



kedma
מבינים בקפה שלך

cbr-101



קפה טרי ואיכותי יום יום

WWW.ESPRESSO-CENTER.CO.IL
טלפון 072-2171111
מרכז שירות ארצי - ב.א קדמה קפה בע"מ
רחוב האורן 5 רמת ישי

kedma

מבינים בקפה שלך



WWW.ESPRESSO-CENTER.CO.IL
טלפון 072-2171111
מרכז שירות ארצי - ב.א קדמה קפה בע"מ
רחוב האורן 5 רמת ישי

9. הדרכות תעלה

הדרכת התעלה	E1	E3	E4
הערות	יד רגש מאופיינת על חקלה מאופיינת על יד רגש ממפרטורה 1	יד רגש פעולת סיבוב חקלה מאופיינת על יד רגש ממפרטורה 2	אלמנט חומס מנותק חקלה מאופיינת על יד רגש ממפרטורה 2

צור קשר עם מעבדת שירות קרובה לביתך.
לפרטים על מעבדת השירות הקרובה לביתך צור קשר בטלפון:

10. פעולות חירום

4 במקרה שוקולד הקפה מוכנה בשעות

החלק את השקלה חזרה במידה, המשיך בקלייה או הפעל את תהליך הקירור ידנית עד לסיום התהליך, וודא ששוקלה מסיים במצב חקין והוצא את חוף הקלייה. במידה ולא מגיע למצב חקין אל תחפזה להוציא בכוח.

4 המסקת חשמל באמצעות תהליך הקלייה.

כבה את הקולה וחוץ לו להתקור במקום בטוח (על מנת להימנע מסכנה שריפה), השתמש בזהירות רבה בהחזת הקולה ולבש אמצעי הגנה עצמית לחום.

4 במקרה של התלקחות / שריפה

השטף הנובע מאור בתוך חוף הקלייה עלול לגרום להתלקחות של המוצר, שמור על קיר רוח ונקט באמצעים הבאים:

1. לחץ על חוגת סטפ (TEMP START/STOP) על מנת להסתיק את פעולה סיבוב התוף.
2. הגן על יד בכפפה עמידה לחום, בזהירות רבה הוצא את חוף הקלייה ושפך את התכולה הנובעת לחוף כיוור מים.

התלקחות אש בתוך אוסף המוצר
1. שאריות מוצר או קליפות הפולטים עלולים להתלקח בעצמם, אפשר לאוסף המוצר להתקור לחלוטין לפני כל ניסיון להסיר אותו מהקולה לניסיון

אנו מקווים שיהיה לכם שימוש מזהה ויעיל מזהמצי שרכשתם.

עצות נוספות וטיפים בקליית קפה ניתן למצוא באתר שלנו

תוכן העניינים

סעיף	תיאור	עמודים
1	הקמה	2
2	מידע כללי	3
3	כללי בשירות ואחריות	2-3
4	תרשים היכרות	4-7
5	התקנה והפעלה (ביצוע תהליך הקלייה)	7-11
6	מדריך הקלייה	12
7	ניקיון ותחזוקה	13
8	מדריך הפעלה ותקלות (TROUBLESHOOTING)	14
9	הודעות חקלה	15
10	פעולות חירום	15
11	תעודת אחריות	16

1. הקדמה

לקוחות נכבדים.

מכונה זו תסייע בידכם לקלות קפה בבית באיכות מעולה ונצחיות מקסימאלית.

אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו על מנת שתוכלו להפיק את מירב ההנאה מהמכונה, תוך הקפדה על הוראות הבטיחות.

במידה שתוכלו בעצות בריטיות או שתוכלו תקלה במכשיר, אנא פנו למעבדת החברה.

המדריך נכתב בלשון זכר מטעמי נוחות אך מונה לגברים ונשים כאחד.

** אנא קרא את חוברת ההפעלה בעיון רב לפני הפעלת המכונה **

** שמוך את חוברת ההפעלה לשימוש עתידי **

8. מדריך הפעלה ותקלות

מדריך הפעלה חקלות מאבחן תקלות נפוצות ופתרונות אפשריים, במידה והתקלה לא נפתרה צור קשר עם מעבדת שירות קרובה לבידוק.
לפרטים על מעבדת השירות הקרובה לביתך צור קשר בטלפון

בעיה	סיבה אפשרית לתקלה	צעדים נדרשים לפתרון הבעיה	הערות
קולה הקפה אינו עובד	1. כבל החשמל אינו מחובר 2. פיוז הנבד שרוף 3. שקע רשת לא תקין	1. חבר את כבל החשמל 2. החליף פיוז והפעל את הקולה 3. בדוק כי הינך מפעיל את הקולה לפי ההוראות במדריך. 4. לחץ על לחצן טמפ' (ON/OFF) כוון את השיימר	
פולי קפה ידוקים אינם נקלים טמפל הקולה אינה מגיעה לרמה הנדרשת	1. הקולה מחובר למנח 2. רשת נמוך 3. מאפיין קלייה מלא מדי (זמן לאו טמפרטורה) 4. אוסף המזין מלא 5. מאוורר המסנן סתום 6. קיימים מכשירים חשמליים נוספים על אותו חקע. הפוגעים בהספק.	1. בדוק את מנח הרשת, גסה שקע אחר תקין. 2. עקוב אחר ההוראות למנות ומילוי 3. בדוק את זמן הקלייה לפי המדריך, והגדל את זמן הקלייה במדרש 4. נקה את אוסף המזין 5. נקה את כניסת המאוורר בחלק העליון של הקולה עם שואב אבק בעל מברשת מתאימה. 6. כבה כל מכשיר חשמלי המחובר לאותו חקע. במיוחד בעלי גוף חימום רדון את אוסף המזין ונקד אותו היטב 2. בדוק טמפל' הזמן מחוכנתים ורדא שרם לא ברמה גבוהה מדי. 3. השתמש בכמות הזכונה על פי ההוראות	מקסימום כמות פולי קפה לקלייה אסור שיעלה על 300 גר' למחזור קלייה אחד
כמות עשן רבה מדי בזמן הקלייה	1. רשת אוסף המזין ארוך 2. טמפרטורה קלייה גבוהה מדי לדרישות 3. חוף הקלייה מלא מדי	1. השתמש בכמות הזכונה על פולים 2. ייתכן שלפולי קפה קליפה עבה מדי ויש דרישה לקלייה בכמויות קטנות יותר בפולי קפה אלו	
מאוורר סתום / אין אוורור	1. חוף קלייה מלא מדי 2. אוורור חלש מדי 3. כחצאה מפולי קפה ידוקים בעלי שארית רבה מדי	1. וודא שתמס' השוודר נלחץ כראוי בזמן הוצאת החוף. 2. וודא שהכנסת את קולה הקפה כראוי (מכסה בצד השמאלי, מול אוסף המזין) 3. וודא שוורית ההכנסה נכונה	
לא ניתן לשוודר את חוף הקלייה	1. חוף הקלייה לא מוכנס כראוי למקומו	1. וודא שהכנסת את קולה הקפה כראוי (מכסה בצד השמאלי, מול אוסף המזין) 2. וודא שוורית ההכנסה נכונה	
חלילי סביב חוף הקלייה לא מפסק	1. היחידה לא חתומה כבדש	1. קולה הקפה יפסיק כשיגיע לטמפל' הפחת את חוגת הטמפל' הפעולה תיפסק עם הגעתה ל 100 ° C	הפסקת פעולה אוטומטית לביטחון בטמפל' של 60° C

2. מידע כללי

אזהרות חשובות.

א. החברה אינה אחראית לכל נזק או פגם שיגרם למכונה ע"י הגורמים הבאים :

- שימוש לא נכון של בעל המכונה.
- תיקון שלא יתבצע במעבדות היבואן או מעבדה מורשית.
- פירוק כבל החזנה של המכונה.
- שימוש בחלקי חילוף לא מקוריים
- אין להניח לכבל לגעת בחלקים חמים של המכונה.
- אין להשרות את המכונה במים או בנוזלים אחרים.

בכל אחד מהמקרים המצויינים לא תחול האחריות על המכונה.

3. כללי בטיחות

אין להניח את חלקי המכונה החשמליים בתוך מים מחשש לסכנת התחשמלות. יש להמנע ממגע ישיר עם האזורים הלוהטים מיד לאחר השימוש מחשש לכוויה.

שימוש כללי

מכונת הקלייה מחונכנת לשימוש ביתי ועסקי קטן.
אין לבצע כל שינוי טכני במכונה או להשתמש בחלקים לא מקוריים של המכונה.
יש למנוע מילדים את השימוש במכונה. ילדים אינם מורשים לסכנה שימוש לא נכון או זהיר. יש לרחיק את המכונה מהישג ידם של ילדים.

מנח הזנה

חיבור כבל הזנת החשמל יהיה לשקע עם תקן ישראלי בלבד ובצורה תקינה.

כבל הזנה

אין להשתמש במכונה אם כבל הזנה לא תקין מסיבה כלשהי (נזק / קרע / קצר)
יש להחליף / לתקן מידית את כבל הזנה פגום במעבדה מוסמכת.
אין להניח את הכבל מסביב לפינות חדות או מעל חלקים שונים ואין להניח אותו בסביבה רטובה ממים או כל נוזל אחר.
אין להשתמש בכבל כמנשא או כגורר למכונה.
אין לגעת בכבל בידיים רטובות.
אם כבל החשמל ניזוק, יש לפנות למעבדת שירות מוסמכת על מנת להחליפו.

משטח הזנה

יש להעמיד את המכונה על משטח ישר וביטוח (מומלץ על השיש – רחוק מהכיורים / תנור).
מומלץ לא להעביר את המכונה ממקום למקום או מבית לבית למנוע טלטלות מיותרות.
יש להעמיד את קולה הקפה במרחק של 40 סמ" לפחות מכל מכשיר או מוצר אחר.
יש להימנע מלהניחו על משטח דליק, בד, נייר או כל חומר דליק.



⚠️ תל איוסור להשתמש בחפצים חדים או בנימוקלים העלולים לגרום נזק למכונה.

ניקיון
לפני ניקיון המכונה יש את קולה הקפה למעב OFF ולנתק את כבל הזנה מהשקע.
כמו כן יש להמתין שהקולה יתקרר במידה והיתה לאחר שימוש.

אין לשטוף את המכונה במים ואין לנקות חלקים פנימיים.
יש לנקות את קולה הקפה, כמו כן לאחר ניתוקה מהשקע ולאחר שחלקי המכונה התקררו, באמצעות מטלית רכה שחורטבה במעט מים וטבון ניטרלי ואין להשתמש בממסחים העלולים לפגוע בפלסטיק. אין להשרות את המכונה במים או בנוזלים אחרים.



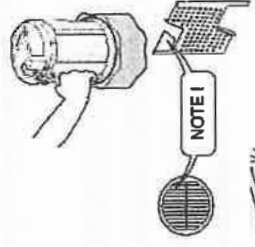
אחסנה

במידה והמכונה לא בשימוש מומלץ לאחסן אותה בקופסת המכונות ובמקום יבש, נקי ורחוק מנימים. זמן אחסנה והפעלתו יש להרחיק ממשמש ושירר, או מכל מקור חום אחר.



איוסור
הקרטון המקורי של המכונה נוצב במיוחד לשמור את המכונה מטללות ושברים. מומלץ לשמור עליו לצורך העברה בעתיד.

- כדי להימנע מסיכון של התחשמלות, אין לטבול את יחידת המנוע, כבל החשמל או התקע במים או בנוזל אחר.
- זכרו לשמור על המכשיר שלכם הרוחק מהישיב ידם של ילדים.
- אין להפעיל את קולה-הקפה במידה ונפסה בצורה כלשהי מנפילה או מכל גורם אחר.
- במקרה כזה יש לקחת את הקולה-קפה לתחנת השירות הקרובה לבדיקה.
- יש להוציא את התקע מהשקע במגר השימוש או לפני ניקוי.
- אין להעמיד את הקולה-קפה ליד כיריים גז או מקור אחר המפזיז חום, יש להרחיקו ממתחים דליקים.
- אין להזיז את הקולה-קפה בזמן הפעלה או בעדו חם.
- המוצר הנמל הוא לשימוש ביתי בלבד.
- לפני הוצאת התקע מהשקע ורדאו שונרות הבקרה אינן דולקות.
- אין להכניס לקולה הקפה כל חפץ או עצם זר העלול לגרום לו נזק.



HOT!



4. תרשים

7. ניקיון ותחזוקה

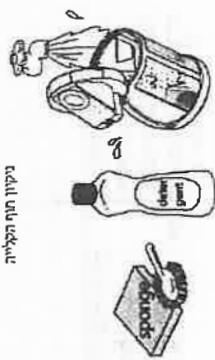
חשוב ביותר לדאוג שקולה-הקפה יהיה נקי לאחר השימוש, דבר השומר על אוורד חיי קולה-הקפה ומבטיח איכות בבוהה בקלייה עתידית.
לפני הניקוי, ורדאו שקולה-קפה קר ומנתק מהחשמל.

1. נקה את מרכיבי קולה הקפה כדלקמן:

1. בסים הקולה והחלק העיקרי.
נבב בעזרת מטלית לזה, ולאחר מכן יבשו ביסודית.
אחורה: כמו רוב מכשירי הוושל, חלקים פנימיים ממשיכים לקבל מחה חשמלי גם כאשר מתג ההפעלה סגור.
אין לטבול את בסים הקולה והחלק העיקרי בנוזל.

2. תוף הקלייה-

שאיית פוליס נשמן בצירים ומצטברים כמותא מחולד' הקלייה, ועלולים להשפיע על איכות הקלייה במחזורי הקלייה הבאים.
בסוף כל חולד' קלייה יש לנקות את תוף הקלייה באמצעות מברשת כלים ומי סבון וזמנים לאחר ניקיון יש לידש את תוף הקלייה לחלוטין לפני הנכנסו שוב לקולה או אחסנה.



2. יחידת איסור המנוע-

בתום כל קלייה יש לנקות את אוסף המנוע על מנת למנוע הצטברות של מוצ' ואפשרות של התלקחות המנוע וסכנת שריפה, שפירות אוסף המנוע נקי עוזרת להפעלה יעילה יותר של קולה הקפה. ועם פחות עשן וריחות בחולד' הקלייה.

1. יש לנקות את החלק הפנימי והירשת ההיצונית באמצעות מברשת כלים.



2. שחרר את אוסף המנוע באמצעות משיכתו בעדינות, שחרר את המכסה שבצד אוסף המנוע באמצעות סיבובו בעדינות ורקן את המנוע שהצטבר.

3. נקה באמצעות מברשת כלים את החלק הפנימי

4. שטוף את כל החלקים במי ברז וזמנים וסבון כלים ויבשו אותם לחלוטין

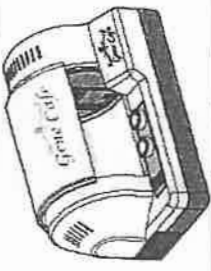
- ⚠️ בזמן ניקיון היחידה מקצרות חדים העלולים לגרום לתאבים.
- ⚠️ אין להכניס את חלקי הקולה והאביזרים למדיח כלים.



5. זכור לנקות את רשת האוורור בתחזית היחידה לפחות כל חודשיים

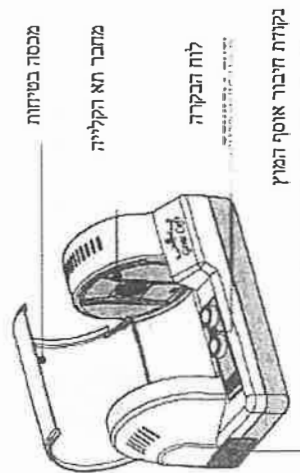
היכרות

(אנור תהים כלי)

	
בסיס הקולה והחלק העיקרי	תוף הקלייה
	
אוסף מוך משופר עם מערכת ספיגת עשן (אופציה בתוספת תשלום)	אוסף המוך
	
בסיס לתוף הקלייה	כף מדידה 100 גר'

בסיס הקולה והחלק העיקרי

מכסה הבטיחות מגן מפני כוויות ותאונות
 ובו בזמן מאפשר צפייה ובקרה בתהליך
 הקפה. הקפה לסגור את מכסה הבטיחות
 בכל תהליך הקלייה
 תוף הקלייה תשלף גינת לחיכת בקלות
 למת הראשי המספק אוויר חם בתהליך
 הקלייה
 ממשיך הפעלה משוט גזח לתפעול מאפשר
 כיוון זמן הקלייה, טמפרטורות, תהליכי
 קירור ומתג הפעלה ראשי on/off
 לקולה הקפה יש לחבר את אוסף המוך
 המצורף או את אוסף המוך המשובר
 (אופציה בתוספת תשלום)



מכסה בטיחות

מתבר תא הקלייה

לוח הבקרה

נקודת חיבור אוסף המוך

6. מדריך קלייה

פולי קפה ירוקים בעלי ניתוח עשבי חזק, ובסדרם שונים מאוד מנתפסה שלנו לגבי קפה קלי. אורך
 הזיזים של קפה ירוק הוא שנים באחסנה במקום יבש קרי.

קליית קפה היא תהליך שנע בין זמן של 12-23 דקות ובטמפרטורה של 200°C - 250°C .

ההולך מפתח בפולי הקפה אח המאפיינים והטעמים והרשמים.

במהלך תהליך הקלייה, פולי הקפה הירוק עוברים תהליכים כימיים ופיזיולוגיים.

במהלך הקלייה עם הפיכתם לחומים, תכולת המים בפולי הקפה יורד מ 10% עד ל 1%, אחוז שומן

הקפה עולה מ 12% עד ל 16%, כמות הסוכר בתהליך קרמליזציה יורד מ 10% עד ל 2%.

pectin chlorogenic acid יורד מ 7% ל 4.5%, trigonelin יורד מ 1% ל 0.5%. תכולות קפאין,

גלוקן, pectin שאירים ללא שנוי.

נפח פול הקפה בל פי 1.5-2 מגדול המקורי, אך משקלי יורד ב כ 20%.

ככל שזמן הקלייה מתארך, החומציות מופחתת וטעם מריר הופך למשמעותי יותר בהרכב הטעמים.

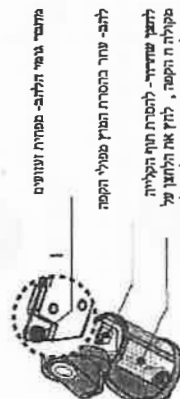
ישנם 8 שלבי קלייה עיקריים בעלי מאפיינים מוגדרים.

דרגת קלייה	זמן משוער*	טמפרטורה	אופי הקלייה
קלייה קלה, light Roast	12 דקות	230°C	המיצות גבוהה, צבע צהבהב/ חום, ריח קלייה קל, טעם חלש
קינמון, Cinnamon Roast	13 דקות	235°C	סבון אמריקאי, המיצות קלה, צבע קינמון
קלייה בינונית Medium Roast	14 דקות	240°C	מאפיינים של שילוב בין המיצות קלה וטעם מתוק. צבע אגוז, סבון אמריקאי.
קלייה ארוכה High Roast	15 דקות	245°C	טעם מריר מעט, בולט מתמיצות קלה, מצוין לקפה קר.
קליית טיט, City Roast	17 דקות	250°C	מיחוסת לעיר ניו-יורק, מגוון טעמים וארומה מאוזנים.
קליית טיט מלאה, Full City Roast	19 דקות	250°C	מגוון טעמים עם מריחות קלה, גוף חזק, מצוין לקפה קר.
קלייה צרפתית, French Roast	21 דקות	250°C	טעם מריר בולט, עשיר של טעמים וארומה, סבון אירופאי, מצוין לקפה קר
קלייה איטלקית, Italian Roast	23 דקות	250°C	מאפיינים של קפה חזק ומריר מעט, ללא המיצות, צבע כהה מאוד, מצוין לאספרסו או קפוצ'ינו.

* זמן משוער לקלייה חלוי מאוד בסוג פולי הקפה הירוקים, מתח הרשת ומשתנים נוספים.

הפעלת קולה-הקפה תעשה במקום מאוורר. הערה: עשן הוא חלק מתהליך הקלייה, לסינון ריחות תעשן השתמשו במאוורר.

אוסף מוצ' משופר	אוסף מוצ' משופר
 אוסף מוצ' משופר	 אוסף מוצ' משופר
 התקנת אוסף המון	 התקנת אוסף המון



בסיס לתוף הקלייה - תומך בתוף הקלייה
בהנחתו בצורה אנכית להקלה בתהליכי
המילוי והניקוי



1. עם סיום מחזור הקידור בתהליך הקלייה, תוף הקלייה יפסיק להסתובב וצילי הדראה יישמע, סימן לכך שתהליך הקלייה הסתיים.
בשלב זה פתח את מכסה הבטיחות, לחץ על כפתור שחרור תוף הקלייה, והוצא את תוף הקלייה מהמכשיר באמצעות הרמתו באמצעות ידית האחורית.



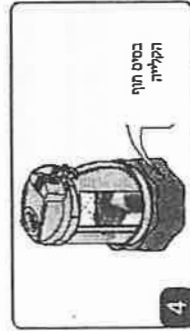
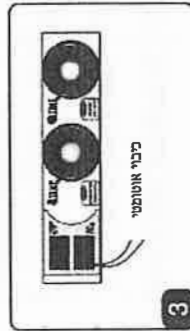
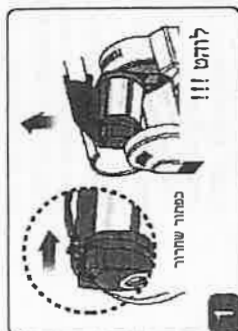
אזהרה, סכנת כוויה - מביטור שתוף הקלייה עלול להיות חם מאוד, גם לאחר תהליך הקידור, השתמש בכפפת אטימה עמידה לוחם, על מנת למנוע כוויה בזמן הוצאת תוף הקלייה.

2. פתח את תוף הקלייה, ושפוך את הקפה הקלוי לצלחת גדולה, מסננת או כל כלי שטוח אחר עמיד לוחם.
פזר את פולי הקפה באופן אחיד על מנת להאיץ את תהליך קידורם באוויר הפתוח.
פולי הקפה צריכים להגיע למטף חדר לפני טחינה או אחסון, ניתן להאיץ את התהליך באמצעות מאוורר.

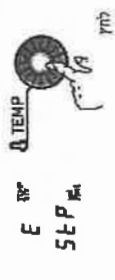
3. קולה הקפה מצויד במערכת כיבוי אוטומטית.
כאשר קולה הקפה מסיים את מחזור הקידור, תצילי ההתראה נשמע, קולה הקפה יעבור למצב כיבוי לאחר דקה אחת, תוך השמעת צליל התראה נוסף. כיבוי הקולה נעזר לשמירה על בטיחות והסכון בחשמל.
בזמן הרכבת תוף הקלייה, ודא שמכסה תוף הקלייה נמצא משמאל.
מיקום לא נכון של תוף הקלייה, או אי הכנסתו כראוי עלול לגרום נזק למכשיר ולמנוע תהליך פעולה תקין



4. נקה את תוף הקלייה הריק כמותאר בעל 13 ודמא אותו על הבסיס לתוף הקלייה על מנת שיהי יבש.



3. עצירת מחזור הקירור באופן ידני - על מנת להתערב ולהפסיק את תהליך הקירור ידנית.



-- לחץ את חוגת הטמפ' הפעל/הפסק במהלך מחזור הקירור
-- קוללה הקפה ימשיך לקרר את פולי הקפה, אך יעשה זאת רק עד שתוף הקלייה יגיע לטמפ' של 100°C . תצוגת הזמן תראה את הספרות sp (ראה איור)

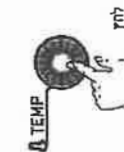
4. עצירה מיידית / עצירת חירום



-- לחץ והחזק לפחות 2 שניות את חוגת הטמפ' הפעל/הפסק במהלך מחזור הקלייה.
-- קוללה הקפה יפסיק מיידית את פעולתו, יחד עם זאת מאור הקירור ימשיך לפעול עד שקוללה הקפה יגיע לטמפ' בטיחותית.

אזהרה - יש להמתין לפחות שעה שהמכשיר תהפך לפני תהילת מחזור קלייה שני (DMD4)

5. תהליך קלייה מתמשך



תהליך קלייה -- עצירה מיידית -- לחיצה על חוגת כיוון הטמפ' (עצור) -- חזרה לבירית המזל (מאורד הקירור מופסק)
-- לאחר שהטמפ' הזמן מתוכננים שוב, מתחילים את הפעילות באמצעות לחיצה על חוגת הטמפ' (התחל)

- אפשרות זו תוכנה לשימוש מסעדות, ומשתמשים בה רק לעיתים מיוחדות בקלייה ביחית.

לוח התצוגה

ספרת המאה
ספרת העשרות
ספרת היחידות



תצוגת הטמפרטורה מראה לחלוטין שני נתונים: את טמפ' הקלייה הנוכחית ומצב זי במשך שתי שניות, ואת הטמפ' המזוהבנות למשך שניות אחת. מחזור ההצגה ממשיך לאורך כל תהליך הקלייה.

ספרת השניות
ספרת הדקות
ספרת שעות הדקות



תצוגת הזמן מראה לחלוטין את הזמן הנותר לתהליך הקלייה, ואת הזמן המתוכנן, תחילת מחזור הקירור באפס.

כיוון את הזמן במרווחים של 6 שניות.

- סובב את חוגת הטמפ' שמאלה על מנת להפחית את טמפ' הקלייה, סובב את חוגת הטמפ' על מנת להעלות את טמפ' הקלייה.
- לחיצה דנית על חוגת הטמפ' משנה מצב בתהליך הקלייה. ממחזור החימום למחזור קירור.
- לחיצה וחזרה דנית על חוגת הטמפ' משנה את תהליך הקירור וגורמת להפסקת חירום בקלייה.

חוגת טמפרטורה
(הפעלה/הפסקה)

לפרטים נוספים להפעלה
עבור לעמודים 7-10
במדריך



חוגת כיוון זמן
(הפעלה/הפסקה)

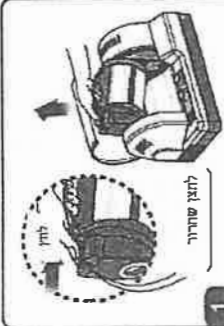
תצוגת זמן הפעלה

תצוגת טמפרטורת הפעלה

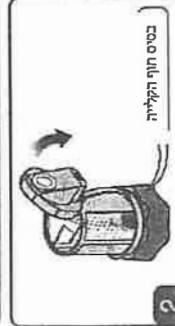
מראה את טמפרטורת n קליית/קירור

5. התקנה והפעלה (ביצוע תהליך קלייה)

1. פתח את מכסה הבטיחות, אחזק בידיך האחזקה בתוף הקלייה, לחץ על לחצן השחרור והרים אותו אנכית בצורה ישירה על מנת להסיר את תוף הקלייה מבסיס הקוללה.



2. בעדינות הבה את תוף הקוללה על בסיס תוף הקלייה ופתח את מכסה תוף הקלייה.



אזהרה - תמיד יש להניח את תוף הקלייה על הבסיס המיועד, הנהיג את תוף הקלייה במקום אחר עלולה לגרום לנפילתו ושבירתו.

הזהר בהכנסת ידך לתוך תוף הקלייה, למפריד המזין שוליים חדים העלולים לפצוע בידך.

3. מלא את תוף הקלייה בכמות המבוקשת של פולי קפה תוך שימוש בנזל המדידה (100 גר'). אין לעבור את הכמות

אזהרה- הכמות המבוקשת המותרת לשימוש היא 300 גר', שימוש בכמות גדולה יותר עלולה לפגוע באוידות הקלייה או במקרה קיצוני לגרום לשריפה שתפגע בקוללה.

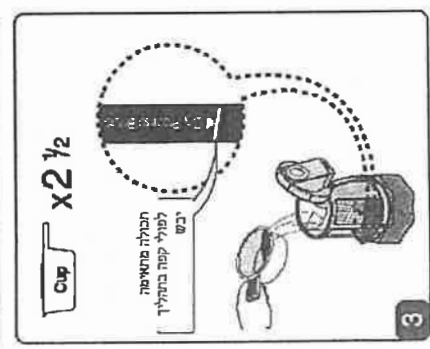
שים לב לא לעבור את הכמות המותרת. בשימוש בפולי קפה שעברו תהליך יבש, אין לעבור כמות של 210 גר' במחזור קלייה.

פולי קפה ירוקנים עלולים להכיל שאריות חומרים שאינם פולי קפה ועלולים לגרום לשריפה, יש למיין את הפולים לפני הקלייה ולהסיר כל חומר זר לפני הכנסתו לתוף הקלייה.

אזהרה- הכמות המבוקשת המותרת לשימוש היא 300 גר', שימוש בכמות גדולה יותר עלולה לפגוע באוידות הקלייה או במקרה קיצוני לגרום לשריפה שתפגע בקוללה.

שים לב לא לעבור את הכמות המותרת. בשימוש בפולי קפה שעברו תהליך יבש, אין לעבור כמות של 210 גר' במחזור קלייה.

פולי קפה ירוקנים עלולים להכיל שאריות חומרים שאינם פולי קפה ועלולים לגרום לשריפה, יש למיין את הפולים לפני הקלייה ולהסיר כל חומר זר לפני הכנסתו לתוף הקלייה.





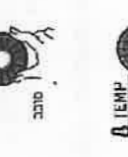
3. זמן הקלייה ניתן לכיוון באמצעות סיבוב חוגת כיוון הזמן (TIME ON/OFF) לצד ימין.

- שים לב למדריך הקלייה בעמוד 12 לזמן קלייה מומלץ.
- סיבוב חוגת כיוון הזמן הפעם הראשונה ממנע אפס תראה 15 דקות לזמן ההפעלה הראשון.
- לכיוון ובקרה מדויקים, ניתן לכוון את זמן הקלייה בדפרשים של 6 שניות בטווח זמן שבין 0 ל 30 דקות.

כיוון טמפרטורת הקלייה והתחלת תהליך הקלייה



1. סובב את חוגת הטמפ' (TEMP START/STOP) ימינה לכיוון הטמפי המבוקשת

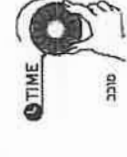


-- שים לב למדריך הקלייה בעמוד 12 לטמפי הקלייה המומלצת

-- טמפי הקלייה ניתנת לוויסות בשיוני של מעלת צלוס בטווח שבין 0° c - 250° c



2. לאחר כיוון טמפי הקלייה, לחץ על, חוגת הטמפ' (TEMP START/STOP) להתחלת תהליך הקלייה.



3. לאחר זמן הקלייה במידה נדרש, סובב את חוגת כיוון זמן השעיה (TIME ON/OFF) ימינה.



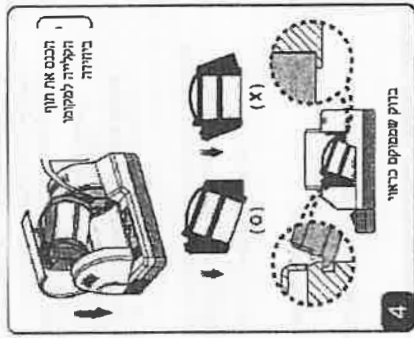
תהליך הקירור והפעלה

1. עם סיום זמן הקלייה, קולה הקפה יתחיל בתהליך קירור באופן אוטומטי. עם סיום מחזור הקירור והגעת הקולה לטמפ' של 60° קולה הקפה מודיע על כך בצליל התראה.

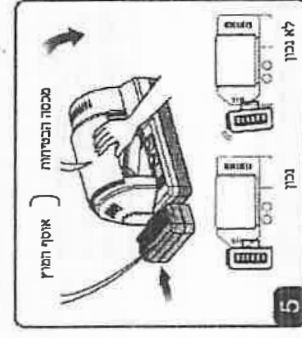
2. עצירת תהליך הקלייה וניתן - על מנת לעצור את תהליך הקלייה יזנית ולהתחיל את קירור פולי הקפה, תוך התעלמות מזמן התכנות המקורי יש לפעול כדלקמן:

-- בזמן שהקולה במחזור קלייה, לחץ על חוגת כיוון הטמפ'

-- קולה הקפה יתחיל בקירור הפולים מיידית ויסיים כ שחור הקלייה יגיע לטמפ' של 60° c



4



5

- 4. סור את מכסה חוף הקלייה, כשמכסה חוף הקלייה נמצא לשמאל (במחזור באיור). התאם את החוף למקומו ובעזרת דחוף אותו עד לשמיעת צליל פעילה. לבידוק נעילת החוף, נסה להריצו בעזרת מידית החוף. כאשר החוף נעיל כראוי לא ניתן לשלוף אותו בעזרת.
- בזמן הכנת חוף הקלייה, וודא שמכסה חוף הקלייה נמצא משמאלך.
- מיקום לא נכון של חוף הקלייה, או אי הכנסתו כראוי עלול לגרום נזק למכשיר ולגרום תהליך פעולה תקין.

- 5. על מנת לוודא הפעלה בטוחה, סגור את מכסה הבטיחות. הרכב את אוסף המוצץ למקומו בצד השמאלי של המכשיר לפי הפעלה.
- בשום אופן אין להפעיל את הקולה כשמכסה הבטיחות פתוח.
- קיימת סכנת כוויה בכל מגע עם חוף הקלייה החם, במיוחד שהוא בתנועה.
- אין להכניס חפצים זרים לחוף הקולה.
- אין להפעיל את הקולה כשתוף הקלייה אינו במקומו.
- גוף קולה הקפה מחומם מאוד בעת הפעלה, אין להשאיר את קולה הקפה ללא השגחה, במיוחד בסביבת ילדים.
- לפי הפעלה הקולה, וודא כי אוסף המוצץ נקי ומורכב כראוי.
- אין לחבר למתאם אוסף המוצץ, אי חפץ מלבד אוסף המוצץ הסטנדרטי או המשופר.

על מנת לוודא הפעלה בטוחה ובטנה של הקולה וודא שקראת את כל המדריך למשתמש בענין והבנת אותו. שים לב המיד להשגית על הנקודות הבאות:

- ▲ **שמור על אוסף המוצץ נקי, כולל הדרת.**
- ▲ **הדחק חפצים זרים מנות הקלייה ומותר תוף הקלייה.**
- ▲ **הדחק חפצים זרים אשר עלולים לחסום את חיבור אוסף המוצץ או לשבש את פעולת חוף הקלייה המסתובב.**
- ▲ **הפעל את המכשיר בסביבה מאווררת כראוי, אידיאלי תחת קולט אדים.**
- ▲ **יש להרחיק מקולה הקפה כל חומר דליק, מנע גישה לקולה מילדים ובעלי חיים.**
- ▲ **בדומה לכל מכשיר חשמלי ביתי, שמור תמיד מטבח בטיב בדישג יד.**

חיבור לחשמל וכיוון משך זמן הקלייה.

1. חיבור כבל הזנת החשמל יהיה לשקע עם תקן ישראלי בלבד.
 2. לחץ על חוגת כיוון הזמן (הפעלה/כביד) על מנת להפעיל את המכשיר.
- התצוגה מראה את הטמפרטורה וזמן הקלייה.
 - קיימת השהייה של 2 שניות לפני שניתן לכוון את הפרמטרים. לחץ
 - בשלב זה קולה הקפה מוכן להפעלה.

