

Felhasználói kézikönyv a

Bellman Cappuccino

CX-25 sorozat

Általános információ

A Bellman CX-25 sorozatú kávé- és cappuccino-főzők (CX-25 és CX-25P) háztartási utazáshoz és kempingezéshez tervezett tűzhelymodellek. A CX sorozatú kompakt kialakítás strapabíró, 18/8-as rozsdamentes acélból és hőálló bakelitből készült, és használható gáz-, elektromos, nyílt lángos és a legtöbb indukciós főzőlapon.

A CX sorozat percek alatt gazdag, autentikus eszpresszót állít elő gőznyomással, hogy a vizet átnyomja a szűrőkosárban lévő kávézaccon, és minőségi extrakciót hozzon létre. Az egység elegendő gőznyomást termel eszpresszó készítése után a tej felmelegítéséhez és habosításához a beépített, 2 lyukú hegyű gőzpálca segítségével, így elkészítheti kedvenc tejalapú kávéit, például cappuccinót, tejeskávét és lapos fehéret.

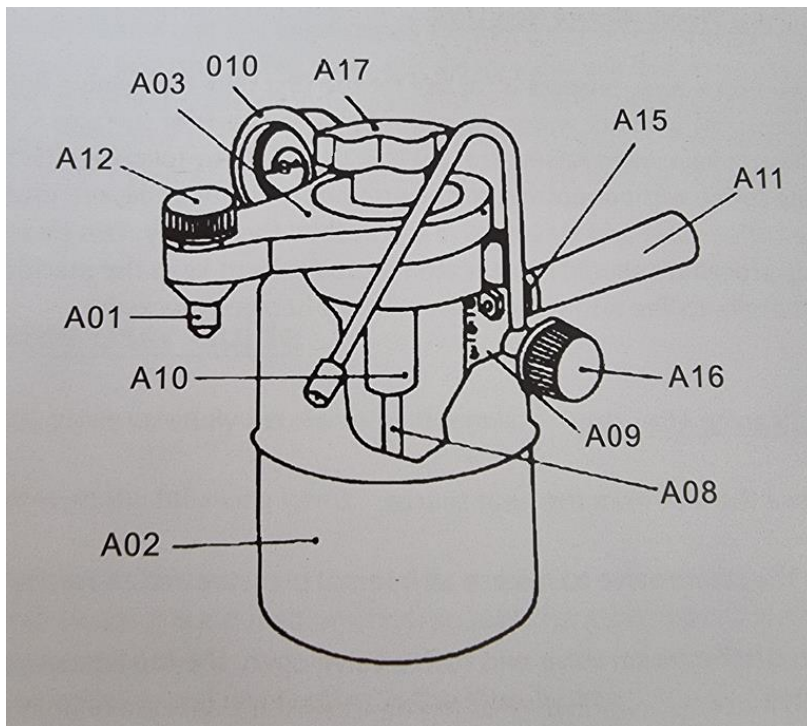
Mind egyik egységhez tartozik egy állítható szűrőkosár (a mellékelt kosárcsökkentő segítségével), amely lehetővé teszi, hogy könnyedén készítsen elegendő kávé 3, 6 vagy 9 adag eszpresszóhoz, egy 30 ml-es espresso lövés alapján. A CX-25P modell beépített nyomásmérővel is rendelkezik, így egyenletes elszívást érhet el optimális nyomáson, és biztosíthatja, hogy a főzés után elegendő nyomás legyen a gőzpálca használatához.

Kérjük, olvassa el a teljes használati útmutatót, mielőtt először használná CX-25 sorozatú kávé- és cappuccinofőzőjét. A CX-25 sorozatú egységek túlnyomásos berendezések, amelyek működése során megfelelő gondozást igényelnek. Tartsa biztonságos helyen az utasításokat, és rendszeresen olvassa el.

FIGYELMEZTETÉSEK ÉS BIZTONSÁG - Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a részt

1. A CX sorozatú egységek a fogantyú (A15) aljába beépített biztonsági nyomásmentesítő szeleppel rendelkeznek. ha a szelep működés közben kinyílik és gőzt bocsát ki, akkor az egység elérte a maximális optimális üzemi nyomást, és a hőforrást ki kell kapcsolni, hogy az egység lehűljön.
2. Ne működtesse az egységet túlzott nyomáson. A megfelelő nyomás az egység működtetéséhez az eszpresszó készítéséhez 0,5–1,2 BAR, a gőz előállításához pedig 1,5–2 BAR.
3. Ne próbálja meg lecsavarni és eltávolítani az egység fedelét, ha az forró és/vagy nyomás alatt van. Mielőtt megpróbálná eltávolítani a fedelet, hagyja lehűlni a gépet, és nyissa ki a gőzszelepet, hogy minden belső nyomást kiengedjen.
4. Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül az egységet. Megfelelő óvatossággal kell eljárni a kávészelep vagy a gőzszelep elengedésekor, hogy elkerülje a sérülést vagy sérülést. A gőz és a forró kávé leforrázhatja és megégetheti. Mielőtt lassan kinyitná valamelyik szelepet, győződjön meg arról, hogy egy kávé- vagy tejeskancsó van a főzőcsonk vagy a gőzpálca alá.
5. Az egység fémfelületei működés közben nagyon felforrósodnak. Ne próbálja megérinteni a fémfelületeket, és ne próbálja meg felkapni az egységet fémfelületnél fogva. Ha a gépet kezelni vagy rögzíteni kell, fogja meg a hőálló bakelit fogantyút és/vagy használjon sütőálló kesztyűt.
6. Ne működtesse a készüléket megfelelő víz nélkül, és ne hagyja, hogy a készülék szárazon felforrjon. Működés közben használja a karosszéria belsejében lévő vízszintjelzőket a jelen könyvben található utasításoknak megfelelően. Ha csak a gőzpalcát használja a készüléken, győződjön meg arról, hogy az egység legalább egyharmadával (1/3) tele van vízzel.
7. Gáztűzzel vagy nyílt lánggal történő működés közben győződjön meg arról, hogy a hőforrás elég alacsonyra van állítva ahhoz, hogy a láng ne emelkedjen magasra a készülék oldalain és/vagy (beleértve az elektromos/indukciós tűzhelyen történő használatot is), ami a készüléket túlmelegszik, és úgy fogja meg, hogy túl forró legyen ahhoz, hogy megérintse. A túlzott hőhatás károsíthatja a készüléket, és nem szükséges.
8. Ne működtesse a készüléket, ha az sérült. Az egység tömítéseit rendszeresen cserélni kell, és rendszeresen ellenőrizni kell a gépet kopás és sérülés szempontjából. Ha bármilyen hibát észlel, kérjük, vigye vissza a készüléket a vásárlás helyére ellenőrzésre.
9. Az egység felfűtése előtt győződjön meg arról, hogy a felső fedél teljesen meg van húzva, és győződjön meg arról, hogy a főzőkosár pereme alatt lévő szilikon O-gyűrű nem látható.

Ballman CX-25 sorozatú kávéfőző



A01	4241	Főzőcső
A02	B140	Rozsdamentes acél kazán
A03	C600	Felső fedél kávészelep készlettel
A05	5070	Tartálytömítés, G70
A06	D120	3/6 Szűkítő
A08	G240	Központi tengely
A09	1102	Vízszintjelző
A10	D310	Szűrő/főző kosár készlet
A11	5839	Bakelit fogantyú
A12	A210	Kávészelep gomb
A15	I250	Biztonsági kioldó szelep
A16	A210	Gőzszelep
A17	G302	Meghúzó felső gomb
010	CX-25P-P	Nyomásmérő (csak a CX-25P esetén használt)

CX-25 Series Tisztítási és ápolási útmutató

A) Tisztítás és új egység előkészítése

Amikor az egység új, készítse elő az első használatra úgy, hogy minden alkatrészt alaposan megtisztít és forró vízzel öblít le. Semmilyen alkatrész vagy felület súrolása nem szükséges. Miután minden alkatrészt kiöblített, futtasson le egy csak víz ciklust a kávé elkészítésére vonatkozó utasításokat követve anélkül, hogy kávézaccot tesz a szűrőkosárba, ügyelve arra, hogy a kávészelep és a gőzszelep is alaposan ki legyen öblítve. Ezt a tisztítási és sterilizálási eljárást rendszeresen meg kell ismételni, hogy a gép tisztán maradjon, és ne tömődjenek el a kávé- és gőzszelepek.

B) Rendszeres tisztítás használat után

- 1) Távolítsa el a készüléket a hőforrásról.
- 2) Nyissa ki a gőzszelepet, hogy kiengedje az összes belső nyomást, és hagyja lehűlni a készüléket.
- 3) Ha a gőzszelep és a kávészelep is nyitva van, a felső fedél biztonságosan eltávolítható.
- 4) Vegye ki a szűrőkosarat és ürítse ki a zaccot. Ügyeljen arra, hogy ne dobja ki a kosárszűkítőt, ha használja.
- 5) Öblítse le az összes alkatrészt és az egység belsejét. Ne merítse vízbe a készüléket és a nyomásmérőt, mert ez károsíthatja a nyomásmérőt. Ne használjon erős szappant vagy súroló hatású tisztítószeret, mert ezek megkarcolhatják és károsíthatják a fémfelületeket, és befolyásolhatják a kávé ízét. Ne mosogassa mosogatógépben.
- 6) Használjon puha, száraz ruhát a készülék alapos szárításához. A készüléket lazán rátett fedéllel, nyitott kávé- és gőzszelepekkel lehet tárolni. Ne hagyja a készüléket hosszú ideig úgy, hogy régi víz és/vagy kávézacc benne legyen.
- 7) A használat utáni rendszeres tisztítás meghosszabbítja az egység élettartamát. Időnként futtasson csak víz kört az egységen, hogy alaposan megtisztítsa a belsejét.

Tisztítási tipp:

A könnyebb tisztítás érdekében használat után tisztítsa meg a kávészelepet, és a tejhabosítás után azonnal öblítse át a gőzcsövet, hogy eltávolítsa a pálcán és a hegyen lévő tejmaradványokat. Az azonnali tisztítás és rendszeres karbantartás biztosítja, hogy az egység rendeltetésszerűen működjön, és a lehető legjobb kávé készíthető.

C) Tárolás

Soha ne tárolja a készüléket tele vízzel és/vagy régi kávézaccsal. Mindig győződjön meg arról, hogy az egységet használat után teljesen megtisztította és megszáritotta, és mindkét szeleppel (A12 és A16) nyitott állapotban tárolja. Ha az egységet hosszabb ideig tárolta, futtasson csak víz ciklust, ügyelve arra, hogy a kávészelep és a gőzszelep is ki legyen öblítve, hogy előkészítse a használatra. Az egység ételminőségű szilikon tömítéseket használ, amelyek normál használat mellett sok évig kitartanak, azonban időnként szükség lehet új tömítésekre cserélni. A pótalkatrészekért forduljon beszállítójához, ha szükséges.

CX-25 sorozat felhasználói kézikönyv

Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót a készülék használata előtt.

A) A következő elemekre lesz szüksége:

- 1) CX-25 vagy CX-25P egység.
- 2) Közepes/finomra őrölt kávébab, alkalmas főzőlapos eszpresszóhoz.
- 3) Kávéscsésze vagy kancsó.
- 4) Kanállal nyomja össze és vízszintesse a kávé a szűrőkosárban.
- 5) Hőálló kancsó (lehetőleg rozsdamentes acél) a tej gőzöléséhez és habosításához.

B) Espresso Guide

- 1) Csavarja ki a szorítógombot (A17), és vegye le a felső fedelet (A03). Távolítsa el a szűrőkosarat (A10) és a kosár szűkítőt (A06).
- 2) Töltse fel az egységet vízzel a test belsejében lévő szintjelzésekig (A09) a kívánt számú eszpresszó adaghoz (3, 6 vagy 9). A főzési folyamat felgyorsítása érdekében töltse fel az egységet forró vízzel. Ne töltse túl az egységet: a fogantyú alján található biztonsági kioldószelepet (A15) nem fedheti el víz.
- 3) Töltse fel a szűrőkosarat (A10) a pereméig őrölt kávéval, közepes/finom őrléményt használva, amely alkalmas tűzhelyes eszpresszóhoz. Használja a kosárcsökkentőt (A06), ha 3 vagy 6 adag eszpresszót szeretne készíteni, és teljesen távolítsa el a reduktort, ha 9 adagot szeretne elkészíteni. 6 lövés esetén helyezze be a szűkítőt a szűrőkosárba a rövid végével lefelé. 3 lövés esetén helyezze be a szűkítőt a hosszú végével lefelé.
- 4) Ha a kosárcsökkentőt (A06) használja, ügyeljen arra, hogy az őrölt kávé a reduktor tetejére kerüljön, ne az alá. Egy kanál segítségével egyenletesen oszlassuk el a kávé a kosárban, és enyhén dörzsöljük össze. A tűzhelyes eszpresszóhoz megfelelő közepes/finom őrléményt kell használni (a kávézacc csak nagyobb, mint a szűrőkosár kis lyukai). Ha a zacc túl durva, gyenge és vizes lesz, a túl finom zacc pedig eltömítheti a kávé. Mértékegység.
- 5) Helyezze a szűrőkosarat (A10) a központi tengelyre (A08) az egység belsejében. Győződjön meg arról, hogy a szilikon O-gyűrű megfelelően van elhelyezve a szűrőkosár pereme alatt, és az egység pereméhez képest. A jó tömítés érdekében távolítsa el a felesleges kávézaccot a peremről.
- 6) Helyezze a felső fedelet (A03) a központi tengelyre (A08), és forgassa el a kávészelepet úgy, hogy az az egység fogantyújával szemben legyen. Csavarja be a szorítógombot (A17) a lehető legszorosabban, hogy biztosítsa a fedél megfelelő tömítését. **Ügyeljen arra, hogy a szilikon O-gyűrű a szűrőkosár pereme alatt ne legyen látható.**
- 7) Zárja el teljesen a gőzszelepet (A16) és a kávészelepet (A12) az óramutató járásával megegyező irányba forgatva. Helyezze a készüléket a hőforrásra, és állítsa alacsony-közepes hőfokra. **A fűtőfelületnek kisebbnek kell lennie, mint az egység alja.** Gáztűzhelyeken ügyeljen arra, hogy a láng ne emelje fel a készülék oldalait, mert ez károsíthatja a készüléket és a fogantyút.

CX-25 UTASÍTÁSOK

- 8) Helyezzen egy csészét vagy kancsót a kávékifolyó alá (A01), és nyissa ki a kávészelepet (A12) 180 fokkal az óramutató járásával ellentétes irányba.

- 9) Hagya a készüléket 5-10 percig melegíteni (hideg vízzel indítva tovább), amíg a benne lévő víz fel nem forr. Miután felforrt, a kávé elkezdi csöpögni a kávékifolyón keresztül, és a kávé sugar erősebbé válik. Erősebb eszpresszóhoz zárja el a kávészelepet további 30-60 másodpercre, amint a kávé csöpögni kezd, majd nyissa ki újra.

CX-25P UTASÍTÁSOK - a nyomásmérő segítségével

- 1) Hagya a készüléket 5-10 percig melegíteni (hideg vízzel indítva tovább), amíg a benne lévő víz fel nem forr. Amint a víz forrni kezd, a nyomásmérő emelkedni kezd.
- 2) Amikor a nyomásmérőn (010) lévő tű eléri a 0,5-1,2 BAR értéket (a zöld sáv kezdete), a készülék készen áll a kávéfőzésre. Helyezzen egy csészét vagy kancsót a kávékifolyó alá (326), és nyissa ki a kávészelepet (A12) 180 fokkal az óramutató járásával ellentétes irányba. Néhány másodperc múlva a kávé kifolyik a kávékifolyóból.
- 3) Gyengébb eszpresszó esetén a kávészelep kinyitható, mielőtt a víz forrni kezd, vagy zárva tartható, és alacsonyabb nyomáson nyitható, amikor a mérő mutatója 0 és 0,4 BAR között van.
- 4) Ne főzzön kávé, ha a nyomás meghaladja az 1,2 BAR értéket. Nincs szükség túlzott nyomásra, túlmelegszik és megégeti a kávézaccot.
- 5) Ha a kávé nem jön ki a kávékifolyóból, vagy csak nagyon lassan csöpög, a kávézacc túl finom lehet. Vegye le a készüléket a hőforrásról, hagyja kihűlni, és próbáljon ki egy durvább kávédarálást. A megfelelő őrlési méret akkor van, ha az egyes kávézacc éppen nagyobb, mint a szűrőkosárban lévő kis lyukak (A10). Ne használjon por alakú kávé.

C) Tejgőzölési és -habosítási útmutató

- 1) Készítse elő az eszpresszót, mielőtt a készüléket tej gőzölésére használná.
- 2) Zárja el a gőzszelepet (A16) és a kávészelepet (A12), miután kiöntötte az eszpresszót, és hagyja, hogy a készülék tovább melegítsen 3-5 percig. Ez elegendő nyomást hoz létre a tej gőzöléséhez. Ha a CX-25P-t használja, a nyomás elegendő lesz a gőzöléshez, ha a mérőműszer 1,2 és 2 BAR között mutat.
- 3) Töltsön meg egy hőálló kancsót vagy kancsót hideg tejjel. Ne töltsön meg a kancsót félig, mert a tej habosítás közben kitágul és térfogata megnő.
- 4) Helyezze a kancsót a gőzpálca alá úgy, hogy a hegye közvetlenül a tej felszíne alá kerüljön, és lassan nyissa ki a gőzszelepet (A16), amíg erős és egyenletes gőzsugarat nem kap. Habzás közben a készüléket mérsékelt hőfokon kell tartani.
- 5) Tartsa a pálcát a kancsó oldala közelében, hogy örvényt hozzon létre a tejben. Mozgassa feljebb, lejjebb, közelebb a kancsó széléhez vagy távolabb a kancsó szélétől, hogy feltörje a nagyobb buborékokat, és változtassa a hozzáadott levegő mennyiségét a tej felhabosításához és mikrohab létrehozásához. A tej állaga legyen sima és selymes.
- 6) A tej felmelegszik, és térfogata megnövekszik a habosítás során. A cappuccino esetében addig habosítson, amíg a térfogat csaknem a duplájára, a latte esetében pedig addig habosítsa, amíg a tej térfogata 1,5-szeresére nő. Ha a pálcát nyomása csökken, növeli a hőforrást.
- 7) Folytassa a tej melegítését, amíg a kancsó alja érintésre forró lesz, majd vegye ki a gőzpálcat a kancsóból. Ügyeljen arra, hogy a tejet ne melegítse túl és ne égesse meg. Ha hőmérőt használ, a tej melegítéséhez ideális hőmérséklet 60-70 fok. A minőségi habosított tej előállítása szórakoztató, és egy kis gyakorlatot igényelhet.
- 8) Zárja el a gőzszelepet, és kapcsolja ki a hőforrást. Tisztítsa meg a gőzpálcat úgy, hogy átöblítse a gőzt a pálcán, és törölje le a hegyét, hogy eltávolítsa a maradékot. **Nagyon fontos, hogy a gőzpálcat megfelelően tisztítsa meg, hogy megakadályozza a baktériumok elszaporodását. Ne próbálja meg eltávolítani a gőzcsúcsot.**
- 9) Segíthet, ha megtölt egy kancsót vízzel, és úgy működteti a gőzpálcat, mintha tejet habosítana, hogy biztosan eltávolítsa a tejmaradványokat.
- 10) Adjon forró, habosított tejet eszpresszójához, és élvezze!

D) További megjegyzések és tippek

A legjobb eredmény érdekében használjon frissen pörkölt szemes kávé, és őrölje meg a szemes kávé közvetlenül a kávéfőzés előtt. Javasoljuk, hogy sötétre pörkölt szemes kávé használjon, amely gazdag, testes eszpresszót biztosít. A babnak közepesen/finomra őrölnie kell lennie, olyan állaggal, mint a fehér cukor. A megfelelő őrlési méret az, ha az egyes kávézacc éppen nagyobb, mint a szűrőkosár kis lyukai.

A CX-25 sorozatú készülékek tej habosítására használhatók forró csokoládéhoz és egyéb italokhoz anélkül, hogy kávé kellene készíteni a készülékkel. Egyszerűen tölts fel a gépet legalább egyharmadával (1/3) vízzel, és kövesse a fenti tejjőzölési és -habosítási útmutatót.

Mindig csak őrölt kávé és vizet használjon a készülékben. A használat utáni rendszeres tisztítás meghosszabbítja az egység élettartamát, és minden alkalommal a legjobb eredményt biztosítja.

Kérjük, őrizze meg ezeket az utasításokat biztonságos helyen, és rendszeresen olvassa el.



GARANCIA

A Bellman szabványos, törvényes jótállási időszakot biztosít. Ez a garancia nem átruházható, és készpénzben történő kompenzációra nincs lehetőség. A garancia nem vonatkozik azokra a termékekre, amelyeket a használati útmutatóban leírtaktól eltérően használtak.

A garancia nem vonatkozik továbbá:

- A Bellman nem rendeltetészerű használatából, hanyagságából vagy a kézikönyvben meghatározottaktól eltérő célokra történő felhasználásából eredő károk.
- Külső megjelenés károsodása, korrózió vagy fokozatos kopás okozta károsodás.

Az illetéktelen személyek által végzett bármilyen beavatkozás vagy javítás a termékgarancia megszűnését vonja maga után.