



Bellman Cappuccino

CX-25

Gebruiksaanwijzing

Algemene informatie

De koffie- en cappuccinomachines uit de Bellman CX-25-serie (CX-25 en CX-25P) zijn modellen voor op het fornuis, ontworpen voor huishoudelijk gebruik, reizen en kamperen. Het compacte ontwerp van de CX-serie is gemaakt van duurzaam, dik roestvrij staal 18/8 en hittebestendig bakeliet en is geschikt voor gebruik op gas, elektriciteit, open vuur en de meeste inductiekookplaten.

De CX-serie produceert binnen enkele minuten een rijke, authentieke espresso door stoomdruk te gebruiken om water door de gemalen koffie in het filtermandje te persen en zo een hoogwaardige extractie te creëren. Het apparaat genereert na het zetten van de espresso voldoende stoomdruk om melk te verwarmen en op te schuimen met behulp van het ingebouwde stoompijpje met twee gaatjes. Zo kunt u uw favoriete koffie met melk, zoals cappuccino's, latte's en flat whites, maken.

Elk apparaat wordt geleverd met een verstelbaar filtermandje (met behulp van de meegeleverde filtermandverkleiner), zodat u gemakkelijk voldoende koffie kunt zetten voor 3, 6 of 9 espressoshots, gebaseerd op een espressoshot van 30 ml. Het model CX-25P beschikt ook over een ingebouwde drukmeter, zodat u consistente extracties met optimale druk kunt bereiken en ervoor kunt zorgen dat er voldoende druk is om het stoompijpje na het zetten te gebruiken.

Lees de volledige gebruiksaanwijzing voordat u uw koffiezetapparaat en cappuccinomachine uit de CX-25-serie voor de eerste keer gebruikt. De apparaten uit de CX-25-serie staan onder druk en vereisen de juiste zorg tijdens het gebruik. Bewaar de instructies op een veilige plaats en raadpleeg ze regelmatig.

WAARSCHUWINGEN & VEILIGHEID - Lees dit gedeelte aandachtig door

De units uit de CX-serie zijn voorzien van een veiligheidsventiel voor de overdruk dat in de onderkant van de handgreep (A15) is ingebouwd. Als het ventiel tijdens het gebruik opengaat en stoom begint af te geven, heeft het apparaat de maximale optimale werkdruk bereikt en moet de warmtebron worden uitgeschakeld zodat het apparaat kan afkoelen.

Gebruik het apparaat niet bij een te hoge druk. De juiste druk voor het zetten van espresso is 0,5 tot 1,2 bar en voor het produceren van stoom 1,5 tot 2 bar.

Probeer niet het deksel van het apparaat los te draaien en te verwijderen wanneer het heet is en/of onder druk staat. Laat het apparaat afkoelen en open de stoomklep om alle interne druk te laten ontsnappen voordat u het deksel verwijdert.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik. Wees voorzichtig bij het openen van de koffie- of stoomklep om letsel te voorkomen. Stoom en hete koffie kunnen brandwonden veroorzaken. Zorg ervoor dat er een koffie- of melkkannetje onder de zetuit of het stoompijpje staat voordat u een van de kleppen langzaam opent.

De metalen oppervlakken van het apparaat worden tijdens gebruik zeer heet. Raak de metalen oppervlakken niet aan en pak het apparaat niet op aan een metalen oppervlak. Als het apparaat moet worden vastgepakt of gestabiliseerd, houd dan de hittebestendige bakelieten handgreep vast en/of gebruik ovenbestendige handschoenen.

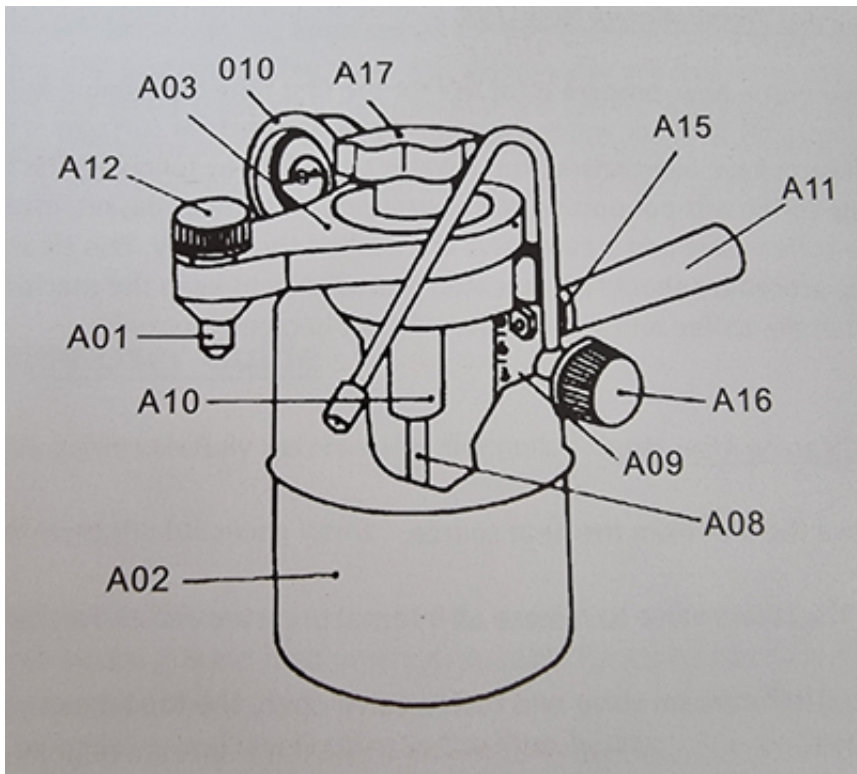
Gebruik het apparaat niet zonder voldoende water en laat het niet droogkoken. Gebruik de waterniveau-indicatoren in de behuizing volgens de instructies in deze handleiding tijdens het gebruik. Als u alleen het stoompijpje van het apparaat gebruikt, zorg er dan voor dat het apparaat ten minste een derde (1/3) met water is gevuld.

Zorg er bij gebruik op gas of open vuur voor dat de warmtebron laag genoeg staat om te voorkomen dat de vlam hoog langs de zijkanten van het apparaat oplaait en/of (ook bij gebruik op elektrische/inductiekookplaten) het apparaat oververhit raakt en de handgreep te heet wordt om aan te raken. Overmatige hitte kan het apparaat beschadigen en is niet nodig.

Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. De afdichtingen in het apparaat moeten regelmatig worden vervangen en de machine moet regelmatig worden gecontroleerd op slijtage en schade. Als er defecten zijn, breng het apparaat dan terug naar de winkel waar u het heeft gekocht voor inspectie.

Controleer voor het verwarmen van het apparaat of het bovenste deksel goed is vastgedraaid en of de siliconen O-Ring die onder de rand van de zetmand zitten, niet zichtbaar zijn.

Bellman CX-25 Serie Koffiezetapparaat



- A01 4241 Brouwtuit
- A02 B140 roestvrijstalen ketel
- A03 C600 Bovendeksel met koffiever
- A05 5070 Pakking van tank, G70
- A06 D120 3/6 Verloopstuk
- A08 G240 Centrale schacht
- A09 1102 Waterniveau-indicator
- A10 D310 Filter/Brew Basket Set
- A11 5839 Bakelieten handgreep
- A12 A210 Koffieklepknop
- A15 I250 Veiligheidsventiel
- A16 A210 Stoomklep
- A17 G302 Aandraaiknop Boven
- 010 CX-25P-P Manometer

(alleen voor CX-25P gebruikt)

Reinigings- en onderhoudsinstructies voor de CX-25-serie

A) Reiniging en voorbereiding van de nieuwe eenheid

Wanneer het apparaat nieuw is, maakt u het klaar voor gebruik door alle onderdelen grondig te reinigen en af te spoelen met heet water. Het is niet nodig om onderdelen of oppervlakken te schuren. Nadat alle onderdelen zijn afgespoeld, draait u een cyclus met alleen water volgens de instructies voor het zetten van koffie zonder koffiedik in het filtermandje te doen. Zorg er daarbij voor dat zowel het koffieventiel als het stoomventiel grondig worden doorgespoeld. Deze reinigings- en sterilisatieprocedure moet regelmatig worden herhaald om het apparaat schoon te houden en te voorkomen dat de koffie- en stoomventielen verstopt raken.

B) regular Reinigen na gebruik

1. Haal het apparaat van de warmtebron.
2. Open de stoomklep om alle interne druk af te laten en het apparaat te laten afkoelen.
3. Als zowel het stoomventiel als het koffieventiel open zijn, kan het bovendeksel veilig worden verwijderd.
4. Verwijder het filtermandje en leeg het koffiedik. Let erop dat u het filtermandje niet weggooit als u het gebruikt hebt.
5. Spoel alle onderdelen en de binnenkant van het apparaat af. Dompel het apparaat en de drukmeter niet onder in water, aangezien dit de drukmeter kan beschadigen. Gebruik geen agressieve zeep of schurende schoonmaakmiddelen, aangezien deze krassen en beschadigingen aan de metalen oppervlakken kunnen veroorzaken en de koffiesmaak kunnen beïnvloeden. Niet in de vaatwasser reinigen.
6. Droog het apparaat grondig af met een zachte, droge doek. Het apparaat kan worden opgeborgen met het deksel losjes en de koffie- en stoomventielen open. Laat het apparaat niet te lang staan met oud water en/of koffiedik erin.
7. Regelmatig reinigen na gebruik verlengt de levensduur van het apparaat. Laat het apparaat regelmatig met alleen water doorlopen om de binnenkant grondig te reinigen.

Reinigingstip:

Voor eenvoudigere reiniging kunt u het koffieventiel na gebruik reinigen en het stoompijpje direct na het opschuimen van melk doorspoelen om eventuele melkresten op het pijpje en de punt te verwijderen. Directe reiniging en regular onderhoud zorgen ervoor dat het apparaat naar behoren functioneert en de best mogelijke koffie produceert.

C) Opslag

Bewaar het apparaat nooit vol met water en/of oud koffiedik. Zorg er altijd voor dat het apparaat na gebruik goed schoon en droog is en bewaar het met beide kleppen (A12 en A16) open. Als het apparaat langere tijd niet is gebruikt, laat dan een watercyclus draaien en zorg ervoor dat zowel de koffieklep als de stoomklep worden doorgespoeld ter voorbereiding op gebruik. Het apparaat is voorzien van siliconen afdichtingen van voedingskwaliteit die bij normaal gebruik jarenlang meegaan. Van tijd tot tijd kan het echter nodig zijn om deze te vervangen door nieuwe afdichtingen. Neem contact op met uw leverancier voor reserveonderdelen indien nodig.

Gebruikershandleiding CX-25-serie

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.

A) Je hebt de volgende items nodig:

1. CX-25 of CX-25P eenheid.
2. Koffiebonen zijn middelfijn gemalen, geschikt voor espresso op het fornuis.
3. Koffiekopje of karaf.
4. Gebruik een lepel om de koffie in het filtermandje aan te stampen en af te strijken.
5. Hittebestendige kan (bij voorkeur van roestvrij staal) voor het stomen en opschuimen van melk.

B) Espressogids

1. Draai de spanknop (A17) los en verwijder het bovendeksel (A03). Verwijder het filtermandje (A10) en de filtermandverkleiner (A06).
2. Vul het apparaat met water tot aan de markeringen in de behuizing (A09) voor het gewenste aantal espressoshots (3, 6 of 9). Om het zetproces te versnellen, vult u het apparaat met heet water. Vul het apparaat niet te vol: het water mag het veiligheidsventiel (A15) aan de onderkant van de handgreep niet bedekken.
3. Vul het filtermandje (A10) tot de rand met gemalen koffie, met een medium/fijne maling, geschikt voor espresso op het fornuis. Gebruik de filtermandverkleiner (A06) als u 3 of 6 espressoshots wilt zetten en verwijder de verkleiner volledig als u 9 shots wilt zetten. Voor 6 shots plaatst u de verkleiner met de korte kant naar beneden in het filtermandje. Voor 3 shots plaatst u de verkleiner met de lange kant naar beneden.
4. Als u de filtermand (A06) gebruikt, zorg er dan voor dat de gemalen koffie bovenop de filtermand wordt geplaatst, niet eronder. Verdeel de koffie gelijkmatig met een lepel in de filtermand en druk lichtjes aan. Gebruik een medium/fijne maling, geschikt voor espresso op het fornuis (koffiedik net iets groter dan de kleine gaatjes in de filtermand). Als de maling te grof is, wordt de koffie slap en waterig. Te fijn gemalen koffie kan het apparaat verstoppem.
5. Plaats het filtermandje (A10) op de centrale as (A08) in het apparaat. Zorg ervoor dat de siliconen O-Ring goed onder de rand van het filtermandje tegen de rand van het apparaat aanligt. Verwijder overtollig koffiedik van de rand voor een goede afsluiting.
6. Plaats het bovendeksel (A03) op de centrale as (A08) en draai het koffieventiel zo dat het tegenover de handgreep van het apparaat staat. Draai de spanknop (A17) zo strak mogelijk om ervoor te zorgen dat het deksel goed afsluit. Zorg ervoor dat de siliconen O-Ring onder de rand van het filtermandje niet zichtbaar is.
7. Sluit de stoomklep (A16) en de koffieklep (A12) volledig door ze beide met de klok mee te draaien. Plaats het apparaat op de warmtebron en stel de warmtebron in op een lage tot gemiddelde stand. Het verwarmingsoppervlak moet kleiner zijn dan de onderkant van het apparaat. Zorg er bij gasfornuizen voor dat de vlam niet langs de zijkanten van het apparaat omhoog komt, aangezien dit het apparaat en de handgreep kan beschadigen.

CX-25 INSTRUCTIES

8) Plaats een kopje of kan koffie onder de koffietuit (A01) en open het koffieventiel (A12) 180 graden tegen de klok in.

9) Laat het apparaat 5 tot 10 minuten (langer als u met koud water begint) opwarmen tot het water kookt. Zodra de koffie kookt, begint de koffie door de koffietuit te druppelen en wordt de koffiestroom sterker. Voor sterkere espresso sluit u het koffieventiel nog 30-60 seconden zodra de koffie begint te druppelen en opent u het vervolgens weer.

CX-25P INSTRUCTIES - gebruik van de drukmeter

10) Laat het apparaat 5 tot 10 minuten opwarmen (langer als u met koud water begint) tot het water kookt. Zodra het water kookt, begint de drukmeter te stijgen.

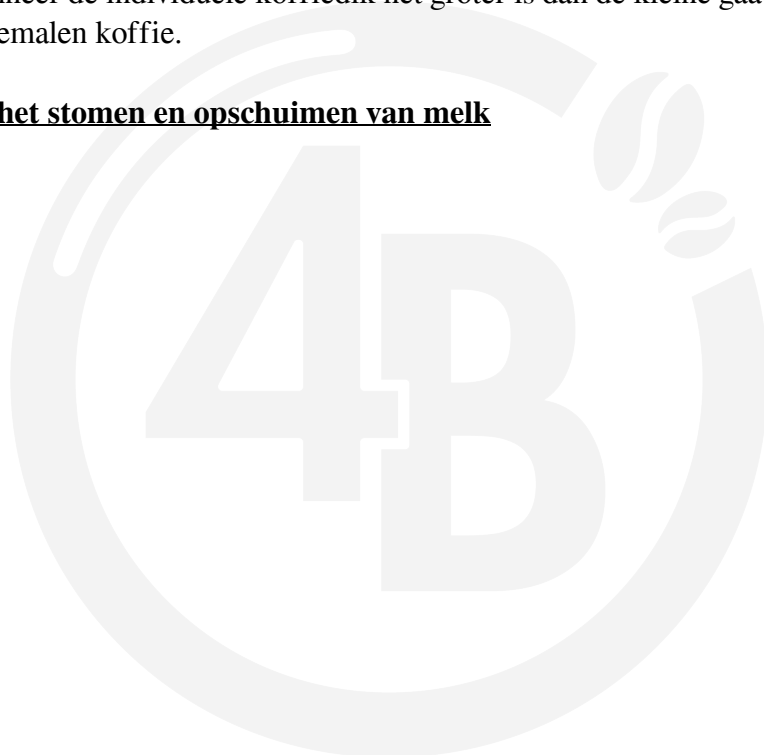
11) Wanneer de naald op de drukmeter (010) 0,5 tot 1,2 bar aangeeft (begin van de groene band), is het apparaat klaar om koffie te zetten. Plaats een kopje of kan onder de koffietuit (326) en open de koffiekraan (A12) 180 graden tegen de klok in. Na enkele seconden komt er een stroom koffie uit de koffietuit.

12) Voor een minder sterke espresso kunt u het koffieventiel openen voordat het water begint te koken. U kunt het ook gesloten houden en openen bij een lagere druk, wanneer de naald op de meter tussen 0 en 0,4 BAR staat.

13) Zet geen koffie wanneer de druk boven de 1,2 bar komt. Overmatige druk is niet nodig en zal de koffiedik oververhitten en verbranden.

14) Als er geen koffie uit de koffietuit komt of slechts heel langzaam druppelt, is de koffie mogelijk te fijn gemalen. Haal het apparaat van de warmtebron, laat het afkoelen en probeer een grovere maling. De juiste maalgraad is wanneer de individuele koffiedik net groter is dan de kleine gaatjes in het filtermandje (A10). Gebruik geen gemalen koffie.

C) Handleiding voor het stomen en opschuimen van melk



1. Zorg dat u uw espresso alvast klaar hebt voordat u het apparaat gaat gebruiken om melk op te schuimen.
2. Sluit de stoomkraan (A16) en de koffiekraan (A12) na het inschenken van uw espresso en laat het apparaat nog 3 tot 5 minuten doorverwarmen. Dit zorgt voor voldoende druk om de melk te stomen. Als u de CX-25P gebruikt, is de druk voldoende om te stomen wanneer de meter een druk tussen 1,2 en 2 bar aangeeft.
3. Vul een hittebestendige kan of kan met koude melk. Vul de kan niet verder dan halfvol, want de melk zal uitzetten en in volume toenemen tijdens het opschuimen.
4. Plaats de kan onder het stoompijpje, zodat de punt zich net onder het melkoppervlak bevindt, en open langzaam het stoomventiel (A16) tot er een krachtige, constante stoomstraal vrijkomt. Houd het apparaat tijdens het opschuimen op een gematigde stand.
5. Houd de punt van het staafje dicht bij de rand van de kan om een draaikolk in de melk te creëren. Beweeg de punt hoger, lager, dicht bij de rand of verder van de rand van de kan om grotere bellen te breken en de hoeveelheid lucht te variëren om de melk op te schuimen en microschuim te creëren. De textuur van de melk moet glad en zijdezacht zijn.
6. De melk zal opwarmen en in volume toenemen tijdens het opschuimen. Voor een cappuccino schuim je op tot het volume bijna verdubbelt en voor een latte schuim je op tot het melkvolume 1,5 keer zo groot is geworden. Als de druk van het pijpje afneemt, verhoog je de warmtebron.
7. Blijf de melk verwarmen tot de bodem van de kan heet aanvoelt en haal dan het stoompijpje uit de kan. Pas op dat de melk niet oververhit raakt en verbrandt. Als je een thermometer gebruikt, is de ideale temperatuur om melk te verwarmen 60-70 graden. Het maken van goed opgeschuimde melk is leuk en vereist mogelijk wat oefening.
8. Sluit de stoomklep en schakel de warmtebron uit. Reinig het stoompijpje door er stoom doorheen te spoelen en veeg de punt schoon om eventuele resten te verwijderen. Het is erg belangrijk om het stoompijpje goed schoon te maken om bacteriegroei te voorkomen. Probeer de stoompunt niet te verwijderen.
9. Het kan helpen om een kan met water te vullen en het stoompijpje te laten werken alsof u melk opschuimt. Zo weet u zeker dat alle melkresten worden verwijderd.
10. Voeg warme, opgeschuimde melk toe aan uw espresso en geniet ervan!

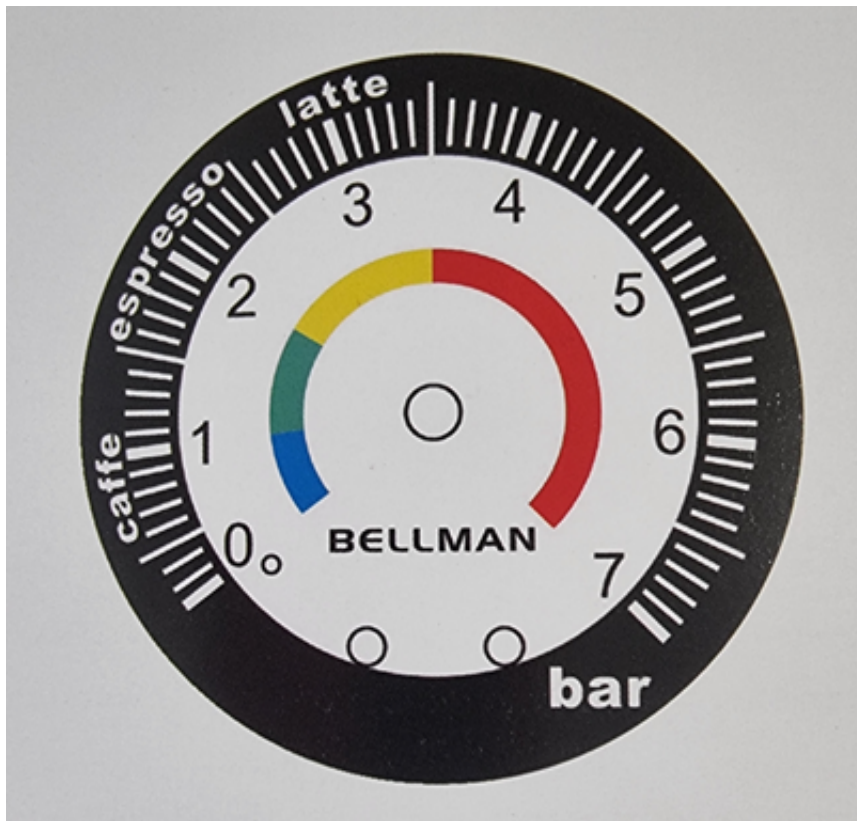
D) Aanvullende opmerkingen en tips

Voor het beste resultaat gebruikt u vers gebrande koffiebonen en maalt u de koffiebonen direct voor het zetten. Wij raden aan donker gebrande koffiebonen te gebruiken voor een rijke, volle espresso. De bonen moeten medium/fijn gemalen zijn met een consistentie die lijkt op witte suiker. De juiste maalgraad is wanneer de individuele koffiedik net groter is dan de kleine gaatjes in het filtermandje.

De apparaten uit de CX-25-serie kunnen worden gebruikt om melk op te schuimen voor warme chocolademelk en andere dranken, zonder dat u zelf koffie hoeft te zetten. Vul het apparaat eenvoudigweg voor minstens een derde (1/3) met water en volg de bovenstaande handleiding voor het opschuimen en stomen van melk.

Gebruik alleen gemalen koffie en water in het apparaat. regular Door het apparaat direct na gebruik schoon te maken, verlengt u de levensduur van het apparaat en zorgt u ervoor dat u altijd de beste resultaten krijgt.

Bewaar deze instructies op een veilige plaats en raadpleeg ze regelmatig.



Garantie en gebruik van het product

Op de producten wordt de standaard wettelijke garantieperiode verleend. Deze garantie is niet overdraagbaar en compensatie in contanten is niet mogelijk. De garantie is niet van toepassing op producten die anders zijn gebruikt dan aangegeven in deze gebruiksaanwijzing.

De garantie is eveneens niet van toepassing op:

Schade als gevolg van onjuist gebruik, verwaarlozing van onderhoud of enig ander gebruik voor doeleinden die niet in deze handleiding worden vermeld.

- Schade aan het uiterlijk, schade veroorzaakt door corrosie of geleidelijke slijtage.
- Eventuele ingrepen of reparaties door onbevoegde personen leiden tot het vervallen van de productgarantie.

Verkoper en importeur: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.