KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

КАВОВАРКА

ECM 15M | ECM 15S

Інструкція з експлуатації

ЗМІСТ

1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ 2
2. ПРИЗНАЧЕННЯ 2
3. КОМПЛЕКТАЦІЯ 3
4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ 3
5. ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД І СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ 4
6. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ 6
7. ПІДГОТОВКА І ПОРЯДОК РОБОТИ 8
8. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД 19
9. ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 23
10. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ 24

Актуальну версію інструкції з експлуатації можна знайти і завантажити на сайті rozetka.com.ua у карточці товару.

Виробник залишає за собою право на внесення змін у конструкцію, дизайн і комплектацію виробів. Зображення в інструкції можуть відрізнятися від реальних вузлів та написів на виробі.

Адреси сервісних центрів з обслуговування техніки RZTK Ви можете знайти на сайті RZTK.IN.UA

Версія інструкції № 0001

Дякуємо Вам за придбання кавоварки еспресо RZTK!

У цій інструкції з експлуатації міститься опис техніки безпеки, процедур щодо обслуговування та використання виробу, а також найсвіжіша інформація, доступна на момент друку.

Перед початком роботи з пристроєм необхідно уважно прочитати всю інструкцію. Це допоможе уникнути можливих травм і пошкодження обладнання. У разі виникнення проблем використовуйте контактні дані, розміщені в кінці посібника.

1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Перед придбанням перевірте комплектність виробу та відсутність зовнішніх механічних пошкоджень на ньому. Претензії щодо відсутності деяких деталей і таких пошкоджень після продажу не приймаються.
- Щоб уникнути пошкоджень й нещасних випадків як результату неправильного використання виробу, уважно ознайомтеся із цією інструкцією, перш ніж почати ним користуватися. Зберігайте її для консультацій в процесі експлуатації пристрою.
- Завжди дотримуйтеся вимог безпеки. При дотриманні правил експлуатації виріб не завдає шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людини.

2. ПРИЗНАЧЕННЯ

Кавоварки еспресо **RZTK** призначені для приготування кави еспресо, а також інших кавових напоїв на її основі.

- Цей прилад призначений для побутового використання.
- Цей прилад не призначений для промислового і комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.

3. КОМПЛЕКТАЦІЯ*

- Кавоварка еспресо – 1 од.
- Тримач фільтра – 1 од.
- Багаторазовий знімний фільтр – 2 од.
- Мірна ложка – 1 од.
- Інструкція з експлуатації – 1 од.

* Виробник залишає за собою право на внесення змін до комплектації виробу без попереднього повідомлення про це. Актуальний перелік розміщується на сайті **rozetka.com.ua** у карточці товару.

4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

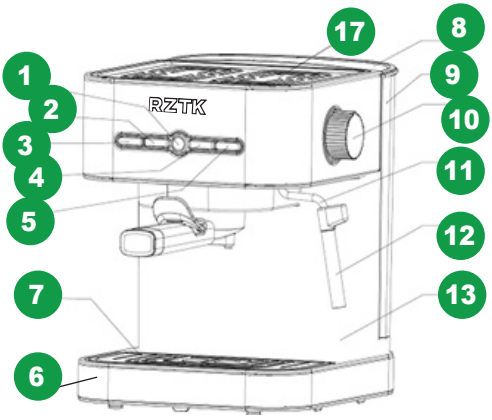
Модель	**ECM 15M**	**ECM 15S**
Тип кавоварки	ріжкова	
Тип кави	мелена, чалди	
Потужність, Вт	1150	
Напруга, В	230 ±10 %	
Частота струму, Гц	50–60	
Ємність, л	1,5	
Тиск, бар	15	
Насос	ULKA (італійський бренд)	
Варіанти кави	еспресо та кавові напої на його основі	
Приготування капучино	ручне	
Резервуар для води	знімний	
Функція збивання молока	є	
Функція регулювання пари	є	
Підігрівач чашок	є	
Тип керування	механічний	сенсорна панель

5. ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД І СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ

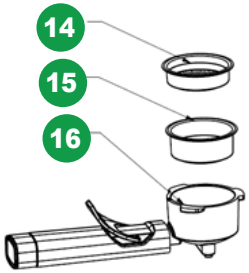
5.1. МОДЕЛЬ ECM 15M

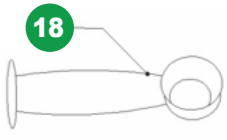
1. Кнопка ввімкнення/вимкнення
2. Кнопка для приготування однієї чашки кави
3. Кнопка для приготування двох чашок кави
4. Кнопка подачі кави/гарячої води
5. Кнопка пари
6. Піддон для збирання крапель
7. Знімна решітка піддона для збирання крапель
8. Кришка резервуара для води
9. Резервуар для води
10. Ручка регулятора подачі пари
11. Сопло парового рукава*
12. Насадка для капучино*
13. Корпус кавоварки
14. Фільтр-сито для кави в чалдах ESE
15. Великий фільтр-сито для двох чашок меленої кави
16. Тримач фільтра
17. Поверхня для підігріву чашок
18. Мірна ложка

* Частина ручного капучинатора





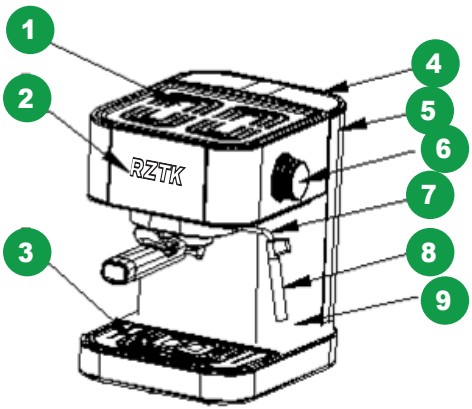


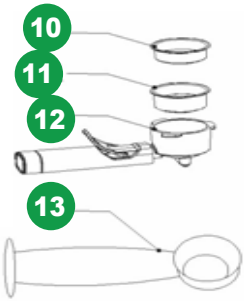


5.2. МОДЕЛЬ ECM 15S

1. Поверхня для підігріву чашок
2. Панель керування
3. Кришка піддона для крапель
4. Кришка резервуара для води
5. Резервуар для води
6. Ручка подачі пари
7. Сопло парового рукава
8. Насадка для капучино
9. Корпус
10. Фільтр-сито для кави в чалдах ESE
11. Великий фільтр для двох чашок меленої кави
12. Тримач фільтра
13. Мірна ложка
14. Кнопка для приготування двох чашок кави
15. Кнопка для приготування однієї чашки кави
16. Кнопка ввімкнення/вимкнення
17. Кнопка подачі кави/гарячої води
18. Кнопка пари

* Частина ручного капучинатора







6. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

УВАГА!

Неправильне використання пристрою може спричинити травму.

- Використовуйте цей прилад виключно за призначенням.
- Не використовуйте кавоварку, якщо в ній немає води.
- Не занурюйте пристрій і/чи його кабель живлення у будь-яку рідину.
- Цим виробом можуть користуватися діти віком від 8 років, якщо за ними наглядають або їх проінструктували щодо безпечного використання приладу, а також якщо вони розуміють небезпеку роботи з ним.
- Використання та обслуговування пристрою не мають здійснювати діти віком до 8 років, які не перебувають під наглядом.
- Зберігайте виріб і кабель живлення у місцях, недоступних для дітей віком до 8 років.
- Діти не мають гратися з приладом.
- Будьте вкрай обережними, використовуючи цей прилад поблизу дітей.
- Не залишайте пристрій без нагляду під час його роботи.
- Цим виробом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або відсутністю досвіду та знань, якщо за ними здійснюється контроль особою, яка відповідальна за їхню безпеку, чи їм були надані інструкції щодо безпечного використання, а також якщо вони розуміють небезпеку роботи з пристроєм.
- Не використовуйте прилад із пошкодженим кабелем живлення чи мережевою вилкою, а також у разі несправності самого приладу, його падіння чи пошкодження будь-яким способом. Зверніться до авторизованого сервісного центру для огляду, ремонту або електричного чи механічного регулювання.
- Щоб уникнути пожежної та електричної небезпеки, не занурюйте кабель живлення та мережеву вилку у будь-яку рідину; не пошкоджуй-

те, надмірно не згинайте, не натягуйте кабель та не кладіть на нього важкі предмети.

- Не використовуйте цей виріб поза приміщенням.
- Перед використанням упевніться, що напруга електромережі відповідає технічним характеристикам, зазначеними в цій інструкції.
- Цей пристрій має підключатися до заземленої розетки.
- Не виймайте кабель живлення з розетки, коли кавоварка працює.
- Завжди відключайте прилад від електромережі перед чищенням та після завершення використання.
- Дайте виробу повністю охолонути перед перенесенням, прикріпленням компонентів або перед очищенням.
- Використання аксесуарів, які не рекомендуються виробником, може спричинити травмування людей або пошкодження пристрою.
- Не використовуйте пристрій за високих температур, у разі дії сильного магнітного поля та у вологому середовищі.
- Не експлуатуйте прилад, встановлюючи його в тісному ящику.
- Не ставте виріб на гарячу поверхню чи біля відкритого вогню, щоб не пошкодити його.
- Поставте прилад на рівну поверхню або на стіл, не допускаючи звисання кабелю живлення з його краю. Забезпечте, щоб пристрій був хоча б на 5 см віддалений від оточуючих предметів, а його задня панель – на 20 см від стіни.
- Не допускайте, щоб кабель живлення торкався гарячої поверхні виробу.
- Металева поверхня і деякі деталі пристрою дуже нагріваються під час роботи, тому не торкайтеся їх незахищеними руками. Використовуйте ручки.
- Ніколи не залишайте порожній скляний кавник приладу на гарячій чи теплій плиті, адже він може тріснути.
- Поверхня нагрівального елемента залишається гарячою деякий час після використання. Не торкайтеся деталей приладу з високою тем-

пературою (ручного капучинатора, отвору виходу рідини тощо) під час використання.

- Перед першим використанням двічі прокип'ятіть воду в приладі, щоб позбавитися зайвого запаху.
- Регулярно очищуйте та доглядайте частини кавоварки, щоб забезпечити якість кави і подовжити термін використання виробу.
- Зберігайте пристрій у сухому, добре провітрюваному місці.

УВАГА!

Будьте обережні, щоб не обпектися окропом чи гарячою парою через неналежне використання приладу!

- У разі виявлення будь-яких несправностей звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

7. ПІДГОТОВКА І ПОРЯДОК РОБОТИ

7.1. ПЕРШИЙ ЗАПУСК

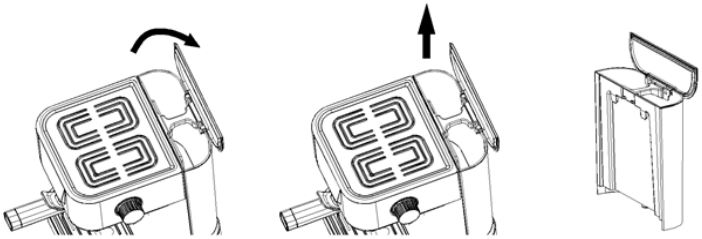
1. Вийміть кавоварку з упаковки та перевірте наявність усіх аксесуарів.
2. Помийте всі знімні частини.
3. Помийте пристрій чистою водою 2–3 рази згідно з процесом приготування кави, описаним у пункті 7.3, але не додавайте кавовий порошок.

УВАГА!

При першому використанні рідина може не вийти з приладу. Поверніть ручку подачі пари проти годинникової стрілки на максимум і натисніть кнопку «». Коли вода вийде із отвору для пари, ще раз натисніть кнопку «», щоб закрити прилад, та поверніть ручку подачі пари за годинниковою стрілкою до повного закриття.

7.2. НАПОВНЕННЯ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДИ

1. Відкрийте резервуар для води та дістаньте його, піднімаючи догори.



2. Наповніть резервуар свіжою чистою водою та слідкуйте за тим, щоб її рівень не перевищував позначку максимуму.
3. Акуратно приєднайте резервуар для води до задньої панелі приладу та впевніться, що нижній клапан відкритий.

ПРИМІТКА

Більш простий варіант наповнення резервуара може бути виконаний без його знімання з корпусу пристрою. Просто наповніть резервуар водою з кухоля.

УВАГА!

Накопичення рідини під резервуаром для води – це нормальне явище. Цю воду потрібно витирати чистою ганчіркою.

7.3. ПРИГОТУВАННЯ ЕСПРЕСО

У цьому розділі описано процес приготування еспресо.

7.3.1. ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ КАВОВАРКИ

1. Відкрийте кришку резервуара для води та наповніть його необхідною кількістю чистої води. Рівень рідини у резервуарі не має перевищувати позначку максимуму та бути меншим за позначку мінімуму.

УВАГА!

Якщо в резервуарі не буде рідини, це може негативно вплинути на роботу насоса. Завжди доливайте воду в резервуар, коли її рівень стає нижчим за позначку мінімуму.

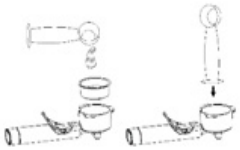
2. Підключіть пристрій до електромережі та натисніть кнопку «». Якщо індикатор увімкнення/вимкнення блимає, то це означає, що прилад розпочинає попередній розігрів. У цей час кнопки «», «» та «» не будуть реагувати на натискання. Якщо індикатор увімкнення/вимкнення світиться, то це означає, що попередній розігрів приладу завершився.
3. Помістіть потрібний фільтр-сито у тримач фільтра, приєднайте його до пристрою з боку позиції «Вставити»; потім поверніть праворуч до позиції «Зафіксовано».
4. Помістіть відповідну чашку для кави під фільтр на решітку піддона, натисніть кнопку «», щоб попередньо розігріти кавоварку та чашку для кави завдяки витоку гарячої води.

ПРИМІТКА

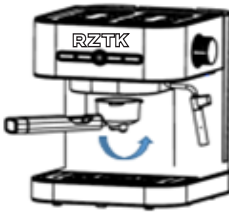
Після припинення подачі пари, якщо потрібно ще раз використати цю функцію, натисніть кнопку кави знову, щоб накачати трохи води в резервуар для води. Потім натисніть кнопку кави, щоб припинити подачу рідини. Натисніть кнопку пари. Після завершення попереднього розігріву кавоварка може продовжити роботу з парою.

7.3.2. ЗАВАРЮВАННЯ НАПОЮ

1. Наповніть фільтр кавовим порошком, потім розгладьте і стисніть його.



2. Помістіть фільтр у тримач, приєднайте його до пристрою з боку позиції «Вставити»; потім поверніть праворуч до позиції «Фіксація».



3. Помістіть чашку для кави під тримач фільтра, коли індикатор увімкнення/вимкнення не блимає, а потім натисніть кнопки «», «» та «» для отримання кави.
4. Натисніть кнопку «» або «» – прилад автоматично зупиниться, коли завершить подачу однієї або двох чашок кави відповідно. Натисніть кнопку «», коли отримаєте бажану кількість кави. Натисніть кнопку «» ще раз – тоді пристрій зупинить подачу кави.

УВАГА!

Не залишайте прилад без нагляду під час його використання.

5. Після приготування кави дайте пристрою остигнути впродовж 5 хвилин. Поверніть тримач фільтра ліворуч і вийміть його. Притримуючи чашку фільтра, вилийте залишки кави.
6. Після повного вистигання помийте тримач і чашку фільтра під чистою проточною водою. Очистіть корпус та піддон для збирання крапель м'якою вологою тканиною.

7.3.3. ОПИС ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

Кнопка «» – припинить роботу автоматично через 40 секунд.

Кнопка «» – припинить роботу автоматично через 20 секунд.

Кнопка «» – дає змогу припинити роботу в ручному режимі.

ПРИМІТКА

У разі невикористання кавоварка автоматично відключиться через 30 хвилин.

7.3.4. ВИЗНАЧЕНИЙ КОРИСТУВАЧЕМ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ КАВИ

Попередньо встановлений час для «» та «» становить 20 і 40 секунд відповідно. Якщо Ви хочете змінити цей час, виконайте таке:

1. Натисніть кнопку «» або «» і тримайте більше ніж 3 секунди.
2. Відпустіть кнопку – насос запуститься, індикатор почне блимати та розпочнеться відлік.
3. Якщо знову натиснути кнопку «» або «», відрахування часу завершиться.

4. Наступного разу, коли натиснете кнопку «» або «», кавоварка почне працювати відповідно до часу, встановленого востаннє.
5. Відключіть пристрій від електромережі більш ніж на 3 секунди – програма повернеться до стандартного заводського налаштування часу.

УВАГА!
Щоб уникнути бризок, ніколи не знімайте тримач фільтра під час приготування кави.

7.4. ПРИГОТУВАННЯ КАПУЧИНО

У цьому розділі описано процес приготування капучино. Цей кавовий напій складається з еспресо та збитого молока. Таким чином, спочатку потрібно приготувати еспресо. Тож наступна інструкція здебільшого описує процес збивання молока.

УВАГА!
Фільтр потрібно встановлювати на місце в процесі вироблення пари.

1. Спершу приготуйте еспресо та підготуйте достатньо великі чашки.
2. Натисніть кнопку «». Якщо індикатор блимає, то це означає, що кавоварка входить у режим попереднього розігріву пари. Якщо індикатор світиться, то це означає, що розігрів завершено.
3. Налийте молоко в окрему чашку, коли пара розігрівається.
4. Поверніть ручку подачі пари проти годинникової стрілки. Коли пара почне виходити, розпорошіть її в повітрі, щоб прибрати залишок гарячої води із середини трубки. Потім поверніть ручку за годинниковою стрілкою до закриття.



5. Занурте верхню частину ручного капучинатора на 1/3 в молоко та переключіть ручку керування на «MAX». Поступово перемістіть верхню

частину капучинатора так, щоб вона була трохи нижче поверхні молока, але не вище. В цей час пролунає шиплячий звук, і молоко почне збиватися.

6. Коли молочна піна буде досить густою, вставте ручний капучинатор глибоко в молоко і дайте його температурі збільшитися приблизно до +66 °C. Потім завершіть процес збиття молочної піни, зупиніть подачу пари, повертаючи ручку подачі пари за годинниковою стрілкою і одночасно натискаючи кнопку пари.
7. Спершу налийте еспресо в чашку для кави, а потім додайте туди збиту молочну піну. Капучино готове!

ПРИМІТКА

Ви також можете додати до готового капучино цукор за своїм смаком або притрусити зверху какао-порошком.

УВАГА!

Парове сопло не можна розміщувати на поверхні молока, щоб не обпектися його бризками.

ПРИМІТКА

Якщо в молочній піні є великі бульбашки, постукайте по чашці з молоком, щоб позбавитися найбільших з них, а потім трохи струсніть чашку в горизонтальному напрямку, щоб повністю змішати молоко та молочну піну.

ПРИМІТКА

Для того щоб приготувати більше ніж одну порцію капучино, спочатку заваріть усю каву, а потім приготуйте збите молоко для всіх порцій.

УВАГА!

Щоб знову приготувати каву після збиття молока, спочатку остудіть бойлер, інакше кава підгорить.

8. Рекомендується остудити кавоварку впродовж 10 хвилин після вироблення в ній пари, щоб використовувати її знову. Або можна остудити її вручну за допомогою води з насоса. Якщо цього не зробити, кава матиме «горілий» присмак.

Метод ручного накачування води для охолодження кавоварки

Прилад перебуває в режимі попереднього підігріву кави, індикатор кнопки живлення світиться постійно. Помістіть ємність під отвір виходу рідини чи на виході ручного капучинатора, потім натисніть кнопку «», щоб розпочати подачу води, доки не засвітиться індикатор кнопки живлення.

ПРИМІТКИ

- **Після приготування молочної піни ручний капучинатор має бути очищений вологою тканиною, для того щоб уникнути налипання молока на стінки трубки.**
- **Після збирання молочної піни відкрутіть ручку подачі пари та закрутіть її, щоб кавоварка випустила пару впродовж кількох секунд. Знову перемкніть ручку подачі пари, очистіть отвір для виходу пари, якщо він заблокований залишками молока.**

7.5. ПРИГОТУВАННЯ ГАРЯЧОЇ ВОДИ

1. Увімкніть прилад, натиснувши кнопку «». Зачекайте, поки вода стане гарячою.
2. Встановіть ємність для води під ручний капучинатор.
3. Натисніть кнопку «» та одночасно поверніть ручку подачі пари проти годинникової стрілки. Вода вийде з капучинатора.
4. Для того щоб зупинити подачу гарячої води, знову натисніть кнопку «» і закрийте ручку подачі пари, повернувши її за годинниковою стрілкою.

7.6. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ КАВИ (ознайомтеся перед використанням)

1. Який кавовий порошок можна використовувати у цій кавоварці?
Зверніть увагу на консистенцію кавової гущі:

- якщо кавова гуща м'яка, це свідчить про те, що вона занадто дрібно змелена;
- якщо кавова гуща має структуру пухкого піску, то це свідчить про те, що вона занадто грубо змелена;

- якщо кавова гуща має форму пирога, то це свідчить про те, що кавовий порошок підходить.

2. Чи є стандартна кількість використання кавового порошку?

- Для того щоб приготували лише одну порцію кави, помістіть приблизно 7–9 г меленої кави у фільтр.
- Для того щоб приготувати дві порції кави, помістіть приблизно 16 г меленої кави у фільтр.

3. Скільки сили потрібно докласти, щоб достатньо щільно спресувати кавовий порошок?

Потрібна сила приблизно 1,5 кг – це можна зробити однією рукою.

4. Яку функцію виконує маленький гачок на ручці тримача фільтра?

Висипаючи кавову гущу, Ви можете використовувати гачок, щоб запобігти випадінню екрана фільтра.

5. Яка функція зони підігрівання чашок?

Нагріваючи чашку в цій зоні, Ви можете отримати кращий смак кави. Оскільки є різниця між температурою чашки та кави, температура кави зменшується, коли кава потрапляє в чашку.

6. Для чого призначений патрубок із нержавіючої сталі на ручному капучинаторі?

Він допомагає парі утворювати вихрову конвекцію, яка може зробити молочну піну більш насиченою за смаком та щільною за консистенцією.

7. Чому молоко не збивається в молочну піну?

- Впевніться, що Ви вибрали свіже молоко, яке зберігалося у холодному місці.
- Молоко не можна перетворити на молочну піну після підвищення температури через особливості процесу збиття.
- Для приготування молочної піни потрібне вміння. Будь ласка, практикуйтеся більше.

8. Що робити, якщо в молочній піні утворюються відносно великі бульбашки?

Візьміть чашку з молоком та кілька разів постукайте по столу і, тримаючи чашку в руці, кілька разів покрутіть нею за годинниковою стрілкою. Зробивши це, Ви можете позбавитися великих бульбашок і зробити консистенцію молока більш м'якою та рівномірною.

9. Яке молоко підходить для збиття молочної піни?

- Молоко з низькою жирністю легко збити в піну, проте при цьому бульбашки будуть більшими, а також консистенція напою буде нерівномірною.
- Із цільного молока зробити піну не так просто, але в разі успіху Ви отримаєте рівномірну структуру, яка зробить напої з еспресо більш густими та в'язкими.

10. Що робити, якщо пара не виходить з ручного капучинатора?

Зазвичай це трапляється, коли не було вчасно зроблене очищення після приготування молочної піни, і згустки молока заблокували ручний капучинатор. Ви можете використати такі інструменти, як затискач, для очищення, вставивши його з одного кінця трубки. Якщо капучинатор не заблокований, змішайте оцет з водою в пропорції 1:1 та залийте у резервуар для води, а потім переведіть ручку в положення пари, щоб пом'якшити залишки молока в трубці для подальшого очищення. Якщо це не допомогло, будь ласка, зверніться до авторизованого сервісного центру, щоб усунути цю проблему.

7.7. НАПОЇ НА ОСНОВІ ЕСПРЕСО

Еспресо має насичений смак та вважається оригінальною кавою. Вона також зберігає свій смак під час змішування з молоком та іншими продуктами.
Нижче наведені варіанти напоїв на основі еспресо.

Капучино
Спосіб приготування цього кавового напою полягає в тому, що використовується ручний капучинатор, щоб нагріти ємність з молоком до +66 °C та зробити щільний шар бульбашок на молоці. Після цього по-

трібно перелити еспресо в чашку, а потім додати молоко. Вилийте в чашку еспресо, молоко та молочну піну – все по 1/3. Капучино можна вживати з цукром, меленою корицею чи какао-порошком.

Лате

Слово «лате» означає «молоко». Цей кавовий напій складається з гарячого молока та еспресо. Повільно й одночасно влийте гаряче молоко та еспресо в чашку для кави з двох боків у пропорції 6:1.

ПРИМІТКА

У традиційному лате потрібне тільки молоко, без молочної піни.

Еспресо Мак'ято

Слово «мак'ято» означає «забруднений». Щоб зробити цей напій, Вам просто потрібно покласти молочну піну зверху чашки звичайного еспресо. Потрібна лише мала частина піни зверху еспресо, а не багато молока.

Лате Мак'ято

Цей кавовий напій готується способом заливання кави в гаряче молоко. Спершу потрібно підготувати гаряче молоко з молочною піною та перелити його в склянку, потім вилити еспресо в чашку. Вона може мати більш насичений колір у верхній частині та менш насичений колір – у нижній, що дуже добре. Ви можете наливати еспресо з краю чашки. Завдяки різній швидкості зниження кави Ви можете спостерігати ефектні зміни через скло чашки.

Мокко

Цей кавовий напій робиться з еспресо, гарячого молока з молочною піною та шоколадного соусу тощо, кожна частина яких має займати 1/3 чашки. Ви можете повільно вилити шоколадний соус з краю чашки, і це матиме вигляд водоспаду.

Еспресо Кон Панна

У традиційному варіанті цього напою зверху на еспресо потрібно покласти трохи збитих вершків.

Нині існує чимало різних варіацій приготування кави, які є дуже популярними. Деякі з них робляться з різними видами сиропів, вина, меду, соєвого молока тощо.

7.8. ПРИГОТУВАННЯ ВИШУКАНОЇ КАВИ

На основі еспресо готують будь-які види вишуканої кави. Молоко може не тільки додати напою молочного аромату, а й створити чимало смаків. Додавання молока, молочної піни та вершків у різних пропорціях відкриває безліч смакових можливостей.

7.8.1. ПРОПОРЦІЇ МОЛОКА ДЛЯ РІЗНИХ ВИДІВ КАВОВИХ НАПОЇВ



7.8.2. СМАК КАВИ

Жодна кавомашина не може вплинути на смак та аромат кави, який змінюється від різних видів кавових зерен. Нижче наведена класифікація смаку кавових зерен.

Смак	Сорт чи місце походження
Кислий	Мокко, гавайська кисла кава, мексиканська, кава з Гватемали, кава з коста-риканського нагір'я, Кіліманджаро, колумбійська, зімбабвійська, кава з Ель-Сальвадора, нові вдосконалені зерна вологого типу із Західної півкулі
Гіркий	Усі види старих зерен з Яви, Медельїна, Боготи, Анголи, Конго, Уганди
Солодкий	Колумбія, Манделінг, старі зерна з Венесуели, Блакитні гори, Кіліманджаро, Мокко, Гватемала, Мексика, Кенія, Сантос, Гаїті
Нейтральний	Бразилія, Сальвадор, низовина Коста-Рики, Венесуела, Гондурас, Куба
Пікантний і м'який	Колумбія, Манделінг, Мокко, Блакитні гори, Гватемала, Коста-Рика

УВАГА!

Незважаючи на місце виготовлення кавових зерен, обсмаження, помел та заварювання – це важливі елементи, що впливають на смак кави. Приготуйте собі чашку кави, смакуйте ретельно і неквапливо та відчуйте її пікантний і м'який післясмак.

8. ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

8.1. МИТТЯ

1. Перш ніж виконувати будь-які операції з очищення, вимкніть прилад, відключіть його від електромережі та дайте охолонути.
2. Не використовуйте засоби для чищення та розчинники під час миття кавоварки. Використовуйте трохи зволожену м'яку тканину.

3. Виймайте піддон для крапель, регулярно мийте і зберігайте його сухим.
4. Регулярно мийте резервуар для води.
5. Зніміть тримач і чашу фільтра, видаліть кавову гущу, потім очистіть чашу фільтра та лійки мийним розчином за допомогою м'якої тканини, промийте їх під чистою проточною водою та висушіть.
6. Помийте всі частини, що знімаються, чистою водою та ретельно висушіть їх.

8.2. РЕГУЛЯРНЕ ОЧИЩЕННЯ

1. Щоб забезпечити чистий смак кави, здійснюйте видалення накипу, очищення та обслуговування кавоварки після її використання кожні 2–3 місяці.
2. Використовуйте засіб для видалення накипу з приладу (співвідношення води та засобу для видалення накипу – приблизно 4:1, або зверніться до інструкції використовуваного засобу). Якщо немає засобу для видалення накипу, то замість нього можна використовувати лимонну кислоту (співвідношення води та лимонної кислоти – приблизно 100:3).

УВАГА!
Під час очищення кавоварки не треба засипати кавовий порошок.

3. Очистіть випускний отвір води та ручного капучинатора відповідно до етапів приготування капучино. Після цього промийте їх водою щонайменше 3 рази, щоб упевнитися в їхній чистоті. Робіть перерви щонайменше 3 хвилини щоразу після повторного процесу очищення.

8.3. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема	Причина	Вирішення
Кава виливається зі щілини утримувача фільтра	Забилось ущільнювальне кільце.	Очистіть ущільнювальне кільце.
	Кавовий порошок занадто дрібного помелу.	Замініть на кавовий порошок більш грубого помелу.
	Кавовий порошок спресовано занадто щільно.	Спресовуйте кавовий порошок з силою приблизно 1,5 кг.
	Ущільнювальне кільце застаріло.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
Кавова ручка не повертається у позицію фіксації. Кава виливається зі щілини утримувача фільтра	Кількість кавового порошку перевищує позначку максимуму на шкалі тримача фільтра.	Додайте менший об'єм кавового порошку.
	Кавовий порошок не було додано, і ручка не може повернутися в потрібне положення.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
	Забилось ущільнювальне кільце.	Очистіть ущільнювальне кільце.
	Кавовий порошок занадто дрібного помелу.	Замініть на кавовий порошок більш грубого помелу.
Кава холодна	Не засвічується індикатор.	Починайте роботу, коли засвічується індикатор.
	Кавоварка не була попередньо розігріта.	Попередньо розігрійте кавоварку.
	Чашка для кави не була попередньо розігріта.	Попередньо розігрійте чашку для кави.

Проблема	Причина	Вирішення
Насос занадто гучно працює	Немає води в резервуарі.	Наповніть резервуар для води.
	Резервуар для води встановлений неправильно.	Установіть резервуар для води правильно.
М'яка кава	Кавовий порошок недостатньо спресований.	Спресуйте кавовий порошок знову.
	Недостатньо кавового порошку.	Додайте кавовий порошок.
	Кавовий порошок занадто грубого помелу.	Використовуйте спеціальний кавовий порошок для еспресо.
Колір кави занадто темний	Кавовий порошок занадто сильно спресований.	Спресуйте каву з силою приблизно 1,5 кг.
	Забагато кавового порошку.	Використовуйте менше кавового порошку.
	Засмічений фільтр.	Очистіть чашу фільтра.
	Кавовий порошок занадто дрібного помелу.	Використовуйте правильний кавовий порошок.
	Засмічений випускний отвір води.	Очистіть випускний отвір води.
Ручка не може бути закріплена в заблокованій позиції	Занадто багато кавового порошку.	Використовуйте менше кавового порошку.
	Неможливо обертати ручку навіть без кавового порошку.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблема	Причина	Вирішення
Звичайно готує каву, але не може зробити молочну піну	Забруднений випускний отвір пари.	Прочистіть випускний отвір пари за допомогою затискача.
		Додайте відповідну суміш оцту і води в резервуар для води.
Вода не виходить з насосу	Резервуар для води встановлений неправильно.	Помістіть резервуар для води в правильне місце.
	Зайве повітря в трубці.	Коли насос працює, відкрийте ручку та дайте вийти потрібній кількості води.

УВАГА!
Якщо Ви не можете знайти причину несправності, будь ласка, зверніться до авторизованого сервісного центру. Післяпродажне обслуговування не може бути надано, якщо користувач самостійно розібрав пристрій.

8.4. ЗБЕРІГАННЯ І ТРАНСПОРТУВАННЯ

- Перед зберіганням ретельно очистіть і повністю висушіть усі частини приладу.
- Зберігайте виріб у сухому провітрюваному місці подалі від нагрівальних приладів, прямого сонячного проміння та поза досяжністю дітей.
- Під час транспортування і зберігання забороняється піддавати пристрій механічному впливу, що може призвести до його поломки.

9. ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Пристрої **RZTK** проходять обов'язкову сертифікацію згідно з положеннями всіх відповідних технічних регламентів.

Використання, обслуговування і зберігання пристрою **RZTK** мають здійснюватися точно, як описано в цій інструкції з експлуатації.

Термін служби виробу становить 5 років. Після закінчення цього терміну виробник не несе відповідальності за безпечну роботу виробу, а також за заподіяння шкоди здоров'ю чи майну.

Термін гарантійного обслуговування становить 2 роки з дати придбання.

Виробник не несе відповідальності за всі пошкодження та збиток, спричинені недотриманням вказівок з техніки безпеки й обслуговування.

Насамперед це поширюється на:

- використання виробу не за призначенням;
- технічні зміни виробу;
- непрямі збитки внаслідок подальшого використання виробу з несправними деталями.

10. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ

- Пристрій, інструкцію з експлуатації та все комплектування слід зберігати протягом усього терміну використання. Має бути забезпечений вільний доступ до всіх деталей і необхідної інформації для всіх користувачів пристрою.
- Цей пристрій і комплектувальні вузли виготовлені з безпечних для довкілля та здоров'я людини матеріалів і речовин.
- Для запобігання негативному впливу на навколишнє середовище після завершення використання пристрою або терміну його служби чи у разі непридатності для подальшої експлуатації виріб потрібно здати в приймальні пункти з переробки металобрухту і пластмас.
- Утилізація пристрою і комплектувальних вузлів полягає в його повному розбиранні та подальшому сортуванні за видами матеріалів і речовин для подальшого переплавлення або використання для вторинної переробки.
- Після завершення терміну служби пристрій має бути утилізований відповідно до норм, правил і способів, що діють у місці утилізації побутових приладів.
- Утилізація пристрою має бути проведена без нанесення екологічних збитків довкіллю.

У разі виникнення питань щодо товару і сервісу звертайтеся за:

• телефоном гарячої лінії
0800 331 319
9:00-18:00 Пн-Пт
(безкоштовно)

• адресою електронної пошти:
support@rztk.in.ua

Ми завжди раді Вам допомогти!

KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

rztk.in.ua