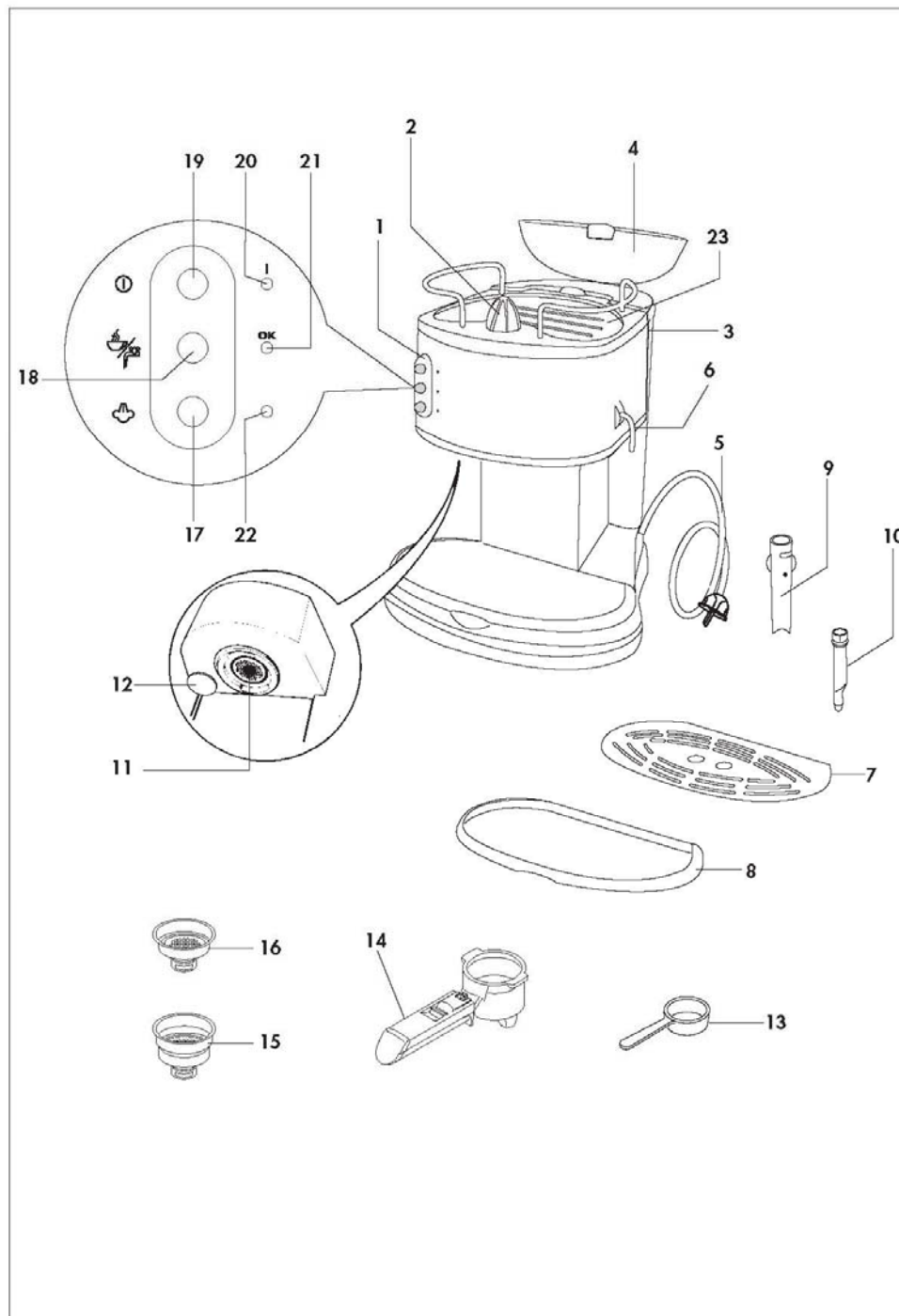
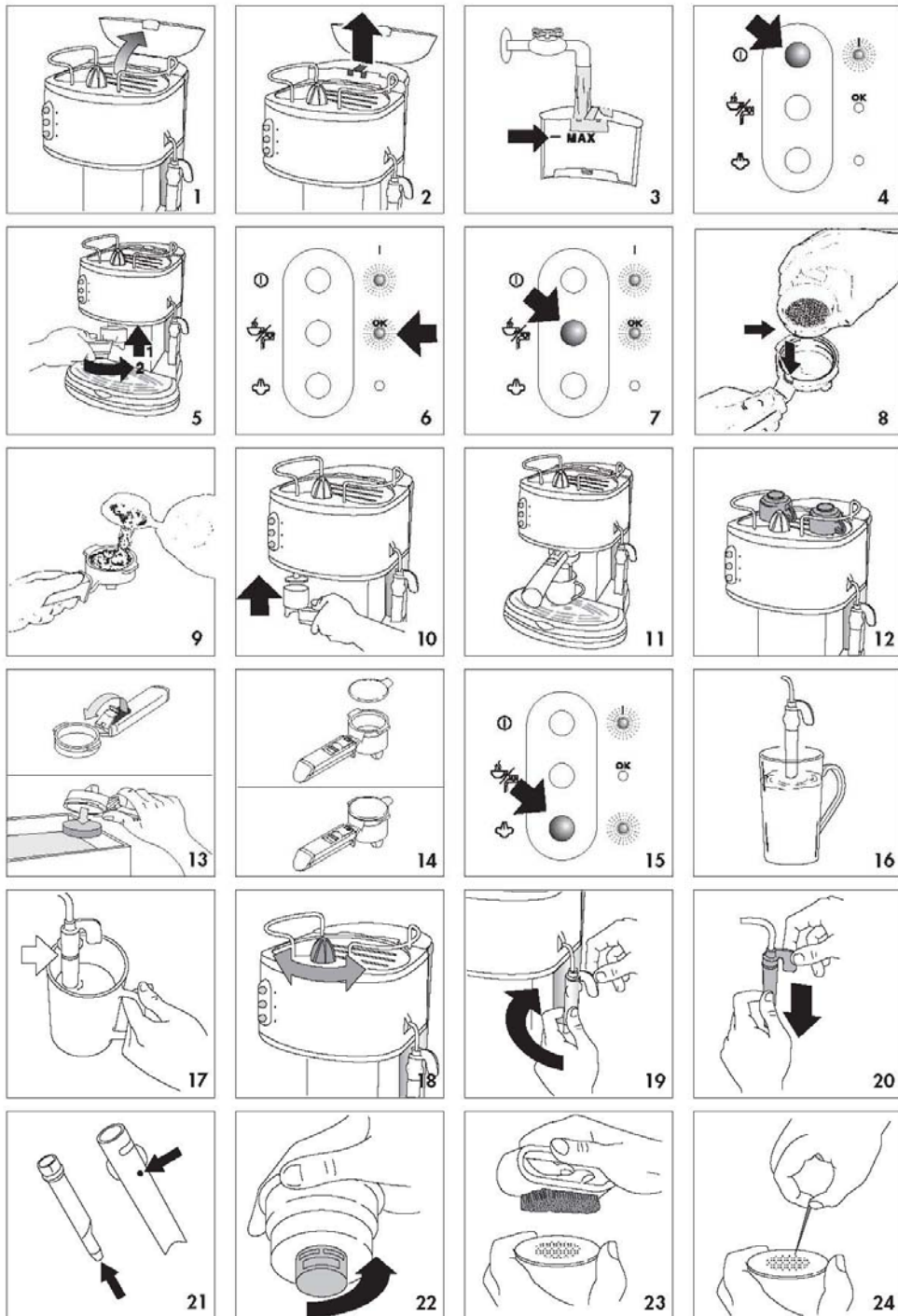


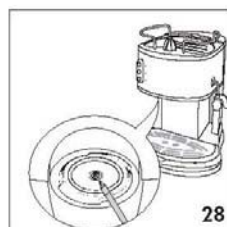
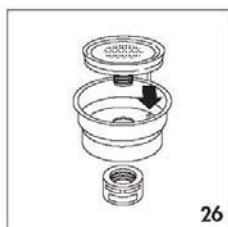
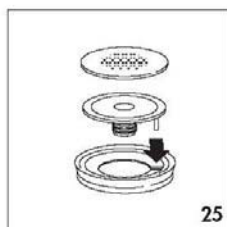


מכונת קפה
דגם EC 330S
- הוראות הפעלה -

ניופאן
שמות גדולים. אחריות גדולה.







אנו מודים לכם על שרכשתם מכונת קפה זו. לפני התקנת מכונת הקפה והשימוש בה קראו בעיון חוברת זו. רק כך תוכלו להפיק את התוצאות הטובות ביותר מהמכונה ולהפעיל אותה בבטיחות המרבית.

תיאור המכונה

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. לוח בקרה | 12. כפתור בחירת מצבי הפעלה |
| 2. כפתור הקיטור | 13. אמידה לקפה טחון |
| 3. מיכל מים | 14. מחזיק פילטרים |
| 4. מכסה מיכל המים | 15. פילטר 2 כוסות גדול |
| 5. כבל חשמל | 16. כוס אחת קטנה או פילטר לפוד |
| 6. צינור קיטור / מים חמים | 17. כפתור קיטור |
| 7. מגש כוסות | 18. כתפור קפה / מים חמים |
| 8. מגש מתפרק לאיסוף טיפות (השטח השחור להעמדת הספלים) | 19. כפתור כיבוי / הפעלה |
| 9. מכין הקפוצ'ינו | 20. נורית אישור |
| 10. פי הצינור | 21. נורית טמפרטורה רצויה |
| 11. פתח יציאה | 22. נורית קיטור |
| | 23. משטח למחמם כוסות |

התראות בטיחות

- מכונה זו מיועדת להכנת קפה קפוצ'ינו ומשקאות חמים; הימנעו מכוויות מסילוני מים או קיטור או עקב שימוש לא נכון במכונה.
- אל תגעו בחלקים חמים של המכונה.
- לאחר הוצאת המכונה מהאריזה, וודאו שהיא שלמה ותקינה. במקרה של ספק, אל תשתמשו במכונה ופנו לתחנת שרות מוסמכת.
- אל תשאירו חומרי אריזה (שקיות פלסטיק, יריעות פוליסטירן וכו') בהישג ידם של ילדים משום שהם מהווים סכנה.
- מכונה זו מיועדת לשימוש ביתי בלבד. כל שימוש אחר אינו ראוי ומסוכן.
- לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כלשהי בגין נזקים שייגרמו עקב שימוש לא ראוי, לא נכון או שאינו סביר במכונה.
- אל תגעו במכונה כאשר ידיכם או רגליכם רטובות.
- אל תניחו לילדים או לאנשים מוגבלים להפעיל את המכונה ללא השגחה.
- במקרה של שבר או פעולה לא תקינה של המכונה, כבו אותה ואל תטפלו בה. פנו לתחנת שרות מוסמכת בלבד; רק שם מובטח שימוש בחלפים מקוריים. אחרת בטיחותה של המכונה עלולה להיפגם.
- במקרה של נזק לכבל החשמל, יש להחליפו בתחנת שרות מוסמכת בלבד, משום שלמטרה זו דרושים כלים מיוחדים.
- כאשר המכונה אינה בשימוש, נתקו אותה מהחשמל.
- כמו בכל מכשיר חשמלי, נקטו בזהירות ובהיגיון כאשר הנכם משתמשים במכונה ליד ילדים.

באנרגיה ומשאבים. כתזכורת
לכך שיש לסלק את המכשיר
בנפרד מאשפה רגילה הוא מסומן
בסימן של פח אשפה המחוקק
באיקוס.

**אם פתיל הזינה ניזוק, כדי
למנוע סיכון, יש להחליפו
רק במעבדת שרות
המאושרת על ידי היבואן.**

מידע חשוב אודות סילוק נכון של המכשיר בהתאם
לתקנה 2002/96/EC



בסיום חיי השימוש של המכשיר,
אין לסלקו כאשפה רגילה. יש
לקחת אותו לנקודת איסוף
המוגדרת על ידי הרשויות או על
ידי יצרן נותן השירות. סילוק
מכשירי חשמל ביתיים בנפרד
מונע השלכות שליליות בעתיד על
איכות הסביבה והבריאות
שעלולים לנבוע מסילוק לא נכון
ומאפשר מחזור של חומרים מהם
עשוי המכשיר לחסכון משמעותי

התקנה

- לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כל
שהיא בגין נזקים שייגרמו עקב חיבור שגוי
של המכונה לחשמל.
- לעולם אל תתקינו את המכונה במקום בו
דרגת החום היא 0°C או פחות (היווצרות של
קרח עלולה לגרום נזק למכונה).
- בזמן השימוש במכונה באפשרותכם לאחסן
אורך עודף של כבל החשמל בתוך המכונה
על ידי הכנסתו לפתח היציאה של הכבל.
- לאחר הוצאת המכשיר מהקופסא בדקו
שהמוצר שלם ולא חסרים חלקים. אם
חסרים חלקים, פנו למרכז השירות.
- חלקי האריזה מסוכנים לבליעה. הרחיקו
ילדים מחלקי האריזה.
- הציבו את המכונה על משטח עבודה
במרחק בטוח מברז או מכיור.
- לאחר מיקום המכשיר על המשטח השאירו
מרווח של לפחות 5 ס"מ בין משטחי
המכשיר לקירות הצדדים והאחורי ולפחות
20 ס"מ מעל המכשיר.
- לפני חיבור המכונה לחשמל וודאו שהנתונים
החשמליים המצוינים על תווית הנתונים
שלה תואמים לרשת החשמל בביתכם.
חברו את המכונה לשקע חשמל מוארק
היטב עם אספקת זרם של 10 אמפר
לפחות.

הכנת קפה אספרסו

ברצונכם להגיש את הקפה, כדי שהוא יתחמם.

3. המתינו עד שנורית החיווי "אס" תידלק (איור 6) וסובבו את כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב ☞ (איור 7). הניחו למים לצאת עד שנורית החיווי הכתומה "אס" כבית; לאחר מכן הפסיקו את האספקה על ידי לחיצה על כפתור הקפה שוב (איור 7).

4. רוקנו את הספל, המתינו עד שנורית החיווי "אס" תידלק שוב וחזרו על הפעולה פעם נוספת.

הכנת אספרסו עם מחזיק המסננת לקפה טחון

1. לאחר חימום מוקדם של המכונה כאמור לעיל, הכניסו את המסננת עם המקצף לתוך מחזיק המסננת והקפידו שהלשונית נכנסת היטב לתוך גוף המכונה (איור 8). השתמשו במסנן הקטן עבור ספל אחד של קפה ובמסנן הגדול עבור 2 ספלים של קפה.

2. אם ברצונכם להכין ספל קפה אחד, מלאו את המסננת בכף מידה אחת של קפה טחון – כ-7 גרם (איור 9). אם ברצונכם להכין שני ספלים של קפה, מלאו את המסננת במעט פחות משתי כפות מידה של קפה טחון (6 גרם + 6 גרם). מלאו את המסננת במנות קטנות, כדי למנוע גלישה של קפה טחון.

חשוב: כדי להבטיח פעולה תקינה של המכונה, לפני הוספת קפה טחון וודאו שהמסננת נקייה מקפה ישן.

3. פזרו את הקפה הטחון באופן אחיד בתוך המסננת ודחסו אותו קלות בעזרת משטח הדחיסה (איור 10).

הערה: דחיסת הקפה הטחון חשובה מאד כדי לקבל קפה אספרסו טוב. אם

מילוי מיכל המים

1. הרימו את מכסה המים והוציאו את מיכל המים על ידי משיכתו כלפי מעלה (איור 2).

2. מלאו את מיכל המים במים טריים בכיור (איור 3). אל תמלאו מעבר לסימן "MAX" שבמיכל. ניתן למלא את המיכל גם מבלי להוציאו מהמכונה, בעזרת קנקן.

החזירו את המיכל בחזרה למקומו והבטיחו שהשסתום שבתחתית המיכל נכנס לתוך החור שבבסיס המכונה.

הערה: אל תפעילו את המכונה ללא מים במכונה וזכרו למלא את המיכל כאשר מפלס המים בתוכו מגיע לכמה סנטימטרים בודדים מהתחתית.

חימום מוקדם של המכונה

כדי לקבל קפה בדרגת חום נכונה, עליכם לחמם את המכונה. לחצו על כפתור ON/OFF (איור 4) לפחות 15 עד 30 דקות לפני הכנת הקפה. וודאו שמחזיק המסננת מחובר למכונה. הקפידו שכפתור אספקת הקיטור יהיה סגור. כדי לחבר את מחזיק המסנן, מקמו אותו מתחת לפתח היציאה מהמיכל כאשר הידית פונה שמאלה (איור 5); דחפו את מחזיק המסנן כלפי מעלה תוך כדי סיבוב הידית ימינה ככל שניתן. כדי למנוע דליפה של מים, סגרו היטב את מחזיק המסננת. לאחר מחצית השעה הכינו קפה כמוסבר להלן.

לחילופין, ניתן לבצע את החימום המוקדם של בנוהל הבא:

1. להפעלת המכונה לחצו על כפתור ON/OFF (איור 4). חברו למכונה את מחזיק מסננת הקפה כאשר הוא ריק **(ללא קפה)**.

2. הניחו ספל מתחת לפייה של מחזיק המסננת; השתמשו באותו ספל בו

כיצד להכין קפה באמצעות תושבת המסנן המיועדת לניירות קפה (אם קיימת)

1. חממו את המכונה כאמור לעיל בסעיף "חימום מוקדם של מכונת הקפה" והקפידו שמחזיק המסננת יהיה מחובר למכונה. הקפדה על נוהל זה מבטיחה קבלת קפה חם.
2. מקמו את מסנן הקפה הקטן או תושבת ניירות הקפה בתוך התושבת, שימו לב שהמגרעת נכנסת לתוך החריץ כפי שמתואר באיור 8.
- הערה:** השתמשו בטבליות העומדות בתקן ESE, כלומר כאלה שעל האריזה שלהן מופיע הסמל:



תקן זה מקובל על ידי היצרנים המובילים של טבליות קפה והוא מאפשר הכנה פשוטה של קפה אספרסו. הקפידו על ההוראות שעל אריזת הטבליות.

3. הכניסו נייר קפה, מקמו אותו רחוק ככל האפשר במסנן (איור 14) עקבו אחרי ההוראות הרשומות באריזת נייר הקפה על מנת למקם את נייר הקפה במסנן כראוי.
4. חברו את תושבת המסנן למכשיר. תמיד מקמו אותו רחוק ככל האפשר (איור 5).
5. בצעו את הפעולות המתוארות בשלבים: 5,6,7 של הסעיף הקודם.
4. הסירו עודף של קפה משולי מחזיק המסננת וחברו את מחזיק המסננת למכונה, **תוך כדי סיבובו ככל שניתן** (איור 5) כדי למנוע דליפה של מים.
5. הניחו ספל או ספלים (עדיף כאלה שחוממו על ידי שטיפה במים חמים) על החלק השחור של מגש איסוף הטיפות (איור 11). מומלץ לחמם את הכוסות לפני השימוש על ידי מזיגת מים חמים לתוכן להמתין לפחות 15 עד 30 דקות לפני הכנת הקפה (איור 12).
6. המתינו עד שנורית החיווי "אס" תידלק (איור 6) ולחצו על כפתור הקפה (איור 7) עד לקבלת הכמות המבוקשת של קפה. כשכמות הקפה מסתיימת, לחצו על אותו הכפתור שנית (איור 7). (לא להחסיר קפה יותר מ-45 שניות).
7. כדי לשחרר את מחזיק המסננת, סובבו את הידית מימין לשמאל.

שימו לב: כדי למנוע התזה, לעולם על תנתקו את מחזיק המסנן בשעה שהמכונה מספקת קפה.

8. כדי לסלק את הקפה המשומש, החזיקו את המסנן במצב נעול בעזרת הידית המיוחדת שמסולבת בתוך הידית של מחזיק המסנן והניחו לקפה המשומש להישפך החוצה על ידי נקישות על מחזיק המסנן כאשר הוא נמצא במצב הפוך (איור 13).
9. לכיבוי המכונה, לחצו על כפתור ON/OFF (כבוי). (איור 4).

שימו לב: לפני הכנה ראשונה של קפה, עליכם לרחוץ את כל האבזרים והמעגלים הפנימיים של המכונה על ידי הכנה של 5 מחזורי קפה מבלי להשתמש בקפה טחון.

הכנת קפוצ'ינו

1. הכינו קפה אספרסו כמתואר בסעיף "הכנת קפה אספרסו". אל תשכחו להשתמש בספלים גדולים דיים.
 2. לחצו על כפתור הקיטור (איור 15) והמתינו תמיד עד שנורית החיווי "OK" (איור 6) נדלקת, כדי לציין שהחלב הגיע לדרגת חום אידיאלית להקצפה.
 3. בינתיים, מלאו כלי עם כ-100 גרם חלב עבור כל ספל קפוצ'ינו שברצונכם להכין. השתמשו בחלב קר מהמקרר (לא מחומם!). בבחירת הכלי הביאו בחשבון שבזמן ההקצפה נפח החלב גדל פי 2 עד 3.
 4. **הערה:** מומלץ להשתמש בחלב רזה מהמקרר.
 5. הכניסו את פיית ההקצפה כ-2 ס"מ לתוך החלב וסובבו את כפתור הקיטור נגד כיוון השעון (איור 17). שימו לב לא לטבול את החלק המוגבה במים (איור 17) סובבו את כפתור הקיטור לפחות חצי סיבוב נגד כיוון השעון. קיטור משוחרר ממכין הקפוצ'ינו הנותן לחלב מרקם קרמי. בכדי למנוע היווצרות חלב קרמי הכניסו את המכונה לתוך החלב וסובבו את המכל בתנועות איטיות מהכפתור מעלה.
 6. לאחר שהחלב הגיע לטמפרטורה הרצויה (60° אידיאלי) הפסיקו את משולח הקיטור על ידי סיבוב כפתור הקיטור בכיוון השעון ובאותו הזמן לחצו על כפתור הקיטור. (איור 15).
 7. שפכו את החלב המוקצף לתוך הספלים המכילים את קפה האספרסו. הקפוצ'ינו מוכן. הוסיפו סוכר לפי טעמכם ואם ברצונכם גם אבקת שוקולד על הקצף.
- הערה:** כדי להכין קפה חדש לאחר הקצפת חלב, צננו מעט את המחמם אחרת הקפה יצר. כדי לצנן את המחמם, הניחו מיכל מתחת לפתח יציאת המים החמים והעבירו את הבורר למצב "קפה". הניחו למים החמים לצאת עד שחיווי OK ידלק. העבירו שוב את הבורר למצב  והכינו את הקפה הרצוי.

חשוב: הקפידו לנקות את מקציף החלב ואת פיית הקיטור מיד לאחר כל שימוש. בצעו את השלבים הבאים:

1. סובבו את כפתור הקיטור (איור 18) והניחו לקיטור לצאת במשך מספר שניות.

זה מרוקן כל שארית חלב שנשארה בצינור הקיטור.

חשוב: בכדי להבטיח הגיינה חזרו על פעולה זו תמיד.

2. החזיקו את החלק העליון של המכונה היטב ביד אחת והשתמשו ביד השנייה כדי להבריג את מקציף החלב החוצה על ידי סיבובו בכיוון השעון; הוציאו אותו מתוך פיית הקיטור (איור 19).

3. הוציאו את פי הצינור מצינור הקיטור על ידי משיכה מטה (איור 20).

4. רחצו את מכין הקפוצ'ינו ואת פי הצינור ביסודיות עם מים חמים.

5. וודאו ששני החורים המצוינים באיור 21 אינם סתומים. במידת הצורך, נקו אותם בעזרת מחט.

6. החליפו את פי הצינור על ידי הכנסתו לצינור הקיטור וסובבו ביציבות לכיוון מעלה הצינור.

7. החליפו את מכין הקפוצ'ינו על ידי הכנסתו וסיבובו בנגד כיוון השעון.

הפקת מים חמים

1. הפעילו את המכונה על ידי לחיצה על ON/OFF (איור 4). המתניו עד שנורית OK תדלק (איור 6)

2. הניחו כלי מתחת למקציף החלב.

3. לחצו על כפתור הקפה (איור 7) ובאותו זמן סובבו את כפתור הקיטור נגד כיוון השעון (איור 18); ממקציף החלב יוצאים מים.

4. כדי להפסיק את זרימת המים, סגרו את כפתור הקיטור על ידי סיבובו הכיוון השעון ולחצו על כפתור הקפה שנית (איור 7)

ניקוי ותחזוקה

לאחר הכנה של כ-200 כוסות קפה או כאשר נקבי המסנן מטפטפים יתר על המידה בתושבת מסנן הקפה או כאשר הם נסתמים, נקו את תושבת הקפה הטחון כמתואר להלן:

- הסירו את המסנן מהתושבת.
- נקו את פנים המסנן. אין להשתמש במדיח כלים.
- לחצו על לחצן תושבת המסנן והסירו את המסנן, כמתואר באיור 22.
- הסירו את המקציף מהמיכל ע"י לחיצה בקצותיו.
- הסירו את הטבעות.
- שטפו את כל החלקים ונקו היטב את המסנן ממתכת במים חמים באמצעות מברשת (איור 23). שימו לב שהחורים במסנן המתכת אינם חסומים. במידת הצורך, נקו באמצעות סיכה (איור 24).
- החליפו את המסנן ואת הטבעות על גבי הדיסק מפלסטיק כמתואר באיור 25.

- החליפו את שאר המכלול שבמסנן המתכת (איור 26), וודאו שהפין נכנס למגרעת (ראו את החץ שבאיור 26).

- הבריגו חזרה את הכיפה (איור 27).

לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כלשהי בגין נזקים שייגרמו עקב אי ביצוע סדיר של הוראות הניקוי.

ניקוי פתח דוד האספרסו

יש לנקות את פתח דוד המים של האספרסו לאחר הכנה של 300 ספלי קפה, כמתואר להלן:

- וודאו שהמכונה אינה חמה ושהיא מנותקת מהחשמל.
- בעזרת מברג, שחררו את הבורג המחזיק את פתח היציאה של דוד האספרסו (איור 24).
- נקו את נקודת החיבור של פתח היציאה בעזרת מברשת, במים פושרים עד שכל החרירים יהיו נקיים, במידת הצורך השתמשו בסיכה.
- ניקו מבחוץ בדיוק במים חמים על ידיד שימוש במברשת. וודאו שהחורים אינם סתומים, אם הכרחי נקו עם סיכה.
- שטפו תחת מים חמים, ושפשו כל הזמן.
- הבריגו את המיכל בחזרה.

שימו לב: לעולם אל תטבלו את המכונה במים, לרבות בשעת הניקוי.

הסרת אבנית

רצוי להסיר אבנית מהמכונה לאחר הכנה של 200 ספלי קפה. מומלץ להשתמש בחומר מיוחד להסרת אבנית ממכונות קפה, אותו ניתן לרכוש בחנויות. אם לא ניתן להשיג חומר כזה, בצעו את הנוהל הבא:

1. מלאו את המיכל בליטר מים.
2. המיסו בתוך המים 2 כפות (כ-30 גרם) של חומצת לימון (ניתן לרכוש בבתי מרקחת).

3. לחצו על כפתור ON/OFF והמתינו עד שנורית החיווי "OK" נדלקת.
 4. וודאו שמחזיק המסננת אינו מחובר למכונה והניחו מיכל ריק מתחת לפייה.
 5. לחצו על כפתור הקפה והניחו למחצית המים שבמיכל לצאת. לחצו על הכפתור שנית (כבוי) כדי להפסיק את זרימת המים.
 6. כבו את המכשיר.
 7. הניחו לתמיסה לפעול במשך 15 דקות ולאחר מכן חדשו את הזרימה עד שכל המים יתרוקנו.
 8. לחצו על כפתור הקפה על מנת לרוקן את המיכל.
 9. שטפו היטב את המיכל כדי לסלק שאריות של תמיסה ואבנית. מלאו את המיכל במים נקיים והחזירו אותו למקומו.
 10. לחצו על כפתור הקפה והמתינו עד שהמיכל יתרוקן.
 11. הפסיקו את זרימת המים וחזרו על שלבים 9 ו-10 ו-11 פעם נוספת.
- לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כלשהי בגין נזקים שייגרמו עקב אי ביצוע סדיר של נוהל הסרת האבנית או ניקוי פתח דוד האספרסו.

איתור תקלות

הקפידו לבצע תיקונים במכונה בתחנת שרות מוסמכת בלבד. לפני פניה לשרות, קראו בעיון את הנקודות הבאות. לעתים קרובות תוכלו לפתור את הבעיה בעצמכם.

הבעיה	הסיבה	תיקון
• נפסקה אספקה של קפה אספרסו.	• אין מים במיכל. • הנקבוביות שבפיית מחזיק המסנן סתומות. • פיית מיכל האספרסו סתומה. • המיכל לא הוכנס נכון ולכן השסתום שבתחתיתו לא נפתח. • המסנן סתום.	• מלאו את מיכל המים. • נקו את הנקבוביות. • נקו את הפייה. • לחצו קלות על המיכל כדי שהשסתום יפתח. • נקו כמתואר בסעיף "ניקוי פתח היציאה של דוד האספרסו".
קפה אספרסו מטפטף משולי מחזיק המסנן במקום מהחורים.	• מחזיק המסנן אינו מורכב נכון. • אטם דוד האספרסו איבד מגמישותו. • החורים שפייה של מחזיק המסנן סתומים.	• הרכיבו את מחזיק המסנן נכון וסובבו אותו ככל שניתן. • פנו לתחנת שרות להחלפת האטם. • נקו את החורים.
• קפה האספרסו קר.	• נורית החיווי "אספרסו מוכן" לא דלקה כאשר לחצתם על לחצן אספקת האספרסו. • לא ביצעתם חימום מוקדם. • לא חיממתם מראש את הספלים.	• המתינו עד שהנורית תידלק. • בצעו חימום מוקדם. • הכינו את הספלים על ידי שטיפה במים חמים.
• המשאבה רועשת מידי.	• מיכל המים ריק. • המיכל לא הוכנס נכון והשסתום שבתחתיתו לא נפתח.	• מלאו את המיכל. • לחצו קלות על המיכל כדי לפתוח את השסתום.

הבעיה	הסיבה	תיקון
קצף הקפה בהיר (הקפה יוצא מהר מהפייה).	- הקפה הטחון לא נדחס דיו. - כמות קטנה מידי של קפה טחון. - הקפה אינו טחון עדין מספיק. - איכות לא מתאימה של קפה טחון.	- דחסו יותר את הקפה הטחון. - הגדילו את כמות הקפה. - השתמשו בקפה טחון במיוחד עבור קפה אספרסו. - שנו את סוג הקפה הטחון.
קצף הקפה כהה (הקפה יוצא לאט מהפייה).	- הקפה הטחון דחוס מידי. - כמות גדולה מידי של קפה טחון. - פיית מיכל האספרסו סתומה. - הקפה טחון עדין מידי. - המסנן סתום. - הקפה נטחן טחינה דקה מדי או שהוא לח יתר מידי. - איכות לא מתאימה של קפה טחון.	- דחסו פחות את הקפה. - הפחיתו את כמות הקפה הטחון. - נקו את הפייה. - השתמשו בקפה טחון במיוחד עבור קפה אספרסו. - נקו כמתואר בסעיף "ניקוי ותחזוקה". - השתמשו בקפה טחון עבור מכונות קפה בלבד וודאו שהקפה אינו לח. - השתמשו בקפה טחון עבור מכונות קפה בלבד וודאו שהקפה אינו לח.
לקפה טעם חומצי.	המכונה לא נשטפה מספיק לאחר ביצוע נוהל הסרת אבנית.	שטפו את המכונה כאמור ב"הסרת אבנית".
בזמן הכנת קפוצ'ינו, החלב אינו מקציף.	- החלב אינו קר דיו. - מייצר הקפוצ'ינו מלוכלך.	- השתמשו תמיד בחלב מהמקרר. - נקו בזירות את נקבוביות במקציף החלב.



משרדים ראשיים: רח' רוז'נסקי 14, א.ת. חדש, ראשון לציון
טל' 1-700-700-727

ניופאן
שמות גדולים. אחריות גדולה.

5713211181/07.08