

Upute za upotrebu za

# **Bellman Cappucino**

Seriya CX-25

## Opće informacije

Aparati za kavu i cappuccino serije Bellman CX-25 (CX-25 i CX-25P) modeli su štednjaka dizajnirani za kućanstvo, putovanja i kampiranje. Kompaktni dizajn serije CX izrađen je od izdržljivog nehrđajućeg čelika debljine 18/8 i bakelita otpornog na toplinu i može se koristiti na plinskim, električnim, otvorenim plamenom i većini indukcijskih ploča za kuhanje.

Seriya CX proizvodi bogati, autentični espresso u nekoliko minuta koristeći pritisak pare za probijanje vode kroz talog kave u košari za filter i stvaranje kvalitetne ekstrakcije. Jedinica stvara dovoljan pritisak pare nakon pripreme espressa za zagrijavanje i pjenjenje mlijeka pomoću ugrađene cijevi za paru s 2 rupe, tako da možete pripremati svoje omiljene kave na bazi mlijeka kao što su cappuccino, lattes i flat white.

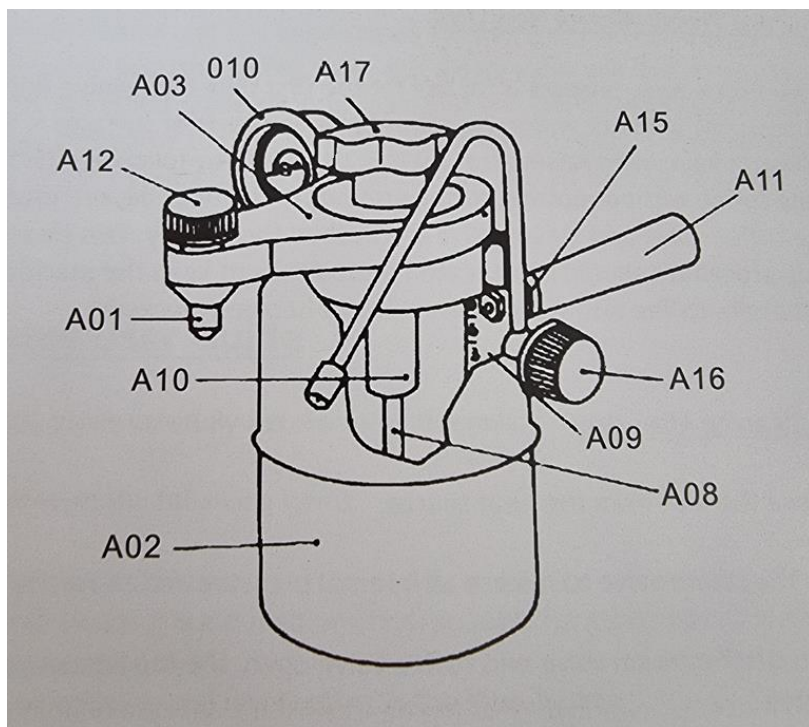
Svaka jedinica dolazi s podesivom košarom filtra (pomoću priloženog reduktora košarice) kako biste jednostavno pripremili dovoljno kave za 3, 6 ili 9 doza espressa, na temelju 30 ml doze espressa. Model CX-25P također ima ugrađeni mjerač tlaka tako da možete postići dosljednu ekstrakciju pri optimalnom tlaku i osigurati dovoljan pritisak za korištenje cijevi za paru nakon kuhanja.

Pročitajte cijeli priručnik s uputama prije nego što prvi put pokušate koristiti svoj aparat za kavu i cappuccino serije CX-25. Jedinice serije CX-25 su uređaji pod tlakom koji zahtijevaju odgovarajuću njegu tijekom rada. Čuvajte upute na sigurnom mjestu i redovito ih provjeravajte.

## **UPOZORENJA I SIGURNOST - Pažljivo pročitajte ovaj odjeljak**

1. Jedinice serije CX imaju sigurnosni ventil za otpuštanje tlaka ugrađen u bazu ručke (A15). ako se ventil otvori tijekom rada i počne ispuštati paru, jedinica je dosegla svoj maksimalni optimalni radni tlak i izvor topline se mora isključiti kako bi se jedinica ohladila.
2. Nemojte raditi s jedinicom pod pretjeranim tlakom. Točan tlak za rad jedinice za pripremu espressa je 0,5 do 1,2 BAR, a za proizvodnju pare je 1,5 do 2 BAR.
3. Ne pokušavajte odvrnuti i ukloniti poklopac jedinice kada je vruća i/ili pod pritiskom. Prije pokušaja uklanjanja poklopca ostavite stroj da se ohladi i otvorite ventil za paru kako biste oslobodili sav unutarnji tlak.
4. Ne ostavljajte jedinicu bez nadzora dok je u upotrebi. Prilikom otpuštanja ventila za kavu ili ventila za paru morate biti oprezni kako biste izbjegli ozljede. Para i vruća kava mogu se opeći i opeći. Provjerite je li vrč za kavu ili mlijeko stavljen ispod izljeva za kuhanje ili cijevi za paru prije nego što polako otvorite bilo koji ventil.
5. Metalne površine jedinice postat će vrlo vruće tijekom rada. Ne pokušavajte dotaknuti metalne površine ili podići jedinicu za metalnu površinu. Ako se strojem mora rukovati ili ga treba držati, držite bakelitnu ručku otpornu na toplinu i/ili koristite rukavice za pećnicu.
6. Nemojte raditi s jedinicom bez odgovarajuće vode i nemojte dopustiti da jedinica prokuha. Tijekom rada koristite indikatore razine vode u tijelu u skladu s uputama u ovoj knjizi. Ako koristite samo cijev za paru na jedinici, provjerite je li jedinica najmanje jednu trećinu (1/3) puna vode.
7. Tijekom rada na plinu ili otvorenom plamenu, osigurajte da je izvor topline postavljen dovoljno nisko da spriječi da se plamen uzdigne visoko uz strane jedinice i/ili (uključujući tijekom uporabe na električnim/indukcijskim pločama za kuhanje) uzrokujući da se jedinica pregrijeti i ručka postati prevruća za dodir. Pretjerana toplina može oštetiti jedinicu i nije potrebna.
8. Nemojte koristiti jedinicu ako je oštećena. Brtve u jedinici moraju se povremeno mijenjati, a stroj redovito pregledavati zbog istrošenosti i oštećenja. Ako ima bilo kakvih kvarova, vratite jedinicu na mjesto kupnje na pregled.
9. Prije zagrijavanja jedinice provjerite je li gornji poklopac potpuno zategnut i provjerite da se silikonski O-prsten koji se nalazi ispod ruba košare za kavu ne vidi.

## Aparat za kavu serije Ballman CX-25



A01	4241	Izljev za kuhanje
A02	B140	Bojler od nehrđajućeg čelika
A03	C600	Gornji poklopac sa setom ventila za kavu
A05	5070	Brтва spremnika, G70
A06	D120	3/6 Reduktor
A08	G240	Centralna osovina
A09	1102	Indikator razine vode
A10	D310	Set filtera/košare za kuhanje
A11	5839	Bakelitna drška
A12	A210	Gumb ventila za kavu
A15	I250	Sigurnosni otpuštajući ventil
A16	A210	Parni ventil
A17	G302	Zatezanje gornjeg gumba
010	CX-25P-P	Manometar (samo za CX-25P koji se koristi)

## Upute za čišćenje i njegu serije CX-25

### A) Čišćenje i priprema nove jedinice

Kad je jedinica nova, pripremite je za prvu upotrebu čišćenjem i temeljitim ispiranjem svih dijelova vrućom vodom. Nije potrebno ribanje dijelova ili površina. Nakon što su svi dijelovi isprani, pokrenite ciklus samo s vodom slijedeći upute za pripremu kave bez stavljanja taloga kave u košaru filtera, pazeci da su i ventil za kavu i ventil za paru temeljito isprani. Ovaj postupak čišćenja i sterilizacije treba povremeno ponavljati kako bi se aparat održao čistim i osiguralo da se ventili za kavu i paru ne začepi.

### B) Redovito čišćenje nakon uporabe

- 1) Uklonite jedinicu s izvora topline.
- 2) Otvorite parni ventil kako biste oslobodili sav unutarnji tlak i dopustili jedinici da se ohladi.
- 3) Kada su i ventil za paru i ventil za kavu otvoreni, gornji se poklopac može sigurno ukloniti.
- 4) Uklonite košaricu filtera i ispraznite talog kave. Pazite da ne odbacite reduktor košare ako ga koristite.
- 5) Ispirite sve dijelove i unutrašnjost jedinice. Nemojte uranjati jedinicu i manometar u vodu jer to može oštetiti manometar. Nemojte koristiti grubi sapun ili abrazivna sredstva za čišćenje jer mogu izgrebati i oštetiti metalne površine i utjecati na okus kave. Ne prati u perilici posuđa.
- 6) Koristite meku, suhu krpu da temeljito osušite jedinicu. Jedinica se može pohraniti s labavo postavljenim poklopcem i otvorenim ventilima za kavu i paru. Ne ostavljajte jedinicu da stoji dulje vrijeme sa starom vodom i/ili talogom kave unutra.
- 7) Redovito čišćenje nakon uporabe produžit će radni vijek jedinice. Povremeno pokrenite ciklus samo vode kroz jedinicu kako biste temeljito očistili unutrašnjost.

Savjet za čišćenje:

Za lakše čišćenje, očistite ventil za kavu nakon upotrebe i isperite cijev za paru odmah nakon pjenjenja mlijeka kako biste uklonili sve ostatke mlijeka na cijev i vrh. Trenutačno čišćenje i redovito održavanje osigurat će da uređaj radi kako treba i proizvodi najbolju moguću kavu.

### C) Skladištenje

**Nikada nemojte spremati uređaj pun vode i/ili starog taloga kave.** Uvijek provjerite je li jedinica očišćena i potpuno osušena nakon upotrebe i pohranjena s oba otvorena ventila (A12 i A16). Ako je jedinica bila pohranjena dulje vrijeme, pokrenite ciklus samo s vodom, osiguravajući da su i ventil za kavu i ventil za paru isprani kako biste je pripremili za upotrebu. Jedinica koristi silikonske brtve pogodne za hranu koje će trajati mnogo godina pod normalnom uporabom, međutim s vremena na vrijeme može biti potrebno zamijeniti ih novim brtvama. Obratite se svom dobavljaču za rezervne dijelove ako budu potrebni.

## **Korisnički priručnik za seriju CX-25**

**Pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije uporabe jedinice.**

### **A) Trebat će vam sljedeće stavke:**

- 1) Jedinica CX-25 ili CX-25P.
- 2) Zrna kave mljevena srednje/fino, pogodna za espresso na ploči za kuhanje.
- 3) Šalica za kavu ili bokal.
- 4) Žličicom zbijte i poravnajte kavu u košari filtera.
- 5) Vrč otporan na toplinu (po mogućnosti od nehrđajućeg čelika) za kuhanje mlijeka na pari i pjenjenje.

### **B) Vodič za espresso**

- 1) Odvrnite gumb za zatezanje (A17) i uklonite gornji poklopac (A03). Uklonite košaru filtera (A10) i reduktor košare (A06).
- 2) Napunite jedinicu vodom do oznake razine unutar tijela (A09) za željeni broj espresso kafe (3, 6 ili 9). Kako biste ubrzali proces kuhanja, napunite jedinicu vrućom vodom. Nemojte prepuniti jedinicu: voda ne smije prekriti ventil za sigurnosno otpuštanje (A15) koji se nalazi na dnu ručke.
- 3) Napunite košaru filtera (A10) do ruba mljevenom kavom, koristeći srednje/fino mljevenje prikladno za espresso na ploči za kuhanje. Koristite reduktor košarice (A06) ako želite napraviti 3 ili 6 doza espressa i potpuno uklonite reduktor ako želite napraviti 9 doza. Za 6 snimaka, umetnite reduktor u košaricu filtera s kratkim krajem prema dolje. Za 3 udarca, umetnite reduktor s dugim krajem prema dolje.
- 4) Ako se koristi reduktor s košarom (A06), osigurajte da se mljevena kava stavi na vrh reduktora, a ne ispod. Žličicom ravnomjerno rasporedite kavu u košarici i lagano je utapkajte. Mora se koristiti srednje/fino mljevenje prikladno za espresso na štednjaku (talog kave samo veći od malih rupa u košarici filtera). Ako je talog pregrub, kava će biti slaba i vodenasta, a prefini talog može začepti jedinicu.
- 5) Postavite košaru filtera (A10) na središnju osovinu (A08) unutar jedinice. Uvjerite se da je silikonski O-prsten pravilno postavljen ispod ruba košare filtera naspram ruba jedinice. Očistite sav višak taloga kave s ruba kako biste osigurali dobro brtvljenje.
- 6) Postavite gornji poklopac (A03) na središnju osovinu (A08) i okrenite ventil za kavu tako da bude postavljen suprotno od ručke jedinice. Zategnite gumb (A17) što je čvršće moguće kako biste osigurali da je poklopac ispravno zatvoren. Pazite da se silikonski O-prsten ispod ruba košare filtera ne vidi.
- 7) Potpuno zatvorite ventil za paru (A16) i ventil za kavu (A12) okretanjem svakog u smjeru kazaljke na satu. Postavite jedinicu na izvor topline i postavite na nisku do srednju temperaturu. Površina grijanja trebala bi biti manja od donje strane jedinice. Na plinskim štednjacima pazite da plamen ne podigne stranice jedinice jer to može oštetiti jedinicu i ručku.

### **CX-25 UPUTE**

- 8) Stavite šalicu za kavu ili vrč ispod grlića za kavu (A01) i otvorite ventil za kavu (A12) za 180 stupnjeva suprotno od kazaljke na satu.
- 9) Ostavite jedinicu da se grije 5 do 10 minuta (duže ako počnete s hladnom vodom) dok voda u njoj ne proključa. Nakon što zavrije, kava će početi kapati kroz grlić kave i mlaz kave će postati jači. Za jači espresso, zatvorite ventil za kavu na daljnjih 30-60 sekundi čim kava počne kapati, a zatim ga ponovno otvorite.

## **CX-25P UPUTE - pomoću manometra**

- 1) Pustite jedinicu da se grije 5 do 10 minuta (dulje ako počinjete s hladnom vodom) dok voda u njoj ne proključa. Kako voda počne ključati, manometar će početi rasti.
- 2) Kada kazaljka na manometru (O10) dosegne 0,5 do 1,2 BAR (početak zelene trake), jedinica je spremna za pripremu kave. Stavite šalicu za kavu ili vrč ispod grlića za kavu (326) i otvorite ventil za kavu (A12) za 180 stupnjeva suprotno od kazaljke na satu. Nakon nekoliko sekundi iz grlića će poteći mlaz kave.
- 3) Za slabiji espresso, ventil za kavu se može otvoriti prije nego što voda počne ključati ili držati zatvoren i otvoriti pri nižem tlaku kada je kazaljka na manometru između 0 i 0,4 BAR.
- 4) Nemojte kuhati kavu kada tlak dosegne iznad 1,2 BAR-a. Pretjerani pritisak nije potreban i pregrijat će i spaliti talog kave.
- 5) Ako kava ne izlazi iz grlića za kavu ili kaplje vrlo sporo, talog kave je možda presitan. Uklonite uređaj s izvora topline i ostavite da se ohladi te pokušajte s grublje mljevenjem kave. Ispravna veličina mljevenja je kada je pojedinačni talog kave nešto veći od malih rupica u košari filtera (A10). Nemojte koristiti kavu u prahu.

## **C) Vodič za kuhanje mlijeka na pari i pjenjenje**

- 1) Pripremite svoje espresso šalice prije nego što pokušate koristiti jedinicu za kuhanje mlijeka na pari.
- 2) Zatvorite ventil za paru (A16) i ventil za kavu (A12) nakon ulijevanja espressa i pustite jedinicu da nastavi grijati 3 do 5 minuta. Ovo će stvoriti dovoljan pritisak za kuhanje mlijeka. Ako koristite CX-25P, tlak će biti dovoljan za paru kada mjerač pokaže između 1,2 do 2 BAR-a.
- 3) Hladnim mlijekom napunite vrč otporan na toplinu. Ne punite vrč preko pola jer će se mlijeko proširiti i povećati volumen dok ga budete pjenili.
- 4) Stavite vrč ispod cijevi za paru tako da vrh bude točno ispod površine mlijeka i polako otvorite ventil za paru (A16) dok ne dobijete snažan i stabilan mlaz pare. Jedinicu treba držati na umjerenoj temperaturi dok se pjenu.
- 5) Držite vrh štapića blizu ruba vrča kako biste stvorili vrtlog u mlijeku. Pomaknite vrh više, niže, bliže rubu ili dalje od ruba vrča kako biste razbili veće mjehuriće i mijenjali količinu dodanog zraka za pjenjenje mlijeka i stvaranje mikropjene. Tekstura mlijeka treba biti glatka i svilenkasta.
- 6) Mlijeko će se zagrijati i povećati volumen dok se pjenu. Za cappuccino, pjenite dok se volumen gotovo ne udvostruči, a za latte, pjenite dok se volumen mlijeka ne poveća 1 1/2 puta. Ako tlak iz štapića padne, povećava se izvor topline.
- 7) Nastavite zagrijavati mlijeko dok dno vrča ne postane vruće na dodir, zatim uklonite cijev za paru iz vrča. Pazite da se mlijeko ne pregrije i ne zagori. Ako koristite termometar, idealna temperatura za zagrijavanje mlijeka je 60-70 stupnjeva. Proizvodnja kvalitetnog pjenastog mlijeka je zabavna i može zahtijevati malo vježbe.
- 8) Zatvorite ventil za paru i isključite izvor topline. Očistite cijev za paru ispiranjem pare kroz cijev i obrišite vrh kako biste uklonili sve ostatke. Vrlo je važno osigurati da je cjevčica za paru pravilno očišćena kako biste spriječili razvoj bakterija. Ne pokušavajte ukloniti vrh za paru.
- 9) Može pomoći napuniti vrč vodom i pokrenuti cijev za paru kao da pjenite mlijeko kako biste bili sigurni da su svi ostaci mlijeka uklonjeni.
- 10) Dodajte vruće, pjenasto mlijeko u svoj espresso i uživajte!

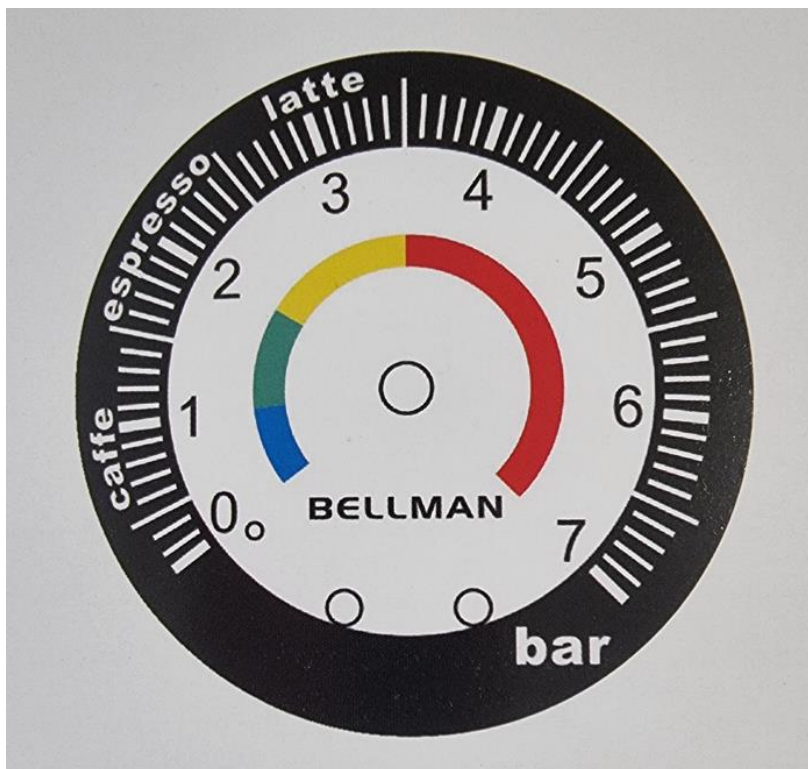
## **D) Dodatne napomene i savjeti**

Za najbolje rezultate koristite zrna kave koja su svježije pržena i meljite zrna kave neposredno prije kuhanja kave. Preporučamo korištenje tamno prženih zrna kave koja će pružiti bogat espresso punog okusa. Mahune trebaju biti srednje/fino mljevene konzistencije poput bijelog šećera. Ispravna veličina mljevenja je kada je pojedinačni talog kave nešto veći od malih rupica u košarici filtera.

Jedinice serije CX-25 mogu se koristiti za pjenjenje mlijeka za vruće čokolade i druge napitke bez potrebe za kuhanjem kave s jedinicom. Jednostavno napunite aparat najmanje jednu trećinu (1/3) vodom i slijedite gornji vodič za kuhanje mlijeka na pari i pjenjenje.

U jedinici koristite samo mljevenu kavu i vodu. Redovito čišćenje odmah nakon uporabe produžit će vijek trajanja jedinice i osigurati najbolje rezultate svaki put.

Čuvajte ove upute na sigurnom mjestu i redovito ih provjeravajte.



## JAMSTVO

Bellman ima standardno zakonsko jamstvo. Ovo jamstvo je neprenosivo i nije moguća nikakva novčana naknada. Jamstvo se ne odnosi na proizvode koji su korišteni drugačije nego što je navedeno u ovom korisničkom priručniku.

Jamstvo također ne pokriva:

- Oštećenja nastala nepravilnom uporabom, nemarom ili bilo kojom drugom uporabom Bellmana u svrhe koje nisu navedene u ovom priručniku.
- Oštećenja vanjskog izgleda, oštećenja uzrokovana korozijom ili postupnim trošenjem.

Svaka intervencija ili popravak od strane neovlaštenih osoba dovodi do poništenja jamstva za proizvod.