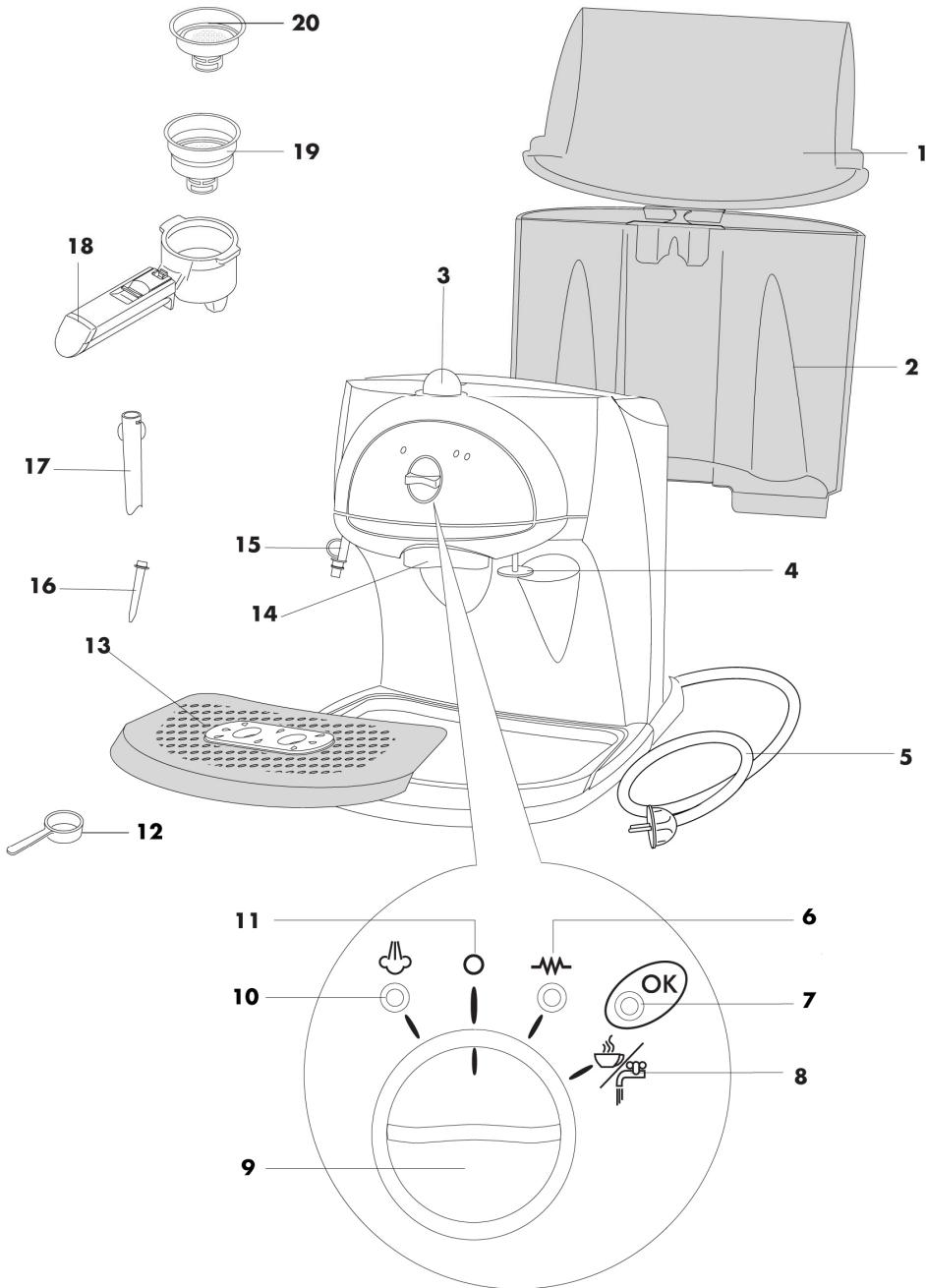


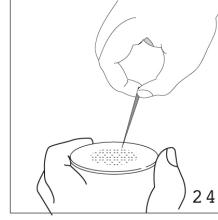
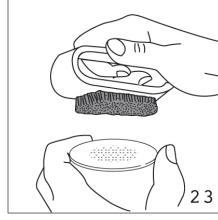
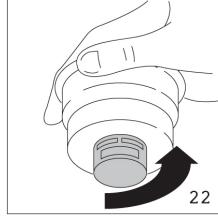
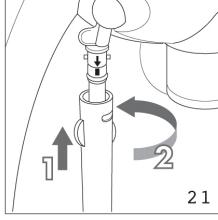
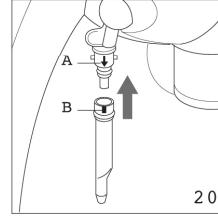
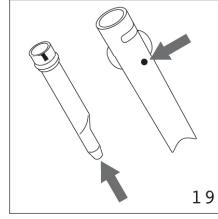
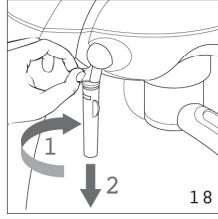
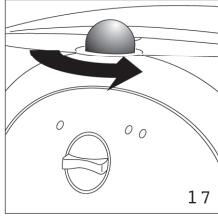
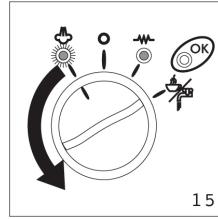
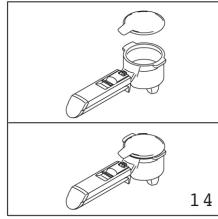
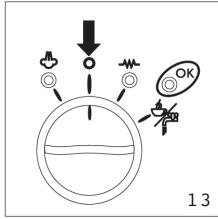
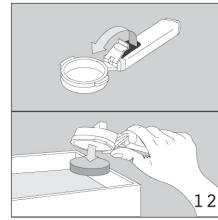
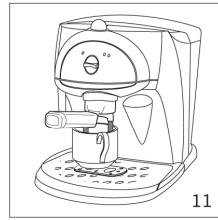
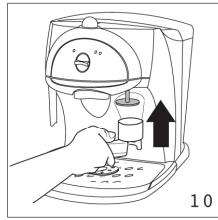
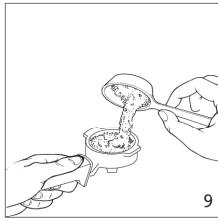
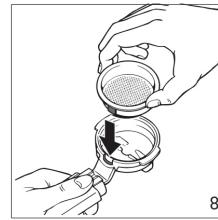
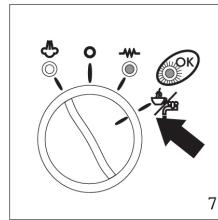
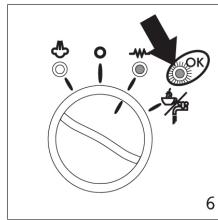
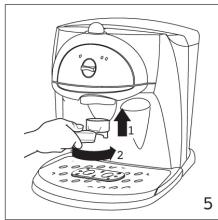
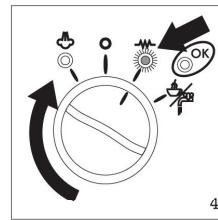
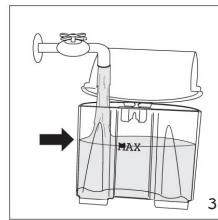
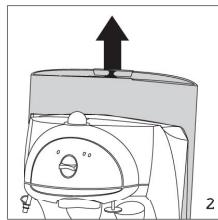
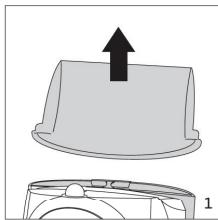
Delonghi

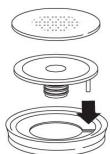
**מכונת קפה
דגם EC 410
- הוראות הפעלה -**

ニオフアン

سمות גדולים. אחריות גדולה.







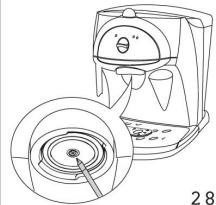
25



26



27



28

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

תיאור המכונה

13. מגש מתפרק לאיסוף טיפות (הسطح השחור להעמדת הספלים)
14. פתח יציאה
15. צינור אספקה
16. פיתת קיטור
17. מקציף לב
18. מחזק מסננת לנירוזת קפה (אם קיימ)
19. מסננת גדולה עברו 2 כוסות קפה (אם קיימ)
20. מסננת קטנה עברו כוס קפה או נירוזת קפה (אם קיימ)
1. מכsha מיכל מים
2. מיכל מים
3. כפטור אספקה קיטור
4. משטח לדיחיסת קפה טחון
5. כבל חשמל
6. מצב הפעלת מיכל הקיטור (■■■)
7. נורת חיווי "AO"
8. מצב הכנת אספרטו (▢)
9. כפטור בחירת מצב הפעלה
10. מצב הכנת קופצ'ינו (▢) (להקצפת לב)
11. מצב כבוי (○)
12. כף מידת לקפה

התראות בטיחות

- אל תניחו לילדים או לאנשים מוגבלים להפעיל את המכונה ללא השגחה.
- במקרה של שרבר או פעללה לא תקינה של המכונה, כבו אותה ואל תטפלו בה. פנו לתחנת שירות מוסמכת בלבד; רק שם מובטח שימוש בחלפים מקוריים. אחרת בטיחותה של המכונה עלולה להיפגע.
- במקרה של נזק לכבל החשמל, יש להחליפו בתחנת שירות מוסמכת בלבד, משום שלמרירה זו דרושים כלים מיוחדים.
- כאשר המכונה אינה בשימוש, נתקן אותה מהחשמל.
- כמו בכל מכשיר חשמלי, נקטו בზירות ובהיגיון כאשר הנכם משתמשים במכונה ליד ילדים.
- מכונה זו מיועדת להכנת קפה ולחימום משקאות; הימנו מכויות מסילוני מים או קיטור או עקב שימוש לא נכון במכונה.
- אל תגעו בחקלים חמימים של המכונה.
- לאחר הוצאת המכונה מהאריזה, וידאו שהיא שלמה ותקינה. במקרה של ספק, אל תשתמשו במכונה ופנו לתחנת שירות מוסמכת.
- אל תשאירו חומר Ariza (שקיות פלסטיק, ירידות פוליסטיין וכו') בהישג ידים 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 שייגרם עקב שימוש לא ראוי, לא נכון או שאינו סביר במכונה.
- אל תגעו במכונה כאשר ידיכם או רגליים רטובות.

התקנה

- לא תחול על היצרן / או היבואן חבות כל שהיא בגין נזקים שייגרם עקב חיבור שגוי של המכונה לחשמל.
- לעולם אל תתקינו את המכונה במקום בו דרגת החום היא C^0 או פחות (היווצרות של קרח עלולה לגרום נזק למכונה).
- בזמן השימוש במכונה לאפנורותם לאחסן אוורע עודף של כבל החשמל בתוך המכונה על ידי הכנסתו לפתח היציאה של הcabl.

- הציבו את המכונה על משטח עבודה במרחך בטוח מברץ או מכיר.
- לפני חיבור המכונה לחשמל וודאו שהנתונים החסמיים המצוינים על תווית הנתונים שללה תואמים לרשת החשמל בביבתכם. חיבור את המכונה לשקע חשמל מוארך היטב עם אספקת זרם של 10 אמפר לפחות.

הכנות קפה אספרסו

שניתן. כדי למנוע דליפה של מים, סגרו היטב את מחzik המשננת. לאחר מחצית השעה הכננו קפה כמפורט להלן.

לחילופין, ניתן לבצע את החימום המוקדם של בונול הבא:

1. סובבו את כפטור בחירת מצב הפעולה למצב **OFF** (איור 4). חיבור למכונה את מחזיק מסננת הקפה כאשר הוא ריק **(לא קפה)**.

2. הניחו ספל מתחת לפיה של מחzik המשננת; השתמשו באוטו ספל בו בראצונכם להציג את הקפה, כדי שהוא יתרחם.

3. המתינו עד שנוריות החיווי "OK" תידלק (איור 6) וסובבו את כפטור בחירת מצב הפעולה למצב **ON** (איור 7). הניחו למים יצא עד שנוריות החיווי הכתומה "OK" כבית; לאחר מכן הפשיקו את האספקה על ידי סיבוב כפטור בחירת מצב הפעולה למצב **ON** (איור 4).

4. רוקנו את הספל, המתינו עד שנוריות החיווי "OK" תידלק שוב וזרו על הפעולה פעם נוספת.

מילוי מיכל המים

הוציאו את מיכל המים על ידי משיכתו כלפי מעלה (איור 2) ומלאו אותו במים טריים בכירור (איור 3). אל תמלאו מעבר לסימן "MAX" שבמיכל. ניתן למלא את המיכל גם מבלי להוציאו מהמכונה, באמצעות קנקן.

החזירו את המיכל בחזרה למקוםו והבטיחו שהשתנות שבתחתית המיכל נכנס לתוך החור שבבסיס המכונה.

הערה: אל תפעלו 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 לחם את המכונה. סובבו את כפטור בחירת מצב הפעולה למצב **ON** (איור 4) לפחות מחצית השעה לפני הכנת הקפה. וודאו שהמחzik המשננת מחובר למכונה. הקפידו שכפטור אספקת הקיטור יהיה סגור. כדי לחבר את מחזיק המשנן, מקמו אותו מתחת לפתח היציאה מהמיכל כאשר הידית פונה שמאלה (איור 5); דחפו את מחזיק המשן כלפי מעלה תוך כדי סיבוב הידית ימינה ככל 6

(איור 11). הקפideo שהוסף או הספליים יהיו מתחת ליפוי האספקה שבמחzik המשננת.

6. המתינו עד שנורית החיווי "או" תידלק (איור 6) וסובבו את כפטור בחירות מצב הפעלה למצב  (איור 7) עד לקבלת הנסיבות המבוקשת של קפה. כדי להPsiיק את זרימת הקפה סובבו את כפטור בחירות מצב הפעלה למצב .

7. כדי לשחרר את מחzik המשננת, סובבו את הידית מימין לשמאלי. שימוש לב: כדי למנוע התזה, לעולם על תנתקו את מחzik המשן בשעה שהמכונה מספקת קפה.

8. כדי לסלק את הקפה המשומש, החזיקו את המשן במצב נועל בעזרת הידית המיוחדת שמשולבת בתוך הידית של מחzik המשן והניחו לקפה המשומש להישפר החוצה על ידי נקודות על מחzik המשן כאשר הוא נמצא במצב הפור (איור 12).

9. לכיבוי המכונה, סובבו את כפטור בחירת מצב הפעלה למצב "ס" (כבוי). (איור 13).

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

כיצד להכין קפה באמצעות טושבת המשן המיועדת לניירות קפה (אם קיימת)

1. חמו את המכונה כאמור לעיל בסעיף "חינוך מוקדם של מכונת הקפה" והקפideo שמחzik המשננת יהיה מחובר למכונה. הקפdea על נהיל זה מבטיחה לקבלת קפה חם.

2. מקמו את מסנן הקפה הקטן או טושבת ניירות הקפה בתוך הטושבת, שימושו לב

(בזמן הוצאה מחזק הקפה, עלולה להשתחרר כמהות קטנה ובلتוי מדיקה של אדים).

הכנת אספרסו עם מחזק המשננת לקפה טחון

1. לאחר חימום מוקדם של המכונה כאמור לעיל, הכויסו את המשננת עם המקציף לתוך מחזק המשננת והקפideo שלשלשונית נכנסת היטב לתוך גוף המכונה (איור 8). עברו מכיםרים בעלי 2 מסננים, השתמשו במסנן הקטן עבור ספל אחד של קפה ובמסנן הגדול עבור 2 ספלים של קפה.

2. אם ברצונכם להכין ספל קפה אחד, מלאו את המשננת בכף מידת אחת של קפה טחון – 2-7 גרם (איור 9). אם ברצונכם להכין שני ספלים של קפה, מלאו את המשננת כמעט כפונות משתית כפות מידת של קפה טחון (6 גרם + 6 גרם). מלאו את המשננת במנוגת קטנות, כדי למנוע גילישה של קפה טחון.

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

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

הערה: דחיסת הקפה הטחון חשובה מאוד כדי לקבל קפה אספרסו טוב. אם תדחיסו חזק מדי, הקפה י יצא לאט וצבע הקצף יהיה כהה. מאידך, אם לא תדחיסו מספיק את הקפה הטחון, הקפה י יצא מהר מדי ויהיה מעט קצף בצעב בהיר.

4. הסירו עודף של קפה משולי מחזק המשננת וחברו את מחzik המשננת למכונה, תוך כדי סיבובו כלפי שנייתן (איור 5) כדי למנוע דליפה של מים.

5. הניחו ספל או ספלים (עדיף אלה שחומרו על ידי שטיפה במים חמימים) על החלק השחור של מגש איסוף הטיפות 7

פשיטה של קפה אספרסו. הקפideo על ההוראות שעל אריזת הטבליות.

3. הכניסו נייר קפה, מקמו אותו רוחוק ככל האפשר במנון (איור 14) עקבו אחרי ההוראות הרשומות באrizת נייר הקפה על מנת למקם את נייר הקפה במנון נכון.

4. חבו את תושבת המסנן למיכשיר. תמיד מקמו אותו רוחוק ככל האפשר (איור 5).

5. בצעו את הפעולות המתוארות בשלבים: 5,6,7

המגראות נכנסת לתוך החריץ כפי שמתואר באייר 8.

הערה: השתמשו בטבליות העומדות בתקן ESE, כמור אלה שעל האריזה שלhn מופיע בסמל:



תקן זה מקובל על ידי היצרנים המובילים של טבליות קפה והוא מאפשר הכנה

הכנת קפוצ'ינו

5. הכניסו את פית הקצפה C-2 ס"מ לתוך החלב וסובבו את כפטור הקיטור נגד כיוון השעון (איור 17). ניתן לשוט על כמותה על ידי סיבוב הcpטור ימינה או שמאלה. החלב מתחילה להקציף ולתפוח.

6. עם קבלת דרגת החום המבוקשת (דרגת החום האידיאלית היא 60°C) הפסיקו את אספקת הקיטור על ידי סיבוב כפטור הקיטור בכיוון השעון ובאותו זמן סובבו את כפטור בחירת מצב הפעולה למצב "ס" (כבוי). (איור 13).

7. שפכו את החלב המוקצף לתוך הספלים המכילים את קפה האספרסו. הקפוצ'ינו מוכן. הוסיףו סוכר לפי טעםכם ואם ברצונכם גם אבקת שוקולד על הקצף.

הערה: כדי להכין יותר מספל אחד של קפוצ'ינו, הכניסו תחילת את כל ספלים הקפה ורק לאחר מכן את החלב המוקצף עבורם.

1. הכננו קפה אספרסו כמתואר בסעיף "הכנת קפה אספרסו". אל תשחחו להשתמש בספלים גדולים ד"ם.

2. סובבו את כפטור בחירת מצב הפעולה למצב (איור 17) והמתינו תמיד עד שנורית החיפוי "AO" (איור 6) נדלקת, כדי לציין שהחלב הגיע לדרגת חום אידיאלית להקצפה.

3. בניתים, מלאו כלי עם כ-100 גרם חלב עבור כל ספל קפוצ'ינו שברצונכם להכין. השתמשו בחלב קר מהמרקר (לא מלחומם!). בבחירה הכליל הביאו בחשבון שבעזרן הקצפה נפח החלב גדול פי 2 עד 3.

הערה: מומלץ להשתמש בחלב רזה מהמרקר.

4. הניחו את הכליל עם החלב מתחת למוקץ הchlב (איור 16).

6. חברו מחדש את פiyת הקיטור על ידי הכנסה לתוך צינור אספקת הקיטור. (אייר 20).

7. הבriegו החוצה את מקציף החלב באמצעות סיבובו נגד כיוון השעון (אייר 21).

הפקת מים חמימים

1. הפעילו את המכונה על ידי סיבוב כפטור בחירת מצב הפעלה למצב ~~טב~~ (אייר 4).

2. הניחו כלי מתחת למקציף החלב.

3. כאשר נורית החיווי "OK" נדלקת, סובבו את כפטור בחירת מצב הפעלה למצב ~~טב~~ (אייר 7) ובאותו זמן סובבו את כפטור הקיטור נגד כיוון השעון (אייר 19); מקציף החלב יוציא מים חמימים.

4. כדי להפסיק את זרימת המים, סובבו את כפטור הקיטור בכיוון השעון וסובבו את כפטור בחירת מצב הפעלה למצב "0" (כבוי).

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

1. סובבו את כפטור הקיטור (אייר 19) והניחו לקיטור לצאת במשר מספר שניות. לאחר מכן הפסיקו את אספקת הקיטור על ידי סיבוב כפטור הקיטור בכיוון השעון.

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 פiyת הקיטור (אייר 20).

3. הסירו את פiyת הקיטור על ידי החלקה מצינור האספקה.

4. רחצו היטב את מקציף החלב ואת פiyת הקיטור במים חמימים.

5. וודאו שני החורים המוצינים באיר 21 אינם סתוםים. במידת הצורך, נקו אותם בעזרת מחט.

ניקוי ותחזוקה

לאחר הכנה של כ-300 כוסות קפה או כאשר נקיי המסנן מטפטפים יתר על המידה בתושבת מסנן הקפה או כאשר הם נסתומים, נקו את תושבת הקפה הטוחן כמפורט להלן:

- הסירו את המסנן מהתושבת.
- לחזו על לחץ תושבת המסנן והסירו את המסנן, כמפורט באיר 22.
- הסירו את המקציף מהמיכל ע"י לחיצה בקצתו.
- הסירו את הטבעות (אייר 25).
- שטפו את כל החלקים ונקו היטב את המסנן ממתכת במים חמימים באמצעות מברשת (אייר 23). שימו לב שהחורים במסנן המתכת אינם חסומים. במידת הצורך, נקו באמצעות סיכה (אייר 24).
- החליפו את המסנן ואת הטבעות על גבי הדיסק מפלסטיין כמפורט באיר 25.

• החליפו את שאר המכלול שבמidden המתקת (איור 26), וודאו שהפין נכנס למגרעת (ראו את החץ שבאיור 26).

• לבסוף, הבירגו חזרה את הcliffe (איור 27).

לא תחול על הייצן / או היבואן חבות כלשהי בגין נזקים שייגרמו עקב אי ביצוע סדир של הוראות הניקוי.

מיוחד להסרת אבני ממכנות קפה, אותן ניתן לרכוש בחניות. אם לא ניתן להשיג חומר צזה, בצעו את הנהל הבא:

1. מלאו את המיכל בליטר מים.

2. המיסו בתוך המים 2 כפות (כ-30 גרם) של חומצת לימון (ניתן לרכוש בבית מרכחת).

3. סובבו את כפטור בחירות מצבי הפעלה למצב והמתינו עד שנורית החיווי "אס" נדלקת.

4. וודאו שמחזק המסננת אין מחובר למכוונה והניחו מיכל ריק מתחת לפיה.

5. סובבו את כפטור בחירות מצבי הפעלה למצב (איור 8) והניחו למחצית המים שבמיכל לצאת. וסובבו את כפטור בחירות למצב "ס" (כבוי) כדי להפסיק את זרימת המים(איור 14).

6. הניחו לתמיסה לפעול במשך 15 דקות ולאחר מכן חenso את הזרימה עד שלם המים יתרוקן.

7. שטפו היטב את המיכל כדי לסלק שרירות של תמיסה ובניה. מלאו את המיכל במים נקיים והחזירו אותו למוקומו.

8. סובבו את כפטור בחירות מצבי הפעלה למצב (איור 8) והמתינו עד שהמיכל יתרוקן.

9. סובבו את כפטור בחירות מצבי הפעלה למצב (איור 5) וחזרו על שלבים 7 ו- 8 פעם נוספת.

לא תחול על הייצן / או היבואן חבות כלשהי בגין נזקים שייגרמו עקב אי ביצוע סדир של נהיל הסרת האבני.

ניקוי פתח דוד האספרסו

יש לנוקות את פתח דוד המים של האספרסו לאחר הכנה של 300 ספלִ קפה, כמפורט להלן:

• וודאו שהמכונה אינה חמה ושhai'a מנוקתק מהחשמל.

• בעזרת מברג, שחררו את הבורג המחזיק את פתח היצאה של דוד האספרסו (איור 28).

• נקו את נקודת החיבור של פתח היצאה בעזרת מרשת, במים פושרים עד שלל החיררים יהו נקיי, במידת הצורך השתמשו בסיכה.

לא תחול על הייצן / או היבואן חבות כלשהי בגין נזקים שייגרמו עקב אי ביצוע סדир של הוראות הניקוי. פעולות ניקוי אחרות

1. אל תשתמשו לניקוי המכונה בחומרים ממיסים או בחומרי נקיי. די להשתמש במטלית להחה ורכבה.

2. מעט לעת הוציאו את מגש איסוף הטיפות, רוקנו ורחו אותן.

3. מעט לעת נקו את מיכל המים. שימוש לב: לעולם אל תעבלו את המכונה במים, לרבות בשעת הניקוי.

הסרת אבני

רצוי להסרה אבני ממכונת לאחר הכנה של 200 ספלִ קפה. מומלץ להשתמש בחומר 10

איתור תקלות

הקפידו לבצע תיקונים במכונה בתחנת שירות מוסמכת בלבד. לפני פניה לשירות, קראו בעיון את הנקודות הבאות. לעיתים קרובות תוכל לפותר את הבעיה בעצמכם.

הבעיה	הסיבה	תיקון
<ul style="list-style-type: none"> נפסקה אספקה של קפה או אספרסו. 	<ul style="list-style-type: none"> הקפה לח /או יתכן שהודק יתר על המידה. אין מים במיכל. הנקבות שבספיית מחזין המסנן סתוםות. פיתי מיל האספרסו סטומה. המיכל לא הוכנס נכון ולכן השסתום שבתחתיתו לא נפתח. המסנן סתום. 	<ul style="list-style-type: none"> הכינו את הקפה מחדש תוך שטוף. תוך שאטם מיל האספרסו. החליפו את האבקה. מלאו את מיל המים. נקו את הנקבות. נקו את הפיה. לחצו קלות על המיכל כדי שההסתום יפתח. נקו כמותאר בסעיף "ניקוי פתח היציאה של דוד האספרסו".
<ul style="list-style-type: none"> קפה אספרסו מטפטף משולב מהחרורים. 	<ul style="list-style-type: none"> מחזיק המסנן אינו מורכב נכון. אטם דוד האספרסו איבד מגמישותו. חוורים שפייה של מחזיק המסנן סתוםים. 	<ul style="list-style-type: none"> הריכיבו את מחזיק המסנן נכון ושובבו אותו ככל שניתן. פנו לתחנת שירות להחלפת האטם. נקו את החוררים.
<ul style="list-style-type: none"> קפה האספרסו קר. 	<ul style="list-style-type: none"> נורית החיווי "אספרסו מוקן" לא דלקה כאשר לחצתם על לחץ אספקת האספרסו. לא ביצעתם חימום מוקדם. לא חיממתם מראש את הספלים. 	<ul style="list-style-type: none"> המתינו עד שהנורית תידלק. בצעו חימום מוקדם. הכינו את הספלים על ידי שטיפה במים חמימים.
<ul style="list-style-type: none"> המשאבה רועשת מייד. 	<ul style="list-style-type: none"> מיל המים ריק. המיכל לא הוכנס נכון והשסתום שבתחתיתו לא נפתח. 	<ul style="list-style-type: none"> מלאו את המיכל. לחצו קלות על המיכל כדי לפתח את השסתום.

הבעיה	הסבירה	תיקון
<ul style="list-style-type: none"> קצף הקפה בהיר (הקפה יצא מהפיה). 	<ul style="list-style-type: none"> הקפה הטחון לא נדחס די. כמויות קטנה מדי של קפה טחון. השתמשו בקפה טחון בלבד בעבור קפה אספרסו. שנו את סוג הקפה הטחון. 	<ul style="list-style-type: none"> דחוסו יותר את הקפה. הפחתו את כמות הקפה הטחון. נקו את הפיה. השתמשו בקפה טחון בלבד בעבור קפה אספרסו. נקו כמתואר בסעיף "ניקוי ותחזקה". השתמשו בקפה טחון עבור מכונות קפה בלבד וודאו שהקפה אינה לח. השתמשו בקפה טחון עבור מכונות קפה בלבד וודאו שהקפה אינה לח.
<ul style="list-style-type: none"> לקפה טעם חומצי. 	<ul style="list-style-type: none"> המכונה לא נשטפה מוספי לאחר ביצוע נהיל הסרת אבנית. 	<ul style="list-style-type: none"> שטו את המכונה כאמור ב"הסרת אבנית".
<ul style="list-style-type: none"> בזמן הכנת קפוצ'ינו, החלב אינו מקציף. 	<ul style="list-style-type: none"> החלב אינו קר די. מייצר הקפוצ'ינו מלוכן. 	<ul style="list-style-type: none"> השתמשו תניד בחלב מהמרקם. נקו בזיהירות את נקבות במקצת החלב.

Delonghi

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

נוף אן

שמות גדולים. אחריות גדולה.