Bellman Cappucino CX-25

Kasutusjuhend

Üldine teave

Bellman CX-25 seeria kohvi- ja cappuccinomasinad (CX-25 ja CX-25P) on pliidiplaadiga mudelid, mis on loodud koduseks kasutamiseks, reisimiseks ja telkimiseks. CX-seeria kompaktne disain on valmistatud vastupidavast 18/8 roostevabast terasest ja kuumakindlast bakeliidist ning seda saab kasutada gaasi-, elektri-, lahtise leegi ja enamiku induktsioonpliitide peal.

CX-seeria valmistab minutitega rikkaliku ja autentse espresso, kasutades aururõhku, mis surub vee läbi filtrikorvis oleva kohvipaksu ja tagab kvaliteetse ekstraheerimise. Seade tekitab pärast espresso valmistamist piisavalt aururõhku, et sisseehitatud kahe auguga auruotsiku abil piima kuumutada ja vahustada, nii et saate valmistada oma lemmikpiimapõhiseid kohvijooke, nagu cappuccino, latte ja flat white.

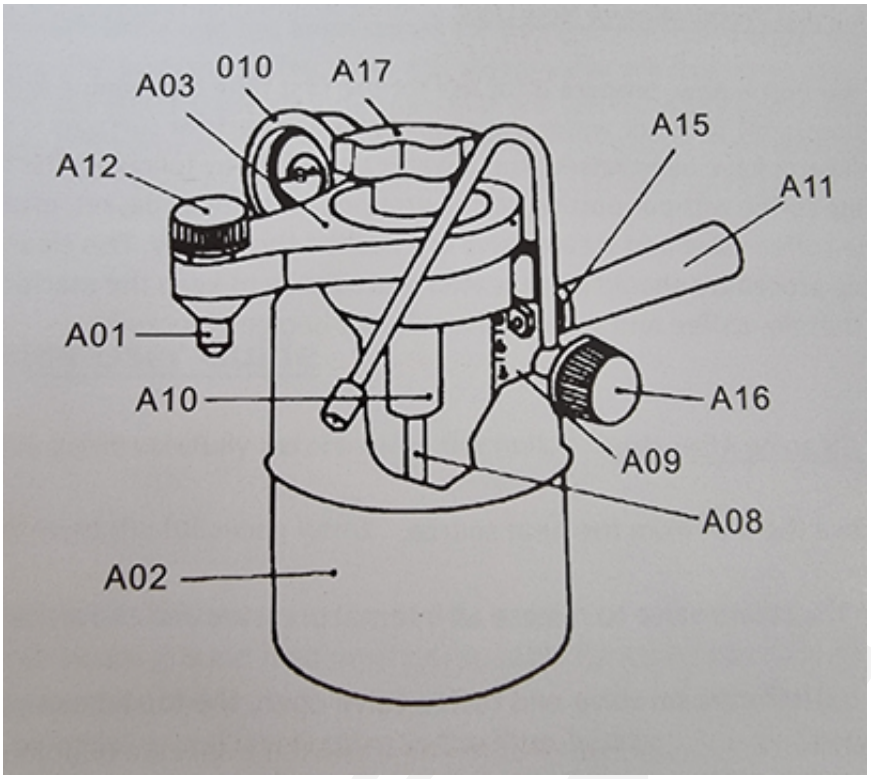
Igal seadmel on reguleeritav filtrikorv (kasutades kaasasolevat korvi reduktorit), mis võimaldab teil hõlpsalt valmistada piisavalt kohvi 3, 6 või 9 espressoshotti jaoks, mis põhineb 30 ml espressoshottil. Mudelil CX-25P on ka sisseehitatud manomeeter, et saavutada ühtlane ekstraheerimine optimaalse rõhu juures ja tagada piisav rõhk auruotsiku kasutamiseks pärast keetmist.

Enne CX-25 seeria kohvi- ja cappuccino-masina esmakordset kasutamist lugege palun kogu kasutusjuhend läbi. CX-25 seeria seadmed on rõhu all olevad seadmed, mis vajavad töötamise ajal asjakohast hooldust. Hoidke juhiseid kindlas kohas ja vaadake neid regulaarselt üle.

HOIATUSED JA OHUTUS – Palun lugege see osa hoolikalt läbi

CX-seeria seadmetel on käepideme (A15) alusesse ehitatud ohutusrõhuvabastusklapp. Kui klapp töö ajal avaneb ja hakkab auru eraldama, on seade saavutanud oma maksimaalse optimaalse töörõhu ja kütteallikas tuleb välja lülitada, et seade saaks jahtuda.
Ärge kasutage seadet liiga kõrge rõhu all. Espresso valmistamiseks on seadme õige rõhk 0,5–1,2 baari ja auru tootmiseks 1,5–2 baari.
Ärge proovige seadme kaant lahti keerata ja eemaldada, kui see on kuum ja/või rõhu all. Enne kaane eemaldamist laske masinal jahtuda ja avage auruklapp, et sisemine rõhk välja lasta.
Ärge jätke seadet töötamise ajal järelevalveta. Kohvi- või auruklapi avamisel tuleb olla ettevaatlik, et vältida vigastusi. Aur ja kuum kohv võivad kõrvetada ja põletada. Enne kummagi klapi aeglast avamist veenduge, et keedutila või auruotsiku alla on asetatud kohvi- või piimakann.
Seadme metallpinnad lähevad töötamise ajal väga kuumaks. Ärge proovige metallpindu puudutada ega seadet metallpinnast tõsta. Kui masinat on vaja käsitseda või stabiliseerida, hoidke kinni kuumakindlast bakeliidist käepidemest ja/või kasutage ahjukindlaid kindaid.
Ärge kasutage seadet ilma piisava veeta ja ärge laske seadmel kuivaks keeda. Kasutage töötamise ajal korpuse sees olevaid veetaseme indikaatoreid vastavalt käesolevas juhendis toodud juhistele. Kui kasutate ainult seadme auruotsikut, veenduge, et seade oleks vähemalt ühe kolmandiku (1/3) ulatuses veega täidetud.
Gaasi- või lahtise tulega töötamise ajal veenduge, et soojusallikas on piisavalt madal, et leek ei tõuseks seadme külgedele kõrgele ja/või (sh elektri-/induktsioonipliidil kasutamisel) ei põhjustaks seadme ülekuumenemist ja käepideme liiga kuumaks muutumist. Liigne kuumus võib seadet kahjustada ja see pole vajalik.
Ärge kasutage seadet, kui see on kahjustatud. Seadme tihendid tuleb perioodiliselt vahetada ning masinat tuleb regulaarselt kulumise ja kahjustuste suhtes kontrollida. Vigade ilmnemisel palun tagastage seade kontrollimiseks ostukohta.
Enne seadme kuumutamist veenduge, et ülemine kaas on täielikult kinni keeratud ja et kohvikorvi ääre all olev silikoon O-Ring poleks nähtav.

Bellman CX-25 seeria kohvimasin



- A01 4241 Keedutila
- A02 B140 roostevabast terasest boile
- A03 C600 ülemine kaas kohviklapi ko
- A05 5070 Paagi tihend, G70
- A06 D120 3/6 reduktor
- A08 G240 Keskvõll
- A09 1102 Veetaseme indikaator
- A10 D310 filtri/pruulimiskorvi komplel
- A11 5839 Bakeliidist käepide
- A12 A210 Kohviklapi nupp
- A15 I250 kaitseventiil
- A16 A210 auruklapp
- A17 G302 Ülemise nupu pingutamine
- 010 CX-25P-P Manomeeter

(ainult CX-25P jaoks)

CX-25 seeria puhastus- ja hooldusjuhised

A) Uue seadme puhastamine ja ettevalmistamine

Kui seade on uus, valmistage see esmakordseks kasutamiseks ette, puhastades ja loputades kõik osad põhjalikult kuuma veega. Ühtegi osa ega pinda pole vaja küürida. Kui kõik osad on loputatud, käivitage ainult veega tsükkel, järgides kohvi valmistamise juhiseid ilma kohvipuru filtrikorvi panemata, veendudes, et nii kohvi- kui ka auruventiil on korralikult loputatud. Seda puhastus- ja steriliseerimisprotseduuri tuleks perioodiliselt korrata, et hoida masin puhtana ning tagada, et kohvi- ja auruventiilid ei ummistuks.

B) regular Puhastamine pärast kasutamist

1. Eemaldage seade soojusallikast.
2. Avage auruklapp, et vabastada kogu sisemine rõhk ja lasta seadmel jahtuda.
3. Kui nii auru- kui ka kohviventiil on avatud, saab ülemise kaane ohutult eemaldada.
4. Eemaldage filtrikorv ja tühjendage kohvipaks. Olge ettevaatlik, et te ei viskaks ära korvi vähendajat, kui seda kasutati.
5. Loputage kõik osad ja seadme sisemus. Ärge kastke seadet ja manomeetrit vette, kuna see võib manomeetrit kahjustada. Ärge kasutage tugevatoimelisi seepe ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad metallpindu kriimustada ja kahjustada ning mõjutada kohvi maitset. Ärge peske nõudepesumasinas.
6. Kuivatage seade põhjalikult pehme ja kuiva lapiga. Seadet saab hoiustada lõdvalt suletud kaanega ja avatud kohvi- ning auruventiilidega. Ärge jätke seadet pikaks ajaks seisma, kui selle sees on vana vett ja/või kohvipaksu.
7. Regulaarne puhastamine pärast kasutamist pikendab seadme tööiga. Seadme sisemuse põhjalikuks puhastamiseks laske seadmel perioodiliselt töötada ainult veega tsükliga.

Puhastusnipp:

Lihtsama puhastamise tagamiseks puhastage kohviklapp pärast kasutamist ja loputage auruotsikut kohe pärast piima vahustamist, et eemaldada auruotsikult ja selle otsalt piimajäägid. Kohene puhastamine ja regular hooldus tagavad seadme ettenähtud otstarbel töötamise ja parima võimaliku kohvi valmistamise.

C) Säilitamine

Ärge kunagi hoidke seadet täis vett ja/või vana kohvipaksu. Veenduge alati, et seade on pärast kasutamist täielikult puhastatud ja kuivatatud ning hoiustatud nii, et mõlemad klapid (A12 ja A16) oleksid avatud. Kui seadet on pikka aega hoitud, käivitage ainult veega tsükkel, veendudes, et nii kohvi- kui ka auruklapp on loputatud, et seadet uuesti kasutada. Seade kasutab toidukvaliteediga silikoontihendeid, mis kestavad normaalsel kasutamisel aastaid, kuid aeg-ajalt võib olla vajalik need uute vastu vahetada. Vajadusel võtke varuosade saamiseks ühendust oma tarnijaga.

CX-25 seeria kasutusjuhend

Palun lugege see juhend enne seadme kasutamist hoolikalt läbi.

A) Teil on vaja järgmisi esemeid:

1. CX-25 või CX-25P üksus.
2. Keskmise/peeneni jahvatatud kohvioad, sobivad pliidiplaadil espresso valmistamiseks.
3. Kohvitass või kann.
4. Lusikaga tambitakse ja tasandatakse kohvi filtrikorvis.
5. Kuumuskindel kann (eelistatavalt roostevabast terasest) piima aurutamiseks ja vahustamiseks.

B) Espresso juhend

1. Keerake lahti pingutusnupp (A17) ja eemaldage ülemine kaas (A03). Eemaldage filtrikorv (A10) ja korvi reduktor (A06).
2. Täitke seade veega kuni korpuse sees olevate märgistusteni (A09), et valmistada soovitud arv espressoshotte (3, 6 või 9). Pruulimisprotsessi kiirendamiseks täitke seade kuuma veega. Ärge täitke seadet üle: vesi ei tohi katta käepideme aluses asuvat ohutusventiili (A15).
3. Täitke filtrikorv (A10) ääreni jahvatatud kohviga, kasutades pliidiplaadil valmistatava espresso jaoks sobivat keskmise/peene jahvatusastmega kohvi. Kasutage korvi reduktorit (A06), kui soovite valmistada 3 või 6 espressoshotti, ja eemaldage reduktor täielikult, kui soovite teha 9 shotti. 6 shoti puhul sisestage reduktor filtrikorvi lühem ots allapoole. 3 shoti puhul sisestage reduktor pikem ots allapoole.
4. Kui kasutate korvi reduktorit (A06), veenduge, et jahvatatud kohv asetatakse reduktori peale, mitte alla. Kasutage lusikat, et kohv korvis ühtlaselt jaotada, ja tampige seda kergelt. Kasutage pliidiplaadil espresso jaoks sobivat keskmist/peent jahvatust (kohvipaks, mis on veidi suurem kui filtrikorvi väikesed augud). Kui jahvatus on liiga jäme, on kohv nõrk ja vesine ning liiga peen jahvatus võib seadme ummistada.
5. Asetage filtrikorv (A10) seadme sees olevale keskmisele võllile (A08). Veenduge, et silikoon O-Ring oleks filtrikorvi ääre all seadme ääre vastu õigesti paigutatud. Puhastage äärelt liigne kohvipaks, et tagada hea tihendus.
6. Asetage ülemine kaas (A03) keskmisele võllile (A08) ja pöörake kohviklappi nii, et see oleks seadme käepideme vastas. Keerake pingutusnupp (A17) võimalikult tihedalt kinni, et kaas korralikult sulguks. Veenduge, et filtrikorvi ääre all olev silikoon O-Ring poleks nähtav.
7. Sulgege auruklapp (A16) ja kohviklapp (A12) täielikult, keerates neid päripäeva. Asetage seade soojusallikale ja seadke see madalale-keskmisele kuumusele. Kuumutusala peaks olema väiksem kui seadme alumine pind. Gaasipliitide puhul veenduge, et leek ei tõuseks seadme külgedelt üles, kuna see võib seadet ja käepidet kahjustada.

CX-25 JUHISED

8) Asetage kohvitass või kann kohvitila (A01) alla ja avage kohviklapp (A12) 180 kraadi vastupäeva.

9) Laske seadmel 5–10 minutit (kauem, kui alustate külma veega) kuumeneda, kuni vesi keeb. Kui vesi keeb, hakkab kohv kohvitilast tilkuma ja kohvijuga muutub tugevamaks. Kangema espresso saamiseks sulgege kohvikraan veel 30–60 sekundiks niipea, kui kohv hakkab tilkuma, ja avage see seejärel uuesti.

CX-25P KASUTUSJUHEND - manomeetri kasutamine

10) Laske seadmel 5–10 minutit (kauem, kui alustate külma veega) kuumeneda, kuni vesi sees keeb. Kui vesi keema läheb, hakkab manomeeter tõusma.

11) Kui manomeetri (010) osuti jõuab 0,5–1,2 baarini (rohelise riba algus), on seade kohvi valmistamiseks valmis. Asetage kohvitass või -kann kohvitila (326) alla ja avage kohviklapp (A12) 180 kraadi vastupäeva. Mõne sekundi pärast hakkab kohvitilast voolama kohvijuga.

12) Nõrgema espresso saamiseks võib kohviklapi avada enne vee keema hakkamist või hoida seda suletuna ja avada madalama rõhu all, kui manomeetri nõel on vahemikus 0–0,4 baari.

13) Ärge valmistage kohvi, kui rõhk ületab 1,2 baari. Liigne rõhk ei ole vajalik ja see kuumeneb üle ning kõrvetab kohvipuru.

14) Kui kohvitilast ei tule kohvi või tilgub väga aeglaselt, võib kohvipuru olla liiga peen. Eemaldage seade soojusallikalt, laske jahtuda ja proovige jämedamat jahvatust. Õige jahvatus on see, kui üksikud kohvipurutükid on veidi suuremad kui filtrikorvi (A10) väikesed augud. Ärge kasutage pulbrilist kohvi.

C) Piima aurutamise ja vahustamise juhend

1. Enne piima aurutamist valmistage espressod ette.
2. Pärast espressoshottide valamist sulgege auruklapp (A16) ja kohviklapp (A12) ning laske seadmel 3–5 minutit kuumeneda. See tekitab piima aurutamiseks piisava rõhu. Kui kasutate CX-25P-d, on rõhk aurutamiseks piisav, kui manomeetri näit on 1,2–2 baari.
3. Täida kuumakindel kann või anum külma piimaga. Ära täida kannu üle poole, sest piim paisub ja selle maht suureneb vahustamise käigus.
4. Asetage kann auruotsiku alla nii, et selle ots jääks piima pinna alla, ja avage aeglaselt auruklappi (A16), kuni tuleb tugev ja ühtlane aurujuga. Vahustamise ajal tuleks seadet hoida mõõdukal kuumusel.
5. Hoia varda otsa kannu serva lähedal, et piimas keeris tekitada. Liiguta otsa kõrgemale, madalamale, servale lähemale või servast kaugemale, et suuremad mullid puruneksid, ning varieeri lisatava õhu hulka, et vahustada piima ja tekitada mikrovaht. Piima tekstuur peaks olema sile ja siidine.
6. Piim kuumeneb ja selle maht suureneb vahustamise käigus. Cappuccino puhul vahusta kuni maht peaaegu kahekordistub ja latte puhul kuni piima maht suureneb 1 1/2 korda. Kui vahustamisotsiku rõhk langeb, suurenda soojusallikat.
7. Jätka piima kuumutamist, kuni kannu põhi muutub kuumaks, seejärel eemalda auruotsik kannust. Ole ettevaatlik, et piim üle ei kuumeneks ega kõrbeks. Kui kasutad termomeetrit, on piima kuumutamiseks ideaalne temperatuur 60–70 kraadi. Kvaliteetse vahustatud piima valmistamine on lõbus ja võib vajada veidi harjutamist.
8. Sulgege auruklapp ja lülitage välja kütteallikas. Puhastage auruotsikut, lastes auru läbi otsiku ja pühkides otsa jääkidest puhtaks. Bakterite kasvu vältimiseks on väga oluline auruotsikut korralikult puhastada. Ärge proovige auruotsikut eemaldada.
9. Kannu veega täitmiseks ja auruotsiku kasutamiseks nagu piima vahustamiseks võib olla abiks kõigi piimajääkide eemaldamine.
10. Lisa oma espressole kuuma vahustatud piima ja naudi!

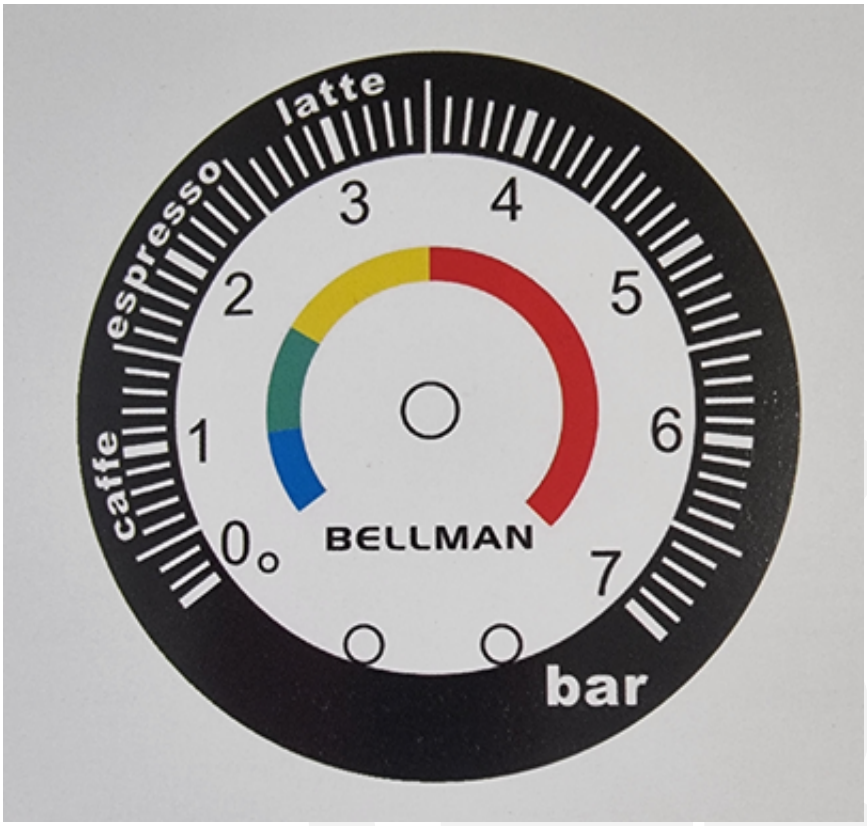
D) Lisamärkused ja näpunäited

Parima tulemuse saavutamiseks kasutage värskelt röstitud kohviube ja jahvatage kohviube vahetult enne kohvi valmistamist. Soovitame kasutada tumedalt röstitud kohviube, mis annavad rikkaliku ja täidlase espresso. Oad peaksid olema jahvatatud keskmiselt/peenelt, konsistentsiga nagu valge suhkur. Õige jahvatusaste on see, kui üksikud kohvipurutükid on veidi suuremad kui filtrikorvi väikesed augud.

CX-25 seeria seadmeid saab kasutada kuuma šokolaadi ja muude jookide piima vahustamiseks ilma kohvi valmistamata. Täitke masin lihtsalt vähemalt ühe kolmandiku (1/3) ulatuses veega ja järgige ülaltoodud piima aurutamise ja vahustamise juhendit.

Kasutage seadmes ainult jahvatatud kohvi ja vett. regular Puhastamine kohe pärast kasutamist pikendab seadme eluiga ja tagab iga kord parimad tulemused.

Palun hoidke neid juhiseid kindlas kohas ja vaadake neid regulaarselt.



Garantii ja toote kasutamine

Toodetele kehtib seadusega ettenähtud standardne garantiiaeg. See garantii ei ole edasiantav ja rahaline hüvitamine sularahas ei ole võimalik. Garantii ei laiene toodetele, mida on kasutatud muul viisil kui käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud.

Garantii ei kata samuti:

- Kahjustusi, mis tulenevad ebaõigest kasutamisest, hooldamatuse tõttu või mis tahes muul eesmärgil kasutamisest, mida selles juhendis pole märgitud.
- Välisilme kahjustusi, korrosioonist või järkjärgulisest kulumisest tingitud kahjustusi.

Igasugune volitamata isikute sekkumine või remont toob kaasa toote garantii tühistamise.

Müüja ja maaletooja: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.