

# Breville

*the Barista Express™*

הוראות הפעלה



BES870

מבית  
אלקטרה 

## לקוחות נכבדים !

אנו מודים לכם ושמחים שהצטרפתם למשפחת אלקטרה.

במכונות האספרסו החדישות והמשוכללות של חברת "Breville" המיובאות ע"י חברת אלקטרה מוצרי צריכה (1951) בע"מ, מיושמות הטכנולוגיות החדישות ביותר המעניקות ביצועי הכנת אספרסו, קפה, חימום מים וחלב מעולים ביותר המבטיחים את בטיחותכם ובריאותכם.

באלקטרה רואים בנוחות שלכם ערך עליון ושוקדים ללא הרף לשיפור השירות הניתן ללקוחות.

הוראות ההפעלה והשימוש מאפשרות לכם שימוש נוח ויעיל במכונת האספרסו.

נא קראו בעיון את ההוראות, ואנו משוכנעים שתפיקו הנאה מושלמת מהשימוש במכונת האספרסו.

באיחולי הצלחה והנאה,



## תוכן העניינים

המלצות הבטיחות של Breville	3
מאפייני מכונת ה- Breville שלכם	6
הפעלת מכונת ה- Breville שלכם	8
עצות להכנת קפה	17
טיפול וניקוי	22
פתרון בעיות	28
סוגי קפה שכדאי לנסות	33

בחברת Breville מודעים לבטיחות. מעצבים ומייצרים מוצרי צריכה תוך חשיבה על בטיחותכם, ובראש סולם העדיפויות, הלקוחות החשובים והיקרים שלנו. נוסף על כך, אנו מבקשים מכם לנקוט ביתר זהירות בעת השימוש במכשיר חשמלי מכל סוג שהוא ולהקפיד על אמצעי הזהירות הבאים. שימוש לא ראוי עלול לגרום לחשיפה לסיכונים ופגיעה גופנית.

### אמצעי בטיחות חשובים

#### קראו בקפידה את כל ההוראות לפני השימוש ושמרו אותן לעיון עתידי

- אל תפעילו את המטחנה ללא מכסה מגלשת פולי הקפה המורכב במקומו. בעת הפעולה, הרחיקו ידיים, אצבעות, שיער, ביגוד וכלים אחרים מהמגלשת. השתמשו במי ברז קרים בלבד בנוזל אחר כלשהו.
- לעולם אל תשתמשו במכונת ה- Barista Express™ כשמיכל המים ריק.
- לפני השימוש במכונה, ודאו כי מסנן החליטה מוכנס ומחוזק לתוך ראש החליטה.
- לעולם אל תוציאו את מסנן החליטה בעת החליטה, מכיוון שהמכונה פועלת תחת לחץ.
- אל תזיזו את מכונת ה- Barista Express™ במהלך הפעולה.
- אל תשאירו את מכונת ה- Barista Express™ ללא השגחה במהלך הפעולה.
- אל תגעו במשטחים חמים. הניחו למכונת ה- Barista Express™ להתקרר לפני העברה או ניקוי חלקים כלשהם.
- אל תניחו דבר, למעט ספלים לחימום, על מכונת ה- Barista Express™.
- כבו תמיד את מכונת ה- Barista Express™ באמצעות העברת לחץ הפעלה POWER למצב כבוי OFF, ונתקו אותה מרשת החשמל אם היא נשארת ללא השגחה, אם אינה בשימוש, לפני ניקוי, לפני העברה, פירוק, הרכבה ובעת אחסנתה.
- שמרו על ניקיון המכונה והאביזרים. פעלו לפי הוראות הניקוי שבחוברת זו.
- הסירו והשליכו בבטחה את כל חומרי האריזה והתוויות לפני השימוש הראשון במכונת ה- Barista Express™.
- למניעת סכנת חנק של ילדים קטנים, הסירו והשליכו בבטחה את כיסוי הבטיחות המותקן על תקע החשמל של מכונת ה- Barista Express™.
- אל תניחו את מכונת ה- Barista Express™ בסמוך לקצה משטח עבודה או שולחן בעת שהיא בפעולה. ודאו כי המשטח שטוח, נקי ויבש.
- אל תפעילו את מכונת ה- Barista Express™ על גבי משטח ניקוז של כיור.
- אל תניחו את מכונת ה- Barista Express™ על או בסמוך למבער גז, כיריים חשמליים או במקום שבו היא עלולה לבוא במגע עם תנור חם.
- ודאו תמיד כי מכונת ה- Barista Express™ מורכבת כראוי לפני חיבורה לרשת החשמל והפעלתה. פעלו לפי ההוראות המסופקות בחוברת זו.
- המכונה לא מיועדת להפעלה באמצעות קוצב זמן חיצוני או מערכת בקרה מרחוק.
- אל תשתמשו באביזרים שונים מאלו שסופקו יחד עם מכונת ה- Barista Express™.
- אל תנסו להפעיל את מכונת ה- Barista Express™ בשיטה כלשהי השונה מאלו המתוארות בחוברת זו.



**אזהרה**

**פרסו את כבל החשמל לכל אורכו לפני השימוש במכונה.**

## אמצעי בטיחות חשובים בעת השימוש במכשירי חשמל

- היתירו את כבל החשמל לכל אורכו לפני השימוש במכונה.
- אין לאפשר לכבל החשמל להיתלות מעל קצה משטח עבודה או שולחן, לבוא במגע עם משטחים חמים או להתפתל.
- להגנה מפני התחשמלות, אין לטבול את כבל החשמל, את תקע החשמל או את המכונה במים או בכל נוזל אחר.
- מכונה זאת אינה מיועדת לשימוש בני אדם (כולל ילדים) עם יכולות גופניות, חושיות או נפשיות מופחתות, ו/או חסרי ניסיון וידע, אלא אם הם נמצאים תחת פיקוח או קיבלו הדרכה לגבי שימוש בטוח במכונה על ידי אדם האחראי לבטיחותם, והם הבינו את הסכנות הכרוכות בהפעלתה.
- פקחו על ילדים כדי להבטיח שהם לא ישחקו עם המכונה.
- מומלץ לבדוק את המכונה באופן סדיר. למניעת סיכונים אל תשתמשו במכונה אם כבל החשמל, התקע או המכונה עצמה ניזוקו באופן כלשהו. החזירו את המכונה בשלמותה למרכז השירות של Breville לבדיקה ו/או תיקון.
- כל פעולות התחזוקה למעט ניקוי חייבות להתבצע על ידי מרכז שירות מורשה של Breville.
- מכונה זאת מיועדת לשימוש ביתי בלבד. אין לעשות שימוש אחר כלשהו במכונה זאת מלבד השימוש לו נועדה. אין לעשות שימוש במכונה בכלי רכב או בספינות. אין להשתמש במכונה מחוץ לבית. שימוש לא ראוי במכונה עשוי לגרום לפגיעה גופנית.
- חברו את המכונה לקו חשמל המוארק בהארקה תקנית ומוגן בנתיך של 16A לפחות. להגברת בטיחותכם, מומלץ לחבר את המכונה לקו חשמל המוגן בממסר זרם דלף (ממסר פחת) בזרם דלף של עד 30 mA. במקרה של ספק, התייעצו עם חשמלאי מוסמך.

**שמרו על הוראות  
בטיחות אלו**

## חיישן בקרת טמפרטורה

להגברת יציבות הטמפרטורה.

## טיהור אוטומטי

כיוון אוטומטי של טמפרטורת המים לאחר האידוי למיצוי קפה מיטבי.

## בקר טמפרטורה מתכוונן

להשגת טעם קפה מיטבי.

## מערכת חימום עם סליל תרמי

סליל מים משולב מפלדת אל-חלד המבקר במדויק את טמפרטורת המים.

## חליטה מוקדמת בלחץ נמוך

הגברת לחץ מוקדמת מדורגת למיצוי אחיד.

## מד לחץ האספרסו

מודד את לחץ המים העוברים בקפה הטחון דרך המסנן במהלך המיצוי.

## דסקית יבוש

שחרור לחץ המים מהקפה הטחון בסלסילת המסנן לסילוק קל של שאריות הקפה.

## הספק גבוה 1700 וואט

לחימום מהיר ולחץ קיטור גבוה יותר.

## מים חמים במזיגה מיידית

יצירת מזיגת מים חמים המיועדת להכנת ספלי קפה ארוך ושחור ולחימום ספלים.

## מטחנת פולי קפה קונית

### משולבת

מטחנת פולי קפה קונית מפלדת אל-חלד ממקסמת את אזור משטח הקפה הטחון להשגת טעם אספרסו מלא.

## טחינה קפה מתכווננת

18 הגדרות טחינה (דקה, 1-16, גסה), מטחינה גסה ועד לטחינה דקה למיצוי אספרסו מיטבי.

## טחינה ישירה ללא מגע ידני

### ישירות למסנן החליטה

עצירה אוטומטית לטחינה ללא מגע יד ישירות לתוך מסנן החליטה.

## מינון אוטומטי

מזיגת מינון הקפה הנדרש לספל בודד או לזוג ספלים.

## חוגת כמות הטחינה

לכוונון המינון כך שיתאים לטחינה דקה או גסה.

## כלי למינון

לבקרת מינון מדויקת.



- A. מינון אוטומטי**  
בחירה בין סלסילת מסנן בודדת או כפולה.
- B. הגנת מצמד מכאנית**  
**C. בורר דרגת הטחינה**  
18 דרגות טחינה מדקה ועד גסה
- D. מפסק הפעלה POWER**  
טבעת המפסק מוארת כשהמכונה מופעלת.
- E. כפתור חוגת כמות טחינה**  
מפקח על מינון הקפה הטחון הטרי בתוך סלסילת המסנן.
- F. דוחסן משולב נשלף**  
לבקרת חסימה רציפה.
- G. עריסת טחינה**  
למינון ישיר לתוך מסנן החליטה.
- H. מגש לחימום ספלים**  
נורית חיווי נקו אותי CLEAN ME לחיווי נדרש מחזור ניקוי.
- I. נורית חיווי קיטור / מים חמים**  
מוארת לחיווי בחירת פעולת קיטור או מים חמים.
- J. נורית חיווי קיטור / מים חמים**  
מוארת לחיווי בחירת פעולת קיטור או מים חמים.
- K. ראש חליטת הקפה**
- L. פיית מזיגה גבוהה במיוחד לספלי מאג**
- M. מגש איסוף טפטופים נשלף להפרדת קפה רטוב ויבש**
- N. חיווי מגש טפטופים מלא**  
**O. מגלשת פולי קפה שקיבולת של 250 ג'**  
**P. מטחנת פולי קפה קונית משולבת**  
מטחנת פולי קפה חרוטית מפלדת אל-חלד ממקסמת את אזור משטח הקפה הטחון להשגת טעם אספרסו מלא.
- Q. מד לחץ**  
מפקח על לחץ מיצוי האספרסו.
- R. לחצן תכנות PROGRAM**  
התאמת כמות האספרסו הנמזג לפי לטעמכם האישי, וגישה לפעולות טמפרטורה מתקדמות.
- S. חוגת קיטור / מים חמים Hot Water**  
בורר לבקרת קיטור ומים חמים.
- T. תכנת**  
לחצן להכנת ספל אחד/2 ספלים



**לא נראים**

**בקר טמפרטורה PID**

להגברת יציבות הטמפרטורה.

**בקר טמפרטורה מתכוון**

לטעם קפה מיטבי.

**חליטה מוקדמת בלחץ נמוך**

הגברת לחץ מוקדמת מדורגת למיצוי אחיד.

**הספק גבוה 1700W**

לחימום מהיר ולחץ קיטור גבוה יותר

**מסנן מים**

ממוקם בתוך מיכל המים.

**מיכל מים 2 ליטר נשלף**

מתמלא מלמעלה עם סינון מים משולב.

**מגש אחסון**

נמצא מאחורי מגש הטפטופים ומשמש לאחסון אביזרים.

**התקן אחסון כבל החשמל**

ממוקם מתחת למיכל המים.

**U. פיית מזיגה מהירה של מים חמים**

פיית מים חמים המיועדת להכנת ספלי קפה ארוך ושחור, וחימום מקדים של הספלים.

**V. מסנן חליטה מפלדת אל-חלד**

עם פיית בסגנון מסחרי.

**W. שרביט קיטור מסתובב ב- 360°**

לכוונון מיקום מושלם קל להקצפת חלב.

**אביזרים בהתאמה אישית**

1. כלי למינון

2. סלסילות סינון בודדות בדופן להכנת

קפה טחון טרי

3. סלסילות סינון כפולות בדופן

(ספל 1 או 2 ספלים) לקפה הנטחן

מראש.

4. כד בנפח 480 מ"ל מפלדת אל-חלד

**אביזרי ניקוי**

כלי / מברשת ניקוי

טבליות ניקוי

טבליות לניקוי

מפתח אלן

## לפני השימוש הראשון

### הכנת המכונה

- הסירו והשליכו את כל התוויות וחומרי האריזה המחוברים למכונת האספרסו שלכם. ודאו כי הוצאתם את כל החלקים והאביזרים לפני השלכת האריזה.
- נקו את החלקים והאביזרים (מיכל מים, מסנן חליטה, סלסילות מסנן והכד) בעזרת מים חמים ונוזל ניקוי כלים עדין ושטפו היטב. נגבו את המעטפת החיצונית, את מגלשת פולי הקפה ואת מגש הטפטופים במטלית רכה ולחה וייבשו ביסודיות. אל תטבלו את המעטפת החיצונית, את כבל או תקע החשמל במים או בכל נוזל אחר.
- יש להוציא את מסנן המים הממוקם בתוך מיכל המים לפני שטיפת המיכל.

### הכנת מסנן המים לפעולה

- הוציאו את המסנן משקית הפלסטיק והשרו אותו בכוס מים למשך 5 דקות.
- שטפו את המסנן תחת מים זורמים קרים.
- שטפו את הרשת מפלדת אל-חלד שבתוך תא המסנן הפלסטי במים קרים.
- הכניסו את המסנן לתוך מחזיק המסנן.
- כווננו את חוגת התאריך ל- 2 חודשים קדימה.
- להתקנת המסנן, דחפו אותו כלפי מטה עד שינעל למקומו.
- החליקו את מיכל המים לתוך העמדה ונעלו אותו במקומו.

## השימוש הראשון

### הפעלה ראשונית

- מלאו את המיכל במים.
- לחצו על לחצן ההפעלה POWER.
- יישמע צליל שאיבה. המכונה תגיע לטמפרטורת הפעלה ותיכנס למצב המתנה STANDBY.

### שטיפת המכונה

- מומלץ להשלים פעולת שטיפה במים, ללא קפה טחון, על מנת להבטיח כי המכונה הוכנה כראוי לפעולה.
- כאשר המכונה הגיעה למצב המתנה STANDBY, הריצו את 2 השלבים הבאים:
- לחצו על לחצן 2 ספלים CUP 2 להזרמת מים חמים דרך ראש מזיגת הקפה במשך 30 שניות.
- הפעילו את הקיטור למשך 10 שניות.
- חזרו על המחזור עד שמיכל המים יתרוקן.

### הערה

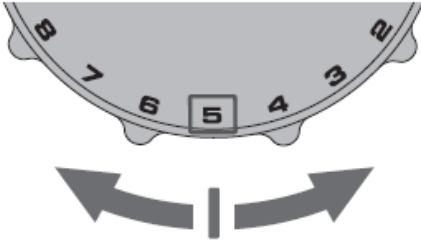
אל תשטפו חלק או אביזר כלשהו במדיח כלים.

### הערה

לרכישת מסנני מים, פנו לאחת מתנות השרות ברחבי הארץ (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

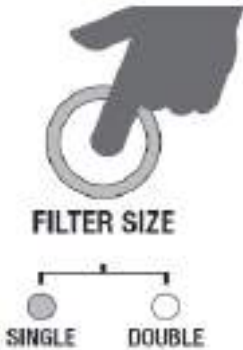


קיימות 18 דרות בחוגת בורר דרגת הטחינה GRIND SIZE – ככל שהמספר קטן יותר, כך הטחינה דקה יותר. ככל שהמספר גדול יותר, כך הטחינה גסה יותר. אנו ממליצים להתחיל בהגדרה מס' 5 ולכוון לפי הצורך.



## טחינת הקפה

- מלאו את המגלשת בפולי קפה טריים.
- הכניסו את מסנן החליטה לתוך עריסת החליטה.
- הכניסו סלסילת מסנן מתאימה לתוך מסנן החליטה.
- לחצו על לחצן גודל המסנן FILTER SIZE לבחירת גודל המסנן (יחיד או כפול).

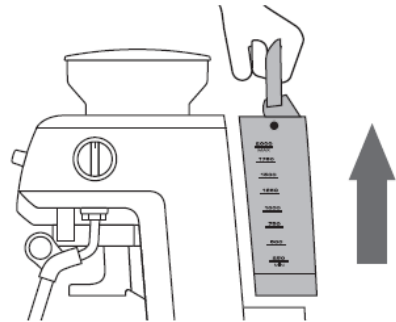


## מינון אוטומטי

- לחצו ושחררו את מסנן החליטה להפעלת מפסק הטחינה, ולאחר מכן, הניחו למסנן החליטה להתמלא במנת קפה טחון טרי.
- לעצירת פעולת הטחינה במהלך מינון יחיד או כפול, פשוט לחצו על לחצן גודל המסנן.

## מילוי מיכל המים

- ודאו כי מסנן המים מורכב כראוי בתוך המיכל.
- מלאו את מיכל המים במי ברז קרים עד לסימון מפלס הגובה המרבי בדופן המיכל והחליקו את מיכל המים חזרה למקומו בתוך העמדה שמאחורי המכונה.
- חברו את המכונה לרשת החשמל והעבירו את לחצן ההפעלה POWER למצב מופעל ON.
- הטבעת מסביב למפסק ההפעלה POWER תהבהב כאשר המכונה מתחממת. כשמושגת הטמפרטורה הנכונה, כל הטבעות מסביב ללחצני הבקרה יוארו.

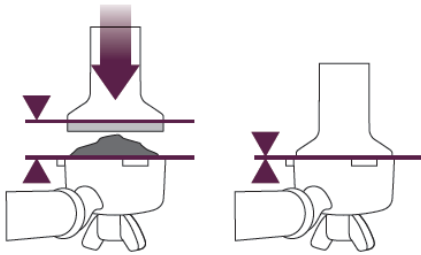


## הערה

בדקו את מפלס המים לפני השימוש והחליפו את המים מדי יום. יש למלא את מיכל המים במי ברז קרים וטריים לפני כל שימוש. אל תשתמשו במים נטולי מינרליים, במים מזוקקים או בנוזל אחר כלשהו.

## כיוון דרגת הטחינה

דרגת הטחינה תשפיע על קצב זרימת המים דרך הקפה בסלסילת המסנן ועל טעם האספרסו. בעת כוונן דרגת הטחינה, היא צריכה להיות דקה, אך לא דקה מדי ואבקתית.

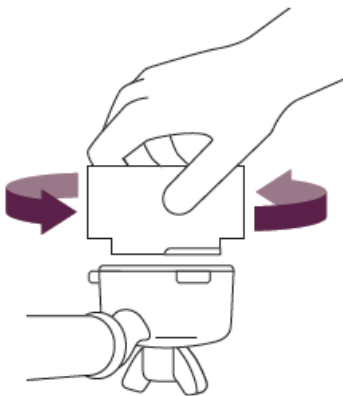


### כלי יישור המינון

כלי יישור המינון מדויק Razor™ מאפשר לכם ליישר את הדסקית למפלס הנכון להשגת חליטה אחידה.



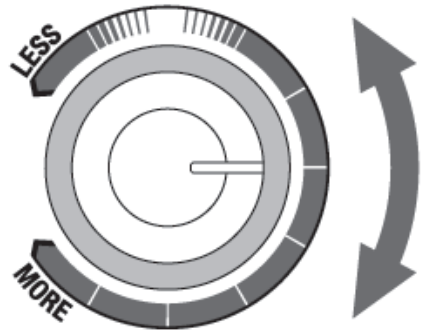
הכניסו את Razor™ לתוך סלסילת הקפה עד שכתפי הכלי יישענו על שולי סלסילת המסנן. הלהב של כלי המינון אמור לחדור לפני השטח של הקפה הדחוס. סובבו את כלי המינון Razor™ הלך וחזור תוך החזקת מסנן החליטה בשיפוע מעל התיבה כדי להסיר קפה עודף.



סלסילת מסנן הקפה שלכם מכילה כעת המינון הנכון של הקפה.

### התאמת כמות הקפה הנטחן

כוונו את חוגת כמות הטחינה GRIND AMOUNT למצב השעה 3 כנקודת התחלה לגודל המינון. לפי הצורך, כוונו כלפי פחות LESS או יותר MORE כדי להתאים את כמות הקפה הנטחן כך **שלאחר** הדחיסה המכסה בדוחסן יהיה מיושר לקצה העליון של סלסלת המסנן.



### הערה

יתכן שתצטרכו לכוון מספר פעמים את כמות הקפה הנטחן GRIND AMOUNT כדי להשיג את הכמות הנכונה של קפה הנטחן.

### מינון ידני

- כאשר מוכנס מסנן החליטה, לחצו כלפי מטה והחזיקו לחוץ את המיקרו-סוויץ' עד מזיגת מינון כמות הקפה הרצויה.
- לעצירת הפעולה בעת המינון הידני, פשוט שחררו את מסנן החליטה שישחרר את המפסק לעצירת פעולת הטחינה.

### דחיסת הקפה הטחון

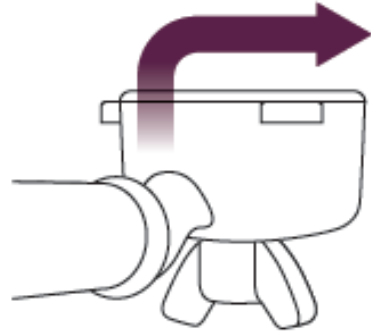
- עם השלמת פעולת הטחינה, הוציאו בזהירות את מסנן החליטה מעריסת הטחינה והיזהרו לא לשפוך קפה טחון. טפחו עליו כלפי מטה ובעזרת הדוחסן המשולב דחסו אותו בחוזקה (לחץ של 15-20 ק"ג בערך).

## כמות מזיגה מתוכנתת מראש – 2 ספלים

לחצו לחיצה אחת על לחצן 2 CUP. תופק כמות אספרסו מתוכנתת מראש כפולה של כ- 60 מ"ל. המכונה תיעצר אוטומטית לאחר מזיגת הכמות המתוכנתת מראש.



הכניסו את מסנן החליטה לתוך ראש חליטת הקפה.



## הערה

לחיצה על לחצן 1 CUP או לחצן 2 CUP תוך כדי מזיגת האספרסו המתוכנתת מראש תעצור מיד את המזיגה.

## כמות מזיגה מתוכנתת מראש – ספל בודד

לחצו לחיצה אחת על לחצן 1 CUP. תופק כמות אספרסו מתוכנתת מראש של כ- 30 מ"ל. המכונה תיעצר אוטומטית לאחר מזיגת הכמות המתוכנתת מראש.

## תכנות אספרסו בודד

1. לתחילת התכנות, לחצו פעם אחת על לחצן PROGRAM. המכונה צליל "ביפ" בודד ומקש התכנות יתחיל להבהב כדי לחוות שהמכונה נמצאת במצב תכנות.
2. לחצו על לחצן 1 CUP לתחילת מזיגת האספרסו. לחצו שוב על לחצן 1 CUP לאחר מזיגת כמות האספרסו הרצויה. המכונה תשמי 2 צלילי "ביפ" כדי לציין כי הוגדרה כמות חדשה של ספל בודד 1 CUP.



## הערה

כמות האספרסו הנמזגת לספל תשתנה בהתאם לגודל הטחינה ולכמות הטחינה.

## כיוון ידני של כמות האספרסו



לחצו והחזיקו לחוץ את לחצן 1 CUP או לחצן 2 CUP. שחררו את הלחצן לאחר שחלף זמן מספיק לחליטה מוקדמת והופעל לחץ משאבה מלא. לחצו על לחצן 1 CUP או לחצן 2 CUP כאשר נמזגה כמות מספקת של אספרסו.

### הערה

להשגת טעם מיטבי בעת שימוש בסלסילת מסנן לספל יחיד 1 CUP, עליכם לחלוט כ- 30 מ"ל. בעת שימוש בסלסילת מסנן ל- 2 ספלים 2 CUP, עליכם לחלוט כ- 60 מ"ל.



**אזהרה**

**חלקי המתכת ומסנן החליטה מתחממים מאד.**

## תכנות אספרסו כפול

1. לתחילת התכנות, לחצו פעם אחת על לחצן PROGRAM. המכונה תשמיע צליל "ביפ" אחד ולחצן התכנות יתחיל להבהב כדי לציין שהמכונה נמצאת במצב תכנות.
2. לחצו על לחצן 2 CUP לתחילת מזיגת האספרסו. לחצו שוב על לחצן 2 CUP לאחר מזיגת כמות האספרסו הרצויה. המכונה תשמיע 2 צלילי "ביפ" כדי לציין שהוגדרה כמות חדשה של 2 ספלי אספרסו 2 CUP.

## איפוס לכמויות ברירת המחדל

לאיפוס המכונה לברירת המחדל של כמויות אספרסו לספל בודד 1CUP, לשני ספלים 2 CUP ולטמפרטורת המים, לחצו והחזיקו לחוץ את לחצן PROGRAM. המכונה תשמיע 3 צלילי "ביפ". שחררו את לחצן PROGRAM. המכונה תשוב להגדרות ברירת המחדל.

### הערה

הגדרת ברירת מחדל: כמות מזיגה של ספל יחיד 1 CUP היא כ- 30 מ"ל. כמות מזיגה כפולה 2 CUP היא כ- 60 מ"ל.

## אזור לחץ יתר

מחוג מד הלחץ הממוקם באזור הגבוה במהלך המזיגה, מציין כי האספרסו נמזג בלחץ רב מדי. תופעה זו מתרחשת כאשר זרימת המים דרך הקפה הטחון איטית מדי ונמזג אספרסו כהה מאוד ומר עם הקרמה לא אחידה.

תת לחץ נגרם מטחינה דקה מדי ו/או מכמות גדולה מדי של קפה בסלסילת המסנן.



## הקצפת חלב

מכונת ה- Barista Express™ מצוידת בשרביט מסתובב ב- 360° בסגנון מסחרי.



**אזהרה**

**ודאו כי כפתור הקיטור STEAM DIAL נמצא במצב המתנה STANDBY לפני הוצאת השרביט מכד ההקצפה.**

## מד לחץ אספרסו

### אזור אספרסו אידיאלי

מחוג מד הלחץ הנמצא באזור האמצעי במהלך המזיגה, מציין כי האספרסו נמזג בלחץ האידיאלי.



## אזור תת לחץ

מחוג מד הלחץ הממוקם באזור הנמוך במהלך המזיגה, מציין כי האספרסו נמזג בלחץ בלתי מספיק. תופעה זו מתרחשת כאשר זרימת המים דרך הקפה הטחון מהירה מדי וכתוצאה מכך האספרסו שימזג יהיה מימי ונטול הקרמה וטעם. תת לחץ נגרם מטחינה גסה מדי ו/או כמות בלתי מספקת של קפה בסלסילת המסנן ו/או הידוק לא מספיק של הקפה.



### הערה

לאחר 5 דקות של הפקת קיטור רציפה, המכונה תבטל אוטומטית את פעולת הקיטור וחיווי הקיטור יבהב. כאשר הדבר מתרחש, החזירו את כפתור הקיטור למצב המתנה STANDBY.

### שימוש ביציאת המים החמים

סובבו את כפתור בורר הקיטור STEAM / מים חמים HOT WATER למצב מים חמים. חיווי הקיטור הלבן יבהב כדי לחוות שהמכונה מתחממת כדי ליצור מים חמים. כאשר חיווי הקיטור מפסיק להבהב, המים החמים הגיעו לטמפרטורה הנכונה. לעצירת זרימת המים החמים, החזירו את כפתור הקיטור למצב המתנה STANDBY.

### ניקוי אוטומטי

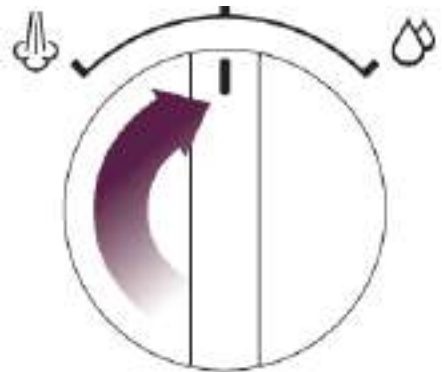
למזיגת אספרסו מיד לאחר שימוש בפעולת הקיטור, קיימת במכונה פעולת ניקוי אוטומטי.

פעולת הניקוי מזרימת המים הראשונית בסליל התרמי החם מדי. המים שבמכונה משתחררים אוטומטית לתוך מגש איסוף הטפטופים כדי להבטיח שהסליל התרמי נמצא בטמפרטורה מיטבית למזיגת אספרסו.

האספרסו שלכם ימזג תמיד בטמפרטורה מיטבית כדי להבטיח שימזגו רק הטעמים הטובים ביותר.

### שימוש בכפתור הקיטור

- מקמו את קצה הקיטור מעל מגש איסוף הטפטופים. סובבו את כפתור בורר הקיטור STEAM למצב קיטור. חיווי הקיטור הלבן יבהב כדי לחוות שהמכונה מתחממת כדי ליצור קיטור.
- כאשר חיווי הקיטור מפסיק להבהב, שרביט הקיטור מוכן לשימוש.
- לפני הכנסת השרביט לתוך החלב, השוו את מציגת הקיטור באמצעות סיבוב הכפתור חזרה למצב המתנה STANDBY. בכך תימנע התזת חלב מהכד (פעולת השהיה זו נמשכת כ- 8 שניות לפני יציאה ממצב קיטור).
- הכניסו את השרביט לתוך החלב וסובבו את כפתור הקיטור ממצב המתנה למצב קיטור כדי להתחיל את ההקצפה.
- לעצירה, החזירו את כפתור הקיטור STEAM למצב המתנה STANDBY והוציאו את השרביט מהכד.



### הערה

כאשר מכונת האספרסו יוצרת קיטור, ניתן לשמוע רעש שאיבה. אלו רעשי פעולה רגילים של משאבת 15 בר האיטלקית.

## מצב מתקדם

### התאמת טמפרטורת המים

לפולי קפה שונים נדרשות טמפרטורות מים שונה על מנת להשיג את הטעם המיטבי הרצוי.

מכונת ה- Barista Express™ מאפשרת לכם להתאים את טמפרטורת המים  $\pm 2^{\circ}\text{C}$  במרווחים של  $1^{\circ}\text{C}$  מטמפרטורת ברירת המחדל.

לכניסה למצב הגדרת טמפרטורה מתקדם:

1. העבירו את המכונה למצב כבוי OFF.

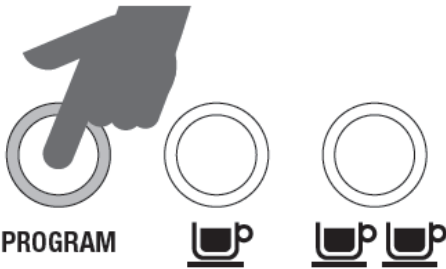
2. לחצו והחזיקו לחוץ את לחצן התכנות PROGRAM, ולאחר מכן, לחצו על לחצן ההפעלה POWER. המכונה תשמיע צליל "ביפ" בודד. הלחצן המואר מציין את הטמפרטורה הנוכחית שנבחרה. אם לא תלחצו על לחצן כלשהו בתוך 5 שניות מהכניסה למצב תכנות מתקדם, לא תבצע שום שינוי והמכונה תשוב לפעולת התחממות/המתנה.



3. לבחירת שינוי טמפרטורה, בתוך 5 שניות מהכניסה למצב תכנות מתקדם, לחצו על הלחצן לבחירת הטמפרטורה רצויה. יישמעו 2 צלילי "ביפ" לאישור השינוי. אם לא תלחצו על לחצן כלשהו, הטמפרטורה תישאר ללא שינוי והמכונה תשוב למצב המתנה STANDBY.

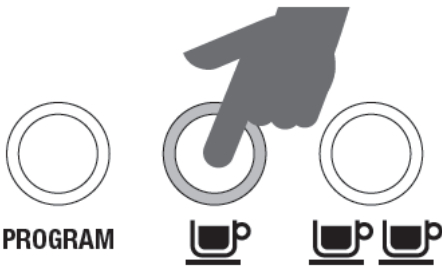
### 4. הגדרת טמפרטורת ברירת מחדל:

במצב מתקדם, לחצו על לחצן התכנות PROGRAM.



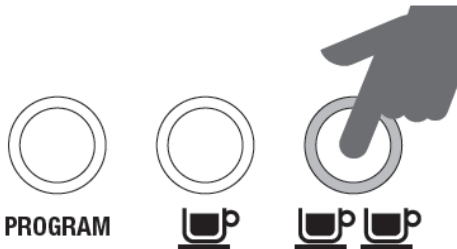
### 5. העלאת טמפרטורת המים ב- $1^{\circ}\text{C}$ :

במצב מתקדם, לחצו על לחצן ספל בודד 1 CUP.



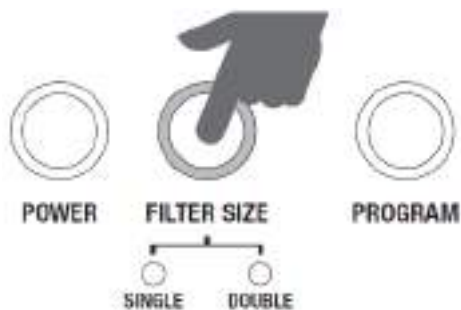
### 6. העלאת טמפרטורת המים ב- $2^{\circ}\text{C}$ :

במצב מתקדם, לחצו על לחצן 2 ספלי קפה 2 CUP.

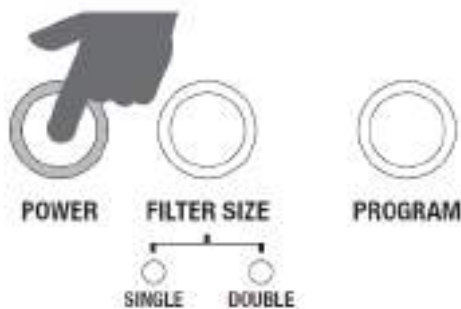


## הפעלת מכונת ה- Breville שלכם

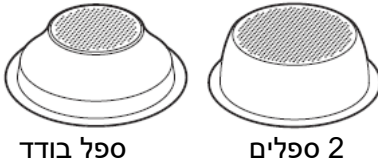
1. הנמכת טמפרטורת המים  $1^{\circ}\text{C}$ :-  
במצב מתקדם, לחצו על לחצן המסנן  
.FILTER



2. הנמכת טמפרטורת המים  $2^{\circ}\text{C}$ :-  
במצב מתקדם, לחצו על לחצן ההפעלה  
.POWER







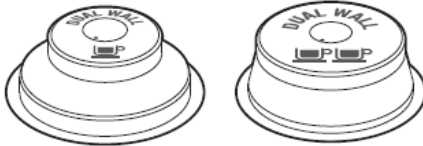
ספל בודד

2 ספלים

### סלסילות סינון כפולות לדופן

השתמשו בסלסילות סינון כפולות לדופן אם אתם משתמשים בקפה טחון מראש.

סלסילות סינון כפולות לדופן מווסתות את הלחץ ומסייעות לחליטה מיטבית ללא קשר לטחינה, למינון, למידת הדחיסה או לטריות.



ספל בודד

2 ספלים

### הערה

ללא קשר לשימוש בסלסילות סינון בודדות או כפולות לדופן, השתמשו בסלסילה לספל יחיד 1 CUP בעת חליטת ספל יחיד ובסלסילת 2 CUP בעת חליטת 2 ספלים או ספל יחיד חזק יותר או מאג.

סלסילות המסנן המסופקות מיועדות להכיל: סלסילת 1 CUP = 8-10 גרם.

אם אתם משתמשים בקפה טחון מראש, זו כמות של כ- 2 כפות שטוחות של כף מדידת הקפה המסופקת.

סלסילת 2 CUP = 15-18 גרם.

אם אתם משתמשים בקפה טחון מראש, זו כמות של כ- 3 כפות שטוחות של כף מדידת הקפה המסופקת.

אם אתם משתמשים בקפה טחון טרי, זו כמות של כ- 4 כפות שטוחות של כף מדידת הקפה המסופקת.

הסיבה להבדל נובעת מכך שקפה טחון מראש מגיע לעתים קרובות כשהוא טחון גסה יותר ולכן תופס נפח רב יותר מקפה הטחון בטחינה דקה יותר.

### חימום מראש

#### חימום מראש של הספל או הכוס

ספל חם יסייע בשמירת הטמפרטורה האופטימאלית של הקפה. חממו מראש את הספל באמצעות שטיפה במים חמים, והניחו אותו על מגש חימום הספלים.

#### שימוש ביציאת המים החמים

העבירו את כפתור הקיטור/מים חמים למצב מים חמים HOT WATER. נורית החיווי של קיטור STEAM/מים חמים HOT WATER בלוח הבקרה תתחיל להבהב כדי לציין שנבחרה פעולת מים חמים והסליל התרמי יעלה את הטמפרטורה. מים חמים ימזגו מפיית המים החמים. החזירו את הכפתור למצב המתנה STANDBY כדי לעצור את זרימת המים החמים.

#### חימום המסנן החליטה וסלסילת

##### המסנן

מסנן חליטה וסלסילת מסנן קרים עלולים להנמיך את טמפרטורת המזיגה שתהיה מספיק משמעותית כדי להשפיע על איכות האספרסו שלכם. ודאו כי מסנן החליטה וסלסילת המסנן חוממו מראש במים חמים לפני השימוש הראשון.

### הערה

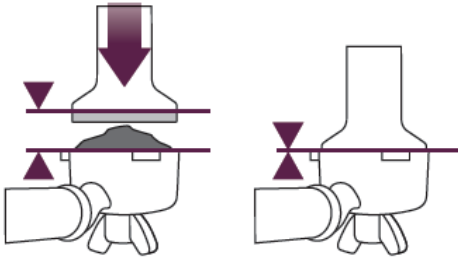
נגבו ויבשו את המסנן ואת מחזיק המסנן לפני מינון הקפה הטחון, מכיוון שלחות עלולה ליצור תופעת "תיעול" שתגרום למים לעקוף את הקפה הטחון בעת החליטה.

### בחירת סלסילת מסנן

#### סלסילות סינון בודדות לדופן

השתמשו בסלסילות סינון בודדות לדופן אם אתם טוחנים פולי קפה טריים שלמים.

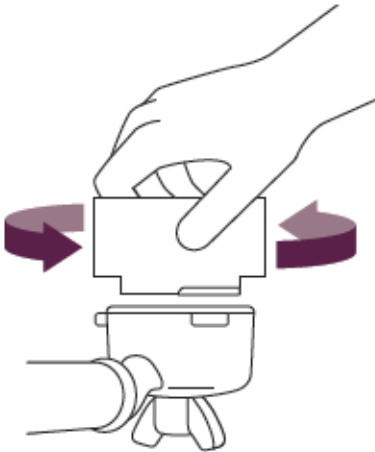
סלסילות סינון בודדות לדופן מאפשרות לכם ליהנות מהטחינה, המינון והדחיסה והכנת אספרסו מאוזן יותר.



קקו מנחה למינון, חלקו העליון של מכסה המתכת בדוחסן אמור להיות מיושר לקצה העליון של שולי סלסלת המסנן, **לאחר** דחיסת הקפה.

### כלי המינון

- הכניסו את כלי המינון Razor™ לתוך סלסילת הקפה עד שכתפי הכלי יישענו על שולי סלסילת המסנן. הלהב של כלי המינון אמור לחדור לפני השטח של הקפה הדחוס.
- סובבו את כלי המינון Razor™ הלוח וחזור תוך החזקת המסנן החליטה בשיפוע מעל התיבה כדי להסיר עודפי קפה. סלסילת מסנן הקפה שלכם מכילה כעת את המינון הנכון של הקפה.



- נגבו עודפי קפה עודף משולי סלסילת המסנן כדי להבטיח אטימה נאותה בראש חליטת הקפה.

### הערה

יתכן ותצטרכו במשך הזמן להתנסות בכמות הקפה שיש להכניס לתוך סלסילת המסנן או בפרק הזמן שיש להפעיל את המטחנה כדי להשיג את המינון הנכון. כמו למשל, בעת שימוש בטחינת אספרסו דקה יותר עם סלסילות סינון בודדות לדופן, יתכן שתצטרכו להגדיל את כמות הקפה הנטחן על מנת להבטיח כי הסלסילה תתמלא במינון הנכון.

### הטחינה

בעת טחינת פולי קפה, הטחינה אמורה להיות דקה אך לא דקה מדי. עובי הטחינה ישפיע על קצב זרימת המים דרך הקפה הטחון בסלסילת המסנן ועל טעם האספרסו. אם הטחינה דקה מדי (נראית כמו אבקה, ויוצרת תחושת אבקה בשפשוף בין האצבעות), המים לא יזרמו דרך הקפה תחת לחץ. כתוצאה מכך, האספרסו **יחלט יתר על המידה**, יקבל גוון כהה וטעמו יהיה מר. אם הטחינה גסה מדי המים יזרמו מהר מדי דרך הקפה הטחון בסלסילת המסנן. כתוצאה מכך האספרסו **יחלט מעט מדי**, ויהיה חסר צבע וטעם.

### מינון ודחיסת הקפה

- נגבו את סלסילת הקפה במטלית יבשה.
- בעזרת סלסילות מסנן דופן בודדות, טחנו כמות מספקת של קפה למילוי סלסילת המסנן. יתכן כי תצטרכו לרכוש נסיון בכיוון כפתור כמות הטחינה GRIND AMOUNT על מנת להשיג את המינון הנכון.
- טפחו מספר פעמים על מסנן החליטה כדי לפזר את הקפה הטחון בצורה אחידה בתוך סלסילת המסנן.
- טפחו כלפי מטה בחוזקה (לחץ של 15-20 ק"ג בערך). מידת הלחץ אינה חשובה כמו שמירה על לחץ רציף בכל פעם.

**הערה**

אם מזיגת הקפה מהירה מדי, כווננו לטחינה דקה יותר וחזרו על השלבים המתוארים לעיל.

אם מזיגת הקפה איטית מדי, כווננו לטחינה גסה יותר וחזרו על השלבים המתוארים לעיל.

**מדריך חליטה**

זמן מזיגה	דחיסה	מינון הטחינה	טחינה	
מעל 40 שניות	כבדה מדי	גבוה מדי	דקה מדי	חליטה חזקה מדי מריר • מכווץ
25-35 שניות	15-20 ק"ג	10-12 ג' (ספל אחד) 18-20 ג' (2 ספלים)	מיטבית	מאוזנת
פחות מ- 20 שניות	חלשה מדי	נמוך מדי	גסה מדי	חליטה חלשה מדי לא מפותחת • חמוצה

**חליטת אספרסו**

- הניחו ספליים (ים) מחומם (ים) מראש מתחת למסנן החליטה ולחצו על לחצן 1 CUP או 2 CUP לכמות הקפה הרצויה.
- כקו מנחה, האספרסו יתחיל לזרום כעבור 4-8 שניות (זמן החליטה) והוא אמור להיות בסמיכות של דבש ניגר.
- אם האספרסו מתחיל לזרום כעבור פחות מ-3 שניות, מילאתם כמות קטנה מדי של קפה לסלסילת המסנן ו/או הטחינה הייתה גסה מדי. האספרסו יהיה **חלש מדי**.
- אם האספרסו מתחיל לטפטף אך אינו זורם כעבור 10 שניות, מילאתם כמות גדולה מדי של קפה בסלסילת המסנן ו/או הטחינה הייתה דקה מדי. האספרסו יהיה **חזק מדי**.

**ניקוי ראש חליטת הקפה**

- לפני הכנסת מסנן החליטה לתוך ראש חליטת הקפה, הזרימו מחזור קצר של מים דרך ראש חליטת הקפה בלחיצה על לחצן 1 CUP. פעולה זו תנקה שאריות קפה טחון ותייצב את הטמפרטורה לפני החליטה.

**הכנסת מסנן החליטה**

הניחו את המסנן החליטה מתחת לראש הקפה כך שהידית תתיישר עם עמדת INSERT. הכניסו את המסנן החליטה לתוך ראש הקפה וסובבו את הידית כלפי המרכז עד שתחושו בהתנגדות.



הכנת אספרסו מעולה עוסקת בהשגת איזון מושלם בין מתיקות, חומציות ומרירות. טעם הקפה שלכם יהיה מותנה בגורמים רבים, כגון סוג פולי הקפה, דרגת הקלייה, טריות, טחינה גסה או דקה, מינון הקפה הטחון ולחץ הדחיסה. התנסו בהתאמת גורמים אלה, אחד בכל פעם, להשגת הטעם המועדף עליכם.

## הקצפת החלב

- קיימים שני שלבים בהקצפת חלב, מתיחה וחמום. שתי הפעולות הללו אמורות להתמזג לאחת כאשר היעד הוא חלב במרקם משי חלק בטמפרטורה הנכונה.
- התחילו תמיד עם חלב קר וטרי.
- מלאו את הכד עד מתחת ל- 'V' בתחתית הפייה.
- מקמו את קצה הקיטור מעל מגש איסוף הטפטופים, סובבו את כפתור בורר הקיטור/מים חמים STEAM/ HOT WATER ממצב המתנה STANDBY למצב קיטור STEAM, והמתינו עד שזרימת הקיטור תהיה חזקה.
- סובבו את כפתור הקיטור למצב המתנה STANDBY כדי לעצור את אספקת הקיטור, ולאחר מכן, בתוך 8 שניות, הכניסו את קצה שרביט הקיטור לתוך החלב וסובבו את כפתור הקיטור ממצב המתנה STANDBY למצב קיטור STEAM.
- הכניסו את קצה שרביט הקיטור 1-2 ס"מ מתחת לפני השטח של החלב בסמוך לצד הימני של הכד במיקום 'השעה 3'.
- שמרו את הקצה ממש מתחת לפני השטח של החלב עד שהחלב יתחיל להסתובב בכיוון השעון, וליצור מערבולת (אפקט המערבולת).

- כאשר החלב מסתובב, הנמיכו את הכד באיטיות. זה יביא קצה שרביט הקיטור אל פני השטח של החלב ויתחיל להחדיר אוויר לתוך החלב. יתכן ויהיה צורך בשבירה עדינה של פני השטח של החלב בעזרת קצה שרביט הקיטור על מנת לגרום לחלב להסתובב במהירות מספקת.
- שמרו את קצה השרביט מעט מתחת לפני השטח, והמשיכו לשמור על המערבולת. הקציפו את החלב עד להשגת הנפח הרצוי.
- הנמיכו את הקצה מתחת לפני השטח, אך הקפידו לשמור על סחרור מערבולת החלב. החלב נמצא בטמפרטורה הנכונה (60-65°C) כאשר הכד חם מדי למגע.
- העבירו את כפתור הקיטור למצב המתנה STANDBY לפני הוצאת קצה השרביט מהחלב.
- הניחו את הכד בצד, הפעילו את הקיטור כדי לנקות שאריות חלב משרביט הקיטור ועטפו את שרביט הקיטור במטלית לחה.
- חבטו את הכד על משטח העבודה כדי לשחרר בועות.
- סובבו את הכד כדי להשיג ברק ולשלב מחדש את המרקם.
- מזגו את החלב ישירות לתוך האספרסו.
- המפתח להצלחה הוא עבודה מהירה, לפני שמרכיבי החלב מתחילים להיפרד.

### עצות והמלצות

- השתמשו תמיד בקפה טחון טרי להשגת טעם ובמנה מעולים.
- השתמשו בפולי קפה שנקלו זמן קצר קודם לכן (עיינו בתאריך הקלייה שעל האריזה) והשתמשו בהם תוך שבועיים ממועד הקלייה.
- אחסנו את הפולים בתוך מיכל הממוקם במקום קריר, חשוך ויבש. במידת האפשר, עדיפה אריזת ואקום.
- קנו פולי קפה במנות קטנות וקצרו את זמן האחסון, ואל תאחסנו יותר מכמות הקפה המספיקה לשבוע אחד בכל פעם.
- טחנו פולי קפה מיד לפני החליטה, כיוון שקפה טחון מאבד במהירות את הטעם והארומה.

## התקנת / החלפת המסנן במיכל המים



1 שטפו את המסנן השרו את מסנן המים במשך 5 דקות

2 שטפו את המסנן השרו את מסנן המים במשך 5 דקות

3 הרכיבו

4 מועד החלפה צפוי  
התקינו את המסנן כווננו את חוגת התאריך לחודשיים קדימה במיכל המים

5 התקינו את המסנן כווננו את חוגת התאריך לחודשיים קדימה במיכל המים

6 הכניסו ונעלו את מיכל המים

### ניקוי המסנן החליטה

הזרימו מים לעתים קרובות דרך המכונה כאשר המסנן החליטה מותקן במקומו, אך ללא קפה טחון כלשהו, על מנת לשטוף שאריות קפה כלשהן שנותרו במערכת.

מסנן מיכל המים המסופק עם המכונה מסייע במניעת הצטברות אבנית העלולה במשך הזמן להשפיע על ביצועי המכונה שלכם, לגרום לסתימות ולבעיות חימום. החלפת מסנן המים אחת לחודשיים תפחית את הצורך בהסרת אבנית מהמכונה. אם אתם גרים באזור של מים קשים, אנו ממליצים להחליף את מסנן המים לעתים תכופות יותר.

### החלפת מסנן המים

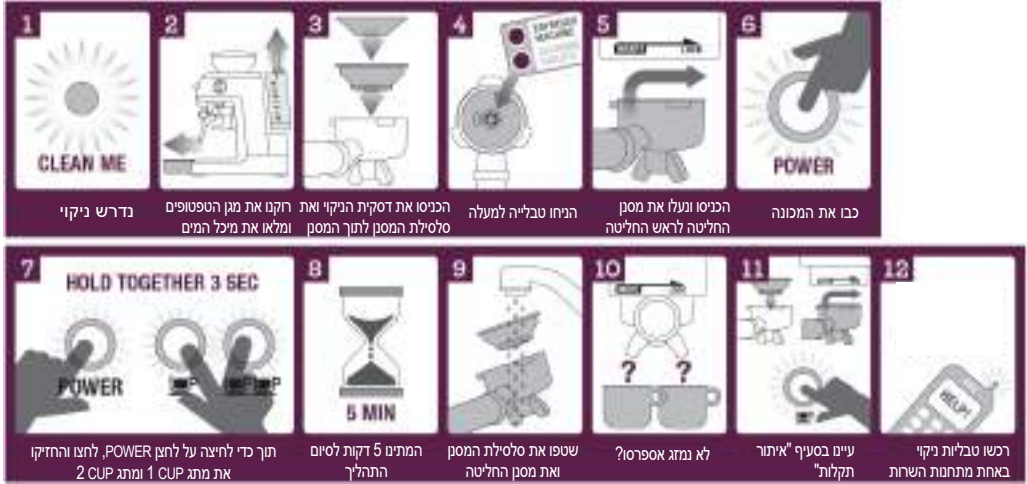
- הוציאו את המסנן משקית הפלסטיק והשרו אותו בכוס מים למשך 5 דקות.
  - שטפו את המסנן תחת מים זורמים קרים במשך 5 שניות.
  - שטפו את הרשת מפלדת אל חלד שבתוך תא המסנן מפלסטיק במים קרים והרכיבו אותו.
  - כווננו את חוגת התאריך לחודשיים קדימה.
  - להתקנה, דחפו אותו כלפי מטה עד שינעל למקומו.
- אם אין בו צורך, ניתן להוציא את מסנן המים ממיכל המים.

### הערה

לרכישת מסנני מים חדשים, צרו קשר עם אחת מתחנות השרות ברחבי הארץ (עיינו בכריכה האחורית של החוברת).

## מחזור ניקוי

מכונת האספרסו מצוידת במחזור ניקוי מובנה שיש לבצעו באופן תקופתי. נורית החיווי נקו אותי CLEAN ME תואר אוטומטית כדי כשיש לבצע מחזור ניקוי.



### הסרת אבנית

לאחר שימוש רגיל, מים קשים עלולים לגרום להצטברות אבנית על מרבית הרכיבים הפנימיים, ובכך להפחית את זרם החליטה, את הספק המכונה ולהשפיע על איכות הקפה. אנו ממליצים לבצע הסרת אבנית מן המכונה על בסיס קבוע (כל 2-3 חודשים) בעזרת תערובת של חומץ לבן ומים. פעלו לפי ההוראות המסופקות, או השתמשו בקווים המנחים שלהלן:

### תמיסה להסרת אבנית

#### תמיסה מדוללת (למים רכים)

- 1/3 מהכמות חומץ לבן
- 2/3 מהכמות מי ברז קרים

### מדריך לתהליך מחזור ניקוי

- אם נדרש ניקוי, פשוט פעלו בהתאם לשלבים הפעולה שלהלן ועיינו במדריך מחזור הניקוי של המכונה.
1. הכניסו את דסקית הניקוי לתוך דסקית המסנן לספל בודד או לשני ספלים.
  2. הכניסו את סלילת המסנן לתוך מסנן החליטה.
  3. הכניסו טבלית ניקוי אחת לתוך המסנן.
  4. נעלו את המסנן החליטה בתוך ראש חליטת הקפה.
  5. כבו את המכונה.
  6. לחצו בו זמנית על הלחצנים 1 CUP, 2 CUP ו- POWER במשך 3 שניות.
  7. מחזור הניקוי יתחיל ויימשך כ- 5 דקות עם השלמתו, יישמעו 3 צלילי "ביפ". הוציאו את מסנן החליטה וודאו כי הטבלית נמסה לחלוטין.
- אם הטבלית לא נמסה, חזרו על שלבים 5 עד 7 עד שהטבלית תימס.

**תמיסה מרוכזת (למים קשים)**

- 1/2 מהכמות חומץ לבן
- 1/2 מהכמות מי ברז קרים

**אזהרה** 

**אל תטבלו את כבל החשמל, התקע או המכונה במים או בכל נוזל אחר. לעולם אל תוציאו או תרוקנו את מיכל המים לחלוטין במהלך הסרת אבנית.**

**הסרת אבנית מן המכונה**

- הוציאו את מסנן החליטה ואת מכלול ההקצפה. מזגו תערובת של חומץ לבן ומים לתוך מיכל המים.
- חברו את המכונה לרשת החשמל והפעילו אותה.
- לחצו על לחצן ההפעלה POWER והעבירו אותו למצב מופעל ON.
- הניחו מיכל גדול מתחת לראש חליטת הקפה ושרביט הקיטור.
- כשמושגת טמפרטורת החליטה, תוארנה כל הטבעות מסביב ללחצנים שבלוח הבקרה. לחצו והחזיקו לחוץ את לחצן CUP 1 או לחצן CUP 2 להתחלת מזיגה ידנית. שחררו את הלחצן לאחר שמחצית מתערובת החומץ הלבן והמים עברה דרך ראש חליטת הקפה.
- כווננו את כפתור הקיטור למצב STEAM והניחו לקיטור לעבור דרך שרביט הקיטור במשך כ- 2 דקות. החזירו את כפתור הקיטור למצב המתנה STANDBY.
- לאחר הסרת האבנית, הוציאו את מיכל המים ושטפו אותו ביסודיות, ולאחר מכן, מלאו אותו במים קרים. לשטיפת המכונה, חזרו על השלבים הקודמים.



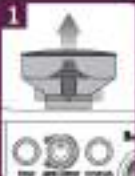







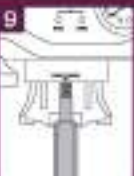





## ניקוי מטחנת פולי הקפה הקבוע

מחזור הניקוי של המטחנה מסיר שאריות שמן מפולי הקפה, העלולות לפגוע בביצוע המכונה.

						
שחררו את נעילת המגלשה	רוקנו את המגלשה	הרכיבו את המגלשה במקומה	נעלו את המגלשה	הפעילו את המטחנה כשהיא ריקה	שחררו את נעילת המגלשה	הוציאו את המגלשה
						
שחררו את נעילת המטחנה	סירו את חלקה העליון של המטחנה	נקו במברשת את חלקה העליון של המטחנה	נקו במברשת את חלקה התחתון של המטחנה	נקו במברשת את המרוב		

## ניקוי מתקדם למטחנת הקפה הקבוע

שלב זה נדרש רק אם קיימת חסימה בין חלקי המטחנה ופתח יציאת המטחנה

						
הוציאו את המגלשה	כוונו את GRIND SIZE למצב '1' (טחינה דקה)	בעזרת מפתח 10 מ"מ, סובבו את האום בכיוון השעון כדי להסירו	כוונו את GRIND SIZE למצב '16' (טחינה גסה)	הוציאו את חלקה העליון של המטחנה	לפי הסרת חלקה התחתון של המטחנה, שחררו את האום והוציאו את הקפיץ והדסקית	הוציאו את מאוורר הטחינה ואת הדסקית עם מלקחיים ארוכים
						
שחררו את חסימת מגלשת יציאת המטחנה עם מברשת	נקו את המגלשת בעזרת מברשת	הכניסו את מאוורר הטחינה והדסקיות עם מלקחיים ארוכים	הכניסו את תחתית החלזון (פיץ) ההתה מכוון למגרעת). הכניסו את האום והדסקית הקפיצית	סובבו את האום נגד כיוון השעון כדי להדקו	הכניסו את חלקה העליון של המטחנה	כוונו את GRIND SIZE למצב '5'. הכניסו את המגלשה



**אזהרה**

היזהרו בעת הטיפול בשיני המטחנה החדות.

## ניקוי שרביט הקיטור



- יש לנקות תמיד את שרביט הקיטור לאחר הקצפת חלב.
- נגבו את שרביט הקיטור במטלית לחה, ולאחר מכן, כששרביט הקיטור מופנה כלפי מגש איסוף הטפטופים, כווננו את כפתור הקיטור למצב STEAM. פעולה זו תנקה ותסיר שאריות חלב מתוך שרביט הקיטור.
- ודאו כי כפתור הקיטור נמצא במצב המתנה STANDBY. כבו את המכונה בהעברת לחצן POWER למצב כבוי OFF ואפשרו למכונה להתקרר.
- אם שרביט הקיטור עדיין חסום, השתמשו בסיכה שבכלי הניקוי כדי להסיר את החסימה.
- אם שרביט הקיטור עדיין חסום, ניתן להסיר את קצה שרביט הקיטור בעזרת המפתח הנמצא במרכז כלי הניקוי. פתחו את הברגת קצה השרביט בעזרת כלי הניקוי.
- השרו את קצה השרביט במים חמים לפני השימוש בסיכת כלי הניקוי כדי לפתוח את הסתימה. החזירו את הקצה לשרביט הקיטור והדקו אותו בעזרת כלי הניקוי.

**ניקוי/פתיחת חסימות במסננים, במסנן החליטה ובראש חליטת הקפה**  
 הזרימו מים לעתים קרובות דרך המכונה כאשר מסנן החליטה מותקן במקומו, אך ללא קפה טחון, כדי לשטוף החוצה שאריות וחלקיקי קפה.



- אם החורים הדקים במסננים נסתמים, פעלו לפי השלבים שלהלן:
- הכניסו את סלסילת המסנן לתוך מסנן החליטה. הזרימו מים דרך המכונה כאשר סלסילת המסנן ומסנן החליטה מותקנים במקומם, ללא קפה טחון.
- תוכלו להשתמש בפין הדק של כלי הניקוי כדי לנקות את חורי סלסילת המסנן.
- לניקוי מסנני דופן בודדים פשוט הזרימו מים דרך מסנן החליטה באמצעות פעולת מזיגה ידנית, ולחיצה על לחצן CUP 1.
- לניקוי יסודי של המסננים, הריצו מחזור

## אחסון המכונה שלכם

לפני האחסון, העבירו את לחצן ההפעלה POWER למצב כבוי OFF, סובבו את כפתור הקיטור למצב המתנה STANDBY, ונתקו את המכונה מרשת החשמל.

הוציאו פולי קפה שלא נעשה בהם שימוש מהמגלשה.

נקו את המטחנה (עיינו בעמוד 25), רוקנו את מיכל המים ואת מגש איסוף הטפטופים. ודאו כי המכונה קרה, נקייה ויבשה. הכניסו את כל האביזרים למקומם או לתוך מגש האחסון.

אחסנו את המכונה במצב אנכי. אל תניחו דבר על המכונה.



### אזהרה

**אל תטבלו את כבל החשמל, התקע או המכונה במים או בכל נוזל אחר. לעולם אל תוציאו או תרוקנו את מיכל המים לחלוטין במהלך הסרת אבנית.**

ניקוי במכונה כאשר סלסילת המסנן ומסנן החליטה מותקנים במקומם.

## ניקוי המעטפת החיצונית / לוח חימום הספלים

את המעטפת החיצונית ומגש החימום ניתן לנקות בעזרת מטלית רכה ולחה. לאחר מכן, הבריקו אותם במטלית רכה ויבשה. אל תשתמשו בחומרי ניקוי, ספוגיות או רפידות קרצוף, העלולים לשרוט את משטחי המכונה.

## ניקוי מגש הטפטופים

את מגש איסוף הטפטופים יש להוציא, לרוקן ולנקות במרווחי זמן קבועים, במיוחד כאשר מוארת נורית החיווי "רוקנו אותי!" EMPTY ME!

הוציאו את הרשת, התאים ואת חיווי רוקנו אותי! EMPTY ME! ממגש איסוף הטפטופים. השליכו את השאריות מהתאים היבשים לאשפה. נקו את מגש איסוף הטפטופים בתמיסת מים חמים ונוזל ניקוי עדין, שטפו וייבשו ביסודיות. ניתן להוציא את חיווי רוקנו אותי! EMPTY ME! ממגש איסוף הטפטופים במשיכה כלפי מעלה ושחרור תפסי הצד.

את בסיס מגש איסוף הטפטופים והמכסה ניתן לשטוף במדיח כלים.

## ניקוי מגש האחסון

מגש האחסון נמצא מאחורי מגש איסוף הטפטופים ונמשך קדימה בעת החלקת מגש איסוף הטפטופים החוצה. נקו את המגש בעזרת מטלית רכה ולחה (אל תשתמשו בחומרי ניקוי, ספוגיות או כריות קרצוף, העלולים לשרוט את פני השטח).

מה לעשות	סיבה אפשרית	בעיה
סובבו את כפתור הקיטור למצב המתנה STANDBY. המכונה תתחיל את תהליך החימום.	<ul style="list-style-type: none"> <li>כפתור הקיטור אינו במצב STANDBY</li> </ul>	כאשר המכונה מופעלת, נוריות הקיטור מהבהבות
ודאו כי המכונה מחוברת לרשת החשמל, מופעלת ולחצן ההפעלה POWER במצב מופעל ON.	<ul style="list-style-type: none"> <li>המכונה אינה מופעלת או אינה מחוברת לרשת החשמל</li> </ul>	הקפה אינו זורם
עיינו בסעיף 'מילוי מיכל המים' בעמוד 9.	<ul style="list-style-type: none"> <li>מיכל המים ריק</li> </ul>	
הקפידו להשתמש בטחינת אספרסו מתאימה. עיינו בסעיף 'כיוון דרגת הטחינה' בעמוד 9 ועמוד 18.	<ul style="list-style-type: none"> <li>טחינת הקפה דקה מדי</li> </ul>	
עיינו בסעיף 'התאמת כמות הקפה הנטחון' בעמוד 10 ועמוד 21.	<ul style="list-style-type: none"> <li>כמות קפה גדולה מדי במסנן</li> </ul>	
עיינו בסעיף 'מינון ודחיסת הקפה הטחון' בעמוד 12 ועמוד 19.	<ul style="list-style-type: none"> <li>הקפה דחוס חזק מדי</li> </ul>	
נקו את המסננים. עיינו בסעיף 'ניקוי המסננים' בעמוד 26.	<ul style="list-style-type: none"> <li>המסנן סתום</li> </ul>	
הקפידו להשתמש בטחינת אספרסו מתאימה. עיינו בסעיף 'כיוון דרגת הטחינה' בעמוד 9 ועמוד 18.	<ul style="list-style-type: none"> <li>טחינת הקפה גסה מדי</li> </ul>	הקפה זורם מהר מדי
עיינו בסעיף 'התאמת כמות הקפה הנטחון' בעמוד 10 ועמוד 18.	<ul style="list-style-type: none"> <li>אין מספיק קפה טחון במסנן</li> </ul>	
עיינו בסעיף 'דחיסת הקפה הטחון' בעמוד 10 ועמוד 18.	<ul style="list-style-type: none"> <li>הקפה אינו מספיק דחוס</li> </ul>	

מה לעשות	סיבה אפשרית	בעיה
חממו מראש את הספלים. עיינו בסעיף 'חימום מראש של הספל או הכוס' בעמוד 17.	<ul style="list-style-type: none"> <li>הספלים לא חוממו מראש</li> </ul>	הקפה קר מדי
כאשר בסיס הכד הופך להיות חם מדי למגע, זה הסימן כי החלב חומם לטמפרטורה הנכונה. עיינו בסעיף 'הקצפת החלב' בעמוד 20.	<ul style="list-style-type: none"> <li>החלב לא חומם במידה מספקת (אם אתם מכינים קפוצ'ינו או לאטה)</li> </ul>	
עיינו בסעיף 'מינון ודחיסת הקפה הטחון' בעמוד 10 ובעמוד 18.	<ul style="list-style-type: none"> <li>הקפה לא נדחס במידה מספקת</li> </ul>	אין הקרמה
הקפידו להשתמש בטחינת אספרסו מתאימה. עיינו בסעיף 'כיוון דרגת הטחינה' בעמוד 9 ועמוד 18.	<ul style="list-style-type: none"> <li>טחינת הקפה גסה מדי</li> </ul>	
החליפו את פולי הקפה הישנים בקפה קלוי שנטחן מראש. קפה טחון אסור לאחסן מעל שבוע.	<ul style="list-style-type: none"> <li>הקפה הטחון אינו טרי</li> </ul>	
השתמשו בסיכה הדקה שבכלי הניקוי כדי לנקות את החורים. עיינו בסעיף 'ניקוי המסננים' בעמוד 26.	<ul style="list-style-type: none"> <li>חורי המסנן סתומים</li> </ul>	
לא נדרשת שום פעולה מתקנת מכיוון שאלו רעשי פעולה רגילים של המכונה.	<ul style="list-style-type: none"> <li>המכונה מפעילה את משאבת 15 הבר</li> </ul>	
		המכונה משמיעה רעשי נקישות / שאיבה בעת חליטת קפה או הקצפת חלב

מה לעשות	סיבה אפשרית	בעיה
עיינו בסעיף 'הכנסת מסנן החליטה' בעמוד 19.	<ul style="list-style-type: none"> <li>מחזיק המסנן אינו מוכנס כראוי לראש חליטת הקפה</li> </ul>	<b>הקפה נוזל מסביב לקצוות מחזיק המסנן</b>
נקו עודפי קפה טחון משולי מחזיק המסנן כדי להבטיח שהוא יוכל להיכנס כראוי לתוך ראש חליטת הקפה.	<ul style="list-style-type: none"> <li>שאריות קפה טחון נמצאים מסביב לשולי המסנן</li> </ul>	
עיינו בסעיף 'התאמת כמות הקפה הנטחון' בעמוד 10 ועמוד 18.	<ul style="list-style-type: none"> <li>כמות קפה גדולה מדי בתוך המסנן</li> </ul>	
עיינו בסעיף 'מינון ידני ודחיסת הקפה הטחון' בעמוד 10 ועמוד 18.	<ul style="list-style-type: none"> <li>הקפה דחוס חזק מדי</li> </ul>	
הקפידו להשתמש במסנן הקטן לספל בודד של קפה ובמסנן הגדול יותר ל- 2 ספלי קפה.	<ul style="list-style-type: none"> <li>המסנן לא מתאים לכמות הקפה הטחון שבה נעשה שימוש</li> </ul>	
עיינו בסעיף 'מילוי מיכל המים' בעמוד 9.	<ul style="list-style-type: none"> <li>מיכל המים ריק או מפלס המים נמוך</li> </ul>	<b>הקפה נמזג כטיפות ממסנן חליטת הקפה</b>
הקפידו להשתמש בטחינת אספרסו מתאימה. עיינו בסעיף 'כיוון דרגת הטחינה' בעמוד 9 ועמוד 18.	<ul style="list-style-type: none"> <li>הקפה טחון דק מדי</li> </ul>	
בצעו ניקוי אבנית. עיינו בסעיף 'הסרת אבנית' בעמוד 23.	<ul style="list-style-type: none"> <li>המכונה נסתמה ממשקעי אבנית</li> </ul>	
נקו ורוקנו את המטחנה ואת התא.	<ul style="list-style-type: none"> <li>מילוי יתר של סלסילת המסנן גורמת למגלשת הקפה למלא אחורה</li> </ul>	<b>הופעל מצמד הבטיחות של המטחנה</b>
עיינו בסעיף 'מילוי מיכל המים' בעמוד 9.	<ul style="list-style-type: none"> <li>מיכל המים ריק</li> </ul>	<b>המכונה משמיעה צליל שאיבה חזק ורציף</b>
עיינו בסעיף 'מילוי מיכל המים' בעמוד 9.	<ul style="list-style-type: none"> <li>מיכל המים אינו מחוזק היטב למקומו</li> </ul>	

מה לעשות	סיבה אפשרית	בעיה
ודאו כי המכונה מחוברת לרשת החשמל, מופעלת, ולחצן ההפעלה POWER במצב מופעל ON.	<ul style="list-style-type: none"> <li>המכונה אינה מופעלת</li> </ul>	לא נוצר קיטור
עיינו בסעיף 'מילוי מיכל המים' בעמוד 9.	<ul style="list-style-type: none"> <li>מיכל המים ריק</li> </ul>	
העבירו את כפתור הקיטור למצב קיטור STEAM.	<ul style="list-style-type: none"> <li>כפתור הקיטור אינה נמצא במצב STEAM</li> </ul>	
השתמשו בסיכה מכלי הניקוי כדי לפתוח את הפתח החסום. אם שרביט הקיטור ממשיך להיות חסום, הסירו את קצה שרביט הקיטור בעזרת המפתח הממוקם במרכז כלי הניקוי. עיינו בסעיף 'ניקוי שרביט הקיטור' בעמוד 26.	<ul style="list-style-type: none"> <li>שרביט הקיטור סתום</li> </ul>	
יתכן ששרביט הקיטור חסום. עיינו בסעיף 'ניקוי שרביט הקיטור' בעמוד 26. השתמשו בחלב טרי. עיינו בסעיף 'הקצפת החלב' בעמוד 20.	<ul style="list-style-type: none"> <li>אין מספיק קיטור</li> </ul>	החלב אינו במרקם שמנתי לאחר ההקצפה
יתכן והתקן הבטיחות התרמי הופעל כתוצאה מהתחממות יתר של המשאבה או המטחנה. כבו את המכונה ואפשרו לה להתקרר במשך 30-60 דקות.		המכונה אינה פועלת

מה לעשות	סיבה אפשרית	בעיה
מלאו את הדוחסן.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• אין פולי קפה בדוחסן</li> </ul>	<b>המטחנה אינה משחררת קפה טחון</b>
נקו ורוקנו את תא המטחנה והמגלשה. עיינו בסעיף 'ניקוי מתקדם למטחנת הקפה הקונית בעמוד 25.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• מגלשת המטחנה חסומה</li> </ul>	
נקו ורוקנו את תא המטחנה והמגלשה. עיינו בסעיף 'ניקוי מתקדם למטחנת הקפה הקונית בעמוד 25.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• מים / לחות בתא ובמגלשת המטחנה</li> </ul>	
הוציאו את הדוחסן, בדקו האם נותרו שאריות פסולת והחזירו את הדוחסן למקומו הנכון.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• מנגנון הבטיחות המשולב של הדוחסן פתוח נוריות גודל המסנן מהבהבות (הדוחסן אינו מוכנס נכון למקומו)</li> </ul>	<b>המטחנה אינה מופעלת בלחיצה על המיקרו-סוויץ'</b>
השתמשו בכפתור כמות הטחינה להגדלה או הקטנה של כמות הקפה הנטחן.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• הגדרות כמות הטחינה שגויות לגודל הטחינה המסוים שהופעל</li> </ul>	<b>כמות קטנה / גדולה מדי של קפה טחון הוכנסה לסלסילת המסנן</b>
אפסו את המכונה להגדרות ברירת המחדל או תכנתו מחדש הגדרות חדשות למינון הקפה.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• יש לשנות את הגדרות כמות הטחינה וגודל הטחינה</li> </ul>	<b>כמות קטנה / גדולה מדי נמזגה לספל</b>
כבו מיד את המטחנה. הוציאו את הדוחסן והסירו את החסימה במגלשה. הוציאו את חלקה העליון של המטחנה ונקו את חלקה התחתון. עיינו בסעיף 'ניקוי מטחנת פולי הקפה הקונית' בעמוד 25.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• חסימה או גוף זר במטחנה</li> </ul>	<b>המטחנה משמיעה רעשי 'שחיקה' חזקים</b>



## קפוצ'ינו

מנה יחידת של אספרסו עם חלב מוקצף, מקושטת בשוקולד  
לשתייה. גודל ספל 150-220 מ"ל.



## אספרסו

חזק וארומאטי, ידוע גם כאספרסו או קפה שחור קצר ומוגש בספלים  
או כוסות קטנים.



## לאטה

לאטה מורכב מאספרסו יחיד עם חלב מוקצף וכ- 10 מ"מ קצף.  
גודל הכוס 200-220 מ"ל.



## מקיאטו

מוגש באופן מסורתי כמנה קצרה, מקיאטו נמזג גם כקפה שחור  
ארוך עם מעט חלב או קורטוב חלב מוקצף.



## שחור ארוך

הוסיפו תחילה מים חמים, ולאחר מכן, מזגו אספרסו (יחיד או כפול)  
כך שיישמר המרקם המוקרם.



## ריסטרטו

ריסטרטו הוא אספרסו קצר במיוחד בכמות של 15 מ"ל בערך,  
מאופיין בארומה וטעמי לוואי חזקים.





# תנאי אחריות

מעבדי מזון / סירי טיגון / מצנמים / תנורי מיקרוגל / שואבי-אבק / מגהצים / מכונות גילוח ותספורת / מייבשי שיער / מאווררים / קומקום חשמלי / סוסטר אובן  
בלנדרים מיקסרים / מיקסר יד / מסחטת מיץ - פרי הדר / טריימר / מסירי שיער / מכונת פסטה מטחנת בשר / מחליקי שיער / קוצץ שיער / סוסטר לחיצה / גריל חשמלי - פלטת צלייה / מכשיר להכנת וופל בלגי / מוצרי חימום / מצנן אויר

סוג המוצר:

דגם:

צבע:

מס' סידורי:

תאריך רכישה:

מקום רכישה:

שם הלקוח:

כתובת הלקוח:

תאריך ייצוא:

אלקטרה מוצרי צריכה (1954) בע"מ (להלן "אלקטרה") מרחוב יוסף ספיר 1, ראשון לציון; מספר חברה 52-003997-5, אחראית לתקינות המוצר שפרטיו רשומים בתעודת זאת, למשך תקופת הזמן ובכפוף לתנאים כדלקמן:

- אלקטרה נותנת בזאת אחריות למוצר לתקופה של 12 חודשים מיום האספקה, ולמוצרים מהמותג "פיליפס": 24 חודשי אחריות מיום האספקה.
- אלקטרה מתחייבת לתקן, ללא תמורה, כל קלקול שהתגלה במוצר במהלך תקופת האחריות, ולהחליף, אם יהיה בכך צורך לפי שיקול דעתה של אלקטרה, כל חלק שיידרש או את המוצר עצמו, ללא תמורה. שירות כאמור לעיל יבוצע בתחנת השירות של אלקטרה. הובלת המוצר לתחנת השירות תבוצע ע"י הלקוח.
- על אף האמור בסעיף 2 לעיל, תהיה זכאית אלקטרה לתשלום בגין תיקון המוצר, הובלתו או החלפתו, במידה שהקלקול נגרם כתוצאה מאחת הסיבות הבאות:
  - כוח עליון שהתרחש לאחר מועד מסירת המוצר ללקוח;
  - זדון או רשלנות של הלקוח, לרבות שימוש במוצר בניגוד להוראות השימוש;
  - תיקון שנעשה במוצר בידי מי שלא הורשה/הוסמך לכך מטעם אלקטרה;
  - ההתקנה בוצעה שלא על פי הוראות היצרן.
- תיקון קלקול המוצר במסגרת האחריות בתקופת האחריות יחזיר את המוצר למצב בו היה אלמלא הקלקול. היה התיקון כרוך בהחלפת חלקים, יהיו החלקים המוחלפים מקוריים וחדשים.
- אלקטרה מתחייבת לתקן את המוצר לא יאוחר מתום 10 ימי עסקים מהיום בו נמסר המוצר לתחנת שירות.
- לאחר תום תקופת האחריות, הלקוח יוכל לרכוש מחברת אלקטרה חלקי חילוף למוצר למשך התקופות הבאות:
  - לתנורי מיקרוגל: 6 שנים;
  - למוצרים שמחירים עולה על 300 ₪: שנה;
- אלקטרה תמסור ללקוח, לאחר ביצוע תיקון בתקופת האחריות, אישור בכתב בדבר מהות התיקון וחלקים שהוחלפו.
- אחריותה של אלקטרה למוצר תהיה רק בהתאם למפרוט בתעודת אחריות זו ובכפוף לכל דין. למען הסר ספק, אלקטרה אינה מתחייבת לתת במסגרת תעודת האחריות הדרכות ו/או הסברים לגבי השימוש במוצר והפעלתו.
- אלקטרה רשאית לבצע את החיוביומיה בעצמה או באמצעות אחרים, לפי שיקול דעתה.

## לקוחה יקרה

ברכות על רכישת מוצר חשמלי מבית "אלקטרה מוצרי צריכה" והצטרפותך למאות אלפי לקוחות מרוצים, אשר נהנים ממוצרי חשמל מתקדמים, איכותיים ואמינים. אנו שמחים לעמוד לרשותך בכל נושא ולדאוג לכך שתיהנה מהמוצר שרכשת למשך שנים.

בברכה,  
חטיבת הסחר  
אלקטרה מוצרי צריכה

לביירוים לגבי מיקום תחנת השירות הקרובה לאזור מגוריך, 073-2625600

תחנות שירות לרכישת חלפים, 073-2625613

- ישראל זמורה 2 לוד
- יאיר שטרן 16 ב"ש
- המוסכים 45 חיפה
- גנרל פייר קינג 33 ירושלים

שעות פעילות לרכישת חלפים:

ימים א'-ה' 08:00-16:00

 ELECTRA

JETPOINT

LIEBHERR

Breville

Sauter

PHILIPS



Miele

meister

Whirlpool  
CORPORATION

DAFNI