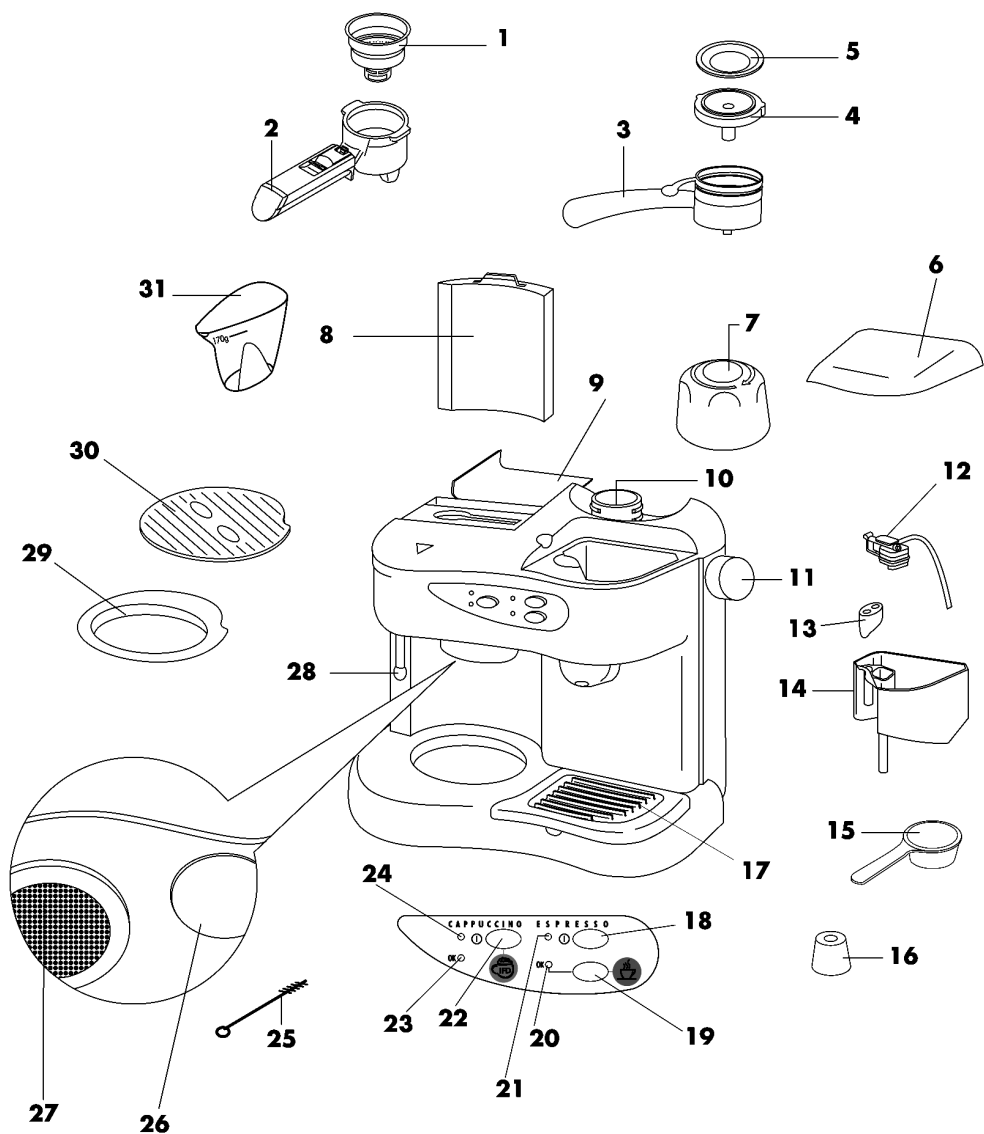


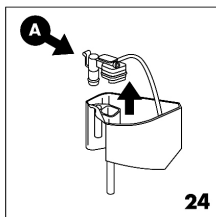
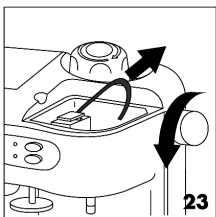
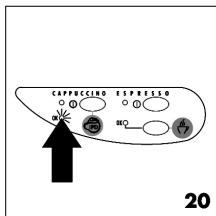
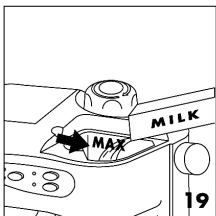
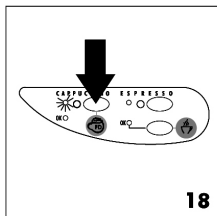
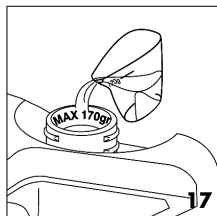
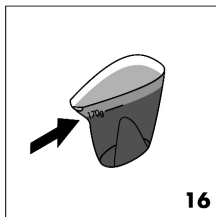
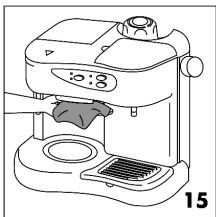
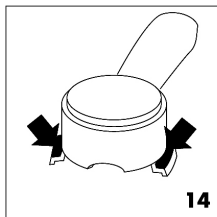
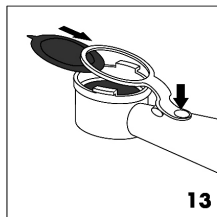
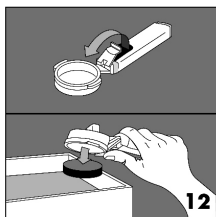
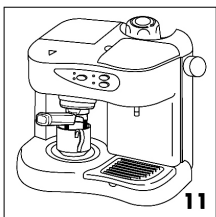
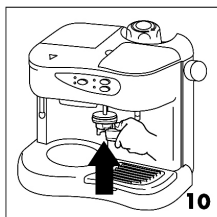
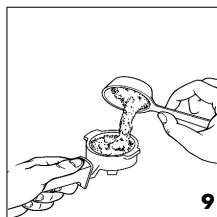
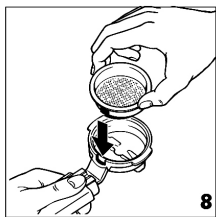
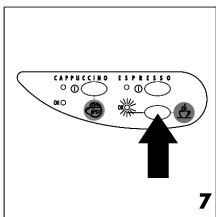
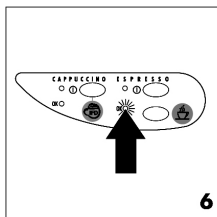
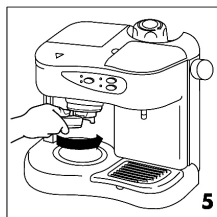
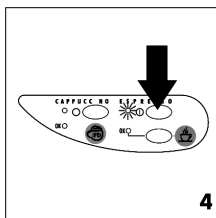
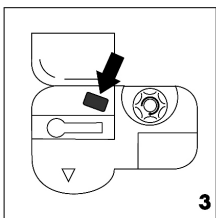
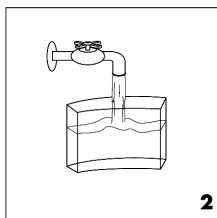
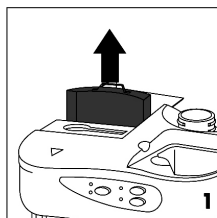


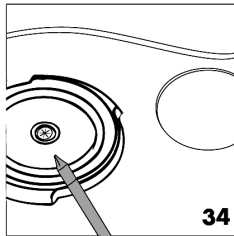
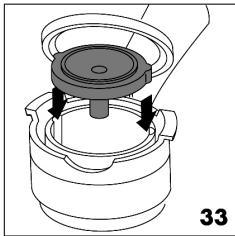
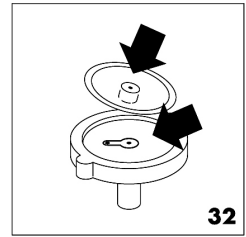
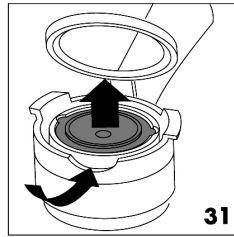
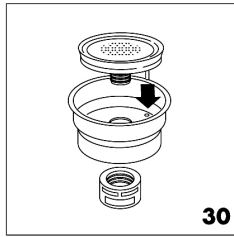
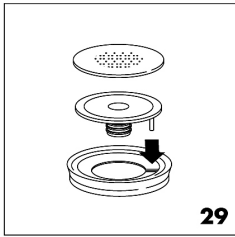
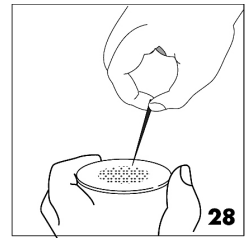
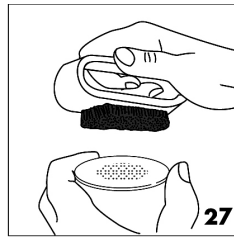
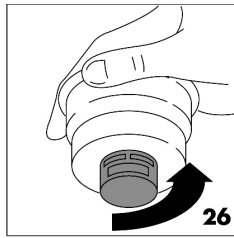
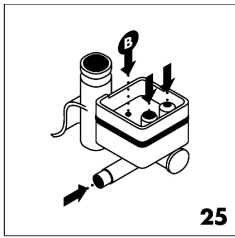
מכונת קפה
דגם EC 510
- הוראות הפעלה -

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. מסנן לקפה עם מקציף | 18. לחצן הפעלה/כיבוי (ON/OFF) מייצר אספרסו |
| 2. מחזיק מסנן לקפה | 19. לחצן אספקת קפה אספרסו |
| 3. מחזיק מסנן לטבליות קפה (אם קיים) | 20. נורית חיווי "אספרסו מוכן" |
| 4. מקציף עבור טבליות קפה | 21. נורית "מיכל אספרסו פועל" |
| 5. מסנן לטבליות קפה (אם קיים) | 22. לחצן הפעלה/כיבוי (ON/OFF) מיכל קיטור |
| 6. מכסה מיכל החלב | 23. נורית חיווי "קפוצ'ינו מוכן" |
| 7. מכסה מיכל הקיטור | 24. נורית חיווי פעולת מיכל הקיטור |
| 8. מיכל מים עבור אספרסו | 25. מברשת ניקוי צינורות |
| 9. מכסה מיכל מים עבור אספרסו | 26. משטח דחיסה |
| 10. מיכל קיטור | 27. פיית יציאה ממכל האספרסו |
| 11. כפתור אספקת קיטור | 28. חיווי מפלס המים במיכל המים להכנת אספרסו |
| 12. מקציף | 29. מגש לאיסוף טיפות אספרסו |
| 13. מערבל | 30. מדף ספלים |
| 14. מיכל חלב | 31. מיכל למדידת כמות המים עבור מיכל הקיטור |
| 15. כף מידה לקפה | |
| 16. מכסה נגד התזה | |
| 17. מגש לאיסוף טיפות חלב | |

התראות בטיחות

- | | |
|--|---|
| - מכונה זו מיועדת להכנת קפה ולחימום משקאות; הימנעו מכוויות מסילוני מים או קיטור או עקב שימוש לא נכון במכונה. | - מכונה זו מיועדת לשימוש ביתי בלבד. כל שימוש אחר אינו ראוי ומסוכן. |
| - אל תגעו בחלקים חמים של המכונה. | - לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כלשהי בגין נזקים שייגרמו עקב שימוש לא ראוי, לא נכון או שאינו סביר במכונה. |
| - לאחר הוצאת המכונה מהאריזה, וודאו שהיא שלמה ותקינה. במקרה של ספק, אל תשתמשו במכונה ופנו לתחנת שרות מוסמכת. | - אל תגועו במכונה כאשר ידיכם או רגליכם רטובות. |
| - אל תשאירו חומרי אריזה (שקיות פלסטיק, יריעות פוליסטירן וכו') בהישג ידם של ילדים משום שהם מהווים סכנה. | - 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 |
- 5

- 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.

התקנה

- התקינו את המכונה על משטח עבודה במרחק בטוח מברז או מכיור.
- 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.
- 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).

הכנת קפה אספרסו

חימום מוקדם של המכונה

כדי לקבל קפה בדרגת חום נכונה, עליכם לחמם את המכונה על ידי לחיצה על לחצן הכנת האספרסו (איור 4) לפחות מחצית השעה לפני הכנת הקפה. וודאו שמחזיק המסנן מחובר למכונה. הקפידו שכפתור אספקת הקיטור יהיה סגור. כדי לחבר את מחזיק המסנן, מקמו אותו מתחת לפיית מיכל האספרסו 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 המסנן. לאחר מחצית השעה הכינו קפה כמוסבר להלן.

לחילופין, ניתן לבצע את החימום המוקדם של בנוהל הבא:

1. הפעילו את המכונה על ידי לחיצה על לחצן הכנת האספרסו (1) (איור 4). חברו למכונה את מחזיק מסנן הקפה כאשר הוא ריק (ללא קפה).

מילוי מיכל המים

הוציאו את מיכל המים על ידי משיכתו כלפי מעלה (איור 1) ומלאו אותו במים טריים בכיור (איור 2). החזירו את המיכל בחזרה למקומו והבטיחו שהשסתום שבתחתית המיכל נכנס לתוך החור שבבסיס המכונה.

מומלץ למלא את המיכל כאשר המכונה קרה. במקרה של צורך למלא את המיכל כאשר המכונה חמה, ייתכן שיצטברו מים בתושבת המיכל. ייבשו את המים בעזרת הספוג שנמצא בתחתית המיכל (איור 3). ניתן למלא את המיכל גם ללא הוצאתו מהמכונה בעזרת קנקן.

הערה: אל תפעילו את המכונה ללא מים במכונה.

ניתן לבדוק את כמות המים שבמיכל על ידי צפייה לתוכו דרך החלון. בדרך זו תוכלו להוסיף מים במידת הצורך.

2. **הערה:** דחיסת הקפה הטחון חשובה מאד כדי לקבל קפה אספרסו טוב. אם תדחסו חזק מידי, הקפה ייצא לאט וצבע הקצף יהיה כהה. מאידך, אם לא תדחסו מספיק את הקפה הטחון, הקפה ייצא מהר מידי ויהיה מעט קצף בצבע בהיר.
4. הסירו עודף של קפה משולי מחזיק המסנן וחברו את מחזיק המסנן למכונה, **תוך כדי סיבובו ככל שניתן** (איור 5).
5. הניחו ספל או ספלים (עדיף כאלה שחוממו על ידי שטיפה במים חמים) מתחת לפיות של מחזיק המסנן (איור 11).
6. המתינו עד שנורית החיווי "אספרסו מוכן" תידלק ולחצו על לחצן אספקת האספרסו (איור 7) עד לקבלת הכמות המבוקשת של קפה. כדי להפסיק את זרימת הקפה לחצו שוב על לחצן אספקת האספרסו.
7. כדי לשחרר את מחזיק המסנן, 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 שמשולבת בתוך הידית של מחזיק המסנן והניחו לקפה המשומש להישפך החוצה על ידי נקישות על מחזיק המסנן כאשר הוא נמצא במצב הפוך (איור 12).
9. לכיבוי המכונה, לחצו על לחצן הכנת האספרסו (1) (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.**

2. הניחו ספל מתחת לפייה של מחזיק המסנן; השתמשו באותו ספל בו ברצונכם להגיש את הקפה, כדי שהוא יתחמם.
3. המתינו עד שנורית החיווי "אספרסו מוכן" תידלק (איור 6) ומיד לאחר מכן לחצו על לחצן אספקת האספרסו (איור 7).
4. הניחו למים לצאת עד שנורית החיווי "אספרסו מוכן" כבית; לאחר מכן הפסיקו את האספקה על ידי לחיצה נוספת על לחצן אספקת האספרסו.
4. רוקנו את הספל, המתינו עד שנורית החיווי "אספרסו מוכן" תידלק שוב וחזרו על הפעולה פעם נוספת.
- (בזמן הוצאת מחזיק הקפה, עלולה להשתחרר כמות קטנה ובלתי מזיקה של אדים).

הכנת אספרסו עם מחזיק המסנן לקפה טחון

1. לאחר חימום מוקדם של המכונה כאמור לעיל, הכניסו את המסנן עם המקציף לתוך מחזיק המסנן והקפידו שהלשונית מוכנסת היטב לתוך גוף המכונה (איור 8).
2. אם ברצונכם להכין ספל קפה אחד, מלאו את המסנן בכף מידה אחת של קפה טחון – כ-7 גרם (איור 9). אם ברצונכם להכין שני ספלים של קפה, מלאו את המסנן במעט פחות משתי כפות מידה של קפה טחון (6 גרם + 6 גרם). מלאו את המסנן במנות קטנות, כדי למנוע גלישה של קפה טחון.
- חשוב: כדי להבטיח פעולה תקינה של המכונה, לפני הוספת קפה טחון וודאו שהמסנן נקי מקפה ישן.**
3. פזרו את הקפה הטחון באופן אחיד בתוך המסנן ודחסו אותו קלות בעזרת משטח הדחיסה (איור 10).

הכנת אספרסו עם מחזיק המסנן לטבליות קפה (אם קיים)

1. חממו את המכונה כאמור לעיל בסעיף "חימום מוקדם של מכונת הקפה" והקפידו שמחזיק המסנן מחובר למכונה. הקפדה על נוהל זה מבטיחה קבלת קפה חם.
 2. לחצו על הלחצן של מחזיק המסנן והכניסו טבלייה לתוך המסנן (איור 13). הקפידו על ההוראות שעל אריזת הטבליות.
- 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.

הכנת קפוצ'ינו

מילוי דוד הקיטור

- סגרו את מכסה דוד הקיטור בהברגה על ידי סיבובו בכיוון השעון.

הערה: מסיבות בטיחות, כאשר דוד הקיטור חם לא ניתן לפתוח את המכסה שלו. לפיכך, כדי למלא את דוד הקיטור עליכם להמתין עד שיתקרר.

שימו לב: מומלץ למלא את דוד הקיטור כאשר הוא קר ולהשתמש במיכל המילוי שסופק לכם עם המכונה. אם הנכם ממלאים את דוד הקיטור בעודו חם (למשל, כאשר יוצאים מים בזמן הכנת קפוצ'ינו), מומלץ למלא כמות של מיכל מידה אחד בלבד. לעולם אל תנסו למלא את דוד הקיטור

- שחררו בהברגה את מכסה דוד הקיטור על ידי סיבובו נגד כיוון השעון.
- מלאו את מיכל מדידת המים עד לקו של 170 גרם (איור 16).
- שפכו לאט את המים לתוך דוד הקיטור (איור 14), לאחר שוידאתם תחילה שלחצן הכנת קפוצ'ינו (Ⓢ) נמצא במצב כבוי ושכפתור הקיטור סגור. כאשר המיכל מלא, כמות המים שבו מספיקה עבור 15-20 ספלי קפוצ'ינו.

כאשר הוא חם בכמות המים המרבית (170 גרם), שמשומנת על הדוד עצמו (איור 14), אחרת המכונה לא תקציף כראוי את החלב בניסיון הבא.

הכנת קפוצ'ינו

1. לפני הכנת הקפה וודאו שכפתור הקיטור סגור; לחצו על לחצן הכנת הקפוצ'ינו (1) (איור 18) כדי לאפשר חימום מוקדם של דוד הקיטור.
 2. הכינו קפה אספרסו כמתואר בסעיף "הכנת קפה אספרסו". אל תשכחו להשתמש בספלים גדולים דיים.
 3. שפכו חלב לתוך מיכל החלב (איור 19).
אסור שהחלב יהיה רתוח או חם.
הערה: מומלץ להשתמש בחלב חצי רזה מהמקרר.
 4. כאשר מיכל החלב מלא עד לסימן "MAX", באפשרותכם להכין 2-3 ספלי קפוצ'ינו. **לעולם אל תמלאו את מיכל החלב מעל לסימן "MAX" (איור 19); אם מיכל החלב מלא מידי, חלב עלול להמשיך לטפטף מהפיייה גם לאחר סיום הכנת הקפוצ'ינו.**
 5. לפני תחילת אספקת החלב, **המתינו תמיד עד שנורית החיווי "קפוצ'ינו מוכן"** (איור 20) נדלקת. נורית זו מציינת שהחלב הגיע לדרגת חום אידיאלית להקצפה.
1. **עצה:** אם הנכם מתחילים עם דוד קיטור קר, כדי לקבל חלב חם יותר, המתינו עד שנורית החיווי "קפוצ'ינו מוכן" תידלק פעמיים ברצף (בהפרש של 5 דקות).
 2. הניחו את הספלים עם הקפה מתחת לפייית מיכל החלב, וודאו שהתפס של מיכל החלב תפוס היטב ולאחר מכן סובבו את כפתור הקיטור **לפחות סיבוב מלא אחד נגד כיוון השעון** (איור 21). החלב המוקצף מתחיל לצאת מפייית מיכל

החלב. אם הנכם משתמשים בספלי קפה קטנים, **כדי למנוע התזה של חלב**, עליכם להרכיב את המכסה נגד התזה על הפיייה של מיכל החלב (איור 22).

4. מלאו את הספל בכמות המבוקשת של חלב מוקצף. כדי להפסיק את זרימת החלב, סובבו את כפתור הקיטור בכיוון השעון. **כדי להבטיח הקצפה נכונה של החלב, המתינו תמיד (בין הכנה אחת של קפוצ'ינו לשנייה) עד שנורית החיווי "קפוצ'ינו מוכן" נדלקת.**

עצה: כדי לקבל קפוצ'ינו מושלם, מומלץ להשתמש ביחסים הבאים: 1/3 קפה ו-2/3 חלב מוקצף.

• לאחר הכנת הקפוצ'ינו האחרון ולפני כיבוי המכונה, הרימו את צינור היניקה של מיכל החלב מעל למפסל החלב שנותר במיכל (איור 23) והניחו לקיטור לצאת במשך מספר שניות. לאחר מכן, סגרו את כפתור הקיטור כאשר צינור היניקה אינו בתוך החלב. **מסיבות היגיינה, מומלץ לבצע פעולה זו תמיד כדי למנוע קלקול של החלב בתוך המעגלים של מכונת הקפה.**

• לבסוף, כדי למנוע התמצקות החלב, רחצו מיד את מיכל החלב כמתואר להלן ב"ניקוי מקציף החלב ומיכל החלב".

שימו לב: בפעם הראשונה בה הנכם משתמשים במכונה, רחצו את כל האבזרים והמעגלים הפנימיים כדלקמן:

1. מיכל האספרסו: הכינו לפחות 5 פעמים קפה מבלי להשתמש בקפה טחון (כאמור ב"הכנת קפה אספרסו").
2. דוד הקיטור: מלאו מים בכמות אחת של מיכל מידה, סגרו את המכסה ולחצו על לחצן הכנת הקפוצ'ינו (1). לאחר 5 דקות, סובבו את הכפתור והניחו לקיטור לצאת, עד לריקון מוחלט של הדוד (פעולה זו יכולה להימשך כ-15 דקות).

ניקוי ותחזוקה

- שחררו בהברגה את מכסה המקציף (איור 26) על ידי סיבוב בכיוון החץ שעל המכסה.
 - הוציאו את המקציף מתוך המיכל על ידי דחיפתו מצד המכסה.
 - הסירו את האטמים.
 - שטפו את כל החלקים ונקו היטב את מסננת המתכת בעזרת מברשת (איור 27). וודאו שהחורים במסננת המתכת אינם סתומים. במידת הצורך, נקו בעזרת מחט (איור 28).
 - החזירו את המסננת ואת האטם על דסקית הפלסטיק כמתואר באיור 29. הקפידו להכניס את הפין שעל דסקית הפלסטיק לתוך החור שבאטם כמצוין על ידי החץ באיור 29.
 - החזירו את המכלול לתוך מיכל מסננת המתכת (איור 30); הקפידו שהפין נכנס לתוך החור שבבסיס כמצוין על ידי החץ באיור 30.
 - לבסוף, הבריגו את המכסה.
- אי ביצוע של נהל הניקוי האמור מבטל את תוקף האחריות.

ניקוי מחזיק המסנן לטבוליות

- נקו את מחזיק מסנן הטבוליות לאחר כ-300 הכנות של קפה, כדלקמן:
- לחצו על הלחצן של מחזיק המסנן והוציאו מתוכו את המסננת (ראו איור 31) ואת המקציף אם קיים. הקו את החלק הפנימי של מחזיק המסנן. לעולם אל תרחצו במדיח כלים.

לפני ביצוע פעולת ניקוי או תחזוקה, כבו את המכונה מהחשמל והניחו לה להתקרר.

ניקוי מקציף החלב

- נקו את מקציף החלב מיד לאחר כל שימוש במכונה. בצעו את הפעולות הבאות:
- הוציאו את מיכל החלב על ידי לחיצה על התפס ומשיכתו כלפי מעלה. רחצו אותו במים חמים. כדי להקל על ניקוי פיית מיכל החלב, ניתן להשתמש במברשת הניקוי שסופקה לכם עם המכונה.
 - הסירו את מקציף החלב (אדום) על ידי לחיצה על התפס A ומשיכתו כלפי מעלה (איור 24). הסירו את מערבל הגומי ורחצו אותו במים חמים, במיוחד את ארבעה החורים הנראים באיור 25 (השתמשו במחט לניקוי החורים). וודאו שהחור המסומן על ידי החץ B אינו סתום.
 - לאחר ניקוים, הרכיבו מחדש את כל החלקים. הקפידו במיוחד שמערבל הגומי מוכנס במלואו ושהמקציף האדום מוכנס למקומו עד שנשמעת נקישה.

אם לא תבצעו פעולות ניקיון אלה מיד לאחר כל שימוש במכונה, מקציף החלב לא יפעל כראוי, החלב לא יישאב או שיטפטף חלב מפיית מיכל החלב.

ניקוי מחזיק המסנן לקפה טחון

- נקו את מחזיק המסנן לאחר 300 הכנות של קפה, כדלקמן:
- הסירו את המסנן עם המקציף.
 - נקו את הצד הפנימי של מחזיק המסנן. לעולם אל תרחצו במדיח כלים.

2. מעת לעת הוציאו את מגשי איסוף הטיפות, רוקנו ורחצו אותם.
- שימו לב: לעולם אל תטבלו את המכונה במים, לרבות בשעת הניקוי.**

הסרת אבנית

רצוי להסיר אבנית מהמכונה לאחר הכנה של 300 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 לחצן הכנת האספרסו (①) והמתינו עד שנורית החיווי "אספרסו מוכן" נדלקת.
4. וודאו שמחזיק המסנן אינו מחובר למכונה והניחו מיכל ריק מתחת לפייה.
5. לחצו על לחצן אספקת האספרסו ☞ והניחו למחצית המים שבמיכל לצאת. לחצו שוב על הלחצן כדי להפסיק את זרימת המים.
6. הניחו לתמיסה לפעול במשך 15 דקות ולאחר מכן חדשו את הזרימה עד שכל המים יתרוקנו.
7. שטפו היטב את המיכל כדי לסלק שאריות של תמיסה ואבנית. מלאו את המיכל במים נקיים והחזירו אותו למקומו.
8. לחצו על לחצן אספקת האספרסו והמתינו עד שהמיכל יתרוקן.
9. לחצו שוב על לחצן אספקת האספרסו וחזרו על שלבים 7 ו-8 פעם נוספת.

לא תחול על היצרן ו/או היבואן חבות כלשהי בגין נזקים שייגרמו עקב אי ביצוע סדיר של נוהל הסרת האבנית.

- הסירו מהמקציף את האטם ושטפו את כל הרכיבים במים. וודאו שנקבוביות המסננת המצויות בחץ באיור 32 אינן סתומות. במידת הצורך נקו בעזרת מחט.
- החזירו את האטם למקומו על המקציף והחזירו את המכלול לתוך מחזיק המסנן. הקפידו שהלשוניות של המקציף תהיינה מיושרות עם המגרעות שבמחזיק המסנן (איור 33).
- נקו היטב את המסננת במים חמים תוך כדי שפשוף במברשת. וודאו שהחורים שבמסננת אינם סתומים. במידת הצורך, נקו בעזרת מחט (איור 28).
- החזירו את המסננת למקומה.

אי ביצוע של נוהל הניקוי האמור מבטל את תוקף האחריות.

ניקוי פיית מיכל האספרסו

לפחות פעמיים בשנה נקו כדלקמן:

- וודאו שהמכונה אינה חמה ושהיא מנותקת מהחשמל.
- בעזרת מברג, שחררו את הבורג המחזיק את פיית מיכל האספרסו (איור 34).
- נקו את מיכל האספרסו בעזרת מטלית לחה (איור 15).
- נקו היטב את הפייה במים חמים בעזרת המברשת. וודאו שהחורים שבפייה אינם סתומים. במידת הצורך, נקו בעזרת מחט.
- שטפו את הפייה מתחת למים זורמים תוך כדי שפשופה.
- החזירו את הפייה למקומה.
- אי ביצוע של נוהל הניקוי האמור מבטל את תוקף האחריות.

פעולות ניקוי אחרות

1. אל תשתמשו לניקוי המכונה בחומרים ממיסים או בחומרי ניקוי. די להשתמש במטלית לחה ורכה.

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.	• מלאו את מיכל המים. • נקו את הנקבוביות. • נקו את הפייה. • לחצו קלות על המיכל כדי שהשסתום יפתח.
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.
• קצף הקפה בהיר (הקפה יוצא מהר מהפייה).	• הקפה הטחון לא נדחס דיו. • כמות קטנה מידי של קפה טחון. • הקפה אינו טחון עדין מספיק.	• דחסו יותר את הקפה הטחון. • הגדילו את כמות הקפה. • השתמשו בקפה טחון במיוחד עבור קפה אספרסו.

הבעיה	הסיבה	תיקון
• 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.	• דחסו פחות את הקפה. • הפחיתו את כמות הקפה הטחון. • נקו את הפייה. • השתמשו בקפה טחון במיוחד עבור קפה אספרסו.
• 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 בזהירות את הנקבוביות במקציף החלב.
• חלב ממשיך לצאת ממיכל החלב, גם כאשר כפתור הקיטור סגור.	• מייצר הקפוצ'ינו מלוכלך.	• השתמשו תמיד בחלב מהמקרר. • נקו בזהירות את הנקבוביות, במיוחד את החור המסומן בחץ B באיור 25.



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

אל-פרויקט בינלאומי בע"מ
שירותי תרגום והדפוס

ניופאן
שמות גדולים. אחריות גדולה.