



# **Bellman Cappuccino**

## **CX-25**

Navodila za uporabo

## Splošne informacije

Aparati za kavo in kapučino serije Bellman CX-25 (CX-25 in CX-25P) so modeli s kahalno ploščo, zasnovani za domačo uporabo, potovanja in kampiranje. Kompaktna zasnova serije CX je izdelana iz trpežnega, debelega nerjavečega jekla 18/8 in toplotno odpornega bakelita ter se lahko uporablja na plinskih, električnih, odprtih in večini indukcijskih kahalnih plošč.

Serija CX v nekaj minutah pripravi bogat, pristen espresso s pomočjo parnega tlaka, ki potisne vodo skozi kavno usedlino v filtrirni košarici in ustvari kakovostno ekstrakcijo. Naprava po pripravi espressa ustvari dovolj parnega tlaka za segrevanje in penjenje mleka z vgrajeno parno palico z dvema luknjama, tako da lahko pripravite svoje najljubše kave na osnovi mleka, kot so kapučino, latte in flat white.

Vsaka enota je opremljena z nastavljivo filtrirno košaro (z uporabo priloženega reduktorja košare), ki vam omogoča enostavno pripravo dovolj kave za 3, 6 ali 9 odmerkov espressa, na podlagi odmerka espressa 30 ml. Model CX-25P ima tudi vgrajen manometer, ki omogoča enakomerno ekstrakcijo pri optimalnem tlaku in zagotavlja zadosten tlak za uporabo parne palice po kuhanju.

Pred prvo uporabo aparata za kavo in kapučino serije CX-25 preberite celoten priročnik z navodili. Naprave serije CX-25 so tlačne naprave, ki zahtevajo ustrezno nego med delovanjem. Navodila shranite na varnem mestu in jih redno pregledujte.

**OPOZORILA IN VARNOST - Prosimo, da ta razdelek natančno preberete.**

Enote serije CX imajo v podnožje ročaja (A15) vgrajen varnostni ventil za sproščanje tlaka. Če se ventil med delovanjem odpre in začne sproščati paro, je enota dosegla svoj najvišji optimalni delovni tlak in je treba vir toplote izklopiti, da se enota ohladi.

Naprave ne uporabljajte pri previsokem tlaku. Pravilen tlak za delovanje naprave za pripravo espressa je od 0,5 do 1,2 bara, za proizvodnjo pare pa od 1,5 do 2 bara.

Ne poskušajte odvititi in odstraniti pokrova enote, ko je vroča in/ali pod tlakom. Preden poskusite odstraniti pokrov, pustite, da se naprava ohladi, in odprite parni ventil, da sprostite ves notranji tlak.

Med uporabo naprave ne puščajte brez nadzora. Pri odpiranju ventila za kavo ali paro bodite previdni, da se izognete poškodbam. Para in vroča kava lahko povzročita opekline. Preden počasi odprete kateri koli ventil, se prepričajte, da je pod dulec za kavo ali parno cevjo postavljen vrč za kavo ali mleko.

Kovinske površine enote se med delovanjem zelo segrejejo. Ne poskušajte se dotikati kovinskih površin ali dvigovati enote za kovinsko površino. Če je treba napravo premikati ali jo stabilizirati, primite za toplotno odporen bakelitni ročaj in/ali uporabite rokavice, primerne za pečico.

Naprave ne uporabljajte brez zadostne količine vode in ne dovolite, da bi se voda v napravi izpraznila.

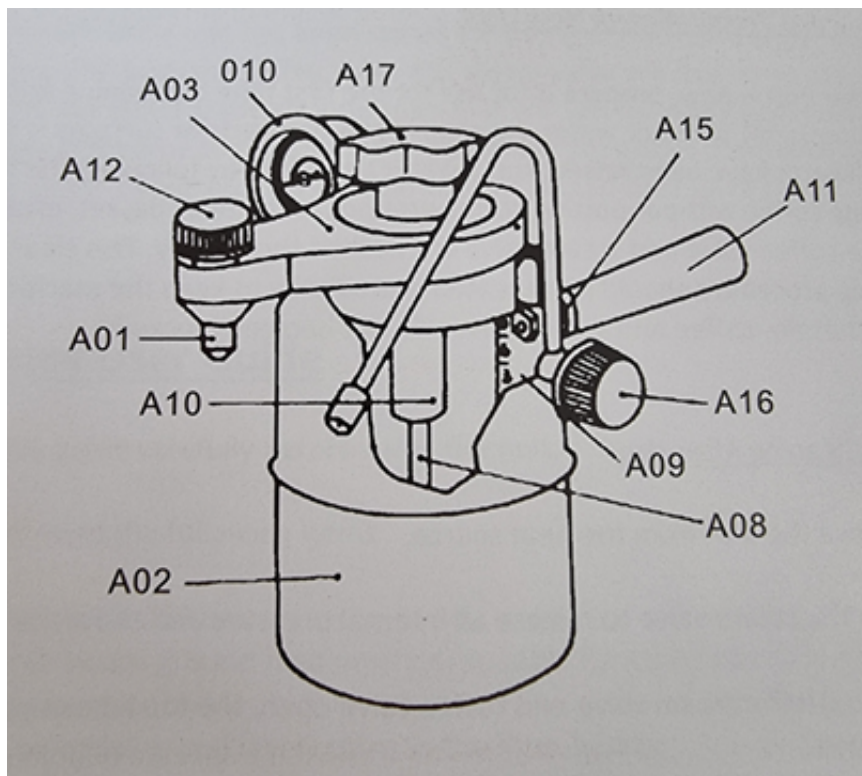
Med delovanjem uporabljajte indikatorje nivoja vode v ohišju v skladu z navodili v tej knjižici. Če na enoti uporabljate samo parno cev, se prepričajte, da je enota napolnjena z vodo vsaj do ene tretjine (1/3).

Med delovanjem na plinu ali odprtem ognju se prepričajte, da je vir toplote nastavljen dovolj nizko, da plamen ne bo segal visoko ob straneh enote in/ali (vključno z uporabo na električnih/indukcijskih kuhalnih ploščah) povzročil pregrevanja enote in pregrevanja ročaja na dotik. Prekomerna vročina lahko poškoduje enoto in ni potrebna.

Naprave ne uporabljajte, če je poškodovana. Tesnila v enoti je treba redno menjati, napravo pa redno pregledovati glede obrabe in poškodb. Če pride do kakršnih koli napak, jo vrnite na mesto nakupa v pregled.

Pred segrevanjem enote se prepričajte, da je zgornji pokrov popolnoma zaprt in da silikon O-Ring, ki se nahaja pod robom košare za kavo, ni viden.

## **Aparat za kavo Bellman serije CX-25**



- A01 4241 Izpust za kavo
- A02 B140 Kotel iz nerjavečega jekla
- A03 C600 Zgornji pokrov s kompletom
- A05 5070 Tesnilo rezervoarja, G70
- A06 D120 3/6 reduktor
- A08 G240 Centralna gred
- A09 1102 Kazalnik nivoja vode
- A10 D310 Komplet filtrov/košar za kavo
- A11 5839 Bakelitni ročaj
- A12 A210 Gumb za kavni ventil
- Varnostni izpustni ventil A15 I250
- A16 A210 Parni ventil
- A17 G302 Zategovanje zgornjega gumba
- 010 CX-25P-P Manometer

(samo za uporabljeni CX-25P )

## Navodila za čiščenje in nego serije CX-25

### A) Čiščenje in priprava nove enote

Ko je enota nova, jo pripravite za prvo uporabo tako, da vse dele temeljito očistite in sperete z vročo vodo. Drgnjenje delov ali površin ni potrebno. Ko so vsi deli sprani, zaženite cikel samo z vodo, tako da sledite navodilom za pripravo kave, ne da bi v košarico filtra dali usedlino, in se prepričajte, da sta tako ventil za kavo kot ventil za paro temeljito izprana. Ta postopek čiščenja in sterilizacije je treba redno ponavljati, da ostane aparat čist in da se ventila za kavo in paro ne zamašita.

### B) regular Čiščenje po uporabi

1. Odstranite enoto z vira toplote.
2. Odprite parni ventil, da sprostite ves notranji tlak in pustite, da se enota ohladi.
3. Ko sta parni in kavni ventil odprta, lahko zgornji pokrov varno odstranite.
4. Odstranite košaro filtra in izpraznite usedlino. Pazite, da ne zavržete reduktorja košare, če ga uporabljate.
5. Izperite vse dele in notranjost enote. Enote in manometra ne potaplajte v vodo, saj lahko s tem poškodujete manometer. Ne uporabljajte agresivnega mila ali abrazivnih čistil, saj lahko opraskajo in poškodujejo kovinske površine ter vplivajo na okus kave. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.
6. Za temeljito sušenje naprave uporabite mehko, suho krpo. Napravo lahko shranite z rahlo zaprtim pokrovom in odprtimi ventili za kavo in paro. Naprave ne puščajte predolgo stati s staro vodo in/ali kavno usedlino v njej.
7. Redno čiščenje po uporabi podaljša življenjsko dobo enote. Občasno spustite cikel vode skozi enoto, da temeljito očistite notranjost.

## **Nasvet za čiščenje:**

Za lažje čiščenje po uporabi očistite ventil za kavo in takoj po penjenju mleka sperite parno cev, da odstranite morebitne ostanke mleka na cevki in konici. Takojšnje čiščenje in regular vzdrževanje bosta zagotovila, da bo enota delovala pravilno in pripravljala najboljšo možno kavo.

### **C) Skladiščenje**

Naprave nikoli ne shranjujte polne vode in/ali stare kavne usedline. Napravo po uporabi vedno očistite in popolnoma posušite ter jo shranite z odprtima obema ventiloma (A12 in A16). Če je bila naprava shranjena dlje časa, zaženite cikel samo z vodo in se prepričajte, da sta tako kavni kot parni ventil spran, da jo pripravite na uporabo. Naprava uporablja silikonska tesnila živilske kakovosti, ki bodo pri normalni uporabi zdržala več let, vendar jih bo občasno morda treba zamenjati z novimi tesnili. Za nadomestne dele se obrnite na svojega dobavitelja, če jih potrebujete.

## **Uporabniški priročnik za serijo CX-25**

Pred uporabo enote natančno preberite ta navodila.

### **A) Potrebovali boste naslednje predmete:**

1. Enota CX-25 ali CX-25P.
2. Kavna zrna, srednje/drobno mleta, primerna za espresso na kuhalni plošči.
3. Kavna skodelica ali vrč.
4. Z žlico stisnite in poravnajte kavo v filtrirni košarici.
5. Vrč, odporen na vročino (po možnosti iz nerjavečega jekla) za kuhanje na pari in penjenje mleka.

### **B) Vodnik za espresso**

1. Odvijte zatezni gumb (A17) in odstranite zgornji pokrov (A03). Odstranite košaro filtra (A10) in reduktor košare (A06).
2. Napravo napolnite z vodo do oznak v notranjosti ohišja (A09) za zeleno število porcij espressa (3, 6 ali 9). Za pospešitev postopka kuhanja napolnite napravo z vročo vodo. Naprave ne napolnite preveč: voda ne sme prekrivati varnostnega ventila (A15), ki se nahaja na dnu ročaja.
3. Filtrirno košaro (A10) napolnite do roba z mleto kavo srednje/drobne mletosti, primerno za kahalno ploščo espresso. Za pripravo 3 ali 6 odmerkov espressa uporabite reduktor košarice (A06), za pripravo 9 odmerkov pa reduktor popolnoma odstranite. Za pripravo 6 odmerkov reduktor vstavite v filtrirno košaro s krajšim koncem navzdol. Za pripravo 3 odmerkov reduktor vstavite z daljšim koncem navzdol.
4. Če uporabljate reduktor košarice (A06), poskrbite, da bo mleta kava nameščena na reduktorju in ne pod njim. Z žlico kavo enakomerno porazdelite v košarici in jo rahlo stisnite. Uporabite srednje/fino mletje, primerno za kahalno espresso (kavna usedlina je le malo večja od majhnih lukenj v filtrirni košarici). Če je usedlina pregroba, bo kava šibka in vodena, preveč fina usedlina pa lahko zamaši enoto.
5. Filtrirno košaro (A10) namestite na osrednjo gred (A08) v enoti. Prepričajte se, da je silikon O-Ring pravilno nameščen pod robom filtrirne košare ob robu enote. Očistite morebitne odvečne kavne usedline z roba, da zagotovite dobro tesnjenje.
6. Namestite zgornji pokrov (A03) na osrednjo gred (A08) in zavrtite ventil za kavo tako, da bo nameščen nasproti ročaja enote. Privijte zatezni gumb (A17) čim bolj tesno, da zagotovite pravilno tesnjenje pokrova. Prepričajte se, da silikon O-Ring pod robom košarice filtra ni viden.
7. Popolnoma zaprite parni ventil (A16) in ventil za kavo (A12) tako, da ju obrnete v smeri urinega kazalca. Napravo postavite na vir toplote in nastavite na nizko do srednjo temperaturo. Površina segrevanja mora biti manjša od spodnjega dela naprave. Pri plinskih štedilnikih se prepričajte, da plamen ne sega ob stranice naprave, saj lahko to poškoduje napravo in ročaj.

## **NAVODILA ZA CX-25**

- 8) Pod izpust kave (A01) postavite skodelico ali vrč za kavo in odprite ventil za kavo (A12) za 180 stopinj v nasprotni smeri urinega kazalca.
- 9) Pustite, da se enota segreva 5 do 10 minut (dlje, če začnete s hladno vodo), dokler voda v notranjosti ne zavre. Ko voda zavre, bo kava začela kapljati skozi izpust za kavo in curek kave bo postal močnejši. Za močnejši espresso zaprite ventil za kavo za nadaljnjih 30–60 sekund, takoj ko kava začne kapljati, in ga nato ponovno odprite.

## **NAVODILA ZA CX-25P - uporaba manometra**

- 10) Pustite, da se enota segreva 5 do 10 minut (dlje, če začnete s hladno vodo), dokler voda v notranjosti ne zavre. Ko voda začne vreti, se bo manometer začel dvigovati.
- 11) Ko kazalec na manometru (010) doseže od 0,5 do 1,2 BAR (začetek zelenega traku), je naprava pripravljena za pripravo kave. Pod izpust kave (326) postavite skodelico za kavo ali vrč in odprite ventil za kavo (A12) za 180 stopinj v nasprotni smeri urinega kazalca. Čez nekaj sekund bo iz izpusta kave priteknel curek kave.

12) Za šibkejši espresso lahko kavni ventil odprete, preden voda začne vreti, ali pa ga pustite zaprtega in ga odprete pri nižjem tlaku, ko je kazalec na manometru med 0 in 0,4 BAR.

13) Ne pripravljajte kave, ko tlak preseže 1,2 BAR. Prekomeren tlak ni potreben in bo pregrel in zažgal kavno usedlino.

14) Če kava ne priteče iz dulca za kavo ali kaplja le zelo počasi, je morda kavna usedlina prefino zmleta. Napravo odstavite z vira toplote, pustite, da se ohladi, in poskusite z grobejšim mletjem kave. Pravilna velikost mletja je, ko je posamezna kavna usedlina le malo večja od majhnih luknjic v filtrirni košarici (A10). Ne uporabljajte kave v prahu.

### **C) Vodnik za kuhanje in penjenje mleka**

1. Preden poskusite z napravo za parjenje mleka, imejte pripravljene espresso.
2. Po natočenju espressa zaprite parni ventil (A16) in kavni ventil (A12) ter pustite, da se naprava segreva še 3 do 5 minut. To bo ustvarilo zadosten tlak za parjenje mleka. Če uporabljate CX-25P, bo tlak zadosten za parjenje, ko bo manometer kazal med 1,2 in 2 BAR.
3. Vrč ali vrč, odporen na vročino, napolnite s hladnim mlekom. Vrča ne napolnite več kot do polovice, saj se bo mleko med penjenjem razširilo in povečalo svojo prostornino.
4. Vrč postavite pod parno cev tako, da je konica tik pod gladino mleka, in počasi odprite parni ventil (A16), dokler ne začne močan in enakomeren curek pare. Med penjenjem naj bo enota na zmerni stopnji segrevanja.
5. Konico palčke držite blizu roba vrča, da v mleku ustvarite vrtinec. Konico premikajte višje, nižje, bližje robu ali dlje od roba vrča, da razbijete večje mehurčke, in spreminjajte količino dodanega zraka za spenjenje mleka in ustvarjanje mikropene. Tekstura mleka mora biti gladka in svilnata.
6. Mleko se bo med penjenjem segrelo in povečalo svojo prostornino. Za kapučino penite, dokler se prostornina skoraj ne podvoji, za latte pa, dokler se prostornina mleka ne poveča za 1 1/2-krat. Če se pritisk iz cevi zmanjša, se poveča vir toplote.
7. Mleko segrevajte, dokler dno vrča ne postane vroče na dotik, nato pa odstranite parno cev iz vrča. Pazite, da mleka ne pregrejete in ne zažgete. Če uporabljate termometer, je idealna temperatura za segrevanje mleka 15–21 stopinj Celzija. Priprava kakovostnega penjenega mleka je zabavna in morda zahteva nekaj vaje.
8. Zaprite parni ventil in izklopite vir toplote. Očistite parno palico tako, da skozenj spustite paro, in obrišite konico, da odstranite morebitne ostanke. Zelo pomembno je, da je parna palica pravilno očiščena, da preprečite rast bakterij. Ne poskušajte odstraniti parne konice.
9. Pomaga lahko, če vrč napolnite z vodo in uporabite parno cev, kot da bi penili mleko, da zagotovite odstranitev vseh ostankov mleka.
10. V espresso dodajte vroče, penasto mleko in uživajte!

### **D) Dodatne opombe in nasveti**

Za najboljše rezultate uporabite sveže pražena kavna zrna in jih zmeljite tik pred pripravo kave. Priporočamo uporabo temno praženih kavnih zrn, ki bodo zagotovila bogat in poln espresso. Zrna morajo biti srednje/drobno mleta, s konsistenco belega sladkorja. Pravilna velikost mletja je, ko so posamezna kavna zrna le malo večja od majhnih luknjic v filtrirni košarici.

Naprave serije CX-25 se lahko uporabljajo za penjenje mleka za vročo čokolado in druge napitke, ne da bi morali z napravo pripraviti kavo. Preprosto napolnite aparat vsaj do ene tretjine (1/3) z vodo in sledite zgornjim navodilom za kuhanje in penjenje mleka.

V enoti vedno uporabljajte samo mleto kavo in vodo. regular Čiščenje takoj po uporabi podaljša življenjsko dobo enote in zagotavlja najboljše rezultate vsakič.

Prosimo, shranite ta navodila na varnem mestu in jih redno pregledujte.



## Garancija in način uporabe izdelka

Za izdelke velja standardni zakonsko določen garancijski rok. Ta garancija je neprenosljiva in finančna odškodnina v gotovini ni mogoča. Garancija ne velja za izdelke, ki so bili uporabljeni drugače, kot je določeno v teh navodilih za uporabo.

Garancija prav tako ne velja za:

- Poškodbe, ki so posledica neustrezne uporabe, zanemarjanja nege ali kakršne koli druge uporabe v namene, ki niso navedeni v tem priročniku.
- Poškodbe zunanjega videza, poškodbe zaradi korozije ali postopne obrabe.

Vsakršni posegi ali popravila s strani nepooblaščenih oseb povzročijo razveljavitev garancije izdelka.

**Prodajalec in uvoznik:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.