Bellman Cappucino CX-25

Käyttöohjeet

Yleistä tietoa

Bellman CX-25 -sarjan kahvi- ja cappuccinokeittimet (CX-25 ja CX-25P) ovat liesitasoisia malleja, jotka on suunniteltu kotikäyttöön, matkoille ja retkeilyyn. CX-sarjan kompakti muotoilu on valmistettu kestävästä 18/8 ruostumattomasta teräksestä ja kuumuutta kestävästä bakeliitista, ja niitä voidaan käyttää kaasu-, sähkö-, avotuli- ja useimmilla induktioliesillä.

CX-sarja valmistaa täyteläisen ja aidon espresson muutamassa minuutissa käyttämällä höyrypainetta, joka työntää veden kahvinjauheiden läpi suodatinkorissa ja luo laadukkaan uuton. Laite tuottaa espresson jälkeen riittävästi höyrypainetta maidon lämmittämiseen ja vaahdottamiseen sisäänrakennetulla kaksireikäisellä höyryputkella, joten voit valmistaa suosikkimaitopohjaisia kahvejasi, kuten cappuccinoa, lattea ja flat whitea.

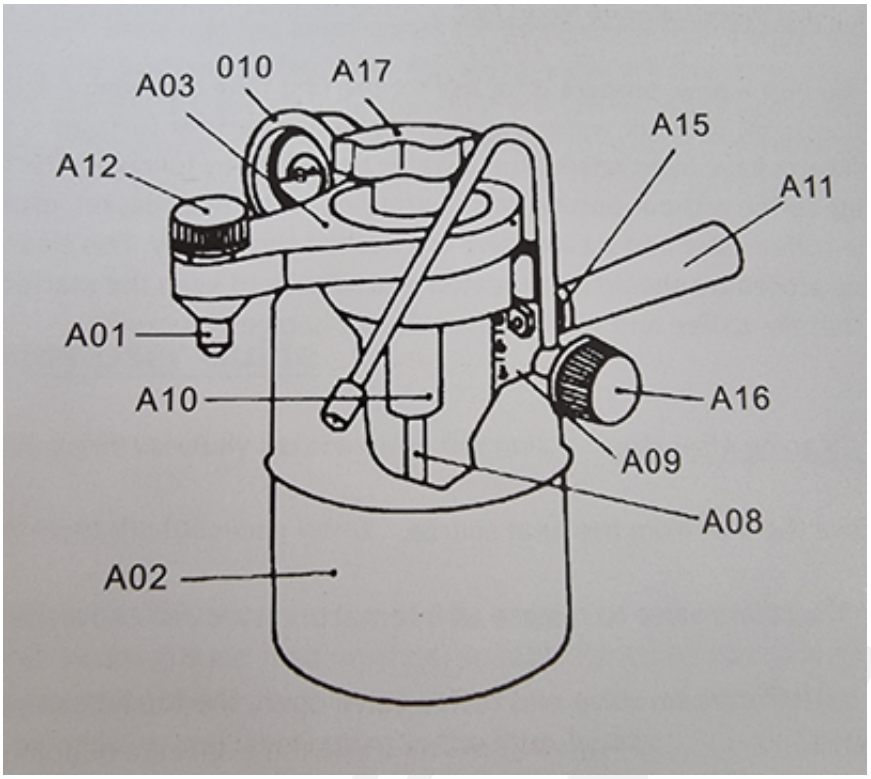
Jokaisessa laitteessa on säädettävä suodatinkori (mukana toimitettavan korin pienentäjän avulla), jonka avulla voit helposti valmistaa riittävästi kahvia 3, 6 tai 9 espressoshottiin 30 ml:n espressoshotin perusteella. CX-25P-mallissa on myös sisäänrakennettu painemittari, jotta voit saavuttaa tasaisen uuton optimaalisella paineella ja varmistaa, että painetta on riittävästi höyryputken käyttämiseen valmistuksen jälkeen.

Lue koko käyttöohje ennen kuin yrität käyttää CX-25-sarjan kahvin- ja cappuccinokeitintäsi ensimmäistä kertaa. CX-25-sarjan laitteet ovat paineistettuja laitteita, jotka vaativat asianmukaista varovaisuutta käytössä. Säilytä ohjeet turvallisessa paikassa ja tarkista ne säännöllisesti.

VAROITUKSET JA TURVALLISUUS - Lue tämä osio huolellisesti

CX-sarjan laitteissa on kahvan (A15) pohjaan rakennettu turvapaineenalennusventtiili. Jos venttiili avautuu käytön aikana ja alkaa vapauttaa höyryä, laite on saavuttanut optimaalisen maksimikäyttöpaineensa ja lämmönlähde on sammutettava, jotta laite jäähtyy.
Älä käytä laitetta liian suurella paineella. Oikea paine espresson valmistukseen on 0,5–1,2 baaria ja höyryn tuottamiseen 1,5–2 baaria.
Älä yritä irrottaa laitteen kantta, kun se on kuuma ja/tai paineen alaisena. Ennen kannen irrottamista anna laitteen jäähtyä ja avaa höyryventtiili, jotta kaikki sisäinen paine pääsee poistumaan.
Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Kahviventtiiliä tai höyryventtiiliä avattaessa on noudatettava asianmukaista varovaisuutta loukkaantumisen välttämiseksi. Höyry ja kuuma kahvi voivat polttaa ja aiheuttaa palovammoja. Varmista, että kahvi- tai maitokannu on asetettu keittosuuttimen tai höyryputken alle ennen kuin avaat jompaakumpaa venttiiliä hitaasti.
Laitteen metallipinnat kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Älä yritä koskettaa metallipintoja tai nostaa laitetta metallipinnasta. Jos laitetta on käsiteltävä tai tuettava, pidä kiinni kuumuutta kestävästä bakeliittikahvasta ja/tai käytä uuninkestäviä käsineitä.
Älä käytä laitetta ilman riittävästi vettä äläkä anna laitteen kiehua kuivaksi. Käytä rungon sisällä olevia vesimäärän ilmaisimia tämän oppaan ohjeiden mukaisesti käytön aikana. Jos käytät vain laitteen höyryputkea, varmista, että laite on täynnä vettä vähintään kolmanneksen (1/3) verran.
Kaasu- tai avotulella käytettäessä varmista, että lämmönlähde on asetettu riittävän alhaiseksi, jotta liekki ei nouse korkealle laitteen sivuille ja/tai (myös sähkö-/induktioliesilevyillä käytettäessä) aiheuta laitteen ylikuumenemista ja kahvan kuumenemista liian kuumaksi koskettaa. Liiallinen kuumuus voi vahingoittaa laitetta, eikä sitä tarvita.
Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut. Laitteen tiivisteet on vaihdettava säännöllisesti ja laite on tarkastettava kulumisen ja vaurioiden varalta säännöllisesti. Jos siinä on vikoja, palauta laite ostopaikkaan tarkastettavaksi.
Ennen laitteen lämmittämistä varmista, että yläkansi on kiristetty kokonaan ja että kahvikorin reunan alla oleva silikoni O-Ring ei ole näkyvissä.

Bellman CX-25 -sarjan kahvinkeitin



- A01 4241 Keitto-suutin
- A02 B140 Ruostumattomasta teräkse
- A03 C600 Yläkansi kahviventtiilisarja
- A05 5070 Säiliön tiiviste, G70
- A06 D120 3/6 Supistusventtiili
- A08 G240 Keskusakseli
- A09 1102 Vedenpinnan ilmaisin
- A10 D310 Suodatin-/haudutuskoriset
- A11 5839 Bakeliittikahva
- A12 A210 Kahviventtiilin nuppi
- A15 I250 Varoventtiili
- A16 A210 Höyryventtiili
- A17 G302 Ylänupin kiristys
- 010 CX-25P-P Painemittari

(vain CX-25P :lle)

CX-25-sarjan puhdistus- ja hoito-ohjeet

A) Uuden yksikön puhdistus ja valmistelu

Kun laite on uusi, valmistele se ensimmäistä käyttökertaa varten puhdistamalla ja huuhtelemalla kaikki osat huolellisesti kuumalla vedellä. Osien tai pintojen hankausta ei tarvita. Kun kaikki osat on huuhdeltu, käytä vain vettä -ohjelmaa noudattamalla kahvinvalmistusohjeita ilman kahvinporojen lisäämistä suodatinkoriin ja varmista, että sekä kahviventtiili että höyryventtiili huuhdellaan huolellisesti. Tämä puhdistus- ja sterilointitoimenpide tulee toistaa säännöllisesti, jotta laite pysyy puhtaana ja kahvi- ja höyryventtiilit eivät tukkeudu.

B) regular Puhdistus käytön jälkeen

1. Irrota laite lämmönlähteestä.
2. Avaa höyryventtiili vapauttaaksesi kaiken sisäisen paineen ja anna laitteen jäähtyä.
3. Kun sekä höyryventtiili että kahviventtiili ovat auki, yläkansi voidaan turvallisesti irrottaa.
4. Irrota suodatinkori ja tyhjennä kahvinporot. Varo hävittämästä korin pienentäjää, jos sitä on käytetty.
5. Huuhtele kaikki osat ja laitteen sisäpuoli. Älä upota laitetta ja painemittaria veteen, sillä se voi vahingoittaa painemittaria. Älä käytä voimakkaita saippua- tai hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat naarmuttaa ja vahingoittaa metallipintoja ja vaikuttaa kahvin makuun. Älä pese astianpesukoneessa.
6. Kuivaa laite huolellisesti pehmeällä, kuivalla liinalla. Laitetta voidaan säilyttää kansi löysästi kiinni ja kahvi- ja höyryventtiilit auki. Älä jätä laitetta seisomaan pitkiä aikoja, jos sen sisällä on vanhaa vettä ja/tai kahvinporoja.
7. Säännöllinen puhdistus käytön jälkeen pidentää laitteen käyttöikää. Suorita laitteen läpi säännöllisesti pelkkä vesi -kierto puhdistaaksesi sisäpuolen perusteellisesti.

Siivousvinkki:

Puhdistuksen helpottamiseksi puhdista kahviventtiili käytön jälkeen ja huuhtele höyryputki heti maidon vaahdottamisen jälkeen, jotta putkeen ja kärkeen jäämät poistuvat. Välitön puhdistus ja regular huolto varmistavat, että laite toimii tarkoitetulla tavalla ja tuottaa parasta mahdollista kahvia.

C) Säilytys

Älä koskaan säilytä laitetta täynnä vettä ja/tai vanhoja kahvinpuruja. Varmista aina, että laite on puhdistettu ja kuivattu kokonaan käytön jälkeen ja että se on säilytetty molemmat venttiilit (A12 ja A16) auki. Jos laitetta on säilytetty pitkään, käytä vain vettä -ohjelmaa ja varmista, että sekä kahvi- että höyryventtiili on huuhdeltu käyttövalmiiksi. Laitteessa on elintarvikelaatuiset silikonitiivisteet, jotka kestävät normaalissa käytössä useita vuosia, mutta ne on ajoittain vaihdettava uusiin. Ota yhteyttä toimittajaan saadaksesi varaosia tarvittaessa.

CX-25-sarjan käyttöopas

Lue tämä opas huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

A) Tarvitset seuraavat tarvikkeet:

1. CX-25 tai CX-25P yksikkö.
2. Kahvipavut jauhettu keskihienoksi/hienoksi, sopivat liesitasolla paistettavaan espressoon.
3. Kahvikuppi tai kannu.
4. Lusikoi kahvin tasoittamiseksi ja tamppaamiseksi suodatinkorissa.
5. Kuumuutta kestävä kannu (mieluiten ruostumatonta terästä) maidon höyryttämiseen ja vaahdottamiseen.

B) Espresso-opas

1. Irrota kiristysnuppi (A17) ja poista yläkansi (A03). Irrota suodatinkori (A10) ja korin pienennyskappale (A06).
2. Täytä laite vedellä rungon sisällä oleviin tasomerkintöihin (A09) asti haluttua espressoshottien määrää (3, 6 tai 9) varten. Nopeuta keittoprosessia täyttämällä laite kuumalla vedellä. Älä täytä laitetta liikaa: vesi ei saa peittää kahvan pohjassa sijaitsevaa varoventtiiliä (A15).
3. Täytä suodatinkori (A10) reunaan asti jauhetulla kahvilla, jonka jauhatus on keskikarkeaa/hienoa ja sopii liesitasolla keitettävään espressoon. Käytä korin pienentäjää (A06), jos haluat valmistaa 3 tai 6 espressoshottia, ja poista pienentäjä kokonaan, jos haluat valmistaa 9 shottia. 6 shottia varten aseta pienentäjä suodatinkoriin lyhyt pää alaspäin. 3 shottia varten aseta pienentäjä pitkä pää alaspäin.
4. Jos käytät jauhettua kahvia suodattimen supistimella (A06), varmista, että jauhettu kahvi asetetaan supistimen päälle, ei sen alle. Levitä kahvi tasaisesti lusikalla ja tamppaa kevyesti. Jauhatuksessa on käytettävä liedellä paistettavaan espressoon sopivaa keskikarkeaa/hienoa jauhatusta (kahvinjauheen on oltava hieman suodatinkorin pieniä reikiä suurempi). Jos jauhatus on liian karkeaa, kahvista tulee laimeaa ja vetistä, ja liian hieno jauhatus voi tukkia laitteen.
5. Aseta suodatinkori (A10) laitteen sisällä olevaan keskiakseliin (A08). Varmista, että silikoni O-Ring on oikein paikallaan suodatinkorin reunan alla laitteen reunaa vasten. Puhdista ylimääräiset kahvinporot reunasta varmistaaksesi hyvän tiiviyden.
6. Aseta yläkansi (A03) keskiakselille (A08) ja käännä kahviventtiiliä siten, että se on laitteen kahvaa vastapäätä. Kierrä kiristysnuppia (A17) mahdollisimman tiukasti varmistaaksesi, että kansi on tiiviisti tiivis. Varmista, että suodatinkorin reunan alla oleva silikoni O-Ring ei ole näkyvissä.
7. Sulje höyryventtiili (A16) ja kahviventtiili (A12) kokonaan kääntämällä niitä myötäpäivään. Aseta laite lämmönlähteelle ja aseta se keskilämmölle. Lämmitysalueen tulee olla pienempi kuin laitteen pohja. Kaasuliesillä varmista, ettei liekki nouse laitteen sivuja pitkin, koska se voi vahingoittaa laitetta ja kahvaa.

CX-25 OHJEET

8) Aseta kahvikuppi tai kannu kahvisuuttimen (A01) alle ja avaa kahviventtiili (A12) 180 astetta vastapäivään.

9) Anna laitteen lämmetä 5–10 minuuttia (pidempään, jos aloitat kylmällä vedellä), kunnes vesi kiehuu. Kiehumisen jälkeen kahvi alkaa tippua kahvisuuttimesta ja kahvisuihku voimistuu. Vahvemman espresson saamiseksi sulje kahviventtiili vielä 30–60 sekunniksi heti, kun kahvi alkaa tippua, ja avaa se sitten uudelleen.

CX-25P OHJEET - painemittarin käyttö

10) Anna laitteen lämmetä 5–10 minuuttia (pidempään, jos aloitat kylmällä vedellä), kunnes sisällä oleva vesi kiehuu. Kun vesi alkaa kiehua, painemittari alkaa nousta.

11) Kun painemittarin (010) osoitin saavuttaa 0,5–1,2 baaria (vihreän raidan alku), laite on valmis valmistamaan kahvia. Aseta kahvikuppi tai kannu kahvisuuttimen (326) alle ja avaa kahviventtiili (A12) 180 astetta vastapäivään. Muutaman sekunnin kuluttua kahvisuihku alkaa valua kahvisuuttimesta.

12) Laimeampaa espressoa varten kahviventtiili voidaan avata ennen veden kiehumista tai pitää suljettuna ja avata alemmalla paineella, kun mittarin neula on 0 ja 0,4 baarin välillä.

13) Älä keitä kahvia, jos paine on yli 1,2 baaria. Liiallinen paine ei ole välttämätöntä, ja se ylikuumentaa ja polttaa kahvinjauheen.

14) Jos kahvia ei tule kahvisuuttimesta tai se tippuu vain hyvin hitaasti, kahvinjauheet saattavat olla liian hienoja. Ota laite pois lämmönlähteestä, anna sen jäähtyä ja kokeile karkeampaa jauhatusta. Jauhatus on oikea, kun yksittäiset kahvinjauheet ovat juuri ja juuri suurempia kuin suodatinkorin (A10) pienet reiät. Älä käytä jauhemaista kahvia.

C) Maidon höyryttämisen ja vaahdottamisen opas

1. Valmista espressoshotit jo ennen kuin yrität käyttää laitetta maidon höyryttämiseen.
2. Sulje höyryventtiili (A16) ja kahviventtiili (A12) espressoshottien kaatamisen jälkeen ja anna laitteen lämmetä 3–5 minuuttia. Tämä tuottaa riittävästi painetta maidon höyrystämiseen. Jos käytät CX-25P-laitetta, paine riittää höyrystämiseen, kun mittari näyttää 1,2–2 baaria.
3. Täytä kuumuutta kestävä kannu tai kannu kylmällä maidolla. Älä täytä kannua yli puoliväliin, sillä maito laajenee ja sen tilavuus kasvaa vaahdottaessa sitä.
4. Aseta kannu höyryputken alle niin, että kärki on juuri maidon pinnan alapuolella, ja avaa höyryventtiiliä (A16) hitaasti, kunnes höyrysuihku on voimakas ja tasainen. Laite tulee pitää keskilämmöllä vaahdotuksen aikana.
5. Pidä sauvan kärkeä kannun reunalla luodaksesi pyörteen maitoon. Liikuta kärkeä ylemmäs, alemmas, lähemmäs reunaa tai kauemmas kannun reunasta rikkoaksesi suurempia kuplia ja säädä lisättävän ilman määrää vaahdottaaksesi maitoa ja luodaksesi mikrovaahdon. Maidon koostumuksen tulisi olla tasaista ja silkkistä.
6. Maito lämpenee ja sen tilavuus laajenee vaahdotuksen aikana. Cappuccinoa varten vaahdota, kunnes maidon tilavuus lähes kaksinkertaistuu, ja lattea varten vaahdota, kunnes maidon tilavuus kasvaa 1 1/2-kertaiseksi. Jos putken paine laskee, lisää lämmönlähdettä.
7. Jatka maidon lämmittämistä, kunnes kannun pohja kuumenee kuumaksi, ja irrota sitten höyrysuutin kannusta. Varo ylikuumentamasta ja polttamasta maitoa. Jos käytät lämpömittaria, ihanteellinen lämpötila maidon lämmittämiseen on 60–70 astetta. Laadukkaan maitovaahdon valmistaminen on hauskaa ja saattaa vaatia hieman harjoittelua.
8. Sulje höyryventtiili ja sammuta lämmönlähde. Puhdista höyrysuutin puhaltamalla höyryä sauvan läpi ja pyyhi kärki mahdollisten jäämien poistamiseksi. On erittäin tärkeää varmistaa, että höyrysuutin puhdistetaan kunnolla bakteerien kasvun estämiseksi. Älä yritä irrottaa höyrysuutinta.
9. Kannun täyttäminen vedellä ja höyryputken käyttäminen maitoa vaahdottaessa voi auttaa varmistamaan, että kaikki maitojäämät poistuvat.
10. Lisää kuumaa, vaahdotettua maitoa espressoosi ja nauti!

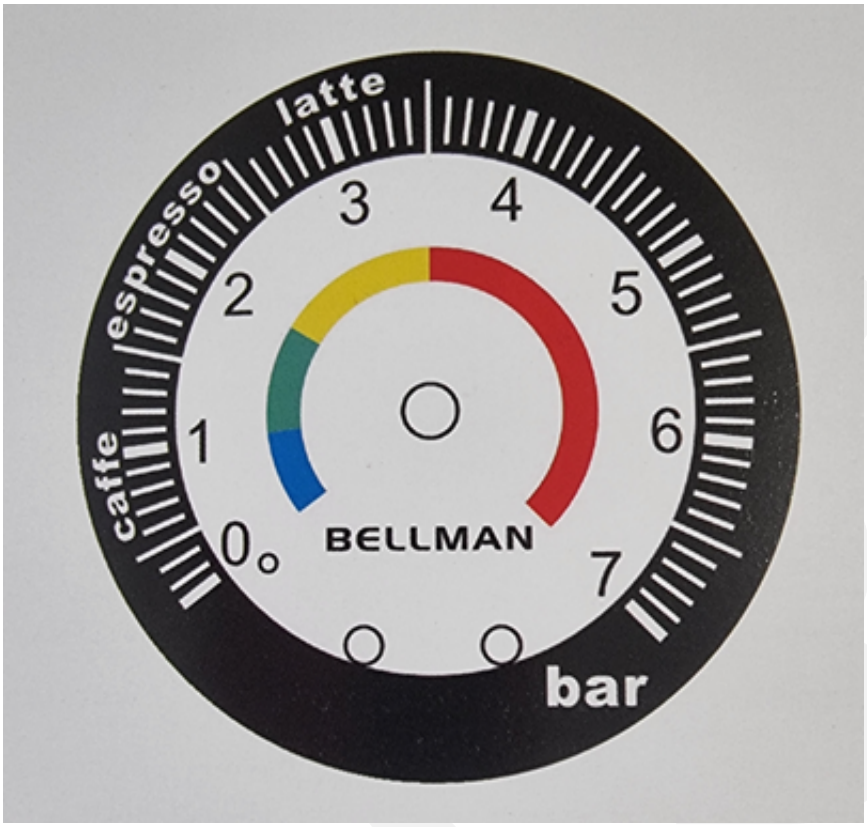
D) Lisähuomautuksia ja vinkkejä

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi käytä vastapaahdettuja kahvipapuja ja jauha kahvipavut välittömästi ennen kahvin keittämistä. Suosittelemme tummapaahdettuja kahvipapuja, joista saat täyteläisen espresson. Pavut tulee jauhaa keskikarkeasti/hienoksi, koostumukseltaan valkoisen sokerin kaltaisiksi. Oikea jauhatus on silloin, kun yksittäiset kahvinjauheet ovat juuri ja juuri suodatinkorin pieniä reikiä suurempia.

CX-25-sarjan yksiköillä voidaan vaahdottaa maitoa kaakaota ja muita juomia varten ilman, että laitteella tarvitsee keittää kahvia. Täytä laite vain vähintään kolmanneksen (1/3) verran vedellä ja noudata yllä olevaa maidon höyrytys- ja vaahdotusopasta.

Käytä laitteessa aina vain jauhettua kahvia ja vettä. regular Puhdistus heti käytön jälkeen pidentää laitteen käyttöikää ja varmistaa parhaat tulokset joka kerta.

Säilytä nämä ohjeet turvallisessa paikassa ja viittaa niihin säännöllisesti.



Takuu ja tuotteen käyttö

Tuotteilla on lakisääteinen vakiotakuuaika. Tätä takuuta ei voi siirtää, eikä rahallinen korvaus ole mahdollinen. Takuu ei koske tuotteita, joita on käytetty muulla tavalla kuin tässä käyttöohjeessa on määritelty.

Takuu ei myöskään kata:

- Virheellisestä käytöstä, hoidon laiminlyönnistä tai muusta kuin tässä käyttöoppaassa mainitusta tarkoituksesta aiheutuvia vaurioita.
- Ulkonäkövaurioita, korroosion tai asteittaisen kulumisen aiheuttamia vaurioita.

Valtuuttamattomien henkilöiden tekemät toimenpiteet tai korjaukset johtavat tuotetakuun raukeamiseen.

Myyjä ja maahantuoja: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.