



# **Bellman Cappuccino**

## **CX-25**

Инструкции за употреба

## Обща информация

Кафемашините и капучино от серията Bellman CX-25 (CX-25 и CX-25P) са модели с котлон, предназначени за домашна употреба, пътуване и къмпинг. Компактният дизайн на серията CX е изработен от издръжлива, тежка неръждаема стомана 18/8 и топлоустойчив бакелит и може да се използва на газови, електрически, с открит пламък и повечето индукционни котлони.

Серията CX произвежда богато, автентично еспreso за минути, използвайки налягане на парата, за да прокара вода през смляното кафе във филтърната кошница и да създаде качествена екстракция. Уредът генерира достатъчно налягане на парата след приготвяне на еспreso, за да загрее и разпени млякото с помощта на вградената тръба за пара с 2 отвора, така че можете да пригответе любимите си кафета на млечна основа като капучино, лате и флат уайт.

Всеки уред е снабден с регулируема филтърна кошница (с помощта на включения редуктор за кошница), за да можете лесно да пригответе достатъчно кафе за 3, 6 или 9 шота еспreso, базирано на шот еспreso от 30 мл. Моделът CX-25P разполага и с вграден манометър, за да можете да постигнете постоянна екстракция при оптимално налягане и да се уверите, че има достатъчно налягане, за да използвате тръбата за пара след приготвяне.

Моля, прочетете цялото ръководство за употреба, преди да се опитате да използвате вашата машина за кафе и капучино от серия CX-25 за първи път. Уредите от серия CX-25 са устройства под налягане, които изискват подходящи грижи при работа. Съхранявайте инструкциите на сигурно място и ги преглеждайте редовно.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТ - Моля, прочетете внимателно този раздел**

Уредите от серията CX имат предпазен клапан за освобождаване на налягането, вграден в основата на дръжката (A15). Ако клапанът се отвори по време на работа и започне да изпуска пара, уредът е достигнал максималното си оптимално работно налягане и източникът на топлина трябва да се изключи, за да може да се охлади.

Не работете с уреда при прекомерно налягане. Правилното налягане за работа на уреда за приготвяне на еспreso е от 0,5 до 1,2 бара, а за производство на пара е от 1,5 до 2 бара.

Не се опитвайте да развivate и сваляте капака на устройството, когато е горещо и/или под налягане. Преди да се опитате да свалите капака, оставете машината да се охлади и отворете парния клапан, за да освободите цялото вътрешно налягане.

Не оставяйте уреда без надзор, когато е в употреба. Бъдете внимателни при освобождаване на клапана за кафе или клапана за пара, за да избегнете нараняване или повреда. Парата и горещото кафе могат да ви изгорят. Уверете се, че под чучура за приготвяне или тръбичката за пара е поставена кана за кафе или мляко, преди бавно да отворите някой от клапаните.

Металните повърхности на уреда ще се нагреят много по време на работа. Не се опитвайте да докосвате металните повърхности или да повдигате уреда за метална повърхност. Ако машината трябва да се бори с нея или да се стабилизира, дръжте я за топлоустойчивата бакелитова дръжка и/или използвайте ръкавици, подходящи за фурна.

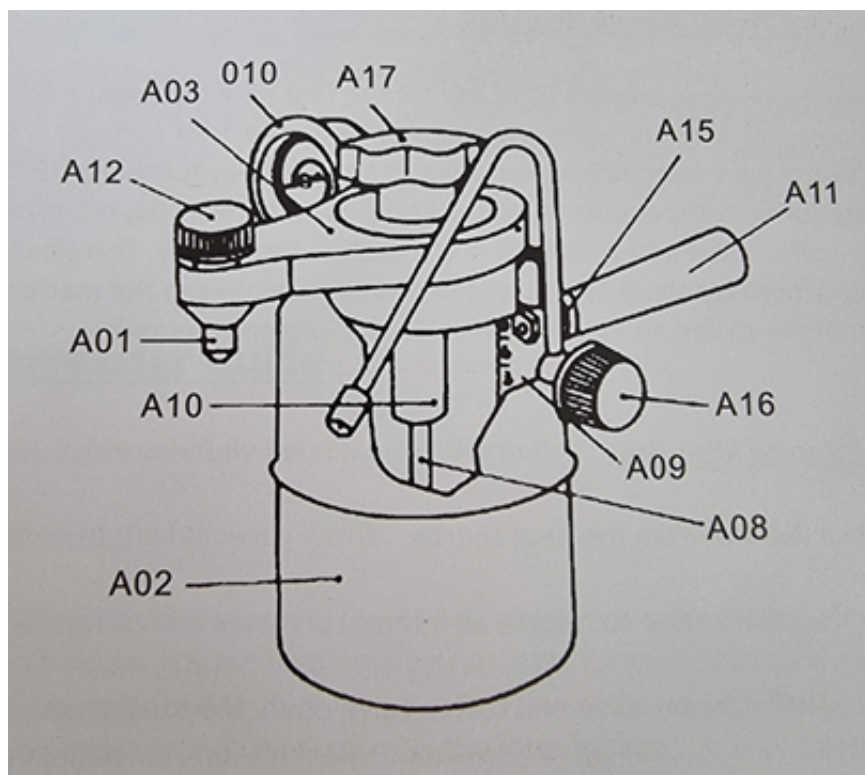
Не използвайте уреда без достатъчно вода вътре и не позволявайте на уреда да заври на сухо. Използвайте индикаторите за ниво на водата вътре в корпуса в съответствие с инструкциите в това ръководство по време на работа. Ако използвате само тръбичката за пара на уреда, уверете се, че уредът е пълен с поне една трета (1/3) вода.

По време на работа на газ или открит пламък, уверете се, че източникът на топлина е настроен достатъчно ниско, за да не се допусне пламъкът да се издига високо по стените на уреда и/или (включително по време на употреба на електрически/индукционни котлони) да доведе до прегряване на уреда и прекалено нагряване на дръжката за допир. Прекомерната топлина може да повреди уреда и не е необходима.

Не използвайте устройството, ако е повредено. Уплътненията в устройството трябва да се сменят периодично, а машината редовно да се проверява за износване и повреди. Ако има някакви неизправности, моля, върнете устройството на мястото на покупка за проверка.

Преди загряване на уреда се уверете, че горният капак е плътно затегнат и че силиконът O-Ring, който се намира под ръба на кошницата за приготвяне на кафе, не се вижда.

## **Кафемашина Bellman CX-25 серия**



- A01 4241 ?????? ?? ??????????? ??
- A02 B140 ?????? ?? ??????????? ??
- A03 C600 ?????? ?????? ? ??????????
- A05 5070 ??????????? ?? ??????????
- A06 D120 3/6 ??????????
- A08 G240 ??????????? ??
- A09 1102 ??????????? ?? ????? ?? ??
- ?????????? ?????????/????????? ?? ?????
- A11 5839 ??????????? ???????
- A12 A210 ?????? ?? ??????? ?? ?????
- A15 I250 ??????????? ???????????????
- A16 A210 ?????? ???????
- A17 G302 ?????????? ?? ????????? ??
- 010 CX-25P-P ???????????

(???? ?? ??????????? CX-25P )

## Инструкции за почистване и грижа за серия CX-25

### А) Почистване и подготовка на ново устройство

Когато уредът е нов, подгответе го за първа употреба, като почистите и изплакнете обилно всички части с гореща вода. Не е необходимо търкане на части или повърхности. След като всички части са изплакнати, пуснете цикъл само с вода, като следвате инструкциите за приготвяне на кафе, без да поставяте утайка от кафе във филтърната кошница, като се уверите, че както вентилът за кафе, така и вентилът за пара са изплакнати обилно. Тази процедура за почистване и стерилизиране трябва да се повтаря периодично, за да се поддържа машината чиста и да се гарантира, че вентилите за кафе и пара не се запушват.

### Б) regular Почистване след употреба

1. Отстранете устройството от източника на топлина.
2. Отворете парния клапан, за да освободите цялото вътрешно налягане и да оставите устройството да се охлади.
3. Когато и двата клапана за пара, и клапанът за кафе са отворени, горният капак може безопасно да се свали.
4. Извадете кошницата на филтъра и изпразнете утайката от кафе. Внимавайте да не изхвърлите редуктора на кошницата, ако е използван.
5. Изплакнете всички части и вътрешността на устройството. Не потапяйте устройството и манометъра във вода, тъй като това може да го повреди. Не използвайте силен сапун или абразивни почистващи препарати, тъй като те могат да надраскат и повредят металните повърхности и да повлияят на вкуса на кафето. Не мийте в съдомиялна машина.
6. Използвайте мека, суха кърпа, за да подсушите уреда добре. Уредът може да се съхранява с леко затворен капак и отворени клапани за кафе и пара. Не оставяйте уреда да престои дълго време със стара вода и/или утайка от кафе вътре.
7. Редовното почистване след употреба ще удължи експлоатационния живот на устройството. Периодично пускайте през него само вода, за да почистите добре вътрешността му.

## **Съвет за почистване:**

За по-лесно почистване, почиствайте клапана за кафе след употреба и промийте тръбичката за пара веднага след разпенване на мляко, за да отстраните остатъците от мляко по тръбичката и върха ѝ. Незабавното почистване и regular поддръжка ще гарантират, че уредът работи правилно и ще произвежда възможно най-доброто кафе.

## **В) Съхранение**

Никога не съхранявайте уреда пълен с вода и/или стара утайка от кафе. Винаги се уверявайте, че уредът е почистен и подсушен напълно след употреба и се съхранява с отворени двата клапана (A12 и A16). Ако уредът е бил съхраняван за дълъг период, пуснете цикъл само с вода, като се уверите, че и клапанът за кафе, и клапанът за пара са промити, за да го подготвите за употреба. Уредът използва силиконови уплътнения за хранителни цели, които ще издържат много години при нормална употреба, но от време на време може да се наложи да ги смените с нови. Моля, свържете се с вашия доставчик за резервни части, ако са необходими.

## **Ръководство за потребителя на серия CX-25**

Моля, прочетете внимателно това ръководство, преди да използвате устройството.

### **А) Ще ви трябват следните артикули:**

1. CX-25 или CX-25P устройство.
2. Кафе на зърна, средно/фино смляно, подходящо за еспreso на котлон.
3. Чаша за кафе или кана.
4. С лъжица уплътнете и нивелирайте кафето във филтърната кошница.
5. Термоустойчива кана (за предпочитане от неръждаема стомана) за запарване и разпенване на мляко.

## **Б) Ръководство за еспreso**

1. Развийте затягащата копче (A17) и свалете горния капак (A03). Свалете филтърната кошница (A10) и редуктора на кошницата (A06).
2. Напълнете уреда с вода до маркировките за ниво вътре в корпуса (A09) за желанния брой дози еспreso (3, 6 или 9). За да ускорите процеса на приготвяне, напълнете уреда с гореща вода. Не препълвайте уреда: водата не трябва да покрива предпазния вентил (A15), разположен в основата на дръжката.
3. Напълнете филтърната кошница (A10) до ръба със смляно кафе, като използвате средно/фино смляно кафе, подходящо за еспreso на котлон. Използвайте редуктора на кошницата (A06), ако искате да направите 3 или 6 шота еспreso, и извадете редуктора напълно, ако искате да направите 9 шота. За 6 шота, поставете редуктора в филтърната кошница с късия край надолу. За 3 шота, поставете редуктора с дългия край надолу.
4. Ако използвате редуктор на кошницата (A06), уверете се, че смляното кафе е поставено върху редуктора, а не отдолу. Използвайте лъжица, за да разпределите равномерно кафето в кошницата и леко уплътнете. Трябва да се използва средно/фино смляно кафе, подходящо за еспreso на котлон (смляно кафе малко по-голямо от малките отвори във филтърната кошница). Ако смляното кафе е твърде едро, то ще бъде слабо и воднисто, а твърде финото смляно кафе може да запуши уреда.
5. Поставете филтърната кошница (A10) върху централния вал (A08) вътре в устройството. Уверете се, че силиконът O-Ring е правилно позициониран под ръба на филтърната кошница към ръба на устройството. Почистете излишните утайки от кафе от ръба, за да осигурите добро уплътнение.
6. Поставете горния капак (A03) върху централния вал (A08) и завъртете клапана за кафе, така че да е разположен срещу дръжката на устройството. Завийте затягащата копче (A17) възможно най-плътено, за да осигурите правилното затваряне на капака. Уверете се, че силиконът O-Ring под ръба на филтърната кошница не се вижда.
7. Затворете напълно клапана за пара (A16) и клапана за кафе (A12), като ги завъртите по посока на часовниковата стрелка. Поставете уреда върху източника на топлина и настройте на слаб до среден огън. Площта на нагриване трябва да е по-малка от долната част на уреда. При газови печки се уверете, че пламъкът не се издига отстрани на уреда, тъй като това може да повреди уреда и дръжката.

## **ИНСТРУКЦИИ ЗА CX-25**

- 8) Поставете чаша за кафе или кана под чучура за кафе (A01) и отворете клапана за кафе (A12) на 180 градуса обратно на часовниковата стрелка.
- 9) Оставете уреда да се загрева за 5 до 10 минути (по-дълго, ако започвате със студена вода), докато водата вътре заври. След като заври, кафето ще започне да капе през чучура за кафе и струята кафе ще стане по-силна. За по-силно еспreso, затворете клапана за кафе за още 30-60 секунди веднага щом кафето започне да капе, и след това го отворете отново.

## **ИНСТРУКЦИИ ЗА CX-25P - използване на манометъра**

10) Оставете уреда да се загрее за 5 до 10 минути (по-дълго, ако започвате със студена вода), докато водата вътре заври. Когато водата започне да кипи, манометърът ще започне да се покачва.

11) Когато стрелката на манометъра (010) достигне от 0,5 до 1,2 БАРА (началото на зелената лента), уредът е готов за приготвяне на кафе. Поставете чаша за кафе или кана под чучура за кафе (326) и отворете клапана за кафе (A12) на 180 градуса обратно на часовниковата стрелка. След няколко секунди от чучура за кафе ще потече струя кафе.

12) За по-слабо еспreso, вентилът за кафе може да се отвори преди водата да започне да кипи или да се държи затворен и да се отваря при по-ниско налягане, когато стрелката на манометъра е между 0 и 0,4 BAR.

13) Не приготвяйте кафе, когато налягането надвиши 1,2 бара. Прекомерното налягане не е необходимо и ще прегрее и ще изгори утайката от кафе.

14) Ако кафето не излиза от чучура за кафе или капе много бавно, утайката от кафе може да е твърде фина. Свалете уреда от източника на топлина, оставете го да се охлади и опитайте с по-едро смилане на кафе. Правилният размер на смилане е, когато отделните утайки от кафе са малко по-големи от малките отвори във филтърната кошница (A10). Не използвайте кафе на прах.

### **С) Ръководство за приготвяне на пара и пяна на мляко**

1. Пригответе си еспресото предварително, преди да се опитате да използвате уреда за приготвяне на мляко на пара.
2. Затворете клапана за пара (A16) и клапана за кафе (A12) след като си налеете еспресото и оставете уреда да продължи да нагрява за 3 до 5 минути. Това ще създаде достатъчно налягане, за да образува пара на млякото. Ако използвате CX-25P, налягането ще бъде достатъчно за образуване на пара, когато манометърът показва между 1,2 и 2 бара.
3. Напълнете термоустойчива кана или кана със студено мляко. Не пълнете каната над половината, тъй като млякото ще се разшири и ще увеличи обема си, докато го разпенвате.
4. Поставете каната под тръбата за пара, така че върхът ѝ да е точно под повърхността на млякото и бавно отворете парния клапан (A16), докато се появи силна и постоянна струя пара. Уредът трябва да се държи на умерена степен на нагряване, докато разпенва млякото.
5. Дръжте върха на пръчката близо до стената на каната, за да създадете вихър в млякото. Движете върха нагоре, надолу, по-близо до ръба или по-далеч от ръба на каната, за да разчупите по-големите мехурчета и да промените количеството въздух, добавен за разпенване на млякото и създаване на микропена. Текстурата на млякото трябва да е гладка и копринена.
6. Млякото ще се загрее и ще се разшири по обем, докато се разпенва. За капучино разпенвайте, докато обемът му се увеличи почти двойно, а за лате - докато млякото се увеличи по обем 1 1/2 пъти. Ако налягането от дюзата спадне, увеличете източника на топлина.
7. Продължете да загревате млякото, докато дъното на каната стане горещо на допир, след което извадете тръбичката за пара от каната. Внимавайте да не прегреете и изгорите млякото. Ако използвате термометър, идеалната температура за загреване на мляко е 60-70 градуса. Приготвянето на качествено разпенено мляко е забавно и може да изисква малко практика.
8. Затворете парния клапан и изключете източника на топлина. Почистете парната тръбичка, като пропуснете парата през нея и избършете върха ѝ, за да отстраните остатъците. Много е важно да се уверите, че парната тръбичка е правилно почистена, за да предотвратите развитието на бактерии. Не се опитвайте да сваляте накрайника за пара.
9. Може да е полезно да напълните кана с вода и да пуснете парата, сякаш разпенвате мляко, за да сте сигурни, че всички остатъци от мляко са отстранени.
10. Добавете горещо, разпенено мляко към еспесото си и се насладете!

### **Г) Допълнителни бележки и съвети**

За най-добри резултати използвайте прясно изпечени кафени зърна и ги смелете непосредствено преди приготвяне на кафе. Препоръчваме да използвате тъмно изпечени кафени зърна, които ще осигурят богато и плътно еспreso. Зърната трябва да са средно/фино смлени с консистенция като бяла захар. Правилният размер на смилане е, когато отделните зърна кафе са малко по-големи от малките отвори във филтърната кошница.

Уредите от серия CX-25 могат да се използват за разпенване на мляко за горещ шоколад и други напитки, без да е необходимо да приготвяте кафе с уреда. Просто напълнете машината поне с една трета (1/3) вода и следвайте ръководството за разпенване и приготвяне на пара с мляко по-горе.

Използвайте само смляно кафе и вода в уреда. regular Почистването веднага след употреба ще удължи живота на уреда и ще осигури най-добри резултати всеки път.

Моля, пазете тези инструкции на сигурно място и ги преглеждайте редовно.



## Гаранция и начин на употреба на продукта

За продуктите се предоставя стандартният законово определен гаранционен срок. Тази гаранция не може да се прехвърля и не е възможна компенсация в брой. Гаранцията не покрива продукти, които са били използвани по начин, различен от посочения в това ръководство за употреба.

Гаранцията също така не покрива:

- Повреди, произтичащи от неправилна употреба, пренебрегване на грижите и всяка друга употреба за цели, които δεν са посочени в това ръководство.
- Повреди на външния вид, повреди, причинени от корозия или постепенно износване.

Всякакви интервенции или ремонти от неоторизирани лица водят до анулиране на гаранцията на продукта.

**Продавач и вносител:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.