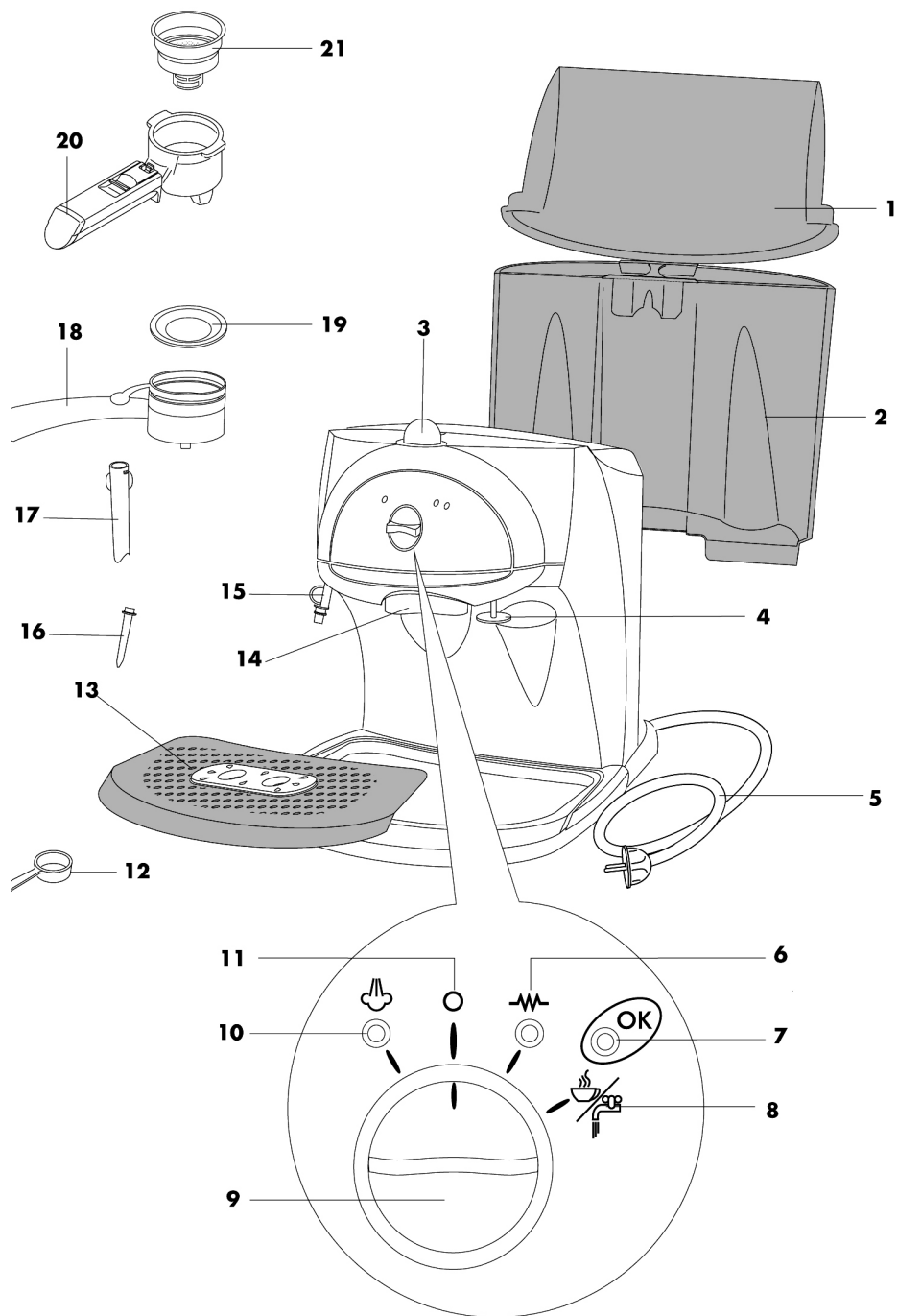


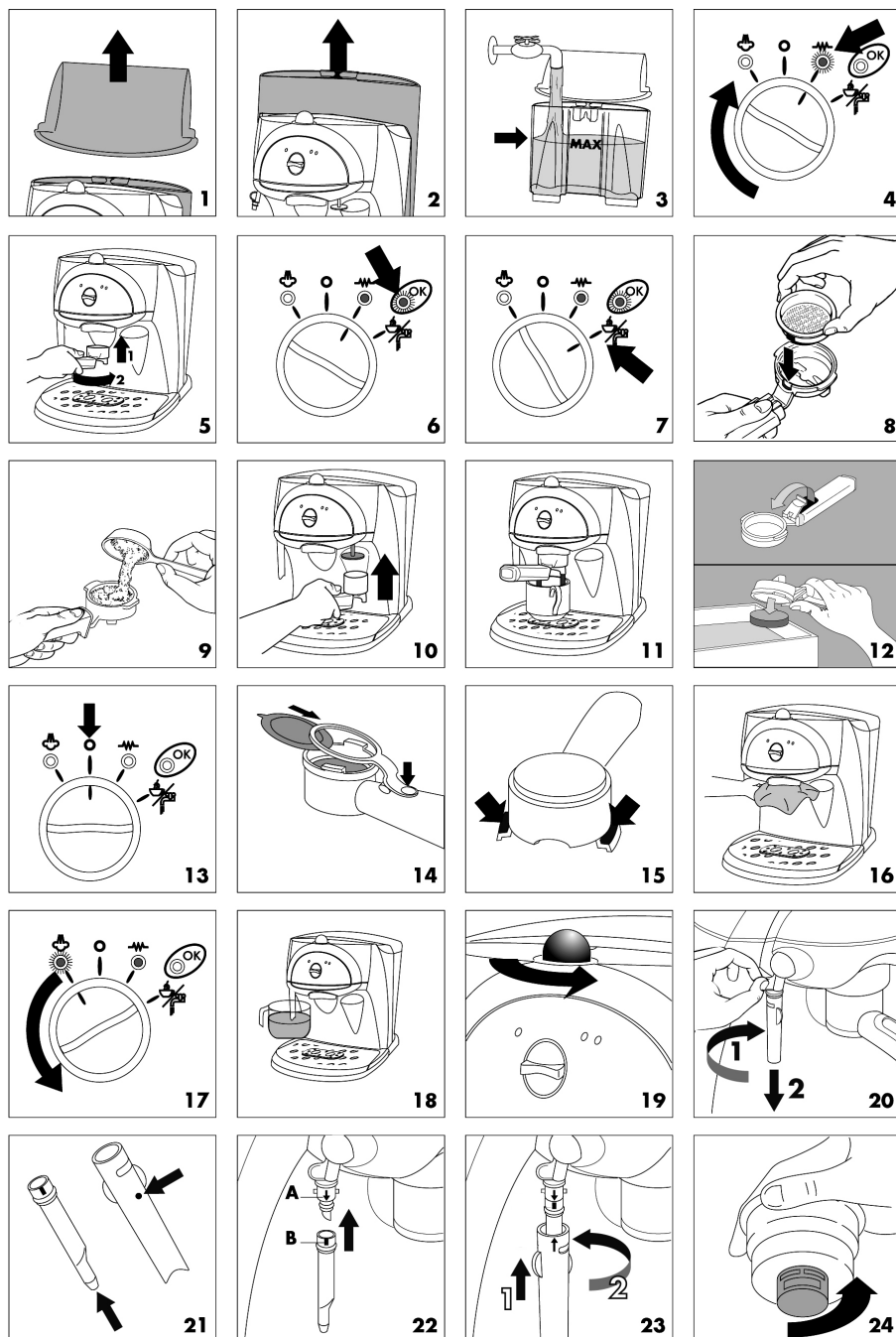


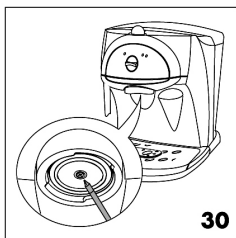
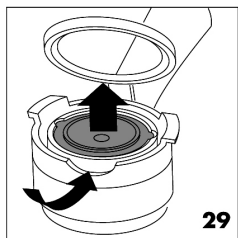
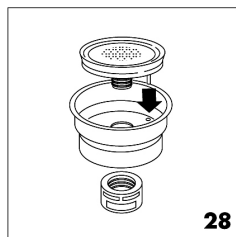
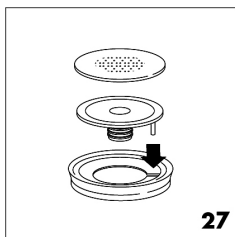
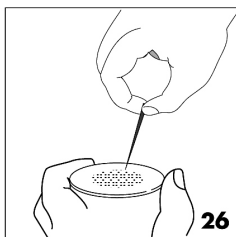
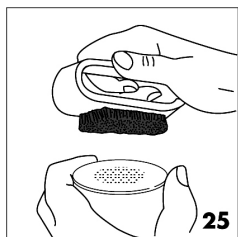
מכונת קפה
דגם EC 410
- הוראות הפעלה -

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. מכסה מיכל מים | 12. כף מידה לקפה |
| 2. מיכל מים | 13. מגש מתפרק לאיסוף טיפות (השטח השחור להעמדת הספלים) |
| 3. כפתור אספקת קיטור | 14. פתח יציאה |
| 4. משטח לדחיסת קפה טחון | 15. צינור אספקה |
| 5. כבל חשמל | 16. פיית קיטור |
| 6. מצב הפעלת מיכל הקיטור (☞) | 17. מקציף חלב |
| 7. נורית חיווי "ok" | 18. מחזיק מסננת לטבליות קפה (אם קיים) |
| 8. מצב הכנת אספרסו (☞) | 19. מסננת עבור טבליות (אם קיים) |
| 9. כפתור בחירת מצבי הפעלה | 20. מחזיק מסננת לקפה |
| 10. מצב הכנת קפוצ'ינו (☞) (להקצפת חלב) | 21. מסננת לקפה עם מקציף |
| 11. מצב כבוי (o) | |

התראות בטיחות

- מכונה זו מיועדת להכנת קפה ולחימום משקאות; 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 להיפגע.
- 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.

התקנה

- הציבו 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).
- בזמן השימוש במכונה באפשרותכם לאחסן אורך עודף של כבל החשמל בתוך המכונה על ידי הכנסתו לפתח היציאה של הכבל.

הכנת קפה אספרסו

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. סובבו את כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב  (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 ברצונכם להגיש את הקפה, כדי שהוא יתחמם.
3. המתינו עד שנורית החיווי "OK" תידלק (איור 6) וסובבו את כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב  (איור 7). הניחו למים לצאת עד שנורית החיווי הכתומה "OK" כבית; לאחר מכן הפסיקו את האספקה על ידי סיבוב כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב  (איור 4).
4. רוקנו את הספל, המתינו עד שנורית החיווי "OK" תידלק שוב וחזרו על הפעולה פעם נוספת.

מילוי מיכל המים

הוציאו את מיכל המים על ידי משיכתו כלפי מעלה (איור 2) ומלאו אותו 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 יורד מתחת לסימן "MIN".

חימום מוקדם של המכונה

כדי לקבל קפה בדרגת חום נכונה, עליכם לחמם את המכונה. סובבו את כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב  (איור 4) לפחות מחצית השעה 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

(בזמן הוצאת מחזיק הקפה, עלולה להשתחרר כמות קטנה ובלתי מזיקה של אדים).

הכנת אספרסו עם מחזיק המסננת לקפה טחון

1. לאחר חימום מוקדם של המכונה כאמור לעיל, הכניסו את המסננת עם המקצוץ לתוך מחזיק המסננת והקפידו שהלשונית נכנסת היטב לתוך גוף המכונה (איור 8).

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 נקיייה מקפה ישן.

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

הערה: דחיסת הקפה הטחון חשובה מאוד כדי לקבל קפה אספרסו טוב. אם תדחסו חזק מדי, 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 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). הקפידו שהספל או הספלים יהיו מתחת לפיות האספקה שבמחזיק המסננת.

6. המתינו עד שנורית החיווי "OK" תידלק (איור 6) וסובבו את כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב ☕ (איור 7) עד לקבלת הכמות המבוקשת של קפה. כדי להפסיק את זרימת הקפה סובבו את כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב ⏏.

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 המושמש, החזיקו את המסנן במצב נעול בעזרת הידית המיוחדת שמשולבת בתוך הידית של מחזיק המסנן והניחו לקפה המושמש להישפך החוצה על ידי נקישות על מחזיק המסנן כאשר הוא נמצא במצב הפוך (איור 12).

9. לכיבוי המכונה, סובבו את כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב "0" (כבוי). (איור 13).

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 אספרסו עם מחזיק המסננת לטבליות קפה (אם קיים)

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. לחצו על הלחצן של מחזיק המסנן והכניסו טבלייה לתוך המסננת (איור 14). הקפידו על ההוראות שעל אריזת הטבליות.

הערה: השתמשו בטבליות העומדות בתקן ESE, כלומר כאלה שעל האריזה שלהן מופיע הסמל:



חשוב: אם הנכם משתמשים במחזיק מסננת הטבליות לאחר שהשתמשתם במחזיק מסננת הקפה הטחון, חשוב לסלק תחילה שאריות של קפה טחון שנותרו על פיית היציאה מהמיכל (איור 16) אם לא תקפידו על פעולה זו, בשעת הכנת הקפה עלולים לצאת מים מצידי מחזיק מסננת טבליות הקפה.

4. המשיכו בפעולות 4, 5 ו-6 שבסעיף "הכנת אספרסו עם מחזיק המסננת לקפה טחון".
5. להוצאת הטבלייה מהמסננת לחצו על הלחצן של מחזיק המסננת והוציאו אותה.
6. לכיבוי המכונה, סובבו את כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב "ס" (כבוי). (איור 13).

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

3. חברו את מחזיק המסננת למכונה, תוך כדי סיבובו משמאל לימין (איור 5).
- הערה: כדי להבטיח סגירה יעילה של מחזיק המסננת ומניעת דליפה של מים משוליו, מומלץ לשמן מעת לעת את הצד התחתון של הלשוניות הצדדיות בחמאה או שמן (איור 15).**

הכנת קפוצ'ינו

5. הכניסו את פיית ההקצפה כ-2 ס"מ לתוך החלב וסובבו את כפתור הקיטור נגד כיוון השעון (איור 17). ניתן לשלוט על כמות הקיטור על ידי סיבוב הכפתור ימינה או שמאלה. החלב מתחיל להקציף ולתפוח.
6. עם קבלת דרגת החום המבוקשת (דרגת החום האידיאלית היא 60°C) הפסיקו את אספקת הקיטור על ידי סיבוב כפתור הקיטור בכיוון השעון ובאותו זמן סובבו את כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב "ס" (כבוי). (איור 13).
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 יותר מספל אחד של קפוצ'ינו, הכינו תחילה את כל ספלי הקפה ורק לאחר מכן את החלב המוקצף עבור כל הספלים.

1. הכינו קפה אספרסו כמתואר בסעיף "הכנת קפה אספרסו". אל תשכחו להשתמש בספלים גדולים דיים.
2. סובבו את כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב ☞ (איור 17) 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.

הערה: מומלץ להשתמש בחלב רזה מהמקרר.

4. הניחו את הכלי עם החלב מתחת למקציף החלב (איור 18).

- חשוב: הקפידו לנקות את מקציף החלב ואת פיית הקיטור מיד לאחר כל שימוש. בצעו את השלבים הבאים:
1. סובבו את כפתור הקיטור (איור 19) והניחו לקיטור לצאת במשך מספר שניות. לאחר מכן הפסיקו את אספקת הקיטור על ידי סיבוב כפתור הקיטור בכיוון השעון.
 7. חברו בחזרה את מקציף החלב על ידי הכנסתו וסיבובו נגד כיוון השעון (איור 23).

הפקת מים חמים

1. הפעילו את המכונה על ידי סיבוב כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב  (איור 4).
2. הניחו כלי מתחת למקציף החלב.
3. כאשר נורית החיווי "OK" נדלקת, סובבו את כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב  (איור 7) ובאותו זמן סובבו את כפתור הקיטור נגד כיוון השעון (איור 19); ממקציף החלב יוצאים מים חמים.
4. כדי להפסיק את זרימת המים, סובבו את כפתור הקיטור בכיוון השעון וסובבו את כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב "ס" (כבוי).
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 20).
3. הסירו את פיית הקיטור על ידי החלקתה מצינור האספקה.
4. רחצו היטב את מקציף החלב ואת פיית הקיטור במים חמים.
5. וודאו ששני החורים המסומנים בחץ באיור 21 אינם סתומים. במידת הצורך, נקו אותם בעזרת מחט.

ניקוי ותחזוקה

ניקוי מחזיק המסננת לקפה טחון

- 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 25). וודאו שהחורים במסננת המתכת אינם סתומים. במידת הצורך, נקו בעזרת מחט (איור 26).
- החזירו את המסננת ואת האטם על דסקית הפלסטיק כמתואר באיור 27. הקפידו להכניס את הפין שעל דסקית הפלסטיק לתוך החור שבאטם כמצוין על ידי החץ באיור 27.
- נקו את מחזיק המסננת לאחר 300 הכנות של קפה, כדלקמן:
 - הסירו את המסננת עם המקציף.
 - נקו את הצד הפנימי של מחזיק המסננת. לעולם אל תרחצו במדיח כלים.
 - שחררו בהברגה את מכסה המקציף (איור 24) על ידי סיבוב בכיוון החץ שעל המכסה.

- 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.
2. מעת לעת הוציאו את מגש איסוף הטיפות, רוקנו ורחצו אותו.

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. סובבו את כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב  והמתינו עד שנורית החיווי "אס" נדלקת.
4. וודאו שמחזיק המסננת אינו מחובר למכונה והניחו מיכל ריק מתחת לפייה.
5. סובבו את כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב  והניחו למחצית המים שבמיכל לצאת. וסובבו את כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב "ס" (כבוי) כדי להפסיק את זרימת המים.
6. הניחו לתמיסה לפעול במשך 15 דקות ולאחר מכן חדשו את הזרימה עד שכל המים יתרוקנו.

- החזירו את המכלול לתוך מיכל מסננת המתכת (איור 29); הקפידו שהפין נכנס לתוך החור שבבסיס כמצוין על ידי החץ באיור 28.

- לבסוף, הבריגו את המכסה.

אי ביצוע של נוהל הניקוי האמור מבטל את תוקף האחריות.

ניקוי מחזיק המסננת לטבילות

נקו את מחזיק מסננת הטבילות לאחר כ-300 הכנות של קפה, כדלקמן:

- לחצו על הלחצן של מחזיק המסננת והוציאו מתוכו את המסננת (ראו איור 29) ואת המקציף אם קיים. נקו את החלק הפנימי של מחזיק המסננת. לעולם אל תרחצו במדיח כלים.
- נקו היטב את המסננת במים חמים ובעזרת מברשת. וודאו שנקבוביות המסננת אינן סתומות. במידת הצורך נקו בעזרת מחט.

- 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 30).
- נקו את מיכל האספרסו בעזרת מטלית לחה (איור 16).
- נקו היטב את הפייה במים חמים ובעזרת מברשת. וודאו שהחורים שבפייה אינם סתומים. במידת הצורך, נקו בעזרת מחט.
- שטפו את הפייה מתחת למים זורמים תוך כדי שפשופה.

7. שטפו היטב את המיכל כדי לסלק שאריות של תמיסה ואבנית. מלאו את המיכל במים נקיים והחזירו אותו למקומו.
8. סובבו את כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב  והמתינו עד שהמיכל יתרוקן.
9. סובבו את כפתור בחירת מצבי ההפעלה למצב  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.

איתור תקלות

הקפידו לבצע תיקונים במכונה בתחנת שרות מוסמכת בלבד. לפני פניה לשרות, קראו בעיון 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.

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.	• דחסו יותר את הקפה הטחון. • הגדילו את כמות הקפה. • השתמשו בקפה טחון במיוחד עבור קפה אספרסו.
• 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.



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

אל-פרויקט בינלאומי בע"מ
שירותי תרגום וקדם דפוס

ניופאן
שמות גדולים. אחריות גדולה.