

Instrukcja obsługi dot

Bellman Cappucino

Seria CX-25

Informacje ogólne

Ekspresy do kawy i cappuccino z serii Bellman CX-25 (CX-25 i CX-25P) to modele płyt kuchennych przeznaczone do użytku domowego, w podróży i na kempingu. Kompaktowa konstrukcja serii CX jest wykonana z wytrzymałej, grubej stali nierdzewnej 18/8 i odpornego na ciepło bakelitu i może być używana na kuchenkach gazowych, elektrycznych, z otwartym płomieniem i większości płyt indukcyjnych.

Seria CX przygotowuje bogate, autentyczne espresso w ciągu kilku minut, wykorzystując ciśnienie pary, które przepycha wodę przez fusy w koszu filtra i zapewnia wysokiej jakości ekstrakcję. Urządzenie wytwarza wystarczające ciśnienie pary po zaparzeniu espresso, aby podgrzać i spienić mleko za pomocą wbudowanej dyszy pary z 2 otworami, dzięki czemu możesz przygotować swoje ulubione kawy na bazie mleka, takie jak cappuccino, latte i flat white.

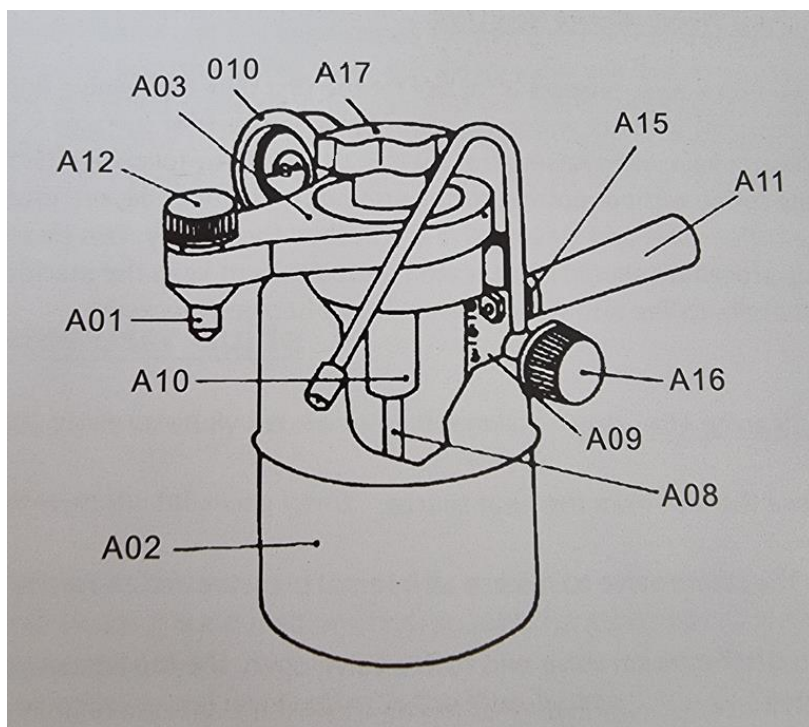
Do każdego urządzenia dołączony jest regulowany kosz filtra (za pomocą dołączonego reduktora kosza), który pozwala z łatwością przygotować kawę wystarczającą na 3, 6 lub 9 porcji espresso, w oparciu o porcję espresso o pojemności 30 ml. Model CX-25P ma również wbudowany manometr, dzięki czemu można uzyskać stałą ekstrakcję przy optymalnym ciśnieniu i zapewnić ciśnienie wystarczające do użycia dyszy pary po zaparzeniu.

Przed pierwszym użyciem ekspresu do kawy i cappuccino serii CX-25 prosimy o zapoznanie się z całą instrukcją obsługi. Urządzenia serii CX-25 to urządzenia ciśnieniowe, które wymagają odpowiedniej ostrożności podczas obsługi. Instrukcje należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i regularnie do nich wracać.

OSTRZEŻENIA I BEZPIECZEŃSTWO - Prosimy o uważne przeczytanie tej sekcji

1. Urządzenia serii CX posiadają ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa wbudowany w podstawę uchwytu (A15). Jeżeli zawór otworzy się podczas pracy i zacznie wydzielać parę, oznacza to, że urządzenie osiągnęło maksymalne optymalne ciśnienie robocze i należy wyłączyć źródło ciepła, aby umożliwić ochłodzenie urządzenia.
2. Nie używaj urządzenia przy nadmiernym ciśnieniu. Prawidłowe ciśnienie potrzebne do przygotowania espresso wynosi od 0,5 do 1,2 BAR, a do wytwarzania pary od 1,5 do 2 BAR.
3. Nie próbuj odkręcać ani zdejmować pokrywy urządzenia, gdy jest gorące i/lub pod ciśnieniem. Przed próbą zdjęcia pokrywy poczekaj, aż urządzenie ostygnie i otwórz zawór pary, aby uwolnić całe ciśnienie wewnętrzne.
4. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Aby uniknąć obrażeń lub obrażeń, należy zachować szczególną ostrożność podczas zwalniania zaworu kawy lub zaworu pary. Para i gorąca kawa mogą poparzyć i poparzyć. Zanim powoli otworzysz którykolwiek z zaworów, upewnij się, że dzbanek z kawą lub mlekiem jest umieszczony pod dziobkiem zaparzania lub dyszą pary.
5. Metalowe powierzchnie urządzenia bardzo się nagrzewają podczas pracy. Nie próbuj dotykać metalowych powierzchni ani podnosić urządzenia za metalową powierzchnię. Jeżeli konieczne jest przenoszenie lub ustawianie urządzenia, należy trzymać żaroodporny bakelitowy uchwyt i/lub używać rękawic ochronnych.
6. Nie uruchamiaj urządzenia bez odpowiedniej ilości wody w środku i nie dopuść do wygotowania się urządzenia. Podczas pracy należy używać wskaźników poziomu wody wewnątrz korpusu zgodnie z instrukcjami zawartymi w tej książce. Jeśli na urządzeniu używasz tylko dyszy pary, upewnij się, że urządzenie jest napełnione wodą w co najmniej jednej trzeciej (1/3).
7. Podczas pracy na ogniu gazowym lub otwartym płomieniu upewnij się, że źródło ciepła jest ustawione na wystarczająco niskim poziomie, aby płomień nie uniósł się wysoko po bokach urządzenia i/lub (w tym podczas używania na płytach elektrycznych/indukcyjnych) nie spowodował przegrzać, a uchwyt stanie się zbyt gorący, aby można go było dotknąć. Nadmierne ciepło może uszkodzić urządzenie i nie jest wymagane.
8. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone. Uszczelki w urządzeniu należy okresowo wymieniać, a maszynę regularnie sprawdzać pod kątem zużycia i uszkodzeń. W przypadku jakichkolwiek usterek należy zwrócić urządzenie do miejsca zakupu w celu sprawdzenia.
9. Przed nagraniem urządzenia upewnij się, że górna pokrywa jest całkowicie dokręcona i upewnij się, że silikonowy O-ring znajdujący się pod krawędzią kosza do zaparzania nie jest widoczny.

Ekspres do kawy Ballman serii CX-25



A01	4241	Wylewka do parzenia
A02	B140	Kocioł ze stali nierdzewnej
A03	C600	Górna pokrywa z zestawem zaworu do kawy
A05	5070	Uszczelka zbiornika, G70
A06	D120	Reduktor 3/6
A08	G240	Wał Centralny
A09	1102	Wskaźnik poziomu wody
A10	D310	Zestaw filtra/koszyka do parzenia
A11	5839	Rękojeść bakelitowa
A12	A210	Pokrętko zaworu kawy
A15	I250	Zawór zwalniający bezpieczeństwa
A16	A210	Zawór parowy
A17	G302	Dokręcanie górnego pokrętko
010	CX-25P-P	Manometr (tylko dla modelu CX-25P)

Instrukcje czyszczenia i pielęgnacji serii CX-25

A) Czyszczenie i przygotowanie nowego urządzenia

Gdy urządzenie jest nowe, należy je przygotować do pierwszego użycia poprzez dokładne oczyszczenie i przepłukanie wszystkich części gorącą wodą. Nie jest konieczne szorowanie jakichkolwiek części ani powierzchni. Po przepłukaniu wszystkich części, uruchom cykl z samą wodą, postępując zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi przygotowywania kawy bez umieszczania fusów w koszu filtra, upewniając się, że zarówno zawór kawy, jak i zawór pary są dokładnie przepłukane. Tę procedurę czyszczenia i sterylizacji należy powtarzać okresowo, aby utrzymać urządzenie w czystości i zapobiec zablokowaniu zaworów kawy i pary.

B) Regularne czyszczenie po użyciu

- 1) Zdjąć urządzenie ze źródła ciepła.
- 2) Otwórz zawór pary, aby uwolnić całe ciśnienie wewnętrzne i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- 3) Gdy zawór pary i zawór kawy są otwarte, górną pokrywę można bezpiecznie zdjąć.
- 4) Wyjmij koszyk filtra i opróżnij go z fusów. Uważaj, aby nie wyrzucić reduktora kosza, jeśli jest używany.
- 5) Opłucz wszystkie części i wnętrze urządzenia. Nie zanurzaj urządzenia ani manometru w wodzie, gdyż może to spowodować uszkodzenie manometru. Nie używaj ostrego mydła ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one zarysować i uszkodzić metalowe powierzchnie oraz wpłynąć na smak kawy. Nie myć w zmywarce.
- 6) Do dokładnego osuszenia urządzenia użyj miękkiej, suchej ściereczki. Urządzenie można przechowywać z luźno założoną pokrywą i otwartymi zaworami kawy i pary. Nie pozostawiaj urządzenia przez dłuższy czas ze starą wodą i/lub fusami po kawie.
- 7) Regularne czyszczenie po użyciu przedłuży żywotność urządzenia. Okresowo przepuszczaj przez urządzenie tylko wodę, aby dokładnie oczyścić jego wnętrze.

Wskazówka dotycząca czyszczenia:

Aby ułatwić czyszczenie, po użyciu wyczyść zawór kawy i przepłucz dyszę pary natychmiast po spienieniu mleka, aby usunąć wszelkie pozostałości mleka z dyszy i końcówki. Natychmiastowe czyszczenie i regularna konserwacja zapewnią, że urządzenie będzie działać zgodnie z przeznaczeniem i będzie wytwarzało najlepszą możliwą kawę.

C) Przechowywanie

Nigdy nie przechowuj urządzenia wypełnionego wodą i/lub starymi fusami po kawie. Zawsze upewnij się, że urządzenie zostało całkowicie wyczyszczone i wysuszone po użyciu oraz przechowywane z otwartymi obydwoma zaworami (A12 i A16). Jeśli urządzenie było przechowywane przez dłuższy czas, uruchom cykl wyłącznie wody, upewniając się, że zarówno zawór kawy, jak i zawór pary zostały przepłukane, aby przygotować je do użycia. W urządzeniu zastosowano uszczelki silikonowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, które przy normalnym użytkowaniu wytrzymają wiele lat, jednak od czasu do czasu może zaistnieć konieczność ich wymiany na nowe. Jeśli są potrzebne, prosimy o kontakt z dostawcą w celu uzyskania części zamiennych.

Podręcznik użytkownika serii CX-25

Przed użyciem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją.

A) Będziesz potrzebować następujących elementów:

- 1) Jednostka CX-25 lub CX-25P.
- 2) Ziarna kawy mielone średnio/drobno, odpowiednie do espresso na kuchence.
- 3) Filiżanka lub karafka do kawy.
- 4) Łyżka do ubicia i wypoziomowania kawy w koszyku filtra.
- 5) Dzbanek żaroodporny (najlepiej ze stali nierdzewnej) do gotowania na parze i spieniania mleka.

B) Przewodnik po espresso

- 1) Odkręć pokrętkę dokręcającą (A17) i zdejmij górną pokrywę (A03). Wyjmij kosz filtra (A10) i reduktor kosza (A06).
- 2) Napełnij urządzenie wodą do poziomu oznaczonego wewnątrz korpusu (A09) na żądaną liczbę porcji espresso (3, 6 lub 9). Aby przyspieszyć proces parzenia, napełnij urządzenie gorącą wodą. Nie przepelniaj urządzenia: woda nie może zakrywać zaworu bezpieczeństwa (A15) znajdującego się u podstawy uchwytu.
- 3) Napełnij kosz filtra (A10) po brzezi mieloną kawą, używając średniego/drobno mielonego, odpowiedniego do espresso na płycie kuchennej. Użyj reduktora koszyka (A06), jeśli chcesz przygotować 3 lub 6 porcji espresso i całkowicie wyjmij reduktor, jeśli chcesz przygotować 9 porcji. Na 6 strzałów włóż reduktor do koszyka filtra krótszą końcówką do dołu. Na 3 strzały włóż reduktor dłuższym końcem w dół.
- 4) Jeżeli używany jest reduktor koszykowy (A06), należy upewnić się, że kawa mielona znajduje się na górze reduktora, a nie pod nim. Za pomocą łyżki równomiernie rozprowadź kawę w koszyku i lekko ubijaj. Należy używać średniego/drobno mielonego, odpowiedniego do espresso z kuchenki (fusy kawy nieco większe niż małe otwory w koszyczku filtra). Jeśli mielenie jest zbyt grube, kawa będzie słaba i wodnista, a zbyt drobne mogą zatkać filtr. jednostka.
- 5) Umieść kosz filtra (A10) na środkowym wale (A08) wewnątrz urządzenia. Upewnij się, że silikonowy pierścień uszczelniający jest prawidłowo umieszczony pod krawędzią kosza filtra względem krawędzi urządzenia. Usuń nadmiar fusów z krawędzi, aby zapewnić dobre uszczelnienie.
- 6) Umieść górną pokrywę (A03) na środkowym wale (A08) i obróć zawór kawy tak, aby znajdował się naprzeciwko uchwytu urządzenia. Dokręć pokrętkę dokręcającą (A17) tak mocno, jak to możliwe, aby zapewnić prawidłowe uszczelnienie pokrywy. Upewnij się, że silikonowy pierścień uszczelniający pod krawędzią kosza filtra nie jest widoczny.
- 7) Całkowicie zamknij zawór pary (A16) i zawór kawy (A12), obracając każdy z nich w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Umieść urządzenie na źródle ciepła i ustaw temperaturę na niską i średnią. Powierzchnia grzewcza powinna być mniejsza niż spód urządzenia. W przypadku kuchenek gazowych upewnij

się, że płomień nie unosi się w górę po bokach urządzenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia i uchwytu.

INSTRUKCJE CX-25

- 8) Umieść filiżankę lub dzbanek pod wylewką kawy (A01) i otwórz zawór kawy (A12) o 180 stopni w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 9) Pozwól urządzeniu nagrzać się przez 5 do 10 minut (dłużej, jeśli zaczynasz od zimnej wody), aż woda w środku się zagotuje. Po zagotowaniu kawa zacznie kapać przez wylot kawy, a strumień kawy stanie się silniejszy. Aby uzyskać mocniejsze espresso, zamknij zawór kawy na kolejne 30-60 sekund, gdy tylko kawa zacznie kapać, a następnie otwórz go ponownie.

INSTRUKCJA CX-25P - korzystanie z manometru

- 10) Pozwól urządzeniu nagrzać się przez 5 do 10 minut (dłużej, jeśli zaczynasz od zimnej wody), aż woda w środku się zagotuje. Gdy woda zacznie wrzeć, wskaźnik ciśnienia zacznie się podnosić.
- 11) Kiedy wskazówka manometru (010) osiągnie wartość 0,5 do 1,2 BAR (początek zielonego paska), urządzenie jest gotowe do przygotowania kawy. Umieść filiżankę lub dzbanek pod wylewką kawy (326) i otwórz zawór kawy (A12) o 180 stopni w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Po kilku sekundach z dozownika kawy wypłynie strumień kawy.
- 12) W przypadku słabszego espresso zawór kawy można otworzyć, zanim woda zacznie się gotować, lub zamknąć go i otworzyć przy niższym ciśnieniu, gdy wskazówka manometru będzie znajdować się w przedziale od 0 do 0,4 BAR.
- 13) Nie parz kawy, gdy ciśnienie osiągnie wartość powyżej 1,2 BAR. Nadmierny nacisk nie jest konieczny, może spowodować przegrzanie i spalenie zmielonej kawy.
- 14) Jeśli kawa nie wypływa z dozownika kawy lub kapie bardzo powoli, może to oznaczać, że zmielona kawa jest zbyt drobna. Zdejmij urządzenie z źródła ciepła, poczekaj, aż ostygnie i spróbuj grubiej zmielić kawę. Prawidłowy stopień zmielenia kawy ma miejsce wtedy, gdy poszczególne fusy są nieco większe niż małe otwory w koszyku filtra (A10). Nie używaj kawy mielonej.

C) Przewodnik dotyczący gotowania i spieniania mleka

- 1) Przed użyciem urządzenia do spieniania mleka przygotuj już espresso.
- 2) Po nalaniu espresso zamknij zawór pary (A16) i zawór kawy (A12) i pozwól urządzeniu kontynuować ogrzewanie przez 3 do 5 minut. Dzięki temu wytworzy się ciśnienie wystarczające do zaparowania mleka. Jeśli używasz CX-25P, ciśnienie będzie wystarczające do wytworzenia pary, gdy manometr wskaże od 1,2 do 2 BARÓW.
- 3) Napełnij żaroodporny dzbanek lub dzbanek zimnym mlekiem. Nie napełniaj dzbanka do połowy, ponieważ mleko będzie się rozszerzać i zwiększać swoją objętość w miarę spieniania.
- 4) Umieść dzbanek pod dyszą pary tak, aby końcówka znajdowała się tuż pod powierzchnią mleka i powoli otwieraj zawór pary (A16), aż pojawi się silny i równomierny strumień pary. Podczas spieniania urządzenie powinno być ustawione na umiarkowaną temperaturę.
- 5) Trzymaj końcówkę różdżki blisko boku dzbanka, aby stworzyć wir w mleku. Przesuwaj końcówkę wyżej, niżej, bliżej lub dalej od krawędzi dzbanka, aby rozbić większe pęcherzyki i zmieniać ilość dodawanego powietrza w celu spieniania mleka i wytworzenia mikropianki. Konsystencja mleka powinna być gładka i jedwabista.
- 6) Mleko podgrzeje się i zwiększy swoją objętość podczas spieniania. W przypadku cappuccino spenić, aż objętość prawie się podwoi, a w przypadku latte, spenić, aż objętość mleka wzrośnie 1 1/2 razy. Jeśli ciśnienie z różdżki spadnie, zwiększa się źródło ciepła.

- 7) Kontynuuj podgrzewanie mleka, aż podstawa dzbanka stanie się gorąca w dotyku, a następnie wyjmij dyszę pary z dzbanka. Uważaj, aby nie przegrzać i nie spalić mleka. Jeśli używasz termometru, idealna temperatura do podgrzewania mleka wynosi 60-70 stopni. Wytwarzanie wysokiej jakości spienionego mleka jest zabawne i może wymagać odrobiny praktyki.
- 8) Zamknąć zawór pary i wyłączyć źródło ciepła. Wyczyść dyszę pary, przepłukując ją parą i wytrzyj końcówkę, aby usunąć wszelkie pozostałości. **Bardzo ważne jest prawidłowe czyszczenie dyszy pary, aby zapobiec rozwojowi bakterii. Nie próbuj zdejmować końcówki pary.**
- 9) Pomocne może być napełnienie dzbanka wodą i uruchomienie dyszy pary tak, jak przy spienianiu mleka, aby upewnić się, że wszystkie pozostałości mleka zostały usunięte.
- 10) Dodaj gorące, spienione mleko do espresso i ciesz się smakiem!

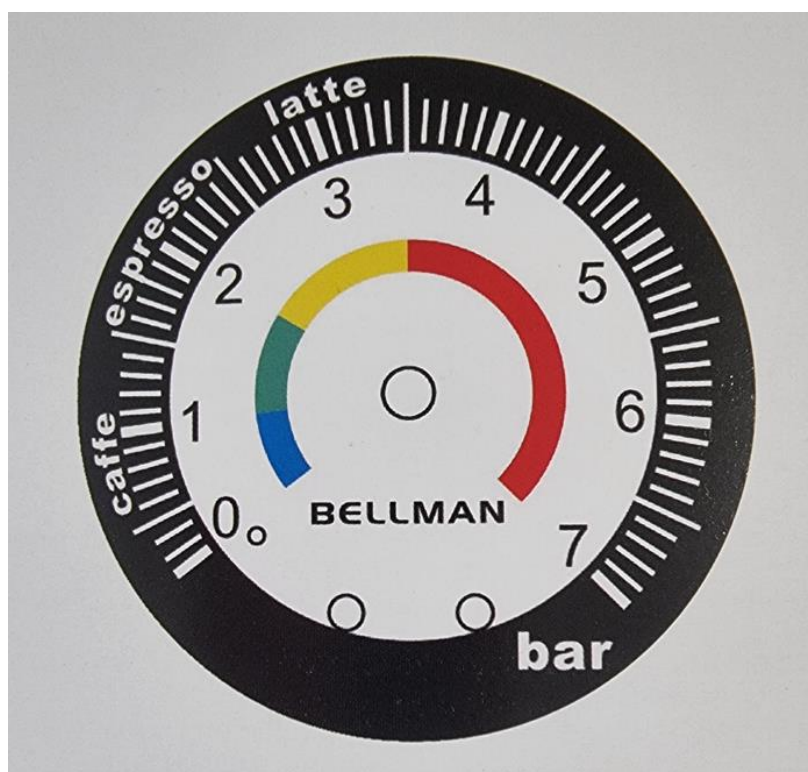
D) Dodatkowe uwagi i wskazówki

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy używać świeżo wypalonych ziaren kawy i mielić je bezpośrednio przed zaparzeniem kawy. Zalecamy stosowanie ciemno palonych ziaren kawy, które zapewnią bogate i pełne espresso. Ziarna powinny być zmielone średnio/drobno, o konsystencji przypominającej biały cukier. Prawidłowy stopień zmielenia kawy ma miejsce wtedy, gdy poszczególne fusy są nieco większe niż małe otwory w koszyku filtra.

Urządzenia serii CX-25 umożliwiają spienianie mleka do gorących czekolad i innych napojów bez konieczności parzenia kawy. Wystarczy napełnić urządzenie co najmniej jedną trzecią (1/3) wodą i postępować zgodnie z powyższym przewodnikiem dotyczącym gotowania na parze i spieniania mleka.

W urządzeniu należy używać wyłącznie kawy mielonej i wody. Regularne czyszczenie bezpośrednio po użyciu przedłuży żywotność urządzenia i zapewni najlepsze rezultaty za każdym razem.

Prosimy zachować niniejszą instrukcję w bezpiecznym miejscu i regularnie do niej wracać.



GWARANCJA

Firma Bellman jest objęta standardowym ustawowym okresem gwarancji. Niniejsza gwarancja jest niezbywalna i nie jest możliwa żadna rekompensata pieniężna. Gwarancja nie dotyczy produktów, które były używane w sposób inny niż określony w niniejszej instrukcji obsługi.

Gwarancja nie obejmuje również:

- Uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użycia, zaniedbania lub innego użycia urządzenia Bellman do celów innych niż określone w niniejszej instrukcji.
- Uszkodzenia wyglądu zewnętrznego, uszkodzenia spowodowane korozją lub stopniowym zużyciem.

Wszelkie ingerencje lub naprawy dokonane przez osoby nieupoważnione powodują utratę gwarancji na produkt.