

PROFITEC



PRO 500

Art.-Nr./item no: 10500
Bedienungsanleitung -
User Manual

חובבי קפה יקרים,

רכשתם את מכונת האספרסו PROFITEC PRO 500, שהיא מכונת קפה אספרסו באיכות הגבוהה ביותר. אנו מודים לכם על בחירתכם ומאחלים לכם הנאה רבה בהכנת אספרסו וקפוצ'ינו מושלמים עם מכונת האספרסו הזו. אנא קראו בעיון את מדריך ההוראות לפני השימוש במכונה החדשה שלכם. אם יש לכם שאלות נוספות או אם אתם זקוקים למידע נוסף, אנא צרו קשר עם המשווק המקומי שלכם לפני הפעלת מכונת האספרסו. נא לשמור את מדריך ההוראות בהישג יד לעיון עתידי.

Dear coffee enthusiasts,

with the PRO 500, you have purchased an espresso coffee machine of the highest quality. We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine.

Please read the instruction manual carefully before using your new machine. If you have any further questions or if you require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the espresso coffee machine. Please keep the instruction manual within reach for future reference.

PROFITEC

Profitec GmbH

Profi-technische Produkte



Industriestraße 57 - 61
D-69245 Bammatal/Heidelberg
Deutschland / Germany

Tel.: +49 (0) 6223 9205-0

Fax: +49 (0) 6223 9205-50

E-Mail: info@profitec-espresso.com
Internet: www.profitec-espresso.com

(Stempel des Fachhändlers/dealers stamp)


	סימן זהירות! הודעות חשובות בנושא בטיחות למשתמש. שימו לב להודעות אלו כדי למנוע פציעות.
	סימן לתשומת לב! הודעה חשובה לשימוש נכון במכונה.

01 - 2021

Technical data subject to change without notice / הנתונים הטכניים עשויים להשתנות ללא הודעה מוקדמת /
English translation of the original German user manual / התרגום לעברית של המדריך נעשה מתוך התרגום האנגלי /

2.2 שימוש נכון

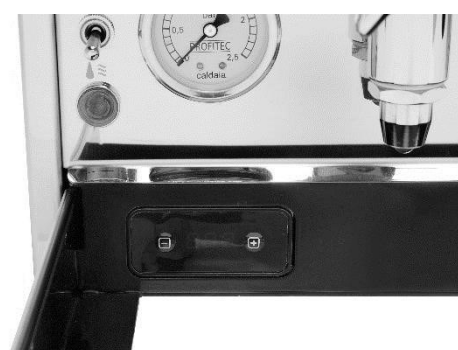
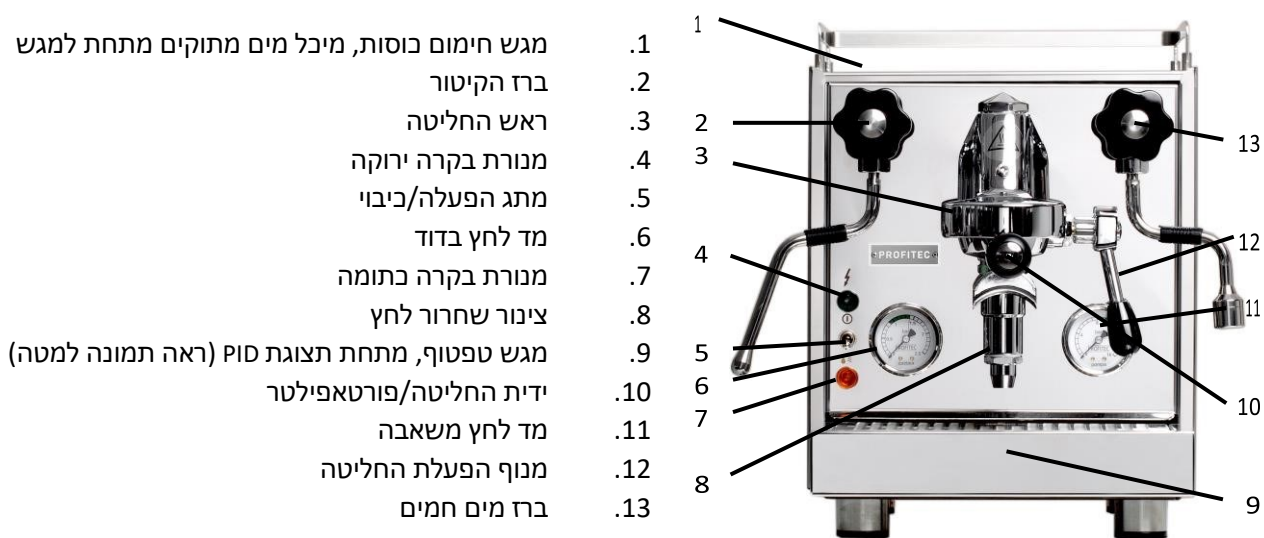
יש להשתמש במכונת PRO 500 להכנת קפה, מים חמים וקיטור בלבד. המכונה אינה מיועדת לשימוש מסחרי. השימוש במכונה שלא למטרה המוזכרת לעיל אסורה בהחלט. היצרן לא יישא באחריות לנזקים עקב שימוש לא מתאים במכונה ואינו אחראי לפיצוי.

<ul style="list-style-type: none"> • מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי ודומים כגון: • במטבחים בחנויות, במשרדים וסביבות עבודה אחרות • צימרים ובתי אירוח • על ידי לקוחות בבתי מלון, במוטלים ובסביבות אחרות מסוג דומה • מקומות מסוג לינה וארוחת בוקר 	
---	---


3 תאור המכונה

3.1 חלקי המכונה

PRO 500



צג PID מתחת למגש הטפטוף

<p>זהירות!</p> <p>סכנת פציעה: החלקים הבאים חמים או עלולים להתחמם:</p> <ul style="list-style-type: none"> • כל האזור סביב ברז הקיטור וברז המים החמים • צינור קיטור וצינור המים חמים • ידית החליטה / פורטאפילטר • יחידת החליטה • גוף המכונה (חלק עליון והמסגרות בצד) 	
--	---


3.2 נתונים טכניים

מתח:	230 V
תדירות:	50 Hz
הספק:	1.400 W
נפח מיכל מים:	בערך 2.8 ליטר
מידות:	רוחב=302 מ"מ, עומק=447 מ"מ, גובה=393 מ"מ
מידות עם ידית חליטה:	w x d x h / 302 mm x 555 mm x 393 mm
משקל:	23.5 kg


3.3 PID – בקרת טמפרטורה

בקרת ה-PID של ה-Pro 500 מאפשרת למשתמש לווסת את טמפרטורת הקיטור ובכך את לחץ הדוד להקצפת חלב. טמפרטורת הקיטור מוגדרת מראש במפעל ל-120°C. כאשר משנים את טמפרטורת הקיטור, לא רק לחץ הדוד משתנה, אלא גם טמפרטורת החליטה של הקפה משתנה.



4 התקנת המכונה

	יש לבצע את ההתקנה אך ורק על ידי טכנאים מוסמכים, בהתאם להנחיות הבאות ובהתאם לחוקים התקפים במדינה ולתקנות המקומיות.
---	---

4.1 הכנות להתקנה


	<ul style="list-style-type: none">יש להניח את המכונה על משטח ישר ויציב.לעולם אין להניח את המכונה על משטח חם.יש להניח את המכונה על משטח עמיד למים, מכיוון שמים עלולים לדלוף מהמכונה.
--	---

4.2 חיבורי החשמל

 	<ul style="list-style-type: none">יש לוודא שהמתח במדינה תואם את המופיע על הלוחית בצד הקדמי של המכונה.יש לוודא שתקע החשמל תואם לסטנדרט במדינה.יש לחבר את המכונה לשקע מוארק בלבד ואין להשאיר את המכונה ללא השגחה.אין לגלגל או לכופף את כבל החשמל.אין להשתמש בכבל מאריך / אין להשתמש בשקע מפצל.
--	--

5 שימוש ראשון




יש לקרוא בעיון את מדריך ההוראות לפני הפעלת המכונה.

	<p>לפני הפעלת המכונה, יש לבדוק אם:</p> <ul style="list-style-type: none">ברז הקיטור וברז המים החמים סגורים.המכונה כבויה. (מתג ההפעלה במצב תחתון).כבל החשמל מנותק.מגש הטפטוף מוכנס במדויק עד הסוף.המכונה מונחת על משטח עמיד למים.
---	--

עכשיו אפשר להפעיל את המכונה:

- יש להרים את מגש חימום הכוסות, להוציא את מיכל המים ולשטוף אותו היטב.
- ממלאים את מיכל המים במים טריים רכים, מחזירים את מיכל המים המלא וסגורים את מגש חימום הכוסות.
- מכניסים את התקע לשקע החשמל. מעלים את מתג ההפעלה למצב העליון. המכונה מופעלת כעת.
- נורית הבקרה הירוקה נדלקת.
- המשאבה תפעל (שומעים אותה) וממלאת את הדוד של המכונה במים טריים.

6. ברגע שהדוד מתמלא, נפסק רעש המשאבה; נורית הבקרה הכתומה דולקת כעת. ברגע שכמות המים יורדת לרמה מסוימת במיכל המים, המכונה מכבה את עצמה ונורית הבקרה הכתומה נכבית. במקרה זה יש למלא מים. המכונה מתחממת אוטומטית.
7. מכיוון שנדרשת כמות גדולה של מים בפעם הראשונה למילוי הדוד, יש למלא את מיכל המים שוב.
8. יש להמתין עד שמד לחץ הדוד יראה לחץ בין 1.0 ל-1.25 בר או עד שהטמפרטורה הגיעה ל- 120°C .
9. "שחרור לחץ" ידני לא נדרש מכיוון שה-PRO 500 מצויד בשסתום שחרור לחץ מקצועי (Vacuum breaker) המשחרר את הלחץ בדוד באופן אוטומטי במהלך שלב החימום.
10. מעלים את ידית החליטה למצב עליון ומזרימים כ. 500 מ"ל מים. כך מחליף החום יתמלא במים ויתחיל תהליך זרימת המים במערכת התרמוסיפונית.
11. מורידים את ידית החליטה למצב התחתון. וממלאים את מיכל המים מחדש.
12. עכשיו המכונה מוכנה לשימוש. אפשר להניח את הכוסות על מגש חימום הכוסות כדי לחמם אותן מראש.


לפני הכנת הקפה הראשון, יש לנקות את המכונה על ידי שחרור של כ-2-3 מכלי מים מיחידת החליטה ומצינורית המים החמים. ראו גם פרק 6.4 הוצאת מים חמים.	
ל-PRO 500 יש מפסק למניעת מילוי יתר של המכונה. ייתכן שבפעם הראשונה או בעת הוצאת כמויות גדולות של מים המכונה אינה מתחממת. במקרה זה, צריך לכבות את המכונה ולהדליק מחדש.	
חשוב! ידית החליטה/פורטהפילטר, מגש הטפטוף ומיכל המים אינם מתאימים למדיח הכלים.	

6 שמוש ראשון במכונה

6.1 הכנת המכונה

יש להפעיל את המכונה באופן הבא:

1. ממלאים במים את מיכל המים במידת הצורך.
2. מדליקים את המכונה (מעלים את מתג ההפעלה כלפי מעלה).
3. ממתנים עד שמד הלחץ מראה כ-1.0 עד 1.25 בר או שהמכונה מגיעה לטמפרטורה שנקבעה מראש ב-PID.
4. זמן החימום נמשך כ-15 דקות לערך, הוא תלוי גם בטמפרטורת הסביבה.
5. בשלב הזה המכונה מוכנה לשימוש.
6. מכניסים את ידית החליטה/ פורטהפילטר ומעלים את מנוף החליטה למצב העליון. משחררים קצת מים חמים. כך הפורטהפילטר יתחמם היטב.

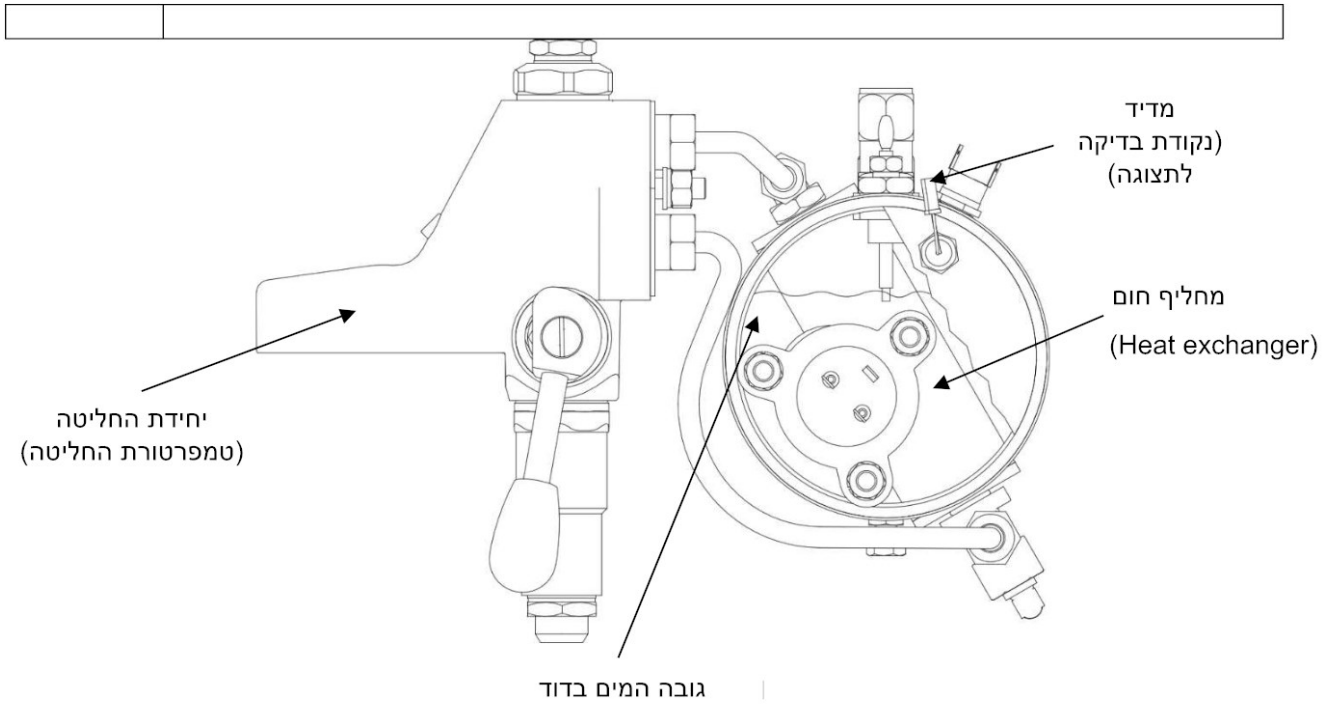
	מומלץ להשאיר את הפורטהפילטר בראש החליטה, כדי לשמור עליו חם ובכך לאפשר חליטת אספרסו בטמפרטורת אופטימלית.
---	---

6.2 פונקציות התצוגה של ה-PID

להלן הסבר על אפשרויות התכנות השונות של בקרת ה-PID.

6.2.1 תכנות הטמפרטורה

בקרת ה-PID מאפשרת לתכנת את טמפרטורת הקיטור ובכך את הלחץ בתוך הדוד כדי לאפשר הקצפת חלב ובמקביל לשנות את טמפרטורת החליטה של האספרסו מיחידת החליטה




מבחינה טכנית, ניתן להגדיר את טמפרטורת הדוד ב-PID בין 120 ל-127 מעלות צלזיוס.

אנו ממליצים על הגדרת טמפרטורה ב-PID של 124°C בערך 1.25 בר, התואמת לטמפרטורת יציאה של כ-94°C. אם הטמפרטורה מוגדרת נמוך יותר, לא יהיה מספיק לחץ כדי להקציף חלב.

	שימו לב! אם שיניתם את הטמפרטורה של הקיטור באמצעות ה-PID והתצוגה, ייתכן שיחלוף זמן מה עד שהטמפרטורה של יחידת החליטה תגיע לטמפרטורה החדשה וליציבות.
--	---


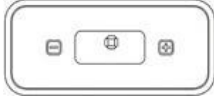

כדי להתאים את הטמפרטורה יש לפעול לפי ההוראות שלהלן:

	1.	הפעילו את המכונה. אין חשיבות לטמפרטורת הדוד בתכנות. גוף החימום אינו פעיל במהלך התכנות.
	2.	יש ללחוץ בו זמנית על כפתור ה-"+" ועל כפתור ה-"-" עד שרואים על הצג 'ז'
	3.	לוחצים על לחצן ה-"+" כדי להיכנס לתוך התפריט 'ז', לתפריט המשנה המאפשר לשנות את הטמפרטורה. על הצג תופיע הטמפרטורה הנומינלית.
	4.	לוחצים לחיצה מהירה - להפחית + כדי להגדיל ערך הטמפרטורה הנומינלי.
	5.	יש להמתין זמן קצר לאחר הגדרת הטמפרטורה הנומינלית הערך: 'ז' יוצג בתצוגה

	<p>6. לוחצים על כפתור ה- ON כדי לצאת ממוד תכנות.</p>	<p>6.</p>
---	--	-----------

6.2.2 תכנות הטמפרטורה למצב "O"

ניתן להגדיר את יחידות המידה של הטמפרטורה "ז" יוצג כ-C^o (צלזיוס) או F^o (פרנהייט) כדי לכוון נתונים אלו יש לפעול כדלקמן:


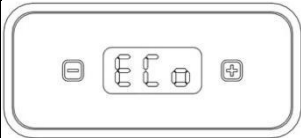
	<p>1. לוחצים על לחצן + ולחצן - בו זמנית. יופיע על המסך "ז"</p>
	<p>2. לוחצים על לחצן - פעמיים. אחרי t1, על המסך יופיע "O". לוחצים על + כדי להיכנס לתפריט.</p>
	<p>3. עכשיו אפשר לבחור C צלזיוס או F פרנהייט ע"י לחיצה על -</p>
	<p>4. המתינו זמן קצר והמערכת תצא ממצב תכנות אוטומטי</p>

6.2.3 תכנות למצב ECO חסכון בחשמל

במצב ECO המערכת מפעילה כיבוי אוטומטי לאחר זמן מוגדר מראש. המכונה מגיעה מהיצרן לכיבוי לאחר 90 דקות. במצב ECO מופעל מונה הסופר לאחר פעולת החליטה האחרונה ומכבה את המכונה לאחר הזמן שהוגדר.

כדי להפעיל מחדש את המכונה, לאחר שכבתה במצב ECO יש להרים ידית החליטה למצב עליון והמכונה תחזור ותחמם שוב. ניתן גם לכבות ולהפעיל שוב את המתג הראשי.

כדי לתכנת את המכונה למצב ECO, יש לפעול כדלקמן:



	<p>1. מדליקים את המכונה</p>
	<p>2. לוחצים על + ועל - ביחד עד שמופיע "ז" על הצג.</p>
	<p>3. לוחצים פעמיים על לחצן - אחרי "ז" מופיע "O" על הצג. לוחצים + כדי להיכנס למצב תכנות.</p>
	<p>4. עכשיו ניתן לשנות את הגדרות התכנות ע"י לחיצה על + או - וכל לחיצה מקפיצה את זמן הכניסה למצב ECO ב- 30 דקות. על מנת לצאת ממצב התכנות, יש להמתין זמן קצר והתפריט ייצא אוטומטית.</p>
	<p>5. לאחר יציאה מתכנות הנתון החדש ישמר במכשיר</p>

ישנה אפשרות לכבות את תצוגת ה- PID. לוחצים על כפתור "+" עד שהתצוגה כובה. תופיע נקודה על הצג, המציינת שהמכונה עדיין מופעלת. התצוגה תופעל שוב על ידי לחיצה נוספת על הלחצן "+".

6.3 הכנת קפה



להכנת כוס אספרסו בודד (אספרסו קצר) משתמשים בפורטפילטר (ידית החליטה) זרבובית בודדת ובפילטר המתאים למנה אחת. כדי להכין אספרסו ל-2 ספלים משתמשים בפורטפילטר עם זרבובית כפולה ובפילטר הגדול ל-2 מנות. יש לוודא שהפילטר נעול היטב בידיה. ממלאים את הפילטר בקפה טחון דק עד לסימן בתוך סל הפילטר שימו לב למלא בקפה טחון המתאים לאספרסו. (אם משתמשים בקפה דק מידי האספרסו זורם בטפטוף או לא זורם בכלל, ואם ממלאים בקפה טחון גס מידי, האספרסו זורם במהירות והקפה דליל)

דחסו את הקפה הטחון עם הדוחסן לחץ לחיצה מומלץ של כ-20 ק"ג. כך הקפה הטחון נדחס באופן שווה. מנקים את שפת הפורטפילטר ומהדקים אותו בחוזקה תוך סיבוב קל לתוך יחידת החליטה. מניחים את הספל מתחת לזרבובית הפורטפילטר (להכנת 2 כוסות אספרסו שמים כוס אחת מתחת לכל יציאה). כעת הרימו את ידית ההפעלה למצב העליון (90 מעלות – פונה החוצה מהמכונה) כדי להתחיל בתהליך החליטה. הטיימר בצג PID מציין את זמן החליטה בשניות. באופן כללי, זמן החליטה צריך להיות בסביבות 20 עד 25 שניות. נפח של מנת אספרסו אחת צריך להיות בין 20 עד 30 מ"ל. לאחר שקיבלנו את מנת האספרסו הרצויה, מורידים חזרה את ידית ההפעלה למצב התחתון/המקורי. עודף הלחץ והמים שהצטברו בשעת החליטה בתוך הפורטפילטר, על הקפה הטחון, יוזרמו למגש הטפטוף מתוך החלק התחתון של ראש החליטה. במהלך החליטה ניתן לקרוא את לחץ המשאבה בעזרת מד לחץ המשאבה. לאחר תהליך החליטה, מד לחץ החליטה עדיין יראה לחץ מסוים. רק כאשר מכינים כוס אספרסו נוספת, מד הלחץ חוזר להראות את לחץ החליטה. הרמת הידית ההפעלה והורדה חזרה משחררת את הלחץ בתוך השעון והוא חוזר למצב "0"

<p>זהירות! אם ידית ההפעלה לא נמצאת במצב תחתון כראוי, מים חמים עלולים להתיז החוצה מראש החליטה בעת הוצאת הפורטפילטר. מה שעלול לגרום לפציעה.</p>	
<p>קפה טחון טרי מאפשר קבלת תוצאת אספרסו אופטימלית. לכן, מומלץ להשתמש במטחנת קפה מקצועית ולטחון לפני החליטה. ניתן למצוא מספר מטחנות קפה מקצועיות וקומפקטיות. יש להשתמש בדוחסן נירוסטה בקוטר של 58 מ"מ לדחיסה אופטימלית.</p>	

6.3 שחרור מים חמים


1. מניחים מיכל מים מתאים (רצוי עם ידית מבודדת חום) מתחת לצינורית המים החמים. כשידית הפעולה במצב תחתון, פותחים את ברז המים החמים. מים רותחים יוצאים מהצינורית לשימושכם (למשל לתה, קפה נמס וכו').
2. לאחר הוצאת מים חמים מומלץ לבדוק אם יש צורך למלא את מיכל המים הקרים. לאחר שהוצאנו מים הדוד מתמלא במים באופן אוטומטי. הוצאת כמות גדולה מאד של מים חמים תגרום לירידה בלחץ הקיטור עד אפילו מצב ללא קיטור.



<p>כאשר המכונה כבויה, ניתן להוציא יותר מים חמים עם זאת, לא בהכרח צריך לכבות את המכונה לצורך הוצאת מים חמים</p>	
<p>זהירות! יש להכניס את פיית צינורית המים החמים לתוך מיכל על מנת למנוע פציעות עקב התזת מים חמים.</p>	

6.5 הוצאת קיטור

הפרופיטק 500 PRO-מאפשר להפיק כמויות גדולות של קיטור על מנת לחמם או להקציף חלב או משקאות אחרים כמו פונץ'. מדובר במכונת אספרסו מקצועית וקומפקטית בעלת נפח קיטור עצום. לכן, תוך מספר שניות מעטות ניתן להקציף חלב. אנא שימו לב להוראות למטה. אין להביא את החלב לרתיחה, אחרת לא ניתן להקציף את החלב.


1. חשוב: על מנת לקבל את התוצאה הטובה ביותר בהקצפת חלב, יש לפתוח את ברז הקיטור למשך כ. 5 שניות כדי לשחרר את המים שהתעבו בצינור.
2. יש לטבול את קצה פיית צינורית הקיטור לתוך הנוזל.
3. פתחו מחדש את ברז הקיטור.
4. מחממים ו/או מקציפים את הנוזל.
5. לאחר ההקצפה או החימום, סגרו את ברז הקיטור. נקו את צינורית הקיטור במטלית לחה, העבירו את הצינורית מעל מגש הטפטוף ושחררו קצת קיטור כדי לשחרר את החלב הכלוא בחורים של צינורית הקיטור.

סכנת פציעה שמור תמיד את צינורית הקיטור מתחת לפני השטח של הנוזל בזמן החימום או ההקצפה כדי למנוע ריסוס.	
--	---

חשוב יש לנקות את צינורית הקיטור לאחר כל שימוש עם מטלית לחה, כדי להסיר שאריות חלב.	 
סכנת פציעה יש להימנע ממגע עם צינורית הקיטור בזמן הניקוי	

7 ניקוי ותחזוקה


טיפול קבוע ומדויק חשוב מאוד לביצועים, לאריכות החיים ולבטיחות המכונה שלך.

!זהירות לפני הניקוי, יש לכבות את המכונה תמיד! (מתג ההפעלה במצב תחתון), לנתק את כבל החשמל ולתת למכונה להתקרר לטמפרטורת החדר (לפחות 30 דקות). לעולם אין לטבול את המכונה במים; אין להפעיל את המכונה בידיים רטובות. קיים סיכון להתחשמלות	
--	--

7.1 ניקיון כללי

ניקיון יומי:


מידי יום מומלץ לנקות את הרכיבים החיצוניים במכונה. ידית החליטה (פורטפילטר) עם המסננים שבתוכה, מיכל המים, מגש הטפטוף כולל הפלטה מעל מגש הטפטוף והדוחסן דורשים ניקוי יומיומי במים חמימים ו/או עם חומר ניקוי בטוח למזון.

חשוב!!! ידית החליטה (פורטפילטר), מגש הטפטוף, הפלטה על מגש הטפטוף ומיכל מים אינם מתאימים למדיח הכלים!!!	
---	---

יש לנקות את רשת הפיזור, את האטם בראש החליטה והסר לכלוך גלוי מבלי לפרק את החלקים.

ניקוי לפי הצורך:

יש לנקות את צינורית הקיטור והמים החמים לאחר כל שימוש.
 יש לנקות את גוף מכונה כשהיא כבויה וקרה.
 בהתאם לשימוש, יש לרענן את המים בדוד הקיטור כלשבוע עד שבועיים על ידי הוצאת מים חמים.


יש להשתמש במטלית רכה ולחה לניקוי. לעולם אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים (כגון סקוטצ') או בחומרים כלוריים!	
---	---


יש לרוקן את מגש הטפטוף באופן קבוע ולא לחכות עד שהוא מתמלא.

7.2 ניקוי ראש חליטה


חומר ניקוי לראש החליטה בצורת אבקה או טבליות זמין אצל המשווק המתמחה בכך. עם חומר ניקוי זה, יש לנקות ולהסיר שומנים שהצטברו בראש החליטה. הניקוי, שטיפה נגדית, מתבצע על ידי שימוש בפילטר העיוור המצורף עם המכונה. ניקוי ראש החליטה עם הטבליות או האבקה יכול להתבצע מדי שבוע. יש לפעול לפי ההוראות כמפורט להלן:

1. יש לחמם את המכונה (לחץ הדוד צריך להיות 1.0 - 1.25 בר או שתכוונו את הטמפרטורה בעזרת ה-PID)
2. יש להכניס את הפילטר העיוור לתוך ידית הפילטר.
3. מכניסים טבליה או כפית אבקה לתוך הפילטר העיוור.
4. מהדקים את ידית החליטה (הפורטפילטר) לראש החליטה.
5. מעלים את ידית ההפעלה למצב פועל למשך כ-20 שניות. הפילטר העיוור יתמלא במים.
6. יש לתת לחומר הניקוי להגיב, יש להזיז את ידית ההפעלה למצב האמצעי, בערך 45° . (לא להוריד למצב תחתון).
7. יש להזיז את ידית ההפעלה למצב התחתון לאחר כ. 1/2 דקה. כך ניתן לשחרר את השומנים והשומנים באמצעות גליל הפריקה בתחתית ראש החליטה.
8. חוזרים על סעיפים 5-7 כ-10 פעמים לפחות, עד שרק מים צלולים יוצאים מגליל הפריקה.
9. שוטפים את ידית החליטה ואת הפילטר העיוור במים נקיים. לאחר מכן מחליפים את הפילטר העיוור בפילטר לקפה.
10. מפעילים את ידית ההפעלה למשך כ. 20-30 שניות. לאחר מכן מחזירים את הידית למצב התחתון.
11. שוטפים שוב את ידית החליטה וחוזרים על סעיף 10. לאחר מכן ראש החליטה מוכן לשימוש שוב.

	<p>לא מומלץ לנקות את ראש החליטה לעתים קרובות עם חומר ניקוי, ידית ההפעלה עלולה להתחיל לחרוק. ניקוי בתדירות גבוהה יכול להסיר את כל השומנים סביב החלקים הנעים והם יישחקו במהירות. עדיף לנקות את ראש החליטה מעת לעת ללא חומר ניקוי.</p>
---	---










	<p>זהירות! יש להיזהר מרסס של מים חמים בזמן ניקוי ראש החליטה.</p>
---	---

7.3 תחזוקה

	<p>זהירות! יש לוודא שהמכונה מנותקת מהחשמל במהלך תחזוקה ובעת החלפת חלקים.</p>
---	---

(אם יש לכם שאלות, יש ליצור קשר עם המשווק הרשמי).
החלפת אטם של ראש החליטה ורשת הפיזור (shower)
יש לכבות את המכונה (מתג ההפעלה במצב תחתון) ולנתק את כבל החשמל.
יש להמתין עד שהמכונה התקררה לטמפרטורת החדר.
לאחר מכן מבצעים את השלבים הבאים:

<p>3</p> <p>האטם והרשת משתחררים</p> 	<p>2</p> <p>משתמשים במברג שטוח כדי לחלץ את האטם הין ואת רשת הפיזור</p> 	<p>1</p> <p>מצב ראש החליטה בתחילה.</p> 
---	--	--

<p>6</p> <p>יש לנקות את ראש החליטה עם מברשת ומטלית לחה לפני הכנסת האטם ורשת הפיזור.</p> 	<p>5</p> <p>יש להכין את האטם ורשת הפיזור החליפי יש להקפיד שבאטם הצד עם הפאזה כלפי מעלה.</p> 	<p>4</p> <p>משכו החוצה את האטם ורשת הפיזור.</p> 
<p>9</p> <p>Clamp the portafilter into the brew group.</p> 	<p>8</p> <p>לוקחים ידית ללא סלסלה.</p> 	<p>7</p> <p>מכניסים את האטם ורשת הפיזור לראש החליטה.</p> 
<p>12</p> <p>ראש החליטה מוכן לשימוש.</p> 	<p>11</p> <p>עבשיו ניתן להכנס ידית חליטה רגילה.</p> 	<p>10</p> <p>יש להכניס את הידית ללא הסלסלה לראש החליטה ולסובב עד שהאטם ורשת הפיזור נעולים היטב.</p> 

ניתן להשתמש במכונה שוב, כמתואר בפרק 6 במדריך ההוראות.

פיית הקיטור חסומה



יש לנקות את החורים של פיית הקיטור בזהירות עם מחט או מהדק נייר.

לצורך כך ניתן לפרק את פיית הקיטור. אפשר גם להחליף את פיית הקיטור.


8 הובלה ואחסנה

8.1 אריזה


הפרו-500 מסופק בקרטון מיוחד ומוגן על ידי כיסוי פלסטיק וקצף.

<p>זהירות! הרחקו את האריזה מהישג ידם של ילדים</p> <p>חשוב יש לשמור את האריזה ואת חומרי האריזה למקרה שתדקקו לשנע את המכונה. אל תזרקו את האריזה!</p>	 
--	---

8.2 הובלה

<ul style="list-style-type: none">יש להוביל את המכונה במצב זקוף בלבד, אם אפשר על משטח.אין להטות או להפוך את המכונה.אין לערום יותר משלוש מכונות זו על גבי זו.אין להניח פריטים כבדים אחרים על האריזה.אין לחשוף את המכונה לכפור.	
---	---

8.3 אחסנה

<ul style="list-style-type: none">יש לשמור את המכונה סגורה באריזה במקום יבש.אין לערום יותר משלוש מכונות זו על גבי זו.אין להניח פריטים כבדים אחרים על האריזה.	
--	---

9 פינוי לפסולת



בהתאם לתקן WEEE Reg.-Nr.: DE 97592029

מוצר זה תואם להנחיית האיחוד האירופי 2012/19/EU ורשום בהתאם לכללי הפסולת (פסולת של ציוד חשמלי ואלקטרוני).
WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment)

10 תאימות



המוצר תואם להנחיות האיחוד האירופי הבאות:

- הוראת מתח נמוך: EU/2014/35
- הנחיה לתאימות אלקטרומגנטית (EMC): 2014/30/EU
- הנחיה על הגבלת השימוש בחומרים מסוכנים מסוימים בציוד חשמלי ואלקטרוני (ROHS): 2011/65/EU
- הוראת ציוד תחת לחץ: (PED): 2014/68/EU
- הוראה EU/2012/19 לגבי פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE Reg.-Nr.: DE97592029)

כמו כן, הופעלו התקנות הבאות:

- תקנה בדבר רישום, הערכה, אישור והגבלה של כימיקלים (REACH): 1907/2006/EU
- תקנה (EC) מס' 1935/2004 לגבי חומרים וחפצים המיועדים לבוא במגע עם מזון
- תקנה (EU) מס' 10/2011 על חומרים וחפצים פלסטיים המיועדים למגע עם מזון
- תקנה (EC) מס' 2023/2006 על נוהלי ייצור טובים של חומרים וחפצים המיועדים לבוא במגע עם מזון

לצורך עמידה בדרישות, יושמו התקנים המותאמים הבאים:

- EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019
- EN 60335-2-15:2016 + A11:2018
- EN 55014-1:2017
- EN 55014-2:2015

הערה: במקרה של שינויים כלשהם שנעשו במכשירים שהוזכרו לעיל ללא רשות מפורשת של היצרן או היבואן, הצהרת תאימות זו תהפוך לבלתי תקפה.

פתרון התקלה	הסיבה האפשרית לתקלה	התקלה
יש להשתמש בקפה טחון דק יותר ולדחוס חזק	הטחינה לא מספיק דקה	אין קרמה או שיש מעט קרמה על האספרסו
יש להשתמש בקפה טרי יותר	הקפה ישן מאד	
מומלץ להשתמש בפילטר מסנן כלור	יש יותר מידי כלור במים שמשתמשים	
יש להשתמש בכמות הנכונה למנה: בערך 7 עד 9 גרם למנה.	אין מספיק קפה טחון בסלסה. -	
יש לנקות את ראש החליטה	רשת הפיזור (Shower) מלוכלך.	
יש לטחון את הקפה גס יותר, ולדחוס בעדינות.	הטחינה דקה מידי.	האספרסו זורם לאט, מטפטף בטיפות
יש להשתמש בכמות הנכונה למנה: בערך 7 עד 9 גרם למנה.	יש יותר מידי קפה טחון בסלסה.	
יש למלא במים אם המכונה.	נורת הבקרה הכתומה כבויה: חסר מים במיכל המים.	המכונה הופעלה, אבל לא עובדת.
יש לכבות ולהדליק את המכונה. יש לבדוק שהמצוף, הנמצא בתוך מיכל המים, נמצא במצב הנכון. (הצד של המצוף עם המגנט צריך לפנות לכיוון פנים המכונה. את המצוף עצמו יש להכניס כשהמגנט בפונה לחלק העליון של המצוף).	מים הוספו למכונה, נורת הבקרה הכתומה כבויה.	
יש להוציא ולהכניס את מיכל המים כראוי	מיכל המיל לא ממוקם כראוי	
לוחצים על – כדי לצאת ממצב תכנות.	האם ייתכן שלא יצאתם מתפריט התכנות בתצוגה?	
יש להקטין את עובי הטחינה במטחנה	הטחינה לא דקה מספיק	"גוף" המשקה חלש
נסו קפה טרי	קפה ישן	
השתמשו ב-7 גרם קפה טחון למנה בודדת	כמות הקפה בסלסה קטן מהנדרש	
נקו את רשת הפיזור	רשת הפיזור (shower) מלוכלכת	הקפה בספל לא מספיק חם
יש להעלות את הטמפרטורה באמצעות ה-PID (פרק 6.2).	כיוון הטמפרטורה נמוך מידי	
יש לבצע הסרת אבנית ע"י מעבדת היבואן המורשית	המכונה כפי הנראה מלאה באבנית	הקפה בספל עדיין קר, למרות שהוא הוגדר נכון ב-PID
נסו קפה אחר	פולי קפה לא מתאימים	במקום קרמה על האספרסו מתקבל קצף
כוונו את מטחנת הקפה (כאשר משנים את סוג פולי הקפה בדרך כלל יש לשנות את כיוון המטחנה)	כיוון מטחנת הקפה לא מתאים לפולי הקפה שאתם משתמשים	


פתרון התקלה	הסיבה האפשרית לתקלה	התקלה
הכנס את הידית כראוי	הידית הפורטפילטר לא הוכנסה כראוי	קפה מטפטף מהפורטהפילטר / ראש החליטה
יש להחליף את האטם	אטם ראש החליטה פגום או יבש	
יש לנקות את ראש החליטה (האטם ורשת הפיזור) בעדינות עם מטלית.	שאריות קפה הנמצאים על האטם ועל רשת הפיזור	

אם אתם משביתים את המכונה למשך תקופה ארוכה של זמן, מומלץ:
 - יש לנקות את ראש החליטה (הוראות בעמוד 18). לאחר מכן, להשאיר את הפורטפילטר בחוץ לא מחובר לראש החליטה.
 - יש לרוקן את הדוד. מכבים את המכונה ופותחים את ברז המים החמים. עקב לחץ בדוד, המים החמים מוזרמים מהדוד. סגור את ידית המים החמים. כדי להפעיל מחדש את המכונה, יש לפעול כמו בהפעלה ראשונית

אם אתם לא משתמשים במים החמים (לתה, קפה בוז' או נס קפה ועוד). חייבים להחליף את המים כל 1-2 שבועות.

איך להקציף חלב

- במידת האפשר, השתמשו בחלב קר וטרי עם תכולת שומן של כ. 1.5% או 3%. אפילו חלב הומוגני מתאים אם אתם מעדיפים.
- יש להשתמש בכלי הקצפה (עשוי מתכת) בנפח מינימלי של 0.5 ליטר. גודל המיכל לא צריך להיות רחב מדי. מיכל צר וגבוה מתאים יותר.
- יש לפתוח את ברז הקיטור למשך כ. 5 שניות לשחרור מי העיבוי שהצטברו בצינור וליצירת אדים יבשים.
- יש למלא כ- 1/3 מהמיכל בחלב ולהניח מתחת לפיית הקיטור. יש לטבול את הזרבובית באמצע מיכל ההקצפה, ממש מתחת לפני השטח.
- פותחים באיטיות את ברז הקיטור. אדים חוזרים לחלב.
- שומרים את מיכל ההקצפה שקטה.
- לאחר מספר שניות מבחינים בשאיבה קלה במיכל ההקצפה. מתחילה הקצפה תקינה. יש להוריד את מיכל ההקצפה כלפי מטה כאשר מפלס החלב עולה. יש לשמור את פיית הקיטור בתוך החלב, ממש מתחת לפני השטח של החלב המוקצף.
- שימו לב: כשמגיעים לכמות הרצויה של קצף חלב יש לטבול את כל פיית הקיטור במיכל ההקצפה לזמן קצר ולסגור את ידית הקיטור.

חלבון חלב "מוקצף" לטמפרטורה של עד 77° צלזיוס ברגע שהטמפרטורה עולה מעל טמפרטורה זו, החלב לא מקציף יותר.	
---	---

- **עצה:** בסיום הקצפת החלב, יש לנענע מעט את מיכל ההקצפה על מנת לגרום לבועות החלב לעלות אל פני השטח ולקבל קצף חלב חלק.
- לאחר הקצפת החלב, יש לשחרר אדים לתוך מגש הטפטוף כדי למנוע חסימה של פיית הקיטור.



PROFITEC GmbH

Industriestraße 57 - 61
D-69245 Bammental/Heidelberg
Deutschland/Germany

Tel.: +49 (0) 6223 9205-0
Fax: +49 (0) 6223 9205-50

E-Mail: info@profitec-espresso.com
Internet: www.profitec-espresso.com