



# **Bellman Cappuccino**

## **CX-25**

Lietošanas instrukcija

## Vispārīga informācija

Bellman CX-25 sērijas kafijas un kapučīno automāti (CX-25 un CX-25P) ir plīts virsmas modeļi, kas paredzēti lietošanai mājāsaimniecībā, ceļojumos un kempingā. CX sērijas kompaktais dizains ir izgatavots no izturīga, bieza 18/8 nerūsējošā tērauda un karstumizturīga bakelīta, un to var izmantot uz gāzes, elektriskām, atklātas liesmas un lielākajā daļā indukcijas plīts virsmu.

CX sērija dažu minūšu laikā pagatavo bagātīgu, autentisku espresso, izmantojot tvaika spiedienu, kas izspiež ūdeni caur kafijas biežumiem filtra grozā un nodrošina kvalitatīvu ekstrakciju. Pēc espresso pagatavošanas ierīce ģenerē pietiekamu tvaika spiedienu, lai uzsildītu un saputotu pienu, izmantojot iebūvēto tvaika caurulīti ar diviem caurumiem, lai jūs varētu pagatavot savas iecienītākās piena bāzes kafijas, piemēram, kapučīno, latte un flat white.

Katrai ierīcei ir regulējams filtra grozs (izmantojot komplektā iekļauto groza reduktoru), kas ļauj viegli pagatavot pietiekami daudz kafijas 3, 6 vai 9 espresso porcijām, pamatojoties uz 30 ml espresso porciju. CX-25P modelim ir arī iebūvēts spiediena mērītājs, lai jūs varētu panākt vienmērīgu ekstrakciju optimālā spiedienā un nodrošināt pietiekamu spiedienu, lai pēc pagatavošanas varētu izmantot tvaika caurulīti.

Pirms pirmās CX-25 sērijas kafijas un kapučīno automāta lietošanas reizes, lūdzu, izlasiet visu lietošanas instrukciju. CX-25 sērijas ierīces ir spiediena ierīces, kurām ekspluatācijas laikā nepieciešama atbilstoša aprūpe. Glabājiet instrukcijas drošā vietā un regulāri skatiet tās.

**BRĪDINĀJUMI UN DROŠĪBA — Lūdzu, uzmanīgi izlasiet šo sadaļu**

CX sērijas iekārtām ir drošības spiediena samazināšanas vārsts, kas iebūvēts roktura pamatnē (A15). Ja vārsts darbības laikā atveras un sāk izdalīt tvaiku, ierīce ir sasniegusi maksimālo optimālo darba spiedienu un siltuma avots ir jāizslēdz, lai ierīce varētu atdzist.

Nedarbiniet ierīci ar pārmērīgu spiedienu. Pareizais spiediens ierīces darbināšanai espresso pagatavošanai ir no 0,5 līdz 1,2 BAR un tvaika ražošanai — no 1,5 līdz 2 BAR.

Nemēģiniet atskrūvēt un noņemt ierīces vāku, ja tā ir karsta un/vai zem spiediena. Pirms vāka noņemšanas ļaujiet ierīcei atdzist un atveriet tvaika vārstu, lai izlaistu visu iekšējo spiedienu.

Neatstājiet ierīci bez uzraudzības lietošanas laikā. Atlaižot kafijas vārstu vai tvaika vārstu, jāievēro piesardzība, lai izvairītos no savainojumiem vai traumām. Tvaiks un karsta kafija var applaucēties un apdegt. Pirms lēnas vārstu atvēršanas pārliecinieties, vai zem brūvēšanas snīpja vai tvaika caurulītes ir novietota kafijas vai piena krūze.

Darbības laikā ierīces metāla virsmas kļūs ļoti karstas. Nemēģiniet pieskarties metāla virsmām vai pacelt ierīci aiz metāla virsmas. Ja ierīce ir jāapstrādā vai jānostiprina, turiet to aiz karstumizturīgā bakelīta roktura un/vai lietojiet cepeškrāsnij piemērotus cimdus.

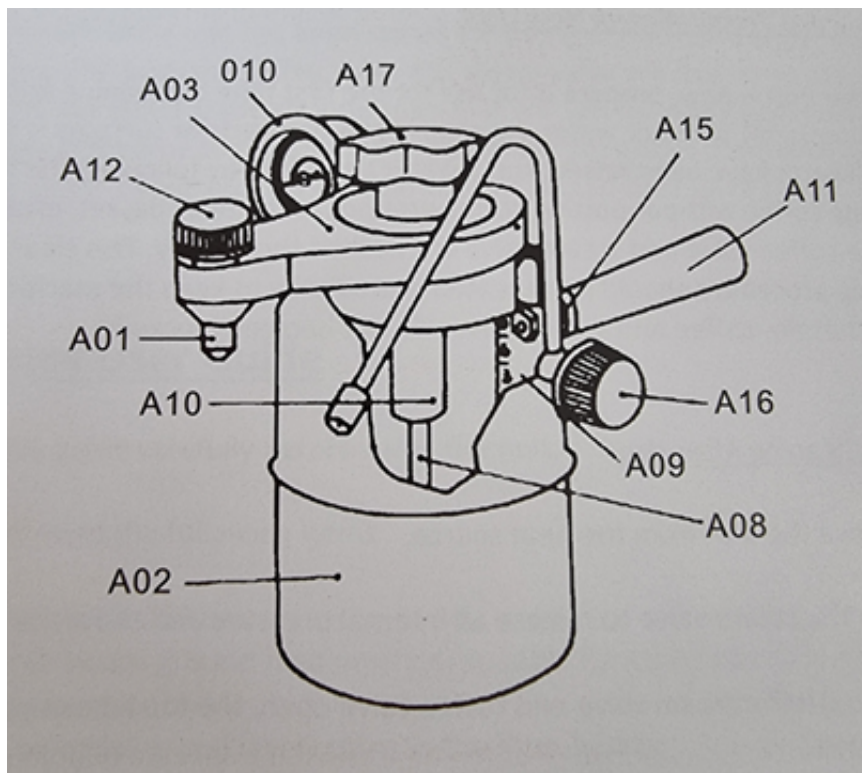
Nedarbiniet ierīci bez pietiekama ūdens daudzuma un neļaujiet tai izvērties sausai. Darbības laikā izmantojiet ūdens līmeņa indikatorus korpusa iekšpusē saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem. Ja izmantojat tikai ierīces tvaika caurulīti, pārliecinieties, vai ierīce ir piepildīta ar ūdeni vismaz vienu trešdaļu (1/3).

Darbinot ierīci ar gāzes vai atklātas liesmas uguni, pārliecinieties, vai siltuma avots ir iestatīts pietiekami zems, lai liesma nepaceltos augstu gar ierīces sāniem un/vai (arī lietošanas laikā uz elektriskām/indukcijas virsmām) neizraisītu ierīces pārkaršanu un roktura pārāk karstu pieskārienu. Pārmērīgs karstums var sabojāt ierīci, un tas nav nepieciešams.

Nelietojiet ierīci, ja tā ir bojāta. Ierīces blīves periodiski jānomaina, un ierīce regulāri jāpārbauda, vai nav nodiluma vai bojājumu. Ja ir kādi defekti, lūdzu, atgrieziet ierīci pārbaudei iegādes vietā.

Pirms ierīces uzsildīšanas pārliecinieties, vai augšējais vāks ir pilnībā pieskrūvēts, un pārliecinieties, ka silikons O-Ring, kas atrodas zem brūvēšanas groza malas, nav redzams.

## **Bellman CX-25 sērijas kafijas automāts**



- A01 4241 kafijas sn?pis
- A02 B140 ner?s?još? t?rauda katls
- A03 C600 Augš?jais v?ks ar kafijas v
- A05 5070 Tvertnes bl?ve, G70
- A06 D120 3/6 reduktors
- A08 G240 Centr?l? v?rpsta
- A09 1102 ?dens l?me?a indikators
- A10 D310 filtra/br?v?šanas groza ko
- A11 5839 Bakel?ta rokturis
- A12 A210 Kafijas v?rsta klo?is
- A15 I250 droš?bas v?rstis
- A16 A210 tvaika v?rstis
- A17 G302 Augš?j? klo?a pievilkšana
- 010 CX-25P-P Spiediena m?r?t?js

( tikai modelim CX-25P )

## CX-25 sērijas tīrīšanas un kopšanas instrukcijas

### A) Jaunas iekārtas tīrīšana un sagatavošana

Kad ierīce ir jauna, sagatavojiet to pirmajai lietošanas reizei, rūpīgi notīrot un noskalojot visas detaļas ar karstu ūdeni. Nav nepieciešams berzt detaļas vai virsmas. Kad visas detaļas ir noskalotas, palaidiet tikai ūdens ciklu, ievērojot kafijas pagatavošanas norādījumus, neievietojot kafijas biezumus filtra grozā, pārlicinoties, ka gan kafijas vārsts, gan tvaika vārsts ir rūpīgi izskaloti. Šī tīrīšanas un sterilizēšanas procedūra periodiski jāatkārto, lai uzturētu ierīci tīru un neizsprostotu kafijas un tvaika vārstus.

### B) regulārā tīrīšana pēc lietošanas

1. Noņemiet ierīci no siltuma avota.
2. Atveriet tvaika vārstu, lai izlaistu visu iekšējo spiedienu, un ļaujiet ierīcei atdzist.
3. Kad gan tvaika, gan kafijas vārsts ir atvērti, augšējo vāku var droši noņemt.
4. Izņemiet filtra grozu un iztukšojiet kafijas biezumus. Uzmanieties, lai neizmestu groza reduktoru, ja tāds ir izmantots.
5. Noskalojiet visas detaļas un ierīces iekšpusi. Neiegremdējiet ierīci un spiediena mērītāju ūdenī, jo tas var sabojāt spiediena mērītāju. Nelietojiet asas ziepes vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt un sabojāt metāla virsmas un ietekmēt kafijas garšu. Nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.
6. Ierīci rūpīgi nosusiniet, izmantojot mīkstu, sausu drānu. Ierīci var uzglabāt ar vaļīgi uzliktu vāku un atvērtiem kafijas un tvaika vārstiem. Neatstājiet ierīci ilgstoši ar vecu ūdeni un/vai kafijas biežumiem iekšpusē.
7. Regulāra tīrīšana pēc lietošanas paildzinās ierīces kalpošanas laiku. Periodiski palaidiet ierīci tikai ar ūdeni, lai rūpīgi iztīrītu iekšpusi.

## **Tīrīšanas padoms:**

Lai atvieglotu tīrīšanu, pēc lietošanas notīriet kafijas vārstu un tūlīt pēc piena putošanas izskalojiet tvaika caurulīti, lai noņemtu piena atliekas no caurulītes un uzgaļa. Tūlītēja tīrīšana un regulār apkope nodrošinās ierīces paredzēto darbību un vislabākās iespējamās kafijas pagatavošanu.

### **C) Uzglabāšana**

Nekad neuzglabājiet ierīci pilnu ar ūdeni un/vai vecām kafijas biežumiem. Vienmēr pārlicinieties, ka ierīce pēc lietošanas ir pilnībā iztīrīta un izžāvēta, un uzglabājiet to ar atvērtiem abiem vārstiem (A12 un A16). Ja ierīce ir ilgstoši uzglabāta, palaidiet tikai ūdens ciklu, pārlicinoties, ka gan kafijas, gan tvaika vārsts ir izskaloti, lai sagatavotu to lietošanai. Ierīcē tiek izmantoti pārtikas kvalitātes silikona blīvējumi, kas normālas lietošanas laikā kalpos daudzus gadus, tomēr laiku pa laikam tie var būt jānomaina pret jauniem blīvējumiem. Lūdzu, sazinieties ar savu piegādātāju, lai saņemtu rezerves daļas, ja tādas ir nepieciešamas.

## **CX-25 sērijas lietotāja rokasgrāmata**

Lūdzu, pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo rokasgrāmatu.

### **A) Jums būs nepieciešamas šādas lietas:**

1. CX-25 vai CX-25P vienība.
2. Kafijas pupiņas vidēji/smalki maltas, piemērotas espresso pagatavošanai uz plīts virsmas.
3. Kafijas krūze vai karafe.
4. Ar karoti sablīvējiet un nolīdziniet kafiju filtra grozā.
5. Karstumizturīga krūze (vēlams, nerūsējošā tērauda) piena tvaicēšanai un putošanai.

### **B) Espresso ceļvedis**

1. Atskrūvējiet pievilkšanas pogu (A17) un noņemiet augšējo vāku (A03). Noņemiet filtra grozu (A10) un groza reduktoru (A06).
2. Piepildiet ierīci ar ūdeni līdz līmeņa atzīmēm korpusa iekšpusē (A09), lai pagatavotu vēlamo espresso porciju skaitu (3, 6 vai 9). Lai paātrinātu brūvēšanas procesu, piepildiet ierīci ar karstu ūdeni. Nepārpildiet ierīci: ūdens nedrīkst pārklāt drošības vārstu (A15), kas atrodas roktura pamatnē.
3. Piepildiet filtra grozu (A10) līdz malai ar maltu kafiju, izmantojot vidēji/smalki maltu kafiju, kas piemērota espresso pagatavošanai uz plīts virsmas. Izmantojiet groza reduktoru (A06), ja vēlaties pagatavot 3 vai 6 espresso porcijas, un pilnībā izņemiet reduktoru, ja vēlaties pagatavot 9 porcijas. Lai pagatavotu 6 porcijas, ievietojiet reduktoru filtra grozā ar īso galu uz leju. Lai pagatavotu 3 porcijas, ievietojiet reduktoru ar garo galu uz leju.
4. Ja tiek izmantots groza reduktors (A06), pārliecinieties, vai maltā kafija ir novietota reduktora augšpusē, nevis apakšā. Izmantojiet karoti, lai vienmērīgi sadalītu kafiju grozā, un viegli sablīvējiet. Jāizmanto vidēji smalka maluma kafija, kas piemērota espresso pagatavošanai uz plīts (kafijas biežumi ir nedaudz lielāki par mazajiem caurumiņiem filtra grozā). Ja maltā kafija ir pārāk rupja, kafija būs vāja un ūdeņaina, un pārāk smalka maltā kafija var aizsprostot ierīci.
5. Novietojiet filtra grozu (A10) uz centrālās vārpstas (A08) ierīces iekšpusē. Pārliecinieties, vai silikons O-Ring ir pareizi novietots zem filtra groza malas pret ierīces malu. Notīriet no malas lieko kafijas biežumu, lai nodrošinātu labu blīvējumu.
6. Uzlieciet augšējo vāku (A03) uz centrālās vārpstas (A08) un pagrieziet kafijas vārstu tā, lai tas atrastos pretī ierīces rokturim. Pēc iespējas ciešāk pieskrūvējiet pievilkšanas pogu (A17), lai nodrošinātu, ka vāks ir pareizi noslēgts. Pārliecinieties, ka silikons O-Ring zem filtra groza malas nav redzams.
7. Pilnībā aizveriet tvaika vārstu (A16) un kafijas vārstu (A12), katru pagriežot pulksteņrādītāja virzienā. Novietojiet ierīci uz siltuma avota un iestatiet uz mazu-vidēju siltumu. Sildīšanas zonai jābūt mazākai nekā ierīces apakšpuse. Gāzes plūmē pārliecinieties, ka liesma nepaceļas gar ierīces malām, jo tas var sabojāt ierīci un rokturi.

## **CX-25 INSTRUKCIJAS**

8) Novietojiet kafijas krūzi vai karafi zem kafijas snīpja (A01) un atveriet kafijas vārstu (A12) par 180 grādiem pretēji pulksteņrādītāja virzienam.

9) Ļaujiet ierīcei uzkarst 5 līdz 10 minūtes (ilgāk, ja sākat ar aukstu ūdeni), līdz ūdens iekšpusē uzvārās. Kad ūdens uzvārīsies, kafija sāks pilēt caur kafijas snīpi, un kafijas strūkļa klūs spēcīgāka. Lai iegūtu stiprāku espresso, aizveriet kafijas vārstu vēl uz 30–60 sekundēm, tiklīdz kafija sāks pilēt, un pēc tam atveriet to vēlreiz.

## **CX-25P INSTRUKCIJAS — spiediena mērītāja lietošana**

10) Ļaujiet ierīcei uzkarst 5 līdz 10 minūtes (ilgāk, ja sākat ar aukstu ūdeni), līdz ūdens iekšpusē uzvārās. Ūdenim sākot vārīties, spiediena mērītājs sāks celties.

11) Kad manometra (010) adata sasniedz 0,5 līdz 1,2 BAR (zaļās joslas sākums), ierīce ir gatava kafijas pagatavošanai. Novietojiet kafijas krūzi vai karafi zem kafijas snīpja (326) un atveriet kafijas vārstu (A12) par 180 grādiem pretēji pulksteņrādītāja virzienam. Pēc dažām sekundēm no kafijas snīpja izplūdis kafijas strūkļa.

12) Vājākai espresso pagatavošanai kafijas vārstu var atvērt, pirms ūdens sāk vārīties, vai arī turēt aizvērtu un atvērt zemākā spiedienā, kad mērierīces adata ir starp 0 un 0,4 BAR.

13) Negatavojiet kafiju, ja spiediens pārsniedz 1,2 BAR. Pārmērīgs spiediens nav nepieciešams, un tas pārkarstīs un piededzinās kafijas biežumus.

14) Ja kafija nenāk no kafijas snīpja vai pil tikai ļoti lēni, iespējams, kafija ir pārāk smalka. Noņemiet ierīci no siltuma avota, ļaujiet tai atdzist un pamēģiniet rupjāku kafijas malumu. Pareizais maluma lielums ir tad, ja atsevišķie kafijas biežumi ir nedaudz lielāki par mazajiem caurumiņiem filtra grozā (A10). Nelietojiet kafijas pulveri.

### **C) Piena tvaicēšanas un putošanas instrukcija**

1. Pirms mēģināt izmantot ierīci piena tvaicēšanai, jau sagatavojiet espresso porcijas.
2. Pēc espresso porciju ieliešanas aizveriet tvaika vārstu (A16) un kafijas vārstu (A12) un ļaujiet ierīcei turpināt uzsilt 3 līdz 5 minūtes. Tas radīs pietiekamu spiedienu piena tvaicēšanai. Ja izmantojat CX-25P, spiediens būs pietiekams tvaicēšanai, kad manometra rādījums ir no 1,2 līdz 2 BAR.
3. Piepildiet karstumizturīgu krūzi vai trauciņu ar aukstu pienu. Nepiepildiet krūzi vairāk nekā līdz pusei, jo piens izpletīsies un palielināsies tā tilpums, to putojot.
4. Novietojiet krūzi zem tvaika padeves caurulītes tā, lai tās gals atrastos tieši zem piena virsmas, un lēnām atveriet tvaika vārstu (A16), līdz parādās spēcīga un vienmērīga tvaika strūkļa. Putošanas laikā ierīcei jābūt iestatītai uz mērenu karstumu.
5. Turiet putošanas caurulītes galu krūzes malas tuvumā, lai pienā izveidotu virpuli. Pārvietojiet galu augstāk, zemāk, tuvāk malai vai tālāk no krūzes malas, lai sadalītu lielākus burbuļus, un mainiet pievienotā gaisa daudzumu, lai saputotu pienu un izveidotu mikroputas. Piena tekstūrai jābūt gludai un zīdainai.
6. Piens putošanas laikā uzkarstīs un palielinās tā apjoms. Kapučīno pagatavošanai putojiet, līdz piena tilpums gandrīz divkāršosies, bet latte pagatavošanai putojiet, līdz piena tilpums palielināsies 1 1/2 reizes. Ja spiediens no putošanas caurulītes samazinās, palieliniet siltuma avotu.
7. Turpiniet sildīt pienu, līdz krūzes dibens kļūst karsts, pēc tam noņemiet tvaika caurulīti no krūzes. Esiet uzmanīgi, lai pienu nepārkarstu un nepiededzinātu. Ja izmantojat termometru, ideālā piena sildīšanas temperatūra ir 60–70 grādi. Kvalitatīva piena putu pagatavošana ir jautra un var prasīt nelielu praksi.
8. Aizveriet tvaika vārstu un izslēdziet siltuma avotu. Notīriet tvaika caurulīti, izskalojot tvaiku caur caurulīti, un noslaukiet uzgali, lai noņemtu visus atlikumus. Ir ļoti svarīgi nodrošināt, lai tvaika caurulīte tiktu pareizi iztīrīta, lai novērstu baktēriju augšanu. Nemēģiniet noņemt tvaika uzgali.
9. Var palīdzēt krūzes piepildīšana ar ūdeni un tvaika padeves caurulītes darbināšana tā, it kā putotu pienu, lai nodrošinātu, ka visi piena atlikumi ir noņemti.
10. Pievienojiet espresso karstu, saputotu pienu un izbaudiet!

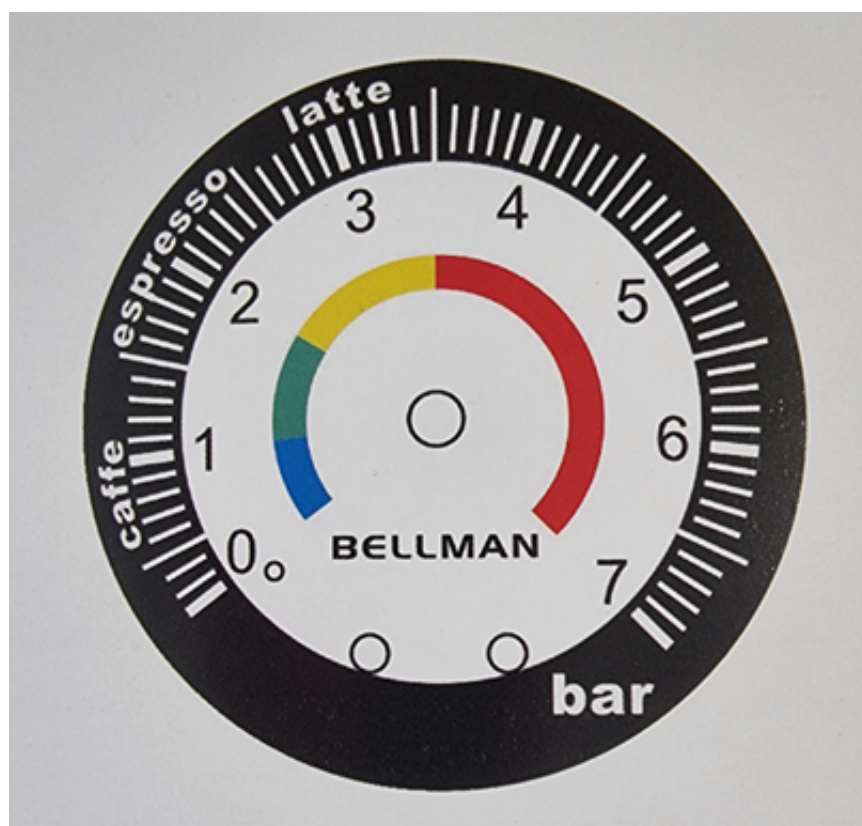
### **D) Papildu piezīmes un padomi**

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet svaigi grauzdētas kafijas pupiņas un samaliet tās tieši pirms kafijas pagatavošanas. Iesakām izmantot tumši grauzdētas kafijas pupiņas, kas nodrošinās bagātīgu, pilnvērtīgu espresso. Pupiņas jāsamaļ vidēji/smalki ar konsistenci kā baltais cukurs. Pareizais maluma lielums ir tad, ja atsevišķie kafijas biežumi ir nedaudz lielāki par mazajiem caurumiņiem filtra grozā.

CX-25 sērijas ierīces var izmantot piena putošanai karstajām šokolādēm un citiem dzērieniem, negatavojot kafiju ar ierīci. Vienkārši piepildiet ierīci vismaz vienu trešdaļu (1/3) ar ūdeni un ievērojiet iepriekš minēto piena tvaicēšanas un putošanas rokasgrāmatu.

Ierīcē vienmēr izmantojiet tikai maltu kafiju un ūdeni. regulār Tīrīšana tūlīt pēc lietošanas paildzinās ierīces kalpošanas laiku un nodrošinās vislabākos rezultātus katru reizi.

Lūdzu, glabājiet šīs instrukcijas drošā vietā un regulāri tās pārskatiet.



## Garantija un produkta lietošanas veids

Produktiem tiek nodrošināts standarta likumā noteiktais garantijas termiņš. Šī garantija nav nododama tālāk, un finansiāla kompensācija skaidrā naudā nav iespējama. Garantija neattiecas uz produktiem, kas izmantoti citādi, nekā norādīts šajā lietošanas pamācībā.

Garantija neattiecas arī uz:

- Bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas, kopšanas nolaidības vai jebkādas citas izmantošanas rezultātā mērķiem, kas nav minēti šajā rokasgrāmatā.
- Ārējā izskata bojājumiem, bojājumiem, ko izraisījusi korozija vai pakāpenisks nolietojums.

Jebkāda neautorizētu personu iejaukšanās vai remonts izraisa produkta garantijas anulēšanu.

**Pārdevējs un importētājs:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

