

Uživatelská příručka pro

Bellman Cappucino

Řada CX-25

Obecná informace

Kávovary a cappuccino řady Bellman CX-25 (CX-25 a CX-25P) jsou modely s varnou deskou určené pro domácí použití, cestování a kempování. Kompaktní design řady CX je vyroben z odolné nerezové oceli 18/8 a tepelně odolného bakelitu a lze jej použít na plynových, elektrických, otevřených plamenech a většinou indukčních varných deskách.

Řada CX produkuje bohaté, autentické espresso během několika minut pomocí tlaku páry, který protlačí vodu kávovou sedlinou ve filtračním koši a vytvoří kvalitní extrakci. Jednotka generuje dostatečný tlak páry po přípravě espressa k ohřátí a napěnění mléka pomocí vestavěné parní trysky se 2 otvory, takže si můžete připravit své oblíbené kávy na bázi mléka, jako jsou cappuccino, latte a flat white.

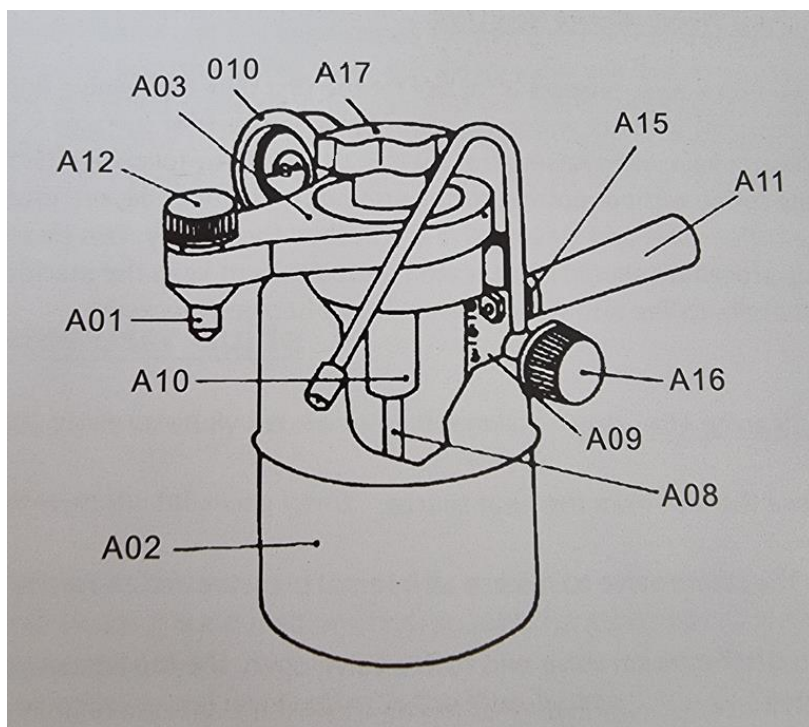
Každá jednotka je dodávána s nastavitelným filtračním košem (pomocí přiložené redukce koše), který vám umožní snadno připravit dostatek kávy pro 3, 6 nebo 9 dávek espressa na základě 30 ml dávky espressa. Model CX-25P je také vybaven vestavěným manometrem, takže můžete dosáhnout konzistentních extrakcí při optimálním tlaku a zajistit dostatečný tlak pro použití parní trysky po vaření.

Před prvním použitím kávovaru a cappuccina řady CX-25 si přečtěte celý návod k použití. Jednotky řady CX-25 jsou tlaková zařízení, která při provozu vyžadují náležitou péči. Návod uchovávejte na bezpečném místě a pravidelně se k němu vracíte.

VAROVÁNÍ A BEZPEČNOST - Přečtěte si prosím pozorně tuto část

1. Jednotky řady CX mají bezpečnostní přetlakový ventil zabudovaný do základny rukojeti (A15). Pokud se ventil během provozu otevře a začne vypouštět páru, jednotka dosáhla maximálního optimálního provozního tlaku a zdroj tepla musí být vypnut, aby se jednotka mohla ochladit.
2. Neprovozujte jednotku při nadměrném tlaku. Správný tlak pro provoz jednotky pro přípravu espressa je 0,5 až 1,2 BAR a pro výrobu páry 1,5 až 2 BAR.
3. Nepokoušejte se odšroubovat a odstranit víko jednotky, když je horká a/nebo pod tlakem. Než se pokusíte sejmout víko, nechte stroj vychladnout a otevřete parní ventil, aby se uvolnil veškerý vnitřní tlak.
4. Během používání nenechávejte jednotku bez dozoru. Při uvolňování ventilu kávy nebo parního ventilu je třeba dbát náležité opatrnosti, aby nedošlo k poranění nebo zranění. Pára a horká káva se mohou opařit a spálit. Než pomalu otevřete kterýkoli ventil, ujistěte se, že je pod spařovací trysku nebo parní tryska umístěna konvička na kávu nebo mléko.
5. Kovové povrchy jednotky se během provozu velmi zahřejí. Nepokoušejte se dotýkat kovových povrchů nebo zvedat jednotku za kovový povrch. Pokud je nutné se strojem manipulovat nebo jej stabilizovat, uchopte tepelně odolnou bakelitovou rukojeť a/nebo použijte rukavice vhodné do trouby.
6. Neprovozujte jednotku bez dostatečného množství vody uvnitř a nenechte jednotku vyvařit nasucho. Při provozu používejte indikátory hladiny vody uvnitř těla v souladu s pokyny v této knize. Pokud na jednotce používáte pouze parní trysku, ujistěte se, že je jednotka alespoň z jedné třetiny (1/3) plná vody.
7. Během provozu na plyn nebo oheň s otevřeným plamenem zajistěte, aby byl zdroj tepla nastaven dostatečně nízko, aby plamen nemohl stoupat vysoko po stranách jednotky a/nebo (včetně při použití na elektrických/indukčních varných deskách) způsoboval, že jednotka přehřívá a rukojeť je příliš horká na dotyk. Nadměrné teplo může jednotku poškodit a není nutné.
8. Neprovozujte jednotku, pokud je poškozená. Těsnění v jednotce je nutné pravidelně vyměňovat a stroj pravidelně kontrolovat, zda není opotřebovaný a poškozený. Pokud se vyskytnou nějaké závady, vraťte jednotku na místo zakoupení ke kontrole.
9. Před zahřátím jednotky se ujistěte, že je horní víko zcela dotaženo a ujistěte se, že silikonový O-kroužek, který je umístěn pod okrajem varného koše, není vidět.

Kávovar Ballman řady CX-25



A01	4241	Varný výtok
A02	B140	Kotel z nerezové oceli
A03	C600	Horní víko se sadou ventilů na kávu
A05	5070	Těsnění nádrže, G70
A06	D120	3/6 reduktor
A08	G240	Centrální hřídel
A09	1102	Indikátor hladiny vody
A10	D310	Sada filtrů/svařovacích košů
A11	5839	Bakelitová rukojeť
A12	A210	Knoflík ventilu kávy
A15	I250	Bezpečnostní vypouštěcí ventil
A16	A210	Parní ventil
A17	G302	Utahovací horní knoflík
010	CX-25P-P	Tlakoměr (použitý pouze pro CX-25P)

Pokyny pro čištění a údržbu řady CX-25

A) Čištění a příprava nové jednotky

Když je jednotka nová, připravte ji k prvnímu použití důkladným vyčištěním a opláchnutím všech částí horkou vodou. Není nutné žádné drhnutí žádných částí nebo povrchů. Po opláchnutí všech částí spusťte cyklus pouze s vodou podle pokynů pro přípravu kávy bez vkládání kávové sedliny do filtračního koše a ujistěte se, že jsou ventil na kávu i ventil páry důkladně propláchnuty. Tento postup čištění a sterilizace by se měl pravidelně opakovat, aby byl přístroj čistý a aby nedošlo k ucpání ventilů kávy a páry.

B) Pravidelné čištění po použití

- 1) Odstraňte jednotku ze zdroje tepla.
- 2) Otevřete parní ventil, aby se uvolnil veškerý vnitřní tlak a nechte jednotku vychladnout.
- 3) Když je parní ventil i kávový ventil otevřený, lze horní víko bezpečně sejmout.
- 4) Vyjměte filtrační koš a vyprázdněte kávovou sedlinu. Dávejte pozor, abyste nevyhodili redukci koše, pokud ji používáte.
- 5) Opláchněte všechny části a vnitřek jednotky. Neponořujte jednotku a manometr do vody, protože by mohlo dojít k poškození manometru. Nepoužívejte drsné mýdlo nebo abrazivní čisticí prostředky, protože mohou poškrábat a poškodit kovové povrchy a ovlivnit chuť kávy. Neumývejte v myčce na nádobí.
- 6) K důkladnému osušení jednotky použijte měkký, suchý hadřík. Jednotku lze skladovat s volně nasazeným víkem a otevřenými ventily pro kávu a páru. Nenechávejte jednotku sedět po dlouhou dobu se starou vodou a/nebo kávovou sedlinou uvnitř.
- 7) Pravidelné čištění po použití prodlouží životnost jednotky. Jednotkou pravidelně provádějte pouze vodní cyklus, abyste důkladně vyčistili vnitřek.

Tip na čištění:

Pro snadnější čištění vyčistěte po použití kávový ventil a po napěnění mléka ihned propláchněte parní trysku, abyste odstranili veškeré zbytky mléka na trysce a špičce. Okamžité čištění a pravidelná údržba zajistí, že jednotka bude fungovat tak, jak má, a bude produkovat tu nejlepší možnou kávu.

C) Skladování

Nikdy neskladujte jednotku plnou vody a/nebo staré kávové sedliny. Vždy se ujistěte, že je jednotka po použití zcela vyčištěna a vysušena a skladována s otevřenými oběma ventily (A12 a A16). Pokud byla jednotka uskladněna po dlouhou dobu, spusťte cyklus pouze s vodou a ujistěte se, že ventil na kávu i ventil na páru jsou propláchnuty, aby byla připravena k použití. Jednotka používá silikonová těsnění potravinářské kvality, která při běžném používání vydrží mnoho let, ale čas od času může být nutné je vyměnit za nové těsnění. Pokud budete potřebovat náhradní díly, obraťte se na svého dodavatele.

Uživatelská příručka řady CX-25

Před použitím jednotky si pozorně přečtěte tento návod.

A) Budete potřebovat následující položky:

- 1) Jednotka CX-25 nebo CX-25P.
- 2) Kávová zrna mletá středně/jemně, vhodná pro varné espresso.
- 3) Šálek kávy nebo karafa.
- 4) Lžící namáčknete a vyrovnáte kávu do filtračního koše.
- 5) Tepelně odolná konvička (nejlépe nerezová) pro napařování a napěňování mléka.

B) Průvodce espressem

- 1) Odšroubujte utahovací knoflík (A17) a sejměte horní víko (A03). Vyjměte filtrační koš (A10) a redukci koše (A06).
- 2) Naplňte jednotku vodou po rysky hladiny uvnitř těla (A09) pro požadovaný počet dávek espressa (3, 6 nebo 9). Pro urychlení procesu vaření naplňte jednotku horkou vodou. Nepřepněte jednotku: voda nesmí zakrývat bezpečnostní vypouštěcí ventil (A15) umístěný na základně rukojeti.
- 3) Naplňte filtrační koš (A10) až po okraj mletou kávou, použijte středně/jemně mletou kávu vhodnou pro espresso na varné desce. Použijte redukci na koš (A06), chcete-li připravit 3 nebo 6 dávek espressa, a redukci úplně vyjměte, pokud si přejete udělat 9 dávek. Pro 6 ran vložte redukci do filtračního koše kratším koncem dolů. Pro 3 výstřely vložte redukci dlouhým koncem dolů.
- 4) Pokud používáte košový reduktor (A06), ujistěte se, že mletá káva je umístěna na vrch reduktoru, nikoli pod něj. Pomocí lžice rovnoměrně rozprostřete kávu v košíku a lehce přimáčknete. Je nutné použít střední/jemné mletí vhodné pro espresso na sporáku (kávová sedlina jen větší než malé otvory ve filtračním koši). Pokud je sedlina příliš hrubá, káva bude slabá a vodnatá a příliš jemná sedlina může ucpat jednotka.
- 5) Umístěte filtrační koš (A10) na centrální hřídel (A08) uvnitř jednotky. Ujistěte se, že silikonový O-kroužek je správně umístěn pod okrajem filtračního koše proti okraji jednotky. Očistěte okraj přebytečné kávové sedliny, abyste zajistili dobré utěsnění.
- 6) Umístěte horní víko (A03) na centrální hřídel (A08) a otočte kávový ventil tak, aby byl umístěn proti rukojeti jednotky. Zašroubujte utahovací knoflík (A17) co nejpevněji, aby bylo zajištěno správné utěsnění víka.
Ujistěte se, že silikonový O-kroužek pod okrajem filtračního koše není vidět.
- 7) Úplně zavřete parní ventil (A16) a kávový ventil (A12) otočením po směru hodinových ručiček. Umístěte jednotku na zdroj tepla a nastavte na nízkou střední teplotu. **Topná plocha by měla být menší než spodní část jednotky.** U plynových sporáků zajistěte, aby se plamen nezvedal po stranách jednotky, protože by mohlo dojít k poškození jednotky a rukojeti.

NÁVOD CX-25

- 8) Umístěte šálek kávy nebo karafu pod výpusť kávy (A01) a otevřete kávový ventil (A12) o 180 stupňů proti směru hodinových ručiček.

- 9) Nechte jednotku zahřívát po dobu 5 až 10 minut (déle, pokud začínáte se studenou vodou), dokud se voda uvnitř nepřivede k varu. Jakmile dojde k varu, káva začne odkapávat výtokem kávy a proud kávy zesílí. Pro silnější espresso zavřete ventil kávy na dalších 30-60 sekund, jakmile káva začne odkapávat, a poté jej znovu otevřete.

CX-25P NÁVOD - pomocí tlakoměru

- 10) Nechte jednotku zahřívát po dobu 5 až 10 minut (déle, pokud začínáte se studenou vodou), dokud se voda uvnitř nepřivede k varu. Jakmile se voda začne vařit, manometr začne stoupat.
- 11) Když ručička na tlakoměru (O10) dosáhne 0,5 až 1,2 BAR (začátek zeleného pruhu), jednotka je připravena k přípravě kávy. Umístěte šálek kávy nebo karafu pod výpust kávy (326) a otevřete kávový ventil (A12) o 180 stupňů proti směru hodinových ručiček. Po několika sekundách vyteče z výpusti kávy proud kávy.
- 12) U slabšího espressa lze kávový ventil otevřít dříve, než se voda začne vařit, nebo jej nechat zavřený a otevřený při nižším tlaku, když je ručička na manometru mezi 0 a 0,4 BAR.
- 13) Nepřipravujte kávu, pokud tlak přesáhne 1,2 BAR. Přílišný tlak není nutný a kávová sedlina se přehřeje a spálí.
- 14) Pokud káva nevytéká z výpusti kávy nebo jen velmi pomalu odkapává, může být káva příliš jemná. Odpojte jednotku od zdroje tepla a nechte ji vychladnout a vyzkoušejte hrubší mletí kávy. Správná velikost mletí je tehdy, když jsou jednotlivé kávové sedliny větší než malé otvory ve filtračním koši (A10). Nepoužívejte práškovou kávu.

C) Průvodce napařováním a napěňováním mléka

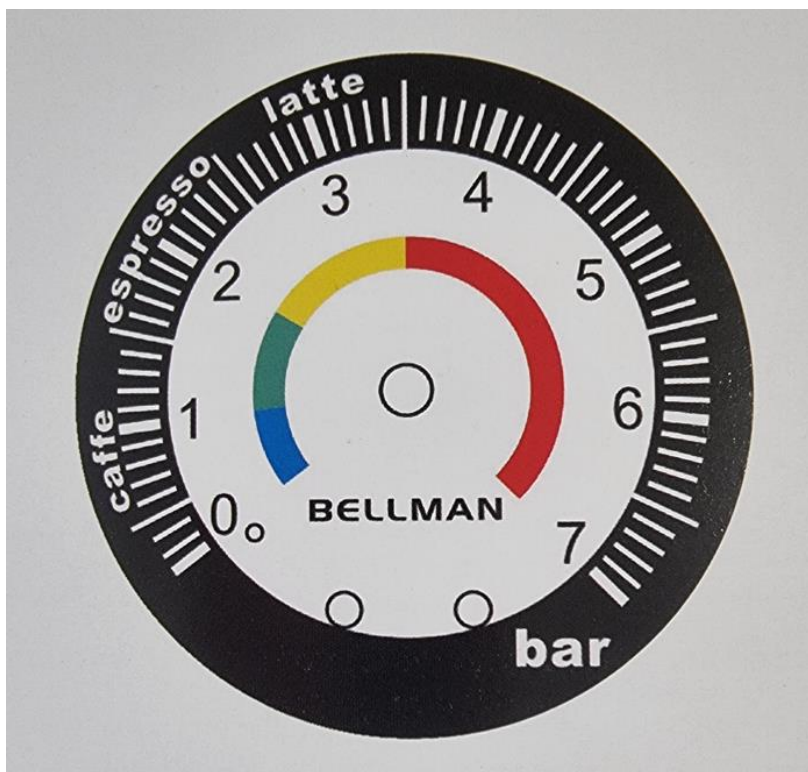
- 1) Než se pokusíte přístroj použít k napařování mléka, mějte připravené dávky espressa.
- 2) Po nalití espressa zavřete parní ventil (A16) a kávový ventil (A12) a nechte přístroj 3 až 5 minut pokračovat v ohřevu. Tím se vytvoří dostatečný tlak pro napařování mléka. Pokud používáte CX-25P, tlak bude dostatečný k napařování, když měřidlo ukazuje mezi 1,2 až 2 BAR.
- 3) Naplňte žáruvzdorný džbán nebo džbán studeným mlékem. Nenaplňujte džbán do poloviny, protože mléko se při napěňování zvětší a zvětší svůj objem.
- 4) Umístěte konvičku pod parní trysku tak, aby její špička byla těsně pod hladinou mléka, a pomalu otevírejte parní ventil (A16), dokud nezačne vycházet silný a stálý proud páry. Jednotka by měla být během napěňování udržována na mírném stupni ohřevu.
- 5) Držte špičku hůlky u stěny konvičky, aby se v mléce vytvořil vír. Posouvejte špičku výše, níže, blíže k okraji nebo dále od okraje konvičky, abyste rozbili větší bubliny a měnili množství vzduchu přidaného k napěnění mléka a vytvoření mikropěny. Struktura mléka by měla být hladká a hedvábná.
- 6) Mléko se při napěňování zahřeje a zvětší svůj objem. U cappuccina napěňte, dokud se objem téměř nezdvynásobí a u latte, dokud mléko nezvětší objem 1 1/2 krát. Pokud tlak z hůlky klesne, zvýší se zdroj tepla.
- 7) Pokračujte v zahřívání mléka, dokud nebude základna konvičky na dotek horká, poté vyjměte parní trysku z konvice. Dávejte pozor, abyste mléko nepřehřáli a nepřipálili. Pokud používáte teploměr, ideální teplota pro ohřev mléka je 60-70 stupňů. Výroba kvalitního napěněného mléka je zábavná a může vyžadovat trochu cviku.
- 8) Zavřete parní ventil a vypněte zdroj tepla. Vyčistěte parní trysku propláchnutím páry skrz trysku a otřete její hrot, abyste odstranili veškeré zbytky. Je velmi důležité zajistit, aby byla parní tryska řádně vyčištěna, aby se zabránilo růstu bakterií. Nepokoušejte se odstranit parní hrot.
- 9) Může pomoci naplnit džbán vodou a spustit parní trysku, jako byste napěnili mléko, abyste zajistili odstranění všech zbytků mléka.
- 10) Přidejte horké, napěněné mléko do svého espressa a vychutnejte si!

D) Další poznámky a tipy

Nejllepších výsledků dosáhnete, pokud použijete čerstvě upraženou kávu a těsně před přípravou kávy namelte kávová zrna. Doporučujeme používat tmavě pražená kávová zrna, která zajistí bohaté, plné espresso. Fazole by měly být mleté středně/jemně s konzistencí jako bílý cukr. Správná velikost mletí je, když jsou jednotlivé kávové sedliny jen větší než malé otvory ve filtračním koši.

Jednotky řady CX-25 lze použít k napěnění mléka pro horkou čokoládu a jiné nápoje, aniž byste si s jednotkou museli připravovat kávu. Jednoduše naplňte stroj alespoň z jedné třetiny (1/3) vodou a postupujte podle výše uvedeného Průvodce pro napařování a napěňování mléka. V přístroji používejte pouze mletou kávu a vodu. Pravidelné čištění ihned po použití prodlouží životnost jednotky a pokaždé zajistí nejlepší výsledky.

Uchovávejte prosím tyto pokyny na bezpečném místě a pravidelně se k nim vracíte.



ZÁRUKA

Na Bellman je poskytována standardní zákonem určená záruční doba. Tato záruka je nepřenositelná a není možná kompenzace ve finanční hotovosti. Záruka se nevztahuje na produkty, které byly použity jinak, než je určeno v tomto návodu k použití.

Záruka se rovněž nevztahuje na:

- Poškození vyplývající z nevhodného používání, zanedbání péče nebo jakéhokoli jiného použití Bellmana pro účely, které nejsou uvedeny v této příručce.
- Poškození vnějšího vzhledu, poškození způsobená korozí nebo postupným opotřebením.

Jakékoliv zásahy nebo opravy nepovolnými osobami mají za následek zrušení záruky produktu.