



# **Bellman Cappuccino**

## **CX-25**

Brugsanvisning

## Generelle oplysninger

Bellman CX-25-serien af kaffe- og cappuccinomaskiner (CX-25 og CX-25P) er komfurmodeller designet til husholdningsbrug, rejser og camping. CX-seriens kompakte design er lavet af slidstærkt, kraftigt 18/8 rustfrit stål og varmebestandigt bakelit og kan bruges på gas-, elektriske, åben ild og de fleste induktionskomfurer.

CX-serien producerer en fyldig, autentisk espresso på få minutter ved hjælp af damptryk, der presser vand gennem kaffegrums i filterkurven og skaber en kvalitetsekstraktion. Enheden genererer nok damptryk efter brygning af espresso til at opvarme og skumme mælk ved hjælp af den indbyggede dampdyse med 2 huller, så du kan lave dine yndlingskaffer med mælk som cappuccino, latte og flat whites.

Hver enhed leveres med en justerbar filterkurv (ved hjælp af den medfølgende kurve-reducer), så du nemt kan lave nok kaffe til 3, 6 eller 9 shots espresso, baseret på et shot på 30 ml. CX-25P-modellen har også en indbygget trykmåler, så du kan opnå ensartede ekstraktioner ved optimalt tryk og sikre, at der er nok tryk til at bruge damprøret efter brygning.

Læs hele brugsanvisningen, før du bruger din CX-25-serie kaffe- og cappuccinomaskine for første gang. Enhederne i CX-25-serien er tryksatte apparater, der kræver passende pleje under brug. Opbevar brugsanvisningen et sikkert sted, og slå regelmæssigt op i den.

**ADVARSLER OG SIKKERHED - Læs venligst dette afsnit omhyggeligt**

CX-seriens enheder har en sikkerhedsventil indbygget i bunden af håndtaget (A15). Hvis ventilen åbner under drift og begynder at frigive damp, har enheden nået sit maksimale optimale driftstryk, og varmekilden skal slukkes for at lade enheden køle af.

Brug ikke enheden ved for højt tryk. Det korrekte tryk til at bruge enheden til at lave espresso er 0,5 til 1,2 BAR og til at producere damp er 1,5 til 2 BAR.

Forsøg ikke at skrue låget af og fjerne det, når det er varmt og/eller under tryk. Før du forsøger at fjerne låget, skal du lade maskinen køle af og åbne dampventilen for at udløse alt internt tryk.

Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er i brug. Vær forsigtig, når du åbner kaffeventilen eller dampventilen for at undgå skader eller personskade. Damp og varm kaffe kan skolde og brænde. Sørg for, at der er placeret en kaffe- eller mælkekande under bryggetuden eller damprøret, før du langsomt åbner en af ventilerne.

Apparatets metaloverflader bliver meget varme under drift. Forsøg ikke at røre ved metaloverfladerne eller løfte apparatet ved en metaloverflade. Hvis maskinen skal håndteres eller stabiliseres, skal du holde fast i det varmebestandige bakelithåndtag og/eller bruge ovnfaste handsker.

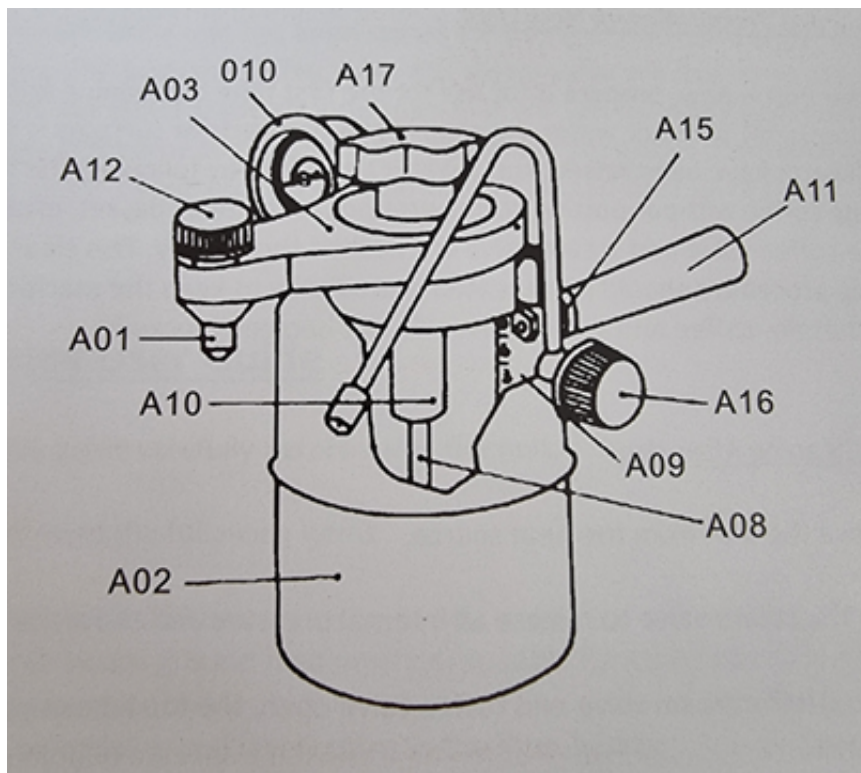
Brug ikke enheden uden tilstrækkeligt vand indeni, og lad den ikke koge tør. Brug vandstandsindikatorerne inde i kabinettet i overensstemmelse med instruktionerne i denne bog under betjening. Hvis du kun bruger dampdysen på enheden, skal du sørge for, at enheden er mindst en tredjedel (1/3) fyldt med vand.

Under brug med gas eller åben ild skal det sikres, at varmekilden er indstillet lavt nok til at forhindre flammen i at stige højt op ad siderne af enheden og/eller (også under brug på elektriske/induktionskomfurer) forårsage overophedning af enheden og håndtaget bliver for varmt at røre ved. For høj varme kan beskadige enheden og er ikke påkrævet.

Brug ikke enheden, hvis den er beskadiget. Pakningerne i enheden skal udskiftes med jævne mellemrum, og maskinen skal inspiceres regelmæssigt for slid og skader. Hvis der er fejl, bedes du returnere enheden til købsstedet for inspektion.

Før du opvarmer enheden, skal du sørge for, at det øverste låg er strammet helt, og at silikonen O-Ring, der sidder under kanten af bryggekurven, ikke er synlig.

## **Bellman CX-25-serien kaffemaskine**



- A01 4241 Bryggetud
- A02 B140 Kedel i rustfrit stål
- A03 C600 Toplåg med kaffeventilsæt
- A05 5070 Pakning af tank, G70
- A06 D120 3/6 Reduktionsstykke
- A08 G240 Centralaksel
- A09 1102 Vandstandsindikator
- A10 D310 Filter/Bryggekurvsæt
- A11 5839 Bakelithåndtag
- A12 A210 Kaffeventilknap
- A15 I250 Sikkerhedsventil
- A16 A210 Dampventil
- A17 G302 Spændingsknap til øverste
- 010 CX-25P-P Trykmåler

(kun til brugt CX-25P )

## Rengørings- og plejeinstruktioner for CX-25-serien

### A) Rengøring og klargøring af ny enhed

Når apparatet er nyt, skal det gøres klart til første brug ved at rengøre og skylle alle dele grundigt med varmt vand. Det er ikke nødvendigt at afskru dele eller overflader. Når alle dele er skyllet, skal du køre en cyklus med kun vand ved at følge anvisningerne for tilberedning af kaffe uden at putte kaffegrums i filterkurven. Sørg for, at både kaffeventilen og dampventilen skylles grundigt. Denne rengørings- og steriliseringsprocedure bør gentages med jævne mellemrum for at holde maskinen ren og sikre, at kaffe- og dampventilerne ikke blokeres.

### B) regulær Rengøring efter brug

1. Fjern enheden fra varmekilden.
2. Åbn dampventilen for at udløse alt internt tryk og lad enheden køle af.
3. Når både dampventilen og kaffeventilen er åbne, kan det øverste låg sikkert fjernes.
4. Fjern filterkurven, og tøm kaffegrumsen. Pas på ikke at kassere kurvreduceren, hvis den er brugt.
5. Skyl alle dele og enhedens inderside. Enheden og trykmåleren må ikke nedsænkes i vand, da dette kan beskadige trykmåleren. Brug ikke skrappe sæbe eller slibende rengøringsmidler, da disse kan ridse og beskadige metaloverfladerne og påvirke kaffesmagen. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.
6. Brug en blød, tør klud til at tørre apparatet grundigt. Apparatet kan opbevares med låget løst på og kaffe- og dampventilerne åbne. Lad ikke apparatet stå i længere tid med gammelt vand og/eller kaffegrums indeni.
7. Regelmæssig rengøring efter brug forlænger enhedens levetid. Kør jævnligt en vandcyklus gennem enheden for at rengøre den grundigt indvendigt.

## **Rengøringstip:**

For at gøre rengøringen nemmere, rengør kaffeventilen efter brug og skyl dampdysen umiddelbart efter skumning af mælk for at fjerne eventuelle mælkerester på dysen og spidsen. Øjeblikkelig rengøring og regulær vedligeholdelse vil sikre, at apparatet fungerer som tilsigtet og producerer den bedst mulige kaffe.

### **C) Opbevaring**

Opbevar aldrig enheden fyldt med vand og/eller gammelt kaffegrums. Sørg altid for, at enheden rengøres og tørres helt efter brug, og at begge ventiler (A12 og A16) er åbne. Hvis enheden har været opbevaret i længere tid, skal du køre en vandcyklus, og sørg for, at både kaffeventilen og dampventilen skylles for at gøre den klar til brug. Enheden bruger silikonepakninger af fødevarekvalitet, der holder i mange år ved normal brug. Fra tid til anden kan det dog være nødvendigt at udskifte dem med nye pakninger. Kontakt venligst din leverandør for reservedele, hvis de skulle være nødvendige.

## **Brugervejledning til CX-25-serien**

Læs venligst denne vejledning omhyggeligt, inden du bruger enheden.

### **A) Du skal bruge følgende ting:**

1. CX-25 eller CX-25P enhed.
2. Kaffebønner malet mellemfint/fint, egnet til espresso på komfuret.
3. Kaffekop eller karaffel.
4. Brug en ske til at stampe og jævne kaffen i filterkurven.
5. Varmebestandig kande (helst rustfrit stål) til dampning og skumning af mælk.

### **B) Espresso-guide**

1. Skru spændeknappen (A17) af, og fjern toplåget (A03). Fjern filterkurven (A10) og kurvreducereren (A06).
2. Fyld apparatet med vand op til markeringerne inde i kabinettet (A09) for det ønskede antal espressoshots (3, 6 eller 9). For at fremskynde brygningen skal du fylde apparatet med varmt vand. Overfyld ikke apparatet: vand må ikke dække sikkerhedsventilen (A15), der er placeret i bunden af håndtaget.
3. Fyld filterkurven (A10) op til kanten med formalet kaffe med en mellem-/fin malingsgrad, der er egnet til espresso på komfur. Brug kurveformindskeren (A06), hvis du ønsker at lave 3 eller 6 shots espresso, og fjern formindskeren helt, hvis du ønsker at lave 9 shots. For 6 shots skal formindskeren sættes i filterkurven med den korte ende nedad. For 3 shots skal formindskeren sættes i med den lange ende nedad.
4. Hvis kurveformindskning (A06) anvendes, skal det sikres, at den malede kaffe placeres oven på formindskning, ikke nedenunder. Brug en ske til at fordele kaffen jævnt i kurven, og tryk den let. Der skal anvendes en mellem-/finmalet kaffe, der er egnet til espresso på komfuret (kaffegrums, der er lige større end de små huller i filterkurven). Hvis malingen er for grov, vil kaffen være svag og vandig, og for fin maling kan tilstoppe enheden.
5. Placer filterkurven (A10) på den centrale aksel (A08) inde i enheden. Sørg for, at silikonen O-Ring er korrekt placeret under filterkurvens kant mod enhedens kant. Fjern overskydende kaffegrums fra kanten for at sikre en god forsegling.
6. Placer det øverste låg (A03) på den centrale aksel (A08), og drej kaffeventilen, så den er placeret modsat enhedens håndtag. Skru spændeknappen (A17) så tæt som muligt for at sikre, at låget er korrekt forseglet. Sørg for, at silikonen O-Ring under filterkurvens kant ikke er synlig.
7. Luk dampventilen (A16) og kaffeventilen (A12) helt ved at dreje dem med uret. Placer apparatet på varmekilden, og indstil det til lav til middel varme. Varmeområdet skal være mindre end apparatets underside. På gaskomfurer skal det sikres, at flammen ikke hæver sig op ad siderne af apparatet, da dette kan beskadige apparatet og håndtaget.

## **CX-25 INSTRUKTIONER**

- 8) Placer en kaffekop eller kande under kaffeudløbet (A01) og åbn kaffeventilen (A12) 180 grader mod uret.
- 9) Lad apparatet varme i 5 til 10 minutter (længere hvis du starter med koldt vand), indtil vandet indeni koger. Når det koger, vil kaffen begynde at dryppe gennem kaffeudløbet, og kaffestrålen vil blive stærkere. For stærkere espresso skal du lukke kaffeventilen i yderligere 30-60 sekunder, så snart kaffen begynder at dryppe, og derefter åbne den igen.

## **CX-25P INSTRUKTIONER - brug af trykmåleren**

- 10) Lad enheden varme i 5 til 10 minutter (længere hvis du starter med koldt vand), indtil vandet indeni koger. Når vandet begynder at koge, vil trykmåleren begynde at stige.
- 11) Når nålen på trykmåleren (010) når 0,5 til 1,2 BAR (starten af det grønne bånd), er apparatet klar til at lave kaffe. Placer en kaffekop eller kande under kaffeudløbet (326), og åbn kaffeventilen (A12) 180 grader mod uret. Efter et par sekunder vil en stråle kaffe strømme fra kaffeudløbet.

12) For en svagere espresso kan kaffeventilen åbnes, før vandet begynder at koge, eller holdes lukket og åbnes ved et lavere tryk, når nålen på måleren er mellem 0 og 0,4 BAR.

13) Lav ikke kaffe, når trykket når over 1,2 BAR. For højt tryk er ikke nødvendigt, da det vil overophede og brænde kaffe grumsen.

14) Hvis der ikke kommer kaffe ud af kaffeudløbet, eller kun drypper meget langsomt, kan kaffe grumsen være for fin. Tag apparatet af varmekilden, lad det køle af, og prøv en grovere malingsgrad. Den korrekte malingsgrad er, når den enkelte kaffe grums er lige akkurat større end de små huller i filterkurven (A10). Brug ikke pulverkaffe.

### **C) Vejledning til dampning og skumning af mælk**

1. Hav dine espresso forberedt, før du forsøger at bruge enheden til at dampe mælk.
2. Luk dampventilen (A16) og kaffeventilen (A12) efter du har hældt dine espressoshots op, og lad apparatet fortsætte med at varme op i 3 til 5 minutter. Dette vil opbygge tilstrækkeligt tryk til at dampe mælken. Hvis du bruger CX-25P, vil trykket være tilstrækkeligt til at dampe, når måleren viser mellem 1,2 og 2 BAR.
3. Fyld en varmebestandig kande eller kande med kold mælk. Fyld ikke kanden over halvvejs, da mælken vil udvide sig og øge i volumen, når du skummer den.
4. Placer kanden under damprøret, så spidsen er lige under mælkens overflade, og åbn langsomt dampventilen (A16), indtil der kommer en kraftig og jævn dampstråle. Enheden skal holdes på en moderat varmeindstilling, mens der skummes.
5. Hold spidsen af skaftet tæt på siden af kanden for at skabe en hvirvel i mælken. Flyt spidsen højere, lavere, tættere på kanten eller længere fra kanten af kanden for at bryde større bobler op og variere mængden af luft, der tilsættes for at skumme mælken og skabe mikroskum. Mælkens tekstur skal være glat og silkeagtig.
6. Mælken vil varme op og udvide sig i volumen, mens den skummes. For en cappuccino skummes den, indtil volumen næsten fordobles, og for en latte skummes den, indtil volumen øges 1 1/2 gange. Hvis trykket fra strålerøret falder, øges varmekilden.
7. Fortsæt med at varme mælken, indtil bunden af kanden bliver varm at røre ved, og fjern derefter dampdysen fra kanden. Pas på ikke at overophede og brænde mælken. Hvis du bruger et termometer, er den ideelle temperatur til opvarmning af mælk 60-70 grader. Det er sjovt at lave skummet mælk af god kvalitet og kan kræve lidt øvelse.
8. Luk dampventilen, og sluk for varmekilden. Rengør dampdysen ved at skylle dampen igennem den og tør spidsen af for at fjerne eventuelle rester. Det er meget vigtigt at sikre, at dampdysen rengøres ordentligt for at forhindre bakterier i at vokse. Forsøg ikke at fjerne dampdysen.
9. Det kan hjælpe at fylde en kande med vand og bruge dampdysen, som om du skummer mælk, for at sikre, at alle mælkerester fjernes.
10. Tilsæt varm, skummet mælk til din espresso, og nyd!

### **D) Yderligere noter og tips**

For at opnå de bedste resultater skal du bruge friskristede kaffebønner, og male kaffebønnerne umiddelbart inden du bryr dig om kaffen. Vi anbefaler at bruge mørkristede kaffebønner, der giver en fyldig og fyldig espresso. Bønnerne skal være mellemfinede/malet med en konsistens som hvidt sukker. Den korrekte malingsgrad er, når den enkelte kaffe grums er lige større end de små huller i filterkurven.

Enhederne i CX-25-serien kan bruges til at skumme mælk til varm chokolade og andre drikkevarer uden at skulle lave kaffe med enheden. Fyld blot maskinen mindst en tredjedel (1/3) med vand og følg ovenstående vejledning til dampning og skumning af mælk.

Brug kun formalet kaffe og vand i apparatet. regular Rengøring umiddelbart efter brug forlænger apparatets levetid og sikrer de bedste resultater hver gang.

Opbevar venligst disse instruktioner et sikkert sted, og læs dem regelmæssigt.



## Garanti og brug af produktet

Produkterne er omfattet af den lovbestemte standardgarantiperiode. Denne garanti kan ikke overdrages, og der er ikke mulighed for kontant kompensation. Garantien dækker ikke produkter, der er blevet brugt på en anden måde end beskrevet i denne brugsanvisning.

Garantien dækker heller ikke:

- Skader som følge af forkert brug, forsømmelse af vedligeholdelse eller enhver anden brug til formål, der ikke er nævnt i denne manual.
- Skader på det udvendige udseende, skader forårsaget af korrosion eller gradvist slid.

Enhver indgriben eller reparation udført af uautoriserede personer medfører bortfald af produktgarantien.

**Sælger og importør:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.