

*Pascale*

ESPRESSO ITALIANO  
DAL 1958

## PASCALE TOP MILK



## 4 IN 1 DETACHABLE MILK FROTHER & STEAMER

קדמה קפה - אספרסו סנטר הנה החברה המובילה בישראל ביבוא קפה, מכונות קפה  
וציוד מקצועי לחובבי הקפה. להזמנות: 072-2171111 espresso-center.co.il

**אזהרה! אם כבל חשמל. הזנה פגום יש לפנות ליצרן לסוכן שירות או לאיש מקצוע מוסמך מתאים ולבקש להחליף את הכבל כדי למנוע סכנה.**

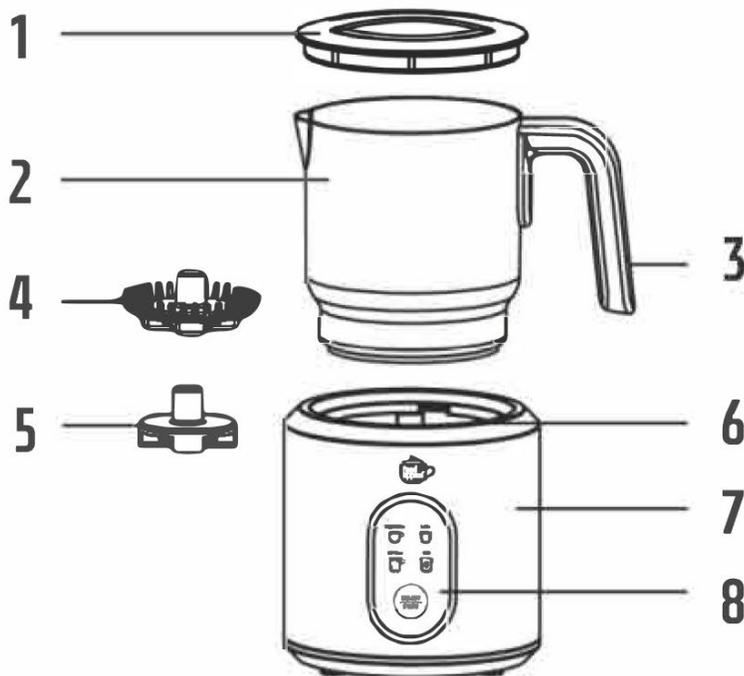
## הוראות בטיחות חשובות

**⚠ חשוב: נא שימרו את חוברת ההוראות לשימוש בעתיד.**

### אזהרות והוראות בטיחות חשובות

- לעולם אל תאפשרו לאדם כלשהו להשתמש במכשיר מבלי שקרא היטב את הוראות הפעלה אלה.
- חברו את בסיס המכשיר לשקע חשמלי מתאים בלבד. ודאו שמתח רשת החשמל בביתכם תואם למתח המצוין בתווית הנתונים.
- אל תמשכו את הכבל מעל קצוות חדים, אל תהדקו אותו ואל תאפשרו לו להשתלשל ממשטח העבודה. הרחיקו את הכבל מחום ולחות.
- למניעת סכנה. כבל חשמל פגום יוחלף ע"י מרכז השרות המורשה של היבואן בלבד.
- הציבו תמיד את המכשיר על גבי משטח יבש. ישר ויציב.
- הרחיקו את הנבל והמכשיר ממשטחים לוחטיים.
- כבו את המכשיר בגמר השימוש באמצעות מתג ההפעלה/כיבוי הממוקם בחלקו הימני של גב הבסיס.
- נתקן את בסיס המכשיר מהשקע כשאינכם משתמשים בו משך זמן רב. נתקו אותו באמצעות משיכת התקע ולא באמצעות משיכת הכבל עצמו. היות והדבר עלול לגרום לו נזק.
- אין לטבול את הבסיס במים.
- גוף המכשיר ניתן לשטיפה והדחה במדיח כלים. גוף המכשיר. המכסה והמקצפים ניתנים לשטיפה חופשית. אולם אל תטבלו את בסיס המכשיר במים ואל תדיחו אותו במדיח הכלים. ניתן לנקות את חלקו הפנימי והחיצוני של הבסיס באמצעות מטלית נקייה טבולה בתמיסת מים פושרים וסבון.
- המכשיר אינו מיועד לשימוש ע"י אנשים (כולל ילדים) בעל יכולות גופניות, חושיות או שכליות מופחתות או חסרי ניסיון וידע, אלא אם ניתנה לה השגחה או הדרכה מהאדם האחראי על ביטחונם.
- יש להשגיח על ילדים לבל ישחקו עם המכשיר.
- הרחיקו את כבל החשמל מהישג ידם של ילדים. אל תאפשרו לכבל החשמל להשתלשל מעבר לשולחן או משטח העבודה עליהם מוצב המכשיר. הכבל העודף ניתן לאחסון בבסיס המכונה.
- אל תשתמשו במכשיר תקול. מכשיר תקול עלול לגרום התחשמלות, כוויית ודליקה.

## רנינים



1. מכסה קנקן ואטם
2. קנקן חלב עמיד מנירוסטה אלחלד -  
בטוח לשימוש במדיח נלים
3. ידית אחיזה
4. דיסק הקצפה מגנטי
5. דיסק ערבול מגנטי
6. לוח חימום
7. בסיס הפעלה
8. לוח בקרה

## טבלת התאמה בין דיסק הקצפה / ערבוב לפונקציה

מתאים ל:	דיסק הקצפה / ערבוב	זמן (דקות)	טמפרטורה °(C)	חלב (מ"ל)	סוג משקה	
קפוצ'ינו		2-3.5	65-75	100 (מינ')	קפוצ'ינו	
		4-5.5	65-70	250 (מקס')		
לאטה		2-3.5	65-75	100 (מינ')	לאטה	
		4-5.5	65-70	250 (מקס')		
שוקו חם		2-3.5	75-85	100 (מינ')	חלב + שוקולד	שוקו
		4-6.5	68-78	250 (מקס')		
חלב חם		2-3.5	75-85	100 (מינ')	חלב	
		4-5.5	68-78	250 (מקס')		
		5-7.5	68-78	350 (מקס')		
אייס קפה או חלב בטעמים			2	לא זמין	100 (מינ')	
	2		לא זמין	250 (מקס')		

**⚠ חשוב:**

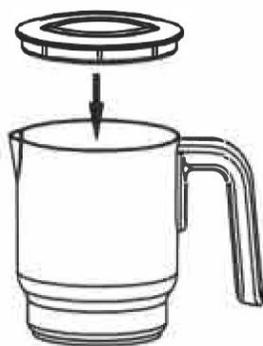
בהתאם לפונקציות ולטבלת ההתאמה לפונקציות לדיסק ההקצפה / ערבוב, אל תעברו את קווי המקסימום המסומנים בתוך הקנקן.  
מזיגת החלב מעבר לקווי המקסימום משמעה שהחלב עלול לגלוש, הורידו מיד את הקנקן מהבסיס ונתקו את הבסיס מזרם חשמל.  
להקצפה מיטבית של החלב השתמשו תמיד בחלב טרי וקר ( בערך בטמפרטורה של 2-8 מעלות).  
המקציף מיועד במיוחד למטרת הקצפת חלב ותחליפי חלב ואני מיועד לאידוי או בישול של אוכל אחר, לדוגמה שמנת, קרמים, מרקים או רטבים.

**⚠ חשוב:**

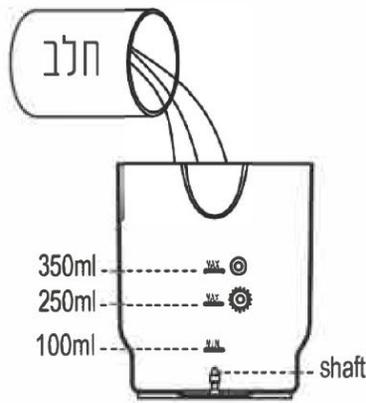
הטמפרטורה וזמני ההפעלה עשויים להשתנות בהתאם לטמפרטורה ראשונית, לסוג קפה ולפונקציה שבה תשתמשו.  
שוקו – מומלץ להשתמש בפולי קקאו או באבקת קקאו  
יש לחתוך את קוביות השוקולד לחתיכות קטנות

## שימוש במכשיר

- על תחתית גוף המכשיר להיות יבשה לפני השימוש במכשיר. בנוסף, בדקו שחלקו הפנימי של הבסיס (המקום בו מניחים את גוף המכשיר) נקי ויבש.
- לפני השימוש חברו את בסיס המכשיר לשקע V 220.
- בהתאם לטבלה – הכניסו את הדיסק ההקצפה או הערבוב למוט בחלק התחתון של קנקן החלב (איור 1).
- מזגו את הכמות הרצויה של החלב טרי וקר לקנקן החלב (איור 2) וסגרו בעזרת המכסה (איור 3), הניחו את הקנקן על בסיס ההפעלה (איור 4).
- לחצו על הלחצן כדי לבחור את הפונקציה הרצויה בלוח הבקרה (איור 5). הנורית שמעל הפונקציה תהבהב למשך שתי שניות ומקציף החלב יתחיל לפעול באופן אוטומטי (איור 5).
- לאחר שההקצפה הסתיימה, המקציף חלב יעצור באופן אוטומטי ויצפצף שלוש פעמים.
- הרימו בזירות את קנקן החלב מעל הבסיס בעזרת הידית והניחו אותו על גבי שולחן. הרימו את המכסה מהקנקן. מזגו את החלב או הקצף לכוס.



איור 3



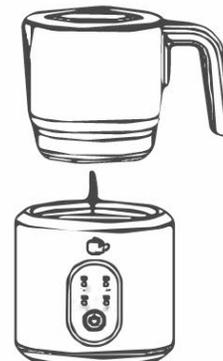
איור 2



איור 1



איור 5



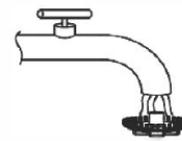
איור 4

## ניקוי המכשיר

- נתקו תמיד את ביסס המכשיר מהשקע לפני ניקוי המכשיר.
- **לעולם אל תטבלו את בסיס המכשיר במים או מדיח כלים!** השתמשו במטלית נקייה טבולה בתמיסת מים פושרים וסבון לניקוי המשטחים הפנימי והחיצוני של הבסיס. שימו לב במיוחד לחלקו הפנימי של הבסיס, בו מניחים את גוף המכשיר, היות וזהו המקום בו נמדדת טמפרטורת החלב. הלכלוך המצטבר בו עלול לפגוע בדיוק המדידה.
- ניתן להדיח במדיח הכלים את גוף המכונה, המקציפים והמכסה. ניתן להדיח את המקציפים כשהם מותקנים בגוף או להפריד אותם. ניתן להסיר את האטם מהמכסה לצורך ניקוי.
- כשנדרשות מספר פעולות הקצפה מומלץ לנקות את גוף המכשיר לאחר כל פעולה, על מנת למנוע הידבקות חלב לדפנות הכד.



**איור 7**



**איור 6**

## השלכת מכשיר ישן

הסמל על המוצר או על האריזה (איור מימין) משמעו שהמוצר לא יטופל כאשפה ביתית רגילה. במקום זאת יש להעביר את המכשיר לנקודת איסוף לצורך מחזור הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים. לפרטים נוספים בנושא המחזור התקשרו לרשויות המתאימות או לחנות בה רכשתם את המוצר.





יצרן  
PASCALE Espresso Italiano - DAL 1958 -  
Rue Du Pre' Godet,  
51160 Hautvillers, France  
[www.cafepascale.fr](http://www.cafepascale.fr)

יבואן  
ב.א. קדמה קפה בע"מ  
האורן 5, רמת ישי, 3009500, ישראל  
072-2171111  
[espresso-center.co.il](http://espresso-center.co.il)

קדמה קפה - אספרסו סנטר הנה החברה המובילה בישראל ביבוא קפה, מכונות קפה  
וציוד מקצועי לחובבי הקפה. להזמנות: 072-2171111 [espresso-center.co.il](http://espresso-center.co.il)