Bellman Cappucino CX-25

Naudojimo instrukcija

Bendra informacija

Bellman CX-25 serijos kavos ir kapučino virimo aparatai (CX-25 ir CX-25P) – tai viryklių modeliai, skirti naudoti namuose, kelionėms ir stovyklavimui. Kompaktiško dizaino CX serijos modeliai pagaminti iš patvaraus, tvirto 18/8 nerūdijančio plieno ir karščiui atsparaus bakelito, todėl gali būti naudojami ant dujinių, elektrinių, atviros liepsnos ir daugumos indukcinių viryklių.

CX serijos kavos aparatai per kelias minutes paruošia sodrią, autentišką espreso kavą, naudodami garų slėgį, kuris spaudžia vandenį per kavos tirščius filtro krepšelyje ir sukuria kokybišką ekstrakciją. Paruošus espreso, prietaisas sukuria pakankamai garų slėgio, kad pašildytų ir suplaktų pieną naudodamas įmontuotą garų antgalį su 2 skylutėmis, kad galėtumėte pasigaminti mėgstamų pieno pagrindu pagamintų kavos gėrimų, tokių kaip kapučinas, latte ir flat white.

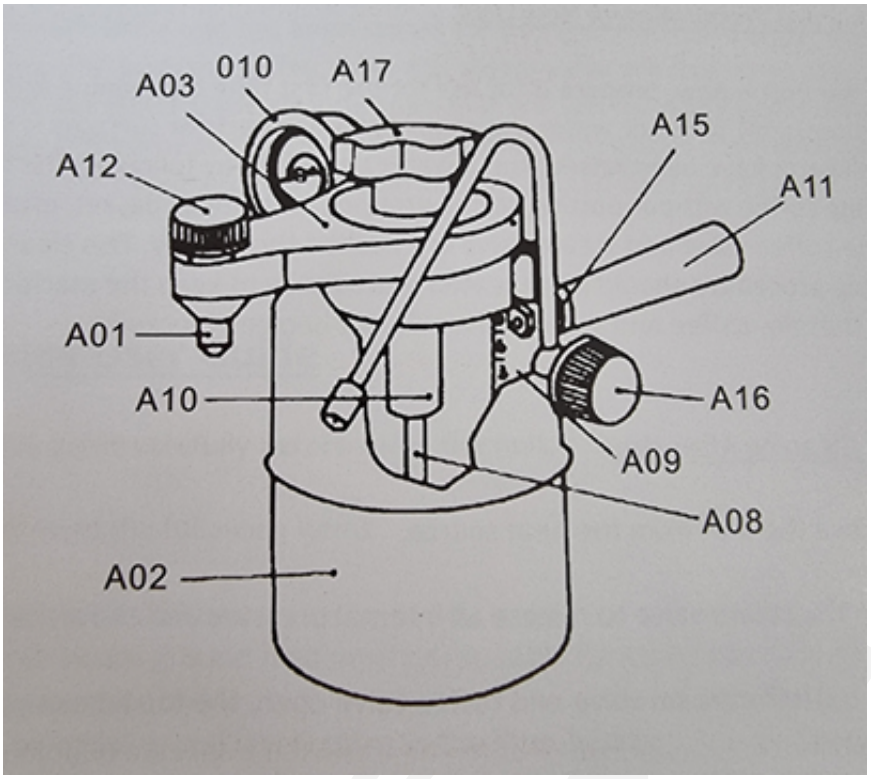
Kiekvienas prietaisas turi reguliuojamą filtro krepšelį (naudojant pridedamą krepšelio reduktorių), kad galėtumėte lengvai paruošti pakankamai kavos 3, 6 arba 9 espreso porcijoms, skaičiuojant pagal 30 ml espreso porciją. CX-25P modelis taip pat turi įmontuotą slėgio matuoklį, kad galėtumėte pasiekti pastovų ekstrahavimą optimaliu slėgiu ir užtikrinti, kad slėgis būtų pakankamas garų vamzdeliui naudoti po užplikymo.

Prieš pirmą kartą naudodami CX-25 serijos kavos ir kapučino virimo aparatą, perskaitykite visą naudojimo instrukciją. CX-25 serijos įrenginiai yra slėginiai įrenginiai, kuriems eksploatuojant reikia skirti atitinkamos priežiūros. Laikykite instrukcijas saugioje vietoje ir reguliariai jas perskaitykite.

ĮSPĖJIMAI IR SAUGA – atidžiai perskaitykite šį skyrių

CX serijos įrenginiuose rankenos (A15) pagrinde yra įmontuotas apsauginis slėgio išleidimo vožtuvas. Jei vožtuvas veikimo metu atsidaro ir pradeda išskirti garus, įrenginys pasiekė maksimalų optimalų darbinį slėgį ir šilumos šaltinį reikia išjungti, kad įrenginys atvėstų.
Nenaudokite įrenginio esant per dideliam slėgiui. Tinkamas slėgis espreso kavai ruošti yra 0,5–1,2 BAR, o garams – 1,5–2 BAR.
Nebandykite atsukti ir nuimti prietaiso dangtelio, kai jis karštas ir (arba) veikiamas slėgio. Prieš bandydami nuimti dangtelį, leiskite prietaisui atvėsti ir atidarykite garų vožtuvą, kad išleistumėte visą vidinį slėgį.
Nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jis veikia. Atleidžiant kavos ar garų vožtuvą, reikia būti atsargiems, kad išvengtumėte sužalojimų. Garai ir karšta kava gali nudeginti ir nudeginti. Prieš lėtai atidarydami bet kurį iš vožtuvų, įsitikinkite, kad po kavos ar pieno ąsotis yra padėtas.
Prietaiso veikimo metu metaliniai paviršiai labai įkais. Nebandykite liesti metalinių paviršių ir nekelti prietaiso už metalinio paviršiaus. Jei prietaisą reikia pakelti ar pritvirtinti, laikykite jį už karščiui atsparios bakelito rankenos ir (arba) mūvėkite orkaitėje naudojamas pirštines.
Nenaudokite prietaiso be pakankamo vandens kiekio viduje ir neleiskite jam išvirti. Naudojimo metu vadovaukitės vandens lygio indikatoriais korpuso viduje pagal šioje knygoje pateiktas instrukcijas. Jei naudojate tik garų vamzdelį, įsitikinkite, kad prietaisas yra pripildytas vandens bent trečdaliu (1/3).
Naudojant dujinę arba ant atviros liepsnos, įsitikinkite, kad šilumos šaltinis nustatytas pakankamai žemas, kad liepsna nekiltų aukštai įrenginio šonuose ir (arba) (įskaitant naudojimą ant elektrinių / indukcinių viryklių) prietaisas neperkaistų ir rankena per daug neįkaistų. Per didelis karštis gali sugadinti prietaisą, todėl tai nebūtina.
Nenaudokite įrenginio, jei jis pažeistas. Įrenginio sandarikliai turi būti periodiškai keičiami, o įrenginys reguliariai tikrinamas dėl susidėvėjimo ir pažeidimų. Jei yra kokių nors gedimų, grąžinkite įrenginį į pirkimo vietą patikrinimui.
Prieš šildydami prietaisą, įsitikinkite, kad viršutinis dangtis yra visiškai užsuktas, ir įsitikinkite, kad nematyti silikono O-Ring, esančio po kavos virimo krepšelio kraštu.

Bellman CX-25 serijos kavos virimo aparatas



- A01 4241 Kavos virimo snapelis
- A02 B140 ner?dijan?io plieno katilas
- A03 C600 Viršutinis dangtis su kavos
- A05 5070 Bako tarpin?, G70
- A06 D120 3/6 reduktorius
- A08 G240 centrinis velenas
- A09 1102 Vandens lygio indikatorius
- A10 D310 filtro / kavos krepšelio rinki
- A11 5839 Bakelito rankena
- A12 A210 Kavos vožtuvo ranken?l?
- A15 I250 apsauginis išleidimo vožtuv
- A16 A210 Garo vožtuvas
- A17 G302 Viršutin?s ranken?l?s priv
- 010 CX-25P-P Sl?gio matuoklis

(tik CX-25P modeliui)

CX-25 serijos valymo ir priežiūros instrukcijos

A) Naujo įrenginio valymas ir paruošimas

Kai prietaisas naujas, paruoškite jį pirmajam naudojimui, kruopščiai išvalydami ir nuskalaudami visas dalis karštu vandeniu. Nereikia šveisti jokių dalių ar paviršių. Kai visos dalys bus nuskalautos, paleiskite ciklą tik su vandeniu, vadovaudamiesi kavos ruošimo instrukcijomis, nededant kavos tirščių į filtro krepšelį, ir užtikrinkite, kad kruopščiai išplautumėte ir kavos, ir garų vožtuvus. Šią valymo ir sterilizavimo procedūrą reikia periodiškai kartoti, kad prietaisas būtų švarus ir neužsikimštų kavos bei garų vožtuvai.

B) regular Valymas po naudojimo

1. Nuimkite įrenginį nuo šilumos šaltinio.
2. Atidarykite garų vožtuvą, kad išleistumėte visą vidinį slėgį, ir leiskite įrenginiui atvėsti.
3. Atidarius ir garų, ir kavos vožtuvus, viršutinį dangtelį galima saugiai nuimti.
4. Išimkite filtro krepšelį ir ištuštinkite kavos tirščius. Jei naudojote filtro krepšelio reduktoriaus, jo neišmeskite.
5. Praskalaukite visas prietaiso dalis ir vidų. Nenardinkite prietaiso ir manometro į vandenį, nes galite jį pažeisti. Nenaudokite stiprių muilų ar abrazyvinių valymo priemonių, nes jos gali subraižyti ir pažeisti metalinius paviršius bei paveikti kavos skonį. Neplaukite indaplovėje.
6. Kruopščiai nusausinkite prietaisą minkšta, sausa šluoste. Prietaisą galima laikyti laisvai uždengus dangtį ir atidarius kavos bei garų vožtuvus. Nepalikite prietaiso ilgai stovėti su viduje esančiu vandeniu ir (arba) kavos tirščiais.
7. Reguliarus valymas po naudojimo pailgins įrenginio tarnavimo laiką. Periodiškai paleiskite įrenginį tik su vandeniu, kad kruopščiai išvalytumėte vidų.

Valymo patarimas:

Kad valymas būtų lengvesnis, išvalykite kavos vožtuvą po naudojimo ir iš karto po pieno putojimo praplaukite garų vamzdelį, kad pašalintumėte pieno likučius ant vamzdelio ir antgalio. Nedelsiant išvalius ir regular atlikus techninę priežiūrą, prietaisas veiks taip, kaip numatyta, ir bus paruošta geriausia įmanoma kava.

C) Sandėliavimas

Niekada nelaikykite prietaiso pilno vandens ir (arba) senų kavos tirščių. Visada įsitikinkite, kad prietaisas po naudojimo yra visiškai išvalytas ir išdžiovintas, o abu vožtuvai (A12 ir A16) yra atidaryti. Jei prietaisas buvo ilgą laiką laikomas, paleiskite tik vandens ciklą, užtikrindami, kad ir kavos, ir garų vožtuvai būtų praplauti, kad paruoštumėte jį naudojimui. Prietaise naudojami maistinio silikono sandarikliai, kurie įprastai naudojant tarnaus daugelį metų, tačiau retkarčiais gali tekti juos pakeisti naujais. Jei reikia atsarginių dalių, kreipkitės į tiekėją.

CX-25 serijos naudotojo vadovas

Prieš naudodami įrenginį, atidžiai perskaitykite šį vadovą.

A) Jums reikės šių daiktų:

1. CX-25 arba CX-25P įrenginys.
2. Kavos pupelės vidutiniškai/smulkiai sumaltos, tinkamos espreso kavai ant viryklės.
3. Kavos puodelis arba termosas.
4. Šaukštu sutankinkite ir išlyginkite kavą filtro krepšelyje.
5. Karščiui atsparus ąsotis (pageidautina nerūdijančio plieno) pienui garinti ir plakti.

B) Espreso kavos vadovas

1. Atsukite priveržimo rankenėlę (A17) ir nuimkite viršutinį dangtelį (A03). Nuimkite filtro krepšelį (A10) ir krepšelio reduktorių (A06).
2. Pripildykite prietaisą vandens iki žymių korpuso viduje (A09), kad paruoštumėte norimą espreso porcijų skaičių (3, 6 arba 9). Norėdami pagreitinti virimo procesą, pripildykite prietaisą karšto vandens. Neperpildykite prietaiso: vanduo neturi uždengti apsauginio išleidimo vožtuvo (A15), esančio rankenos apačioje.
3. Pripildykite filtro krepšelį (A10) iki krašto malta kava, kurios rupumas – vidutinio/smulkaus malimo, tinkančio espreso kavai ant viryklės. Naudokite krepšelio reduktorių (A06), jei norite paruošti 3 arba 6 espreso porcijas, ir visiškai išimkite reduktorių, jei norite paruošti 9 porcijas. Jei norite paruošti 6 porcijas, įkiškite reduktorių į filtro krepšelį trumpuoju galu žemyn. Jei norite paruošti 3 porcijas, įkiškite reduktorių ilguoju galu žemyn.
4. Jei naudojate krepšelio reduktorius (A06), įsitikinkite, kad malta kava yra beriama ant reduktoriaus viršaus, o ne po juo. Šaukštu tolygiai paskirstykite kavą krepšelyje ir lengvai sutrinkite. Turi būti naudojamas vidutinio/smulkaus malimo kavos malimas, tinkamas espreso kavai ant viryklės (kavos tirščiai turi būti šiek tiek didesni nei mažos skylutės filtro krepšelyje). Jei malta kava bus per stambaus skonio, ji bus silpna ir vandeninga, o per smulkūs kavos tirščiai gali užkimšti prietaisą.
5. Uždėkite filtro krepšelį (A10) ant centrinio veleno (A08) įrenginio viduje. Įsitikinkite, kad silikonas O-Ring yra tinkamai įdėtas po filtro krepšelio kraštu prie įrenginio krašto. Nuvalykite nuo krašto kavos tirščių perteklių, kad užtikrintumėte gerą sandarumą.
6. Uždėkite viršutinį dangtelį (A03) ant centrinio veleno (A08) ir pasukite kavos vožtuvą taip, kad jis būtų priešingoje įrenginio rankenos pusėje. Kuo tvirčiau priveržkite priveržimo rankenėlę (A17), kad dangtelis būtų tinkamai užsandarintas. Įsitikinkite, kad silikonas O-Ring po filtro krepšelio kraštu nėra matomas.
7. Visiškai uždarykite garų vožtuvą (A16) ir kavos vožtuvą (A12), pasukdami juos pagal laikrodžio rodyklę. Padėkite prietaisą ant šilumos šaltinio ir nustatykite žemą-vidutinę kaitrą. Šildymo plotas turi būti mažesnis nei prietaiso apačia. Naudojant dujines virykles, įsitikinkite, kad liepsna nekyla į prietaiso šonus, nes tai gali pažeisti prietaisą ir rankeną.

CX-25 INSTRUKCIJOS

8) Padėkite kavos puodelį arba termosą po kavos snapeliu (A01) ir atidarykite kavos vožtuvą (A12) 180 laipsnių kampu prieš laikrodžio rodyklę.

9) Leiskite prietaisui kaisti 5–10 minučių (ilgiau, jei pradedate nuo šalto vandens), kol vanduo viduje užvirs. Užvirus, kava pradės lašėti per kavos piltuvėlį ir kavos srovė taps stipresnė. Norėdami stipresnės espreso, uždarykite kavos vožtuvą dar 30–60 sekundžių, kai tik kava pradės lašėti, o tada vėl jį atidarykite.

CX-25P INSTRUKCIJOS – naudojant manometrą

10) Leiskite prietaisui kaisti 5–10 minučių (ilgiau, jei pradedate nuo šalto vandens), kol vanduo viduje užvirs. Vandeniui pradėjus virti, manometras pradės kilti.

11) Kai manometro (010) rodyklė pasiekia 0,5–1,2 BAR (žalios juostos pradžia), prietaisas yra paruoštas kavai ruošti. Padėkite kavos puodelį arba termosą po kavos snapeliu (326) ir atidarykite kavos vožtuvą (A12) 180 laipsnių kampu prieš laikrodžio rodyklę. Po kelių sekundžių iš kavos snapelio pradės tekėti kavos srovė.

12) Silpnesnei espreso kavai kavos vožtuvą galima atidaryti prieš užverdant vandeniui arba laikyti uždarytą ir atidaryti esant mažesniam slėgiui, kai matuoklio rodyklė yra tarp 0 ir 0,4 BAR.

13) Neruoškite kavos, kai slėgis viršija 1,2 BAR. Per didelis slėgis nebūtinas, nes jis perkaitins ir pridegins kavos tirščius.

14) Jei kava nebėga iš kavos snapelio arba laša labai lėtai, kavos tirščiai gali būti per smulkūs. Nuimkite prietaisą nuo šilumos šaltinio, leiskite atvėsti ir pabandykite sumalti kavą stambiau. Tinkamas malimo rupumas yra tada, kai atskiri kavos tirščiai yra šiek tiek didesni nei mažos skylutės filtro krepšelyje (A10). Nenaudokite kavos miltelių.

C) Pieno garinimo ir plakimo vadovas

1. Prieš bandydami naudoti prietaisą pienui garinti, jau paruoškite espreso kavos porcijas.
2. Įpylę espreso kavos, uždarykite garų vožtuvą (A16) ir kavos vožtuvą (A12) ir leiskite prietaisui toliau kaisti 3–5 minutes. Taip sukursite pakankamai slėgio pienui garinti. Jei naudojate CX-25P, slėgio pakaks garinti, kai matuoklis rodys nuo 1,2 iki 2 barų.
3. Pripildykite karščiui atsparų ąsotį arba puodą šaltu pienu. Nepripildykite ąsočio per pusę, nes pienas plėsis ir didės jo tūris jį plakant.
4. Padėkite ąsotį po garų antgaliu taip, kad jo galiukas būtų vos žemiau pieno paviršiaus, ir lėtai atidarykite garų vožtuvą (A16), kol pasigirs stipri ir pastovi garų srovė. Plakant pieną, prietaisą reikia šildyti vidutiniu režimu.
5. Laikykite lazdelės galiuką prie ąsočio krašto, kad piene susidarytų sūkurys. Judinkite galiuką aukščiau, žemiau, arčiau arba toliau nuo ąsočio krašto, kad suskaidytumėte didesnius burbuliukus, ir keiskite įpilamo oro kiekį, kad pienas suputotų ir susidarytų mikroputos. Pieno tekstūra turėtų būti lygi ir šilkinė.
6. Pienas įkais ir plėsis putodamas. Kapučino ruošimui putokite, kol jo tūris beveik padvigubės, o latė – tol, kol pieno tūris padidės 1 1/2 karto. Jei slėgis iš putojimo lazdelės sumažėja, padidinkite šilumos šaltinį.
7. Toliau kaitinkite pieną, kol ąsočio dugnas įkais, tada išimkite garų antgalį iš ąsočio. Būkite atsargūs, kad pienas neperkaistų ir nepridegtų. Jei naudojate termometrą, ideali pieno šildymo temperatūra yra 60–70 laipsnių. Kokybiškos putos ruošimas yra smagus užsiėmimas ir gali pareikalauti šiek tiek praktikos.
8. Uždarykite garų vožtuvą ir išjunkite šilumos šaltinį. Išvalykite garų antgalį, praleisdami per jį garus ir nuvalydami antgalį, kad pašalintumėte likučius. Labai svarbu tinkamai išvalyti garų antgalį, kad nesidaugintų bakterijos. Nebandykite nuimti garų antgalio.
9. Gali padėti pripildyti ąsotį vandens ir pajudinti garų vamzdelį taip, lyg plaktumėte pieną, kad pašalintumėte visus pieno likučius.
10. Į espresą įpilkite karšto, putoto pieno ir mėgaukitės!

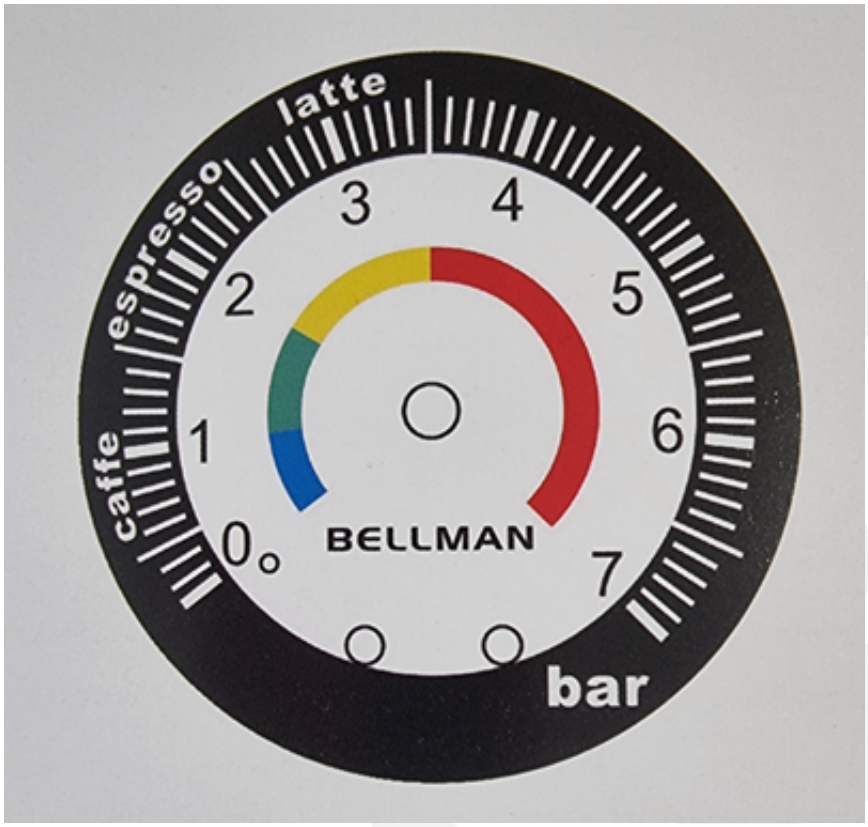
D) Papildomos pastabos ir patarimai

Geriausiems rezultatams pasiekti naudokite šviežiai skrudintas kavos pupeles ir sumalkite jas prieš pat ruošdami kavą. Rekomenduojame naudoti tamsiai skrudintas kavos pupeles, kurios užtikrins sodrų, pilno skonio espresą. Pupelės turėtų būti sumaltos vidutiniškai/smulkiai, jų konsistencija turėtų būti panaši į baltąjį cukrų. Tinkamas malimo rupumas yra tada, kai atskiri kavos tirščiai yra šiek tiek didesni nei mažos filtro krepšelio skylutės.

CX-25 serijos prietaisai gali būti naudojami pienui plakti karštam šokoladui ir kitiems gėrimams, nereikia ruošti kavos. Tiesiog pripildykite aparatą bent trečdaliu (1/3) vandens ir vadovaukitės aukščiau pateiktu pieno garinimo ir plakimo vadovu.

Į prietaisą visada naudokite tik maltą kavą ir vandenį. regular Išvalymas iškart po naudojimo prailgins prietaiso tarnavimo laiką ir užtikrins geriausius rezultatus kiekvieną kartą.

Prašome laikyti šias instrukcijas saugioje vietoje ir reguliariai jas peržiūrėti.



Garantija ir produkto naudojimo būdas

Produktams suteikiamas standartinis įstatymų nustatytas garantinis laikotarpis. Ši garantija yra neperleidžiama, o piniginė kompensacija grynaisiais pinigais negalima. Garantija netaikoma produktams, kurie buvo naudojami ne taip, kaip nurodyta šioje naudojimo instrukcijoje.

Garantija taip pat netaikoma:

- Pažeidimams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo, priežiūros aplaidumo ar bet kokio kito naudojimo tikslais, kurie nenurodyti šiame vadove.
- Išorinės išvaizdos pažeidimams, pažeidimams dėl korozijos ar laipsniško nusidėvėjimo.

Bet kokios pašalinių asmenų atliekamos intervencijos ar remontas panaikina produkto garantiją.

Pardavėjas ir importuotojas: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.