



# **Bellman Cappuccino**

## **CX-25**

Bruksanvisning

## Allmän information

Kaffe- och cappuccinobryggarna i Bellman CX-25-serien (CX-25 och CX-25P) är spishällsmodeller avsedda för hushållsbruk, resor och camping. CX-seriens kompakta design är tillverkad av slitstarkt, kraftigt 18/8 rostfritt stål och värmebeständig bakelit och kan användas på gas-, el-, öppen låga- och de flesta induktionshällar.

CX-serien producerar en fyllig och autentisk espresso på några minuter med hjälp av ångtryck som pressar vatten genom kaffesumpen i filterkorgen och skapar en högkvalitativ extraktion. Enheten genererar tillräckligt med ångtryck efter att ha gjort espresso för att värma och skumma mjölk med hjälp av den inbyggda ångröret med två hål, så att du kan skapa dina favoritmjölkbaserade kaffen som cappuccino, latte och flat white.

Varje enhet levereras med en justerbar filterkorg (med hjälp av den medföljande korgreduceraren) så att du enkelt kan brygga tillräckligt med kaffe för 3, 6 eller 9 shot espresso, baserat på en 30 ml espresso. CX-25P-modellen har också en inbyggd tryckmätare så att du kan uppnå jämna extraktioner vid optimalt tryck och säkerställa att det finns tillräckligt med tryck för att använda ångröret efter bryggningen.

Läs hela bruksanvisningen innan du försöker använda din kaffe- och cappuccinobryggare i CX-25-serien för första gången. Enheterna i CX-25-serien är trycksatta apparater som kräver noggrann försiktighet vid användning. Förvara instruktionerna på ett säkert ställe och hänvisa till dem regelbundet.

## **VARNINGAR OCH SÄKERHET – Läs detta avsnitt noggrant**

CX-seriens enheter har en säkerhetsventil inbyggd i handtagets bas (A15). Om ventilen öppnas under drift och börjar släppa ut ånga har enheten nått sitt maximala optimala driftstryck och värmekällan måste stängas av för att enheten ska kunna svalna.

Använd inte enheten vid för högt tryck. Rätt tryck för att använda enheten för att göra espresso är 0,5 till 1,2 BAR och för att producera ånga är det 1,5 till 2 BAR.

Försök inte att skruva av och ta bort locket på enheten när det är varmt och/eller under tryck. Innan du försöker ta bort locket, låt maskinen svalna och öppna ångventilen för att släppa ut allt internt tryck.

Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används. Var försiktig när du öppnar kaffeventilen eller ångventilen för att undvika skador. Ånga och varmt kaffe kan bränna sig. Se till att en kaffe- eller mjölkkanne placeras under bryggpipen eller ångröret innan du långsamt öppnar någon av ventilerna.

Enhetsmetallytor blir mycket varma under drift. Försök inte att röra vid metallytorna eller lyfta upp enheten i en metallyta. Om maskinen måste hanteras eller stödjjas, håll i det värmebeständiga bakelithandtaget och/eller använd ugnsäkra handskar.

Använd inte enheten utan tillräckligt med vatten inuti och låt den inte koka torr. Använd vattennivåindikatorerna inuti höljet i enlighet med instruktionerna i den här handboken vid användning.

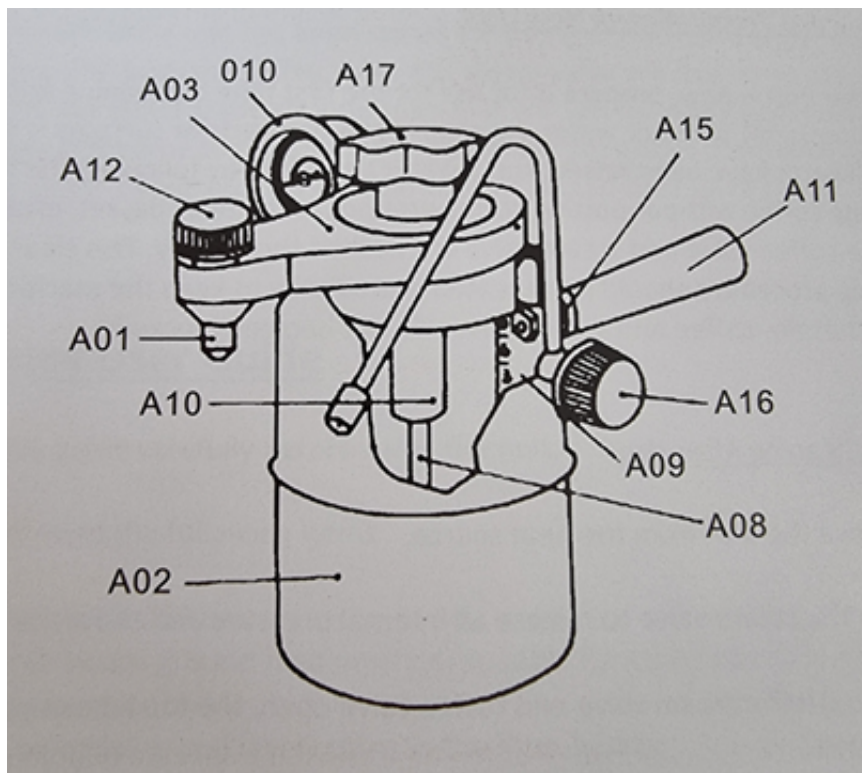
Om du bara använder ångröret på enheten, se till att enheten är minst en tredjedel (1/3) fylld med vatten.

Vid användning med gas- eller öppen låga, se till att värmekällan är tillräckligt lågt inställd för att förhindra att lågan stiger högt upp på enhetens sidor och/eller (även vid användning på elektriska/induktionshällar) att enheten överhettas och handtaget blir för varmt att vidröra. Överdriven värme kan skada enheten och är inte nödvändig.

Använd inte enheten om den är skadad. Packningarna i enheten måste bytas ut regelbundet och maskinen måste inspekteras regelbundet för slitage och skador. Om det finns några fel, vänligen returnera enheten till inköpsstället för inspektion.

Innan du värmer upp enheten, se till att det övre locket är ordentligt åtdraget och att silikonet O-Ring som sitter under bryggkorgens kant inte syns.

## **Bellman CX-25-serien kaffebyggare**



- A01 4241 Bryggpipen
- A02 B140 Panna i rostfritt stål
- A03 C600 Topplöck med kaffeventils
- A05 5070 Packning till tank, G70
- A06 D120 3/6 Reducer
- A08 G240 Centralaxel
- A09 1102 Vattennivåindikator
- A10 D310 Filter/Bryggkorg Set
- A11 5839 Bakelithandtag
- A12 A210 Kaffeventilsknopp
- A15 I250 säkerhetsventil
- A16 A210 Ångventil
- A17 G302 Åtdragningsratt för övre de
- 010 CX-25P-P Tryckmätare

( endast för CX-25P )

## Rengörings- och skötselinstruktioner för CX-25-serien

### A) Rengöring och förberedelse av ny enhet

När enheten är ny, förbered den för första användningen genom att rengöra och skölja alla delar noggrant med varmt vatten. Ingen skurning av några delar eller ytor är nödvändig. När alla delar har sköljts, kör en vattencykel genom att följa anvisningarna för att brygga kaffe utan att lägga kaffesump i filterkorgen, och se till att både kaffeventilen och ångventilen spolas noggrant. Denna rengörings- och steriliseringsprocedur bör upprepas regelbundet för att hålla maskinen ren och säkerställa att kaffe- och ångventilerna inte blockeras.

### B) regulär Rengöring efter användning

1. Ta bort enheten från värmekällan.
2. Öppna ångventilen för att släppa ut allt internt tryck och låt enheten svalna.
3. Med både ångventilen och kaffeventilen öppna kan det övre locket säkert tas bort.
4. Ta bort filterkorgen och töm kaffesumpen. Var noga med att inte kasta bort korgreduceraren om den använts.
5. Skölj alla delar och enhetens insida. Sänk inte ner enheten och tryckmätaren i vatten eftersom det kan skada tryckmätaren. Använd inte stark tvål eller slipande rengöringsprodukter eftersom dessa kan repa och skada metallytorna och påverka kaffesmaken. Diska inte i diskmaskin.
6. Använd en mjuk, torr trasa för att torka enheten noggrant. Enheten kan förvaras med locket löst på och med kaffe- och ångventilerna öppna. Låt inte enheten stå under längre perioder med gammalt vatten och/eller kaffesump inuti.
7. Regelbunden rengöring efter användning förlänger enhetens livslängd. Kör regelbundet en vattencyklning genom enheten för att noggrant rengöra insidan.

## **Rengöringstips:**

För enklare rengöring, rengör kaffeventilen efter användning och spola ångröret omedelbart efter att du har skummat mjölk för att ta bort eventuella mjölkrester på röret och spetsen. Omedelbar rengöring och regulär underhåll säkerställer att enheten fungerar som avsett och producerar bästa möjliga kaffe.

### **C) Förvaring**

Förvara aldrig enheten full av vatten och/eller gammalt kaffesump. Se alltid till att enheten rengörs och torkas helt efter användning och förvaras med båda ventilerna (A12 och A16) öppna. Om enheten har förvarats under en längre tid, kör en vattencykel och se till att både kaffeventilen och ångventilen spolas för att förbereda den för användning. Enheten använder livsmedelsklassade silikontätningar som håller i många år vid normal användning, men då och då kan det vara nödvändigt att byta ut dem mot nya tätningar. Kontakta din leverantör för reservdelar om de behövs.

## **Användarhandbok för CX-25-serien**

Läs noggrant igenom denna guide innan du använder enheten.

### **A) Du behöver följande saker:**

1. CX-25 eller CX-25P-enhet.
2. Kaffeböner malda medelfint, lämpliga för espresso på spisen.
3. Kaffekopp eller karaff.
4. Använd en sked för att packa och jämna ut kaffet i filterkorgen.
5. Värmebeständig kanna (helst rostfritt stål) för ångkokning och skumning av mjölk.

### **B) Espresso guide**

1. Skruva loss åtdragningsknappen (A17) och ta bort det övre locket (A03). Ta bort filterkorgen (A10) och korgreduceraren (A06).
2. Fyll enheten med vatten upp till nivåmarkeringarna inuti höljet (A09) för önskat antal espressoshot (3, 6 eller 9). För att påskynda bryggingsprocessen, fyll enheten med varmt vatten. Överfyll inte enheten: vatten får inte täcka säkerhetsventilen (A15) som sitter vid handtagets bas.
3. Fyll filterkorgen (A10) upp till kanten med malet kaffe, med en medelfin/malning lämplig för espresso på spisen. Använd korgreduceraren (A06) om du vill göra 3 eller 6 shots espresso och ta bort reduceraren helt om du vill göra 9 shots. För 6 shots, sätt in reduceraren i filterkorgen med den korta änden nedåt. För 3 shots, sätt in reduceraren med den långa änden nedåt.
4. Om korgreduceraren (A06) används, se till att det malda kaffet placeras ovanpå reduceraren, inte under. Använd en sked för att fördela kaffet jämnt i korgen och stampa lätt. En medelfin/fin malning lämplig för espresso på spisen måste användas (kaffesump precis större än de små hålen i filterkorgen). Om sumpen är för grov blir kaffet svagt och vattnigt och för fin malning kan täppa till enheten.
5. Placera filterkorgen (A10) på den centrala axeln (A08) inuti enheten. Se till att silikon O-Ring är korrekt placerad under filterkorgens kant mot enhetens kant. Rengör eventuellt överflödigt kaffesump från kanten för att säkerställa en god tätning.
6. Placera det övre locket (A03) på den centrala axeln (A08) och vrid kaffeventilen så att den är placerad mitt emot enhetens handtag. Skruva fast åtdragningsknappen (A17) så hårt som möjligt för att säkerställa att locket är ordentligt tätat. Se till att silikon O-Ring under filterkorgens kant inte är synligt.
7. Stäng ångventilen (A16) och kaffeventilen (A12) helt genom att vrida dem medurs. Placera apparaten på värmekällan och ställ in den på låg till medelvärme. Värmeytan ska vara mindre än apparatens undersida. På gasspisar, se till att lågan inte stiger upp på apparatens sidor eftersom det kan skada apparaten och handtaget.

## **CX-25 INSTRUKTIONER**

- 8) Placera en kaffekopp eller kanna under kaffepipen (A01) och öppna kaffeventilen (A12) 180 grader moturs.
- 9) Låt apparaten värmas i 5 till 10 minuter (längre om du börjar med kallt vatten) tills vattnet inuti kokar. När det kokar börjar kaffet droppa genom kaffepipen och kaffestrålen blir starkare. För starkare espresso, stäng kaffeventilen i ytterligare 30–60 sekunder så snart kaffet börjar droppa och öppna den sedan igen.

## **CX-25P INSTRUKTIONER - användning av tryckmätaren**

- 10) Låt enheten värmas i 5 till 10 minuter (längre om du börjar med kallt vatten) tills vattnet inuti kokar. När vattnet börjar koka kommer tryckmätaren att börja stiga.
- 11) När nålen på tryckmätaren (010) når 0,5 till 1,2 BAR (början av det gröna bandet) är apparaten redo att brygga kaffe. Placera en kaffekopp eller kanna under kaffepipen (326) och öppna kaffeventilen (A12) 180 grader moturs. Efter några sekunder kommer en stråle kaffe att rinna från kaffepipen.
- 12) För en svagare espresso kan kaffeventilen öppnas innan vattnet börjar koka eller hållas stängd och öppnas vid ett lägre tryck när nålen på mätaren är mellan 0 och 0,4 BAR.

13) Brygg inte kaffe när trycket överstiger 1,2 BAR. För högt tryck är inte nödvändigt och kommer att överhetta och bränna kaffesumpen.

14) Om kaffet inte kommer ut ur kaffepipen, eller bara droppar mycket långsamt, kan kaffepulvret vara för fint. Ta bort apparaten från värmekällan och låt det svalna och prova en grövre malning. Rätt malningsstorlek är när de individuella kaffepulvren är precis större än de små hålen i filterkorgen (A10). Använd inte pulverformigt kaffe.

### **C) Guide för ångkokning och skumning av mjölk**

1. Ha dina espresso redan förberedda innan du försöker använda enheten för att ånga mjölk.
2. Stäng ångventilen (A16) och kaffeventilen (A12) efter att du har hållt upp dina espressoshot och låt apparaten fortsätta värmas i 3 till 5 minuter. Detta kommer att bygga upp tillräckligt tryck för att ånga mjölken. Om du använder CX-25P kommer trycket att vara tillräckligt för att ånga när mätaren visar mellan 1,2 och 2 BAR.
3. Fyll en värmåtlig kanna eller kanna med kall mjölk. Fyll inte kannan till hälften eftersom mjölken kommer att expandera och öka i volym när du skummar den.
4. Placera kannan under ångröret så att spetsen är precis under mjölkytan och öppna långsamt ångventilen (A16) tills det kommer en stark och jämn ångstråle. Enheten bör hållas på medelvärme medan skumningen pågår.
5. Håll spetsen på staven nära sidan av kannan för att skapa en virvel i mjölken. Flytta spetsen högre, lägre, närmare kanten eller längre från kannans kant för att bryta upp större bubblor och variera mängden luft som tillsätts för att skumma mjölken och skapa mikroskum. Mjölakens konsistens ska vara len och silkeslen.
6. Mjölken kommer att värmas upp och expandera i volym när den skummas. För en cappuccino, skumma tills volymen nästan fördubblas och för en latte, skumma tills mjölken ökar i volym 1 1/2 gånger. Om trycket från skaftet sjunker ökar värmekällan.
7. Fortsätt att värma mjölken tills kannans botten blir varm att vidröra, ta sedan bort ångröret från kannan. Var försiktig så att du inte överhettar och bränner mjölken. Om du använder en termometer är den ideala temperaturen för att värma mjölk 60-70 grader. Att göra skummad mjölk av hög kvalitet är roligt och kan kräva lite övning.
8. Stäng ångventilen och stäng av värmekällan. Rengör ångröret genom att spola ånga genom röret och torka av spetsen för att ta bort eventuella rester. Det är mycket viktigt att se till att ångröret rengörs ordentligt för att förhindra att bakterier växer. Försök inte ta bort ångmunstycket.
9. Det kan hjälpa att fylla en kanna med vatten och använda ångröret som om du skummar mjölk för att säkerställa att alla mjölkrester tas bort.
10. Tillsätt varm, skummad mjölk till din espresso och njut!

### **D) Ytterligare anmärkningar och tips**

För bästa resultat, använd nyrostade kaffebönor och mal kaffebönorna omedelbart innan du brygger kaffe. Vi rekommenderar att du använder mörkrostade kaffebönor som ger en rik och fyllig espresso. Bönorna ska vara medelfinmalda med en konsistens som vitt socker. Rätt malningsstorlek är när de individuella kaffesumpen är precis större än de små hålen i filterkorgen.

Enheterna i CX-25-serien kan användas för att skumma mjölk till varm choklad och andra drycker utan att behöva göra kaffe med enheten. Fyll bara maskinen med minst en tredjedel (1/3) vatten och följ anvisningarna för ångning och skumning av mjölk ovan.

Använd endast malet kaffe och vatten i apparaten. Reguler Rengöring omedelbart efter användning förlänger apparatens livslängd och säkerställer bästa resultat varje gång.

Förvara dessa instruktioner på ett säkert ställe och läs dem regelbundet.



## Garanti och hur produkten används

Produkterna omfattas av den lagstadgade standardgarantiperioden. Denna garanti är inte överlåtbar och ekonomisk ersättning i kontanter är inte möjlig. Garantin gäller inte produkter som har använts på annat sätt än vad som anges i denna bruksanvisning.

Garantin omfattar inte heller:

- Skador till följd av felaktig användning, försummelse av skötsel eller annan användning för ändamål som inte nämns i denna manual.
- Skador på det yttre utseendet, skador orsakade av korrosion eller gradvis slitage.

Ingrepp eller reparationer utförda av obehöriga personer leder till att produktgarantin upphör att gälla.

**Säljare och importör:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.