



Bellman Cappuccino

CX-25

تعليمات الاستخدام

معلومات عامة

آلات صنع القهوة والكابتشينو من سلسلة 25-CX Bellman (25-CX و 25P-CX) هي نماذج مُصممة للاستخدام المنزلي والسفر والتخييم. تصميم سلسلة CX الصغير مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ 18/8 المتين والثقيل والباكليت المقاوم للحرارة، ويمكن استخدامها على مواقد الغاز والكهرباء واللهب المكشوف ومعظم مواقد الحث.

تُنتج سلسلة CX قهوة إسبريسو غنية وأصلية في دقائق، باستخدام ضغط البخار لدفع الماء عبر حبيبات البن في سلة الفلتر، مما يُنتج استخلاصاً عالي الجودة. تولّد الوحدة ضغط بخار كافٍ بعد تحضير الإسبريسو لتسخين الحليب ورغوته باستخدام عصا البخار المدمجة ذات الفتحتين، لتتمكن من تحضير قهوتك المفضلة القائمة على الحليب، مثل الكابتشينو واللاتيه والفلات وايت.

تأتي كل وحدة مع سلة فلتر قابلة للتعديل (باستخدام مخفض السلة المرفق) لتتيح لك تحضير كمية قهوة كافية لـ 3 أو 6 أو 9 جرعات إسبريسو بسهولة، بناءً على جرعة إسبريسو 30 مل. كما يتميز الطراز 25P-CX بمقياس ضغط مدمج لضمان استخلاص القهوة بضغط مثالي، مع ضمان وجود ضغط كافٍ لاستخدام عصا البخار بعد التخمير.

يرجى قراءة دليل التعليمات كاملاً قبل استخدام ماكينة صنع القهوة والكابتشينو من سلسلة 25-CX لأول مرة. أجهزة سلسلة 25-CX مضغوطة وتتطلب عناية خاصة عند التشغيل. احتفظ بالتعليمات في مكان آمن وراجعها بانتظام.

التحذيرات والسلامة - يرجى قراءة هذا القسم بعناية

تحتوي وحدات سلسلة CX على صمام تخفيف ضغط أمان مدمج في قاعدة المقبض (A15). إذا فتح الصمام أثناء التشغيل وبدأ في تخفيف البخار، فإن الوحدة قد وصلت إلى أقصى ضغط تشغيل مثالي لها ويجب إيقاف تشغيل مصدر الحرارة للسماح للوحدة بالتبريد.

لا تشغل الجهاز تحت ضغط زائد. الضغط المناسب لتشغيل الجهاز لتحضير الإسبريسو هو ٠.٥ إلى ١.٢ بار، ولإنتاج البخار هو ١.٥ إلى ٢ بار.

لا تحاول فكّ غطاء الجهاز وإزالته وهو ساخن أو تحت ضغط. قبل محاولة فكّ الغطاء، اترك الجهاز يبرد ثم افتح صمام البخار لتخفيف الضغط الداخلي.

لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء استخدامه. يجب توخي الحذر الشديد عند فتح صمام القهوة أو صمام البخار لتجنب أي ضرر أو إصابة. قد يسبب البخار والقهوة الساخنة حروقاً. تأكد من وضع إبريق قهوة أو حليب أسفل فوهة التخمير أو أنبوب البخار قبل فتح أي من الصمامين ببطء.

ستصبح الأسطح المعدنية للجهاز ساخنة جداً أثناء التشغيل. لا تحاول لمسها أو حملها من سطح معدني. إذا كان لا بد من حمل الجهاز أو تثبيته، فامسك بمقبض الباكليت المقاوم للحرارة و/أو ارتدِ قفازات آمنة للاستخدام في الفرن.

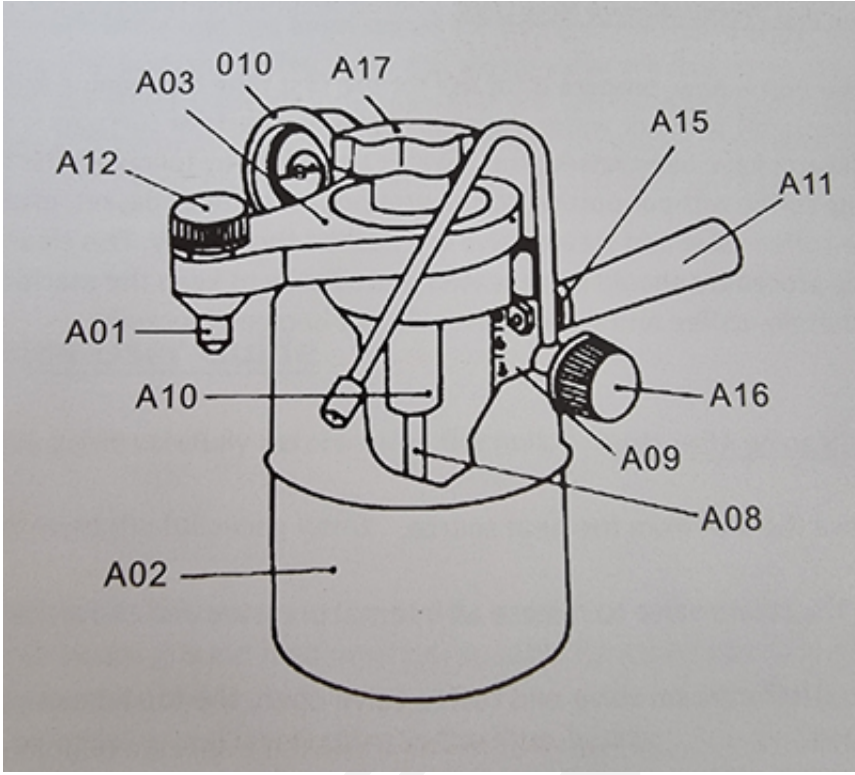
لا تشغل الجهاز دون وجود كمية كافية من الماء بداخله، ولا تتركه يغلي حتى يجف. استخدم مؤشرات مستوى الماء داخل هيكل الجهاز وفقاً للتعليمات الواردة في هذا الكتيب عند التشغيل. في حال استخدام عصا البخار فقط، تأكد من ملء ثلث الجهاز بالماء على الأقل.

أثناء التشغيل على الغاز أو نار اللهب المكشوف، تأكد من ضبط مصدر الحرارة على مستوى منخفض بما يكفي لمنع اللهب من الارتفاع إلى جوانب الوحدة و/أو (بما في ذلك أثناء الاستخدام على مواقد كهربائية/حثية) ارتفاع درجة حرارة الوحدة وزيادة سخونتها لدرجة يصعب لمسها. قد تؤدي الحرارة الزائدة إلى تلف الوحدة، وهي غير ضرورية.

لا تشغل الجهاز إذا كان تالفاً. يجب استبدال أختام الجهاز دورياً، وفحصه دورياً بحثاً عن أي تلف أو تآكل. في حال وجود أي عطل، يُرجى إعادة الجهاز إلى المتجر لفحصه.

قبل تسخين الوحدة، تأكد من إحكام إغلاق الغطاء العلوي بالكامل وتأكد من عدم رؤية السيليكون Ring-O الموجود أسفل حافة سلة التحضير.

ماكينة صنع القهوة بيلمان سلسلة 25-CX



تعليمات التنظيف والعناية لسلسلة 25-CX

(أ) تنظيف وتجهيز الوحدة الجديدة

عند استخدام الجهاز لأول مرة، جهّزه للاستخدام الأول بتنظيف جميع أجزائه وشطفها جيداً بالماء الساخن. لا حاجة لتنظيف أي أجزاء أو أسطح. بعد شطف جميع الأجزاء، شغل دورة غسيل بالماء فقط باتباع تعليمات تحضير القهوة دون وضع بقايا القهوة في سلة الفلتر، مع التأكد من شطف صمام القهوة وصمام البخار جيداً. يجب تكرار عملية التنظيف والتعقيم هذه دورياً للحفاظ على نظافة الجهاز وضمان عدم انسداد صمامي القهوة والبخار.

(ب) regular التنظيف بعد الاستخدام

1. قم بإزالة الوحدة من مصدر الحرارة.
2. افتح صمام البخار لتخفيف كل الضغط الداخلي والسماح للوحدة بالتبريد.
3. مع فتح صمام البخار وصمام القهوة، يمكن إزالة الغطاء العلوي بأمان.
4. أزل سلة الفلتر وأفرغ بقايا القهوة. احرص على عدم رمي سلة التصفية في حال استخدامها.
5. اشطف جميع أجزائه وداخله. لا تغمر الجهاز ومقياس الضغط في الماء، فقد يؤدي ذلك إلى إتلافه. لا تستخدم صابوناً قوياً أو منتجات تنظيف كاشطة، فقد تخدش الأسطح المعدنية وتتلّفها، وتؤثر على طعم القهوة. لا تغسله في غسالة الأطباق.
6. استخدم قطعة قماش ناعمة وجافة لتجفيف الجهاز جيداً. يمكن تخزين الجهاز مع إغلاق الغطاء بإحكام وصمامات القهوة والبخار مفتوحة. لا تترك الجهاز لفترات طويلة مع وجود ماء قديم و/أو بقايا قهوة بداخله.
7. التنظيف المنتظم بعد الاستخدام يُطيل عمر الجهاز. شغل دورة غسيل بالماء فقط بشكل دوري لتنظيف الجزء الداخلي جيداً.

نصائح التنظيف:

لتسهيل التنظيف، نظّف صمام القهوة بعد الاستخدام، واشطف أنبوب البخار فوراً بعد رغوة الحليب لإزالة أي بقايا حليب عالقة بالأنبوب والطرف. التنظيف الفوري والصيانة الدورية يضمنان عمل الجهاز كما هو مراد وإنتاج أفضل قهوة ممكنة.

ج) التخزين

لا تخزن الجهاز ممتلئاً بالماء أو بقايا القهوة القديمة. تأكد دائماً من تنظيف الجهاز وتجفيفه تماماً بعد الاستخدام، ثم خزنه مع فتح الصمامين (A12 و A16). في حال تخزين الجهاز لفترة طويلة، شغل دورة غسيل بالماء فقط، مع التأكد من شطف صمامي القهوة والبخار استعداداً للاستخدام. يستخدم الجهاز أختاماً من السيليكون الآمن غذائياً، والتي تدوم لسنوات عديدة في ظل الاستخدام العادي، ولكن قد يلزم استبدالها بأختام جديدة من حين لآخر. يرجى التواصل مع مورّدك للحصول على قطع الغيار عند الحاجة.

دليل مستخدم سلسلة 25-CX

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل استخدام الوحدة.

أ) ستحتاج إلى العناصر التالية:

1. وحدة 25-CX أو 25P-CX.
2. حبوب القهوة مطحونة بشكل متوسط/ناعم، مناسبة لتحضير الإسبريسو على الموقد.
3. كوب قهوة أو إبريق.
4. استخدم الملعقة لضغط وتسوية القهوة في سلة الفلتر.
5. إبريق مقاوم للحرارة (يفضل أن يكون من الفولاذ المقاوم للصدأ) لتبخير الحليب ورغوته.

ب) دليل الإسبريسو

1. فكّ مقبض التثبيت (A17) وأزل الغطاء العلوي (A03). أزل سلة الفلتر (A10) ومخض السلة (A06). 1.
2. املاّ الجهاز بالماء حتى مستوى العلامات داخل الهيكل (A09) للحصول على العدد المطلوب من جرعات الإسبريسو (3، 6، أو 9). لتسريع عملية التخمير، املاّ الجهاز بالماء الساخن. لا تملأ الجهاز أكثر من اللازم: يجب ألا يغطي الماء صمام الأمان (A15) الموجود في قاعدة المقبض.
3. املاّ سلة الفلتر (A10) حتى حافتها بالبن المطحون، باستخدام طحن متوسط/ناعم مناسب للإسبريسو على الموقد. 3.
4. استخدم مخض السلة (A06) إذا كنت ترغب في تحضير 3 أو 6 جرعات إسبريسو، وأزل المخض تماماً إذا كنت ترغب في تحضير 9 جرعات. لتحضير 6 جرعات، أدخل المخض في سلة الفلتر مع توجيه الطرف القصير لأسفل. لتحضير 3 جرعات، أدخل المخض مع توجيه الطرف الطويل لأسفل.
5. في حال استخدام سلة التخفيض (A06)، تأكد من وضع البن المطحون فوقها، وليس تحتها. استخدم ملعقة لتوزيع البن بالتساوي في السلة ودكّها برفق. يجب استخدام طحن متوسط/ناعم مناسب للإسبريسو على الموقد (بحيث يكون حجم البن المطحون أكبر بقليل من حجم الثقوب الصغيرة في سلة الفلتر). إذا كان البن المطحون خشناً جداً، فسيكون البن ضعيفاً ومائياً، وقد يؤدي الطحن الناعم جداً إلى انسداد الجهاز.
6. ضع سلة الفلتر (A10) على العمود المركزي (A08) داخل الوحدة. تأكد من وضع السيليكون Ring-O بشكل صحيح أسفل حافة سلة الفلتر مقابل حافة الوحدة. نظّف أي بقايا قهوة مطحونة من الحافة لضمان إغلاقها بإحكام.
7. ضع الغطاء العلوي (A03) على العمود المركزي (A08)، ثم أدر صمام القهوة بحيث يكون في وضعية مقابلة لمقبض 6. الجهاز. شد مقبض التثبيت (A17) بإحكام قدر الإمكان لضمان إحكام إغلاق الغطاء. تأكد من عدم ظهور السيليكون O-Ring الموجود أسفل حافة سلة الفلتر.
8. أغلق صمام البخار (A16) وصمام القهوة (A12) تماماً بتدوير كل منهما باتجاه عقارب الساعة. ضع الجهاز على مصدر الحرارة واضبطه على درجة حرارة منخفضة إلى متوسطة. يجب أن تكون مساحة التسخين أصغر من أسفل الجهاز. في مواقد الغاز، تأكد من عدم ارتفاع اللهب إلى جوانب الجهاز، فقد يؤدي ذلك إلى تلفه ومقبضه.

تعليمات 25-CX

8) ضع كوب القهوة أو إبريق القهوة أسفل صنوبر القهوة (A01) وافتح صمام القهوة (A12) بمقدار 180 درجة عكس اتجاه عقارب الساعة.

9) اترك الجهاز يسخن لمدة 5 إلى 10 دقائق (أو لفترة أطول إذا بدأت باستخدام ماء بارد) حتى يغلي الماء بداخله. بمجرد الغليان، سيبدأ تدفق القهوة بالتنقيط عبر فوهة التنقيط، وسيصبح تدفق القهوة أقوى. للحصول على إسبريسو أقوى، أغلق صمام القهوة لمدة 30-60 ثانية إضافية بمجرد أن يبدأ تدفق القهوة بالتنقيط، ثم أعد فتحه.

تعليمات 25P-CX - استخدام مقياس الضغط

10) اترك الجهاز يسخن لمدة 5 إلى 10 دقائق (أو لفترة أطول إذا بدأ بالماء البارد) حتى يغلي الماء بداخله. مع بدء غليان الماء، سيرتفع مؤشر الضغط.

11) عندما يصل مؤشر مقياس الضغط (0.5 إلى 1.2 بار) (بداية الشريط الأخضر)، تكون الوحدة جاهزة لتحضير القهوة. ضع كوباً أو إبريقاً تحت فوهة القهوة (326) وافتح صمام القهوة (A12) بزاوية 180 درجة عكس اتجاه عقارب الساعة. بعد بضع ثوانٍ، سيتدفق تيار من القهوة من فوهة القهوة.

12) للحصول على إسبريسو أضعف، يمكن فتح صمام القهوة قبل أن يبدأ الماء في الغليان أو إبقائه مغلقاً وفتحته عند ضغط أقل عندما تكون الإبرة الموجودة على المقياس بين 0 و 0.4 بار.

13) لا تُحضّر القهوة عندما يتجاوز الضغط 1.2 بار. الضغط الزائد غير ضروري، لأنه سيؤدي إلى ارتفاع درجة الحرارة وحرق القهوة المطحونة.

14) إذا لم يخرج القهوة من فوهة الصنوبر، أو إذا تقطرت ببطء شديد، فقد يكون البن المطحون ناعماً جداً. ارفع الجهاز عن مصدر الحرارة واتركه يبرد، ثم جرب طحناً أكثر خشونة. يكون حجم الطحن الصحيح عندما تكون حبيبات البن المطحون أكبر بقليل من حجم الثقوب الصغيرة في سلة الفلتر (A10). لا تستخدم قهوة مطحونة.

ج) دليل تبخير الحليب ورغوته

1. قم بإعداد جرعات الإسبريسو الخاصة بك مسبقاً قبل محاولة استخدام الوحدة لتبخير الحليب.
2. أغلق صمام البخار (A16) وصمام القهوة (A12) بعد صب جرعات الإسبريسو، واطحن الجهاز يسخن لمدة 3 إلى 5 دقائق.
- سيؤدي ذلك إلى تكوين ضغط كافٍ لتبخير الحليب. إذا كنت تستخدم جهاز 25P-CX، فسيكون الضغط كافياً لتبخير الحليب عندما تتراوح قراءة المقياس بين 1.2 و 2 بار.
- املاً إبريقاً أو قدراً مقاوماً للحرارة بالحليب البارد. لا تملأ الإبريق حتى منتصفه، لأن الحليب سيتمدد ويزداد حجمه مع رغائه.
4. ضع الإبريق تحت عصا البخار بحيث يكون طرفه أسفل سطح الحليب مباشرةً، ثم افتح صمام البخار (A16) ببطء حتى يتدفق البخار بقوة وثبات. يجب إبقاء الجهاز على درجة حرارة متوسطة أثناء الرغوة.
- أبق طرف العصا قريباً من جانب الإبريق لتكوين دوامة في الحليب. حرّك الطرف لأعلى أو لأسفل، أقرب أو أبعد من حافة الإبريق لتفتيت الفقاعات الكبيرة، وغير كمية الهواء المضافة لرغوة الحليب وتكوين رغوة دقيقة. يجب أن يكون قوام الحليب ناعماً وحريراً.
6. سيسخن الحليب ويتمدد حجمه أثناء الرغوة. لتحضير الكابتشينو، اتركه يرغب حتى يتضاعف حجمه تقريباً، وللاتيه، اتركه يرغب حتى يتضاعف حجمه مرة ونصف. إذا انخفض ضغط عصا الخفق، يزداد مصدر الحرارة.
7. استمر في تسخين الحليب حتى يصبح قاع الإبريق ساخناً عند اللمس، ثم أزل عصا البخار من الإبريق. احرص على عدم تسخين الحليب أكثر من اللازم وحرّقه. إذا كنت تستخدم مقياس حرارة، فإن درجة الحرارة المثالية لتسخين الحليب تتراوح بين 60 و 70 درجة مئوية. إنتاج حليب رغوي عالي الجودة أمر ممتع وقد يتطلب بعض التدريب.
8. أغلق صمام البخار وأطفئ مصدر الحرارة. نظّف أنبوب البخار بدفع البخار عبره، ثم امسح طرفه لإزالة أي بقايا. من المهم جداً التأكد من تنظيف أنبوب البخار جيداً لمنع نمو البكتيريا. لا تحاول إزالة طرف البخار.
- يمكن أن يساعدك ملء إبريق بالماء وتشغيل عصا البخار كما لو كنت تقوم برغوة الحليب للتأكد من إزالة كل بقايا الحليب.
- أضف الحليب الساخن والرغوي إلى قهوتك الإسبريسو واستمتع! 10.

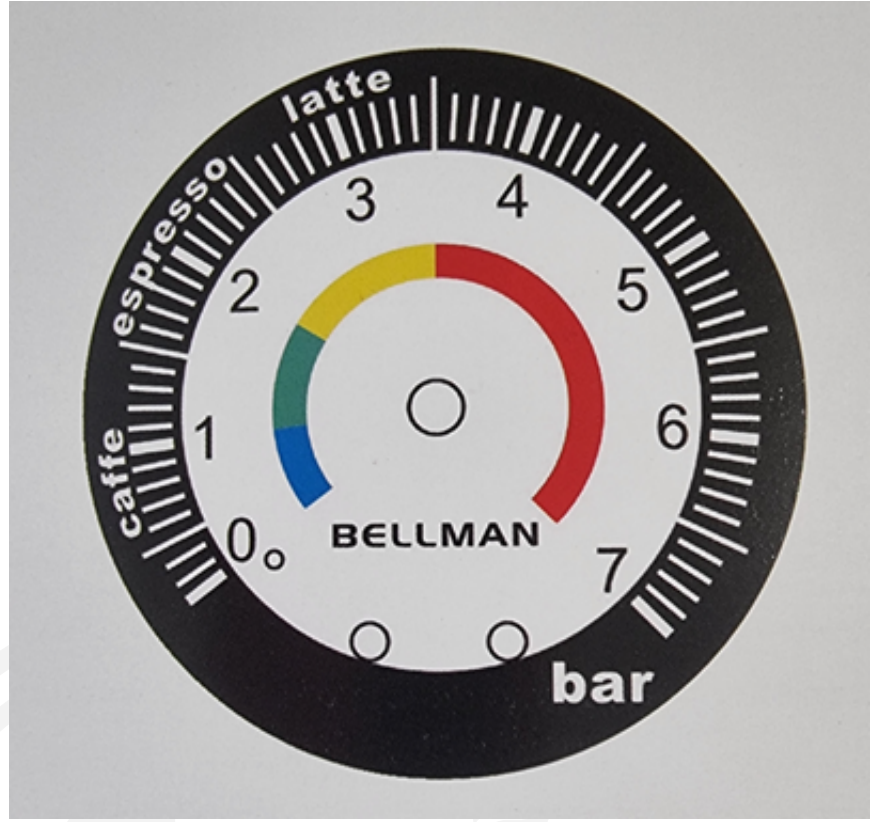
(د) ملاحظات ونصائح إضافية

للحصول على أفضل النتائج، استخدم حبوب قهوة محمصة حديثاً، واطحنها مباشرةً قبل تحضيرها. نوصي باستخدام حبوب قهوة داكنة التحميص للحصول على إسبريسو غني وكامل القوام. يجب أن تكون الحبوب مطحونة طحناً متوسطاً/ناعماً بقوام يشبه قوام السكر الأبيض. يكون حجم الطحن المناسب عندما تكون حبيبات القهوة المطحونة أكبر بقليل من حجم الثقوب الصغيرة في سلة الفلتر.

يمكن استخدام وحدات سلسلة 25-CX لرغوة الحليب للشوكولاتة الساخنة وغيرها من المشروبات دون الحاجة لتحضير القهوة باستخدام الوحدة. ما عليك سوى ملء الجهاز بالماء حتى ثلثه على الأقل، ثم اتباع دليل تبخير الحليب ورغوته المذكور أعلاه.

استخدم فقط القهوة المطحونة والماء داخل الوحدة. regular التنظيف فوراً بعد الاستخدام سيطيل عمر الوحدة ويضمن أفضل النتائج في كل مرة.

يرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات في مكان آمن والرجوع إليها بانتظام.



الضمان وكيفية استخدام المنتج

تخضع المنتجات لفترة الضمان القانوني القياسية. هذا الضمان غير قابل للتحويل، ولا يمكن تقديم تعويض مالي نقدي. لا يسري الضمان على المنتجات التي استُخدمت بطريقة تخالف ما هو مُحدد في تعليمات الاستخدام هذه.

كما لا يغطي الضمان ما يلي:

- الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام أو الإهمال أو أي استخدام آخر لأغراض غير مدرجة في هذا الدليل.
- تلف المظهر، أو التلف الناتج عن التآكل أو التلف التدريجي.

أي تدخل أو إصلاح من قبل أشخاص غير مصرح لهم يؤدي إلى إبطال ضمان المنتج.

NajTrade sro, Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502. : البائع والمستورد