



# **Bellman Cappuccino**

## **CX-25**

Οδηγίες χρήσης

## Γενικές Πληροφορίες

Οι μηχανές καφέ και καπουτσίνο της σειράς Bellman CX-25 (CX-25 και CX-25P) είναι μοντέλα εστιών σχεδιασμένα για οικιακή χρήση, ταξίδια και κάμπινγκ. Ο συμπαγής σχεδιασμός της σειράς CX είναι κατασκευασμένος από ανθεκτικό ανοξείδωτο ατσάλι 18/8 βαρέως τύπου και ανθεκτικό στη θερμότητα βακελίτη και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε εστίες αερίου, ηλεκτρικές, ανοιχτής φλόγας και στις περισσότερες επαγωγικές εστίες.

Η σειρά CX παράγει έναν πλούσιο, αυθεντικό εσπρέσο σε λίγα λεπτά χρησιμοποιώντας πίεση ατμού για να διώξει το νερό μέσα από τους κόκκους καφέ στο καλάθι φίλτρου και να δημιουργήσει μια ποιοτική εκχύλιση. Η μονάδα παράγει αρκετή πίεση ατμού μετά την παρασκευή του εσπρέσο για να ζεστάνει και να αφρίσει γάλα χρησιμοποιώντας το ενσωματωμένο ακροφύσιο ατμού με 2 οπές, ώστε να μπορείτε να δημιουργήσετε τους αγαπημένους σας καφέδες με βάση το γάλα, όπως καπουτσίνο, λάτε και φλατ γουάιτ.

Κάθε μονάδα διαθέτει ένα ρυθμιζόμενο καλάθι φίλτρου (χρησιμοποιώντας τον παρεχόμενο μειωτήρα καλαθιού) για να μπορείτε εύκολα να φτιάξετε αρκετό καφέ για 3, 6 ή 9 δόσεις εσπρέσο, με βάση μια δόση εσπρέσο 30ml. Το μοντέλο CX-25P διαθέτει επίσης ενσωματωμένο μανόμετρο, ώστε να μπορείτε να επιτύχετε σταθερές εκχυλίσεις σε βέλτιστη πίεση και να διασφαλίσετε ότι υπάρχει αρκετή πίεση για να χρησιμοποιήσετε το ακροφύσιο ατμού μετά την παρασκευή.

Διαβάστε ολόκληρο το εγχειρίδιο οδηγιών πριν επιχειρήσετε να χρησιμοποιήσετε τη μηχανή καφέ και καπουτσίνο σειράς CX-25 για πρώτη φορά. Οι μονάδες της σειράς CX-25 είναι συσκευές υπό πίεση που απαιτούν την κατάλληλη φροντίδα κατά τη λειτουργία. Φυλάξτε τις οδηγίες σε ασφαλές μέρος και ανατρέχετε σε αυτές τακτικά.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ - Διαβάστε προσεκτικά αυτήν την ενότητα**

Οι μονάδες της σειράς CX διαθέτουν βαλβίδα ασφαλείας για την απελευθέρωση πίεσης ενσωματωμένη στη βάση της λαβής (A15). Εάν η βαλβίδα ανοίξει κατά τη λειτουργία και αρχίσει να απελευθερώνει ατμό, η μονάδα έχει φτάσει στη μέγιστη βέλτιστη πίεση λειτουργίας της και η πηγή θερμότητας πρέπει να απενεργοποιηθεί για να κρυώσει η μονάδα.

Μην λειτουργείτε τη μονάδα σε υπερβολικές πιέσεις. Η σωστή πίεση για τη λειτουργία της μονάδας για την παρασκευή εσπρέσο είναι 0,5 έως 1,2 BAR και για την παραγωγή ατμού είναι 1,5 έως 2 BAR.

Μην επιχειρήσετε να ξεβιδώσετε και να αφαιρέσετε το καπάκι της μονάδας όταν είναι ζεστό ή/και υπό πίεση. Πριν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το καπάκι, αφήστε τη μηχανή να κρυώσει και ανοίξετε τη βαλβίδα ατμού για να απελευθερώσετε όλη την εσωτερική πίεση.

Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση. Πρέπει να δίνεται η κατάλληλη προσοχή κατά την απελευθέρωση της βαλβίδας καφέ ή της βαλβίδας ατμού για την αποφυγή τραυματισμού ή τραυματισμού. Ο ατμός και ο ζεστός καφές μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα. Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει μια κανάτα καφέ ή γάλακτος κάτω από το ακροφύσιο παρασκευής ή το ακροφύσιο ατμού πριν ανοίξετε αργά οποιαδήποτε από τις δύο βαλβίδες.

Οι μεταλλικές επιφάνειες της μονάδας θα ζεσταθούν πολύ κατά τη λειτουργία. Μην επιχειρήσετε να αγγίξετε τις μεταλλικές επιφάνειες ή να σηκώσετε τη μονάδα από μεταλλική επιφάνεια. Εάν πρέπει να χειριστείτε ή να σταθεροποιήσετε τη συσκευή, κρατήστε την ανθεκτική στη θερμότητα λαβή από βακελίτη ή/και χρησιμοποιήστε γάντια κατάλληλα για φούρνο.

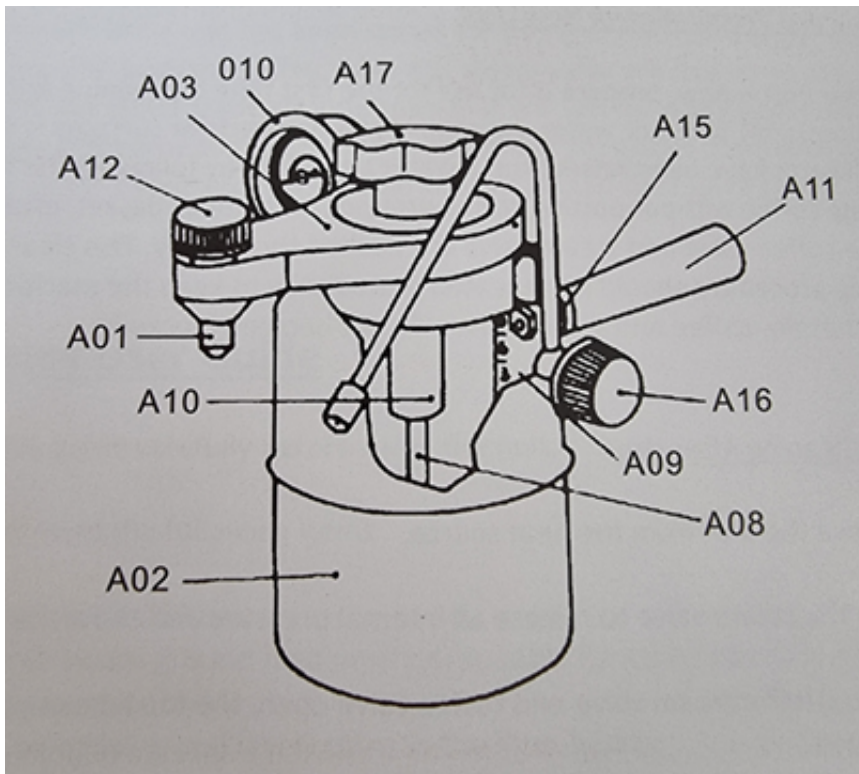
Μην λειτουργείτε τη μονάδα χωρίς επαρκή ποσότητα νερού στο εσωτερικό της και μην αφήνετε τη μονάδα να βράσει μέχρι να στεγνώσει. Χρησιμοποιήστε τους δείκτες στάθμης νερού στο εσωτερικό του σώματος σύμφωνα με τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο κατά τη λειτουργία. Εάν χρησιμοποιείτε μόνο το ακροφύσιο ατμού στη μονάδα, βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι γεμάτη με νερό τουλάχιστον κατά το ένα τρίτο (1/3).

Κατά τη λειτουργία σε φωτιά αερίου ή γυμνής φλόγας, βεβαιωθείτε ότι η πηγή θερμότητας είναι ρυθμισμένη αρκετά χαμηλά ώστε να μην ανεβαίνει η φλόγα ψηλά στα πλάγια της μονάδας ή/και (συμπεριλαμβανομένης της χρήσης σε ηλεκτρικές/επαγωγικές εστίες) να προκαλεί υπερθέρμανση της μονάδας και υπερβολική θερμοκρασία στη λαβή. Η υπερβολική θερμότητα μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μονάδα και δεν είναι απαραίτητη.

Μην λειτουργείτε τη μονάδα εάν έχει υποστεί ζημιά. Οι τσιμούχες στη μονάδα πρέπει να αντικαθίστανται περιοδικά και το μηχάνημα να ελέγχεται τακτικά για φθορά και ζημιές. Εάν υπάρχουν τυχόν βλάβες, επιστρέψτε τη μονάδα στο σημείο αγοράς για έλεγχο.

Πριν από τη θέρμανση της μονάδας, βεβαιωθείτε ότι το πάνω καπάκι είναι καλά σφιγμένο και ότι η οιλικόνη O-Ring που βρίσκεται κάτω από το χείλος του καλαθιού παρασκευής δεν είναι ορατή.

## **Καφετιέρα Bellman σειράς CX-25**



- A01 4241 ?????? ????????????
- A02 B140 ??????? ???? ????????????
- A03 C600 ??? ??????? ?? ??? ???????
- A05 5070 ?????????? ????????????, G70
- A06 D120 3/6 ??????????
- ??????????? ??????? A08 G240
- A09 1102 ?????????? ?????????? ???????
- ??? ??????????/???????????? ???????????????
- ?????? A11 5839 ??? ???????????
- A12 A210 ??????? ????????????? ??????
- ?????????? ?????????????? ???????????????????
- ?????????? ??????? A16 A210
- A17 G302 ?????? ?????????? ????????????
- 010 CX-25P-P ??????????????

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

## Οδηγίες καθαρισμού και φροντίδας σειράς CX-25

### A) Καθαρισμός και Προετοιμασία Νέας Μονάδας

Όταν η συσκευή είναι καινούργια, προετοιμάστε την για πρώτη χρήση καθαρίζοντας και ξεπλένοντας καλά όλα τα μέρη με ζεστό νερό. Δεν χρειάζεται τρίψιμο σε κανένα μέρος ή επιφάνεια. Μόλις ξεπλυθούν όλα τα μέρη, εκτελέστε έναν κύκλο μόνο με νερό ακολουθώντας τις οδηγίες για την παρασκευή καφέ χωρίς να βάλετε κατακάθι καφέ στο καλάθι του φίλτρου, διασφαλίζοντας ότι τόσο η βαλβίδα του καφέ όσο και η βαλβίδα ατμού έχουν ξεπλυθεί καλά. Αυτή η διαδικασία καθαρισμού και αποστείρωσης θα πρέπει να επαναλαμβάνεται περιοδικά για να διατηρείται η μηχανή καθαρή και να διασφαλίζεται ότι οι βαλβίδες του καφέ και του ατμού δεν θα φράζουν.

### B) regular Καθαρισμός μετά τη χρήση

1. Αφαιρέστε τη μονάδα από την πηγή θερμότητας.
2. Ανοίξτε τη βαλβίδα ατμού για να απελευθερώσετε όλη την εσωτερική πίεση και αφήστε τη μονάδα να κρυώσει.
3. Με ανοιχτές και τις δύο βαλβίδες ατμού και καφέ, το πάνω καπάκι μπορεί να αφαιρεθεί με ασφάλεια.
4. Αφαιρέστε το καλάθι του φίλτρου και αδειάστε τον κατακάθο του καφέ. Προσέξτε να μην πετάξετε το μειωτήρα του καλαθιού, εάν τον χρησιμοποιήσετε.
5. Ξεπλύνετε όλα τα μέρη και το εσωτερικό της μονάδας. Μην βυθίζετε τη μονάδα και το μανόμετρο σε νερό, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο μανόμετρο. Μην χρησιμοποιείτε σκληρό σαπούνι ή λειαντικά καθαριστικά, καθώς αυτά μπορεί να γρατσουνίσουν και να καταστρέψουν τις μεταλλικές επιφάνειες και να επηρεάσουν τη γεύση του καφέ. Μην πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.
6. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό, στεγνό πανί για να στεγνώσετε καλά τη μονάδα. Η μονάδα μπορεί να αποθηκευτεί με το καπάκι χαλαρά κλειστό και τις βαλβίδες καφέ και ατμού ανοιχτές. Μην αφήνετε τη μονάδα να κάθεται για μεγάλα χρονικά διαστήματα με παλιό νερό ή/και κατακάθι καφέ μέσα.
7. Ο τακτικός καθαρισμός μετά τη χρήση θα παρατείνει τη διάρκεια ζωής της μονάδας. Εκτελέστε περιοδικά έναν κύκλο μόνο με νερό στη μονάδα για να καθαρίσετε σχολαστικά το εσωτερικό.

## **Συμβουλή καθαρισμού:**

Για ευκολότερο καθάρισμα, καθαρίστε τη βαλβίδα καφέ μετά τη χρήση και ξεπλύνετε το ακροφύσιο ατμού αμέσως μετά την παρασκευή αφρού γάλακτος για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα γάλακτος από το ακροφύσιο και την άκρη. Ο άμεσος καθαρισμός και η regular συντήρηση θα διασφαλίσουν ότι η μονάδα λειτουργεί όπως προβλέπεται και παράγει τον καλύτερο δυνατό καφέ.

### **Γ) Αποθήκευση**

Μην αποθηκεύετε ποτέ τη μονάδα γεμάτη με νερό ή/και παλιό κατακάθι καφέ. Πάντα να βεβαιώνετε ότι η μονάδα έχει καθαριστεί και στεγνώσει εντελώς μετά τη χρήση και ότι αποθηκεύεται με ανοιχτές και τις δύο βαλβίδες (A12 και A16). Εάν η μονάδα έχει αποθηκευτεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, εκτελέστε έναν κύκλο μόνο με νερό, διασφαλίζοντας ότι τόσο η βαλβίδα καφέ όσο και η βαλβίδα ατμού έχουν ξεπλυθεί για να την προετοιμάσετε για χρήση. Η μονάδα χρησιμοποιεί στεγανοποιητικά σιλικόνης κατάλληλα για τρόφιμα που θα διαρκέσουν για πολλά χρόνια υπό κανονική χρήση, ωστόσο κατά καιρούς μπορεί να χρειαστεί να τα αντικαταστήσετε με νέα. Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας για ανταλλακτικά, εάν τα χρειάζεστε.

## **Οδηγός χρήστη σειράς CX-25**

Διαβάστε προσεκτικά αυτόν τον οδηγό πριν χρησιμοποιήσετε τη μονάδα.

### **A) Θα χρειαστείτε τα ακόλουθα υλικά:**

1. CX-25 ή CX-25P μονάδα.
2. Κόκκοι καφέ, μέτρια/λεπτοί αλεσμένοι, κατάλληλοι για εσπρέσο σε εστία.
3. Φλιτζάνι ή καράφα καφέ.
4. Χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για να συμπιέσετε και να ισιώσετε τον καφέ στο καλάθι φίλτρου.
5. Κανάτα ανθεκτική στη θερμότητα (κατά προτίμηση από ανοξείδωτο ατσάλι) για ατμό και αφρόγαλα.

## **B) Οδηγός Εσπρέσο**

1. Ξεβιδώστε το κουμπί σύσφιξης (A17) και αφαιρέστε το πάνω καπάκι (A03). Αφαιρέστε το καλάθι φίλτρου (A10) και τον μειωτήρα καλαθιού (A06).
2. Γεμίστε τη μονάδα με νερό μέχρι τις ενδείξεις στάθμης στο εσωτερικό του σώματος (A09) για τον επιθυμητό αριθμό βολών εσπρέσο (3, 6 ή 9). Για να επιταχύνετε τη διαδικασία παρασκευής, γεμίστε τη μονάδα με ζεστό νερό. Μην γεμίζετε υπερβολικά τη μονάδα: το νερό δεν πρέπει να καλύπτει τη βαλβίδα ασφαλείας (A15) που βρίσκεται στη βάση της λαβής.
3. Γεμίστε το καλάθι φίλτρου (A10) μέχρι το χείλος με αλεσμένο καφέ, χρησιμοποιώντας μέτρια/λεπτή άλεση κατάλληλη για εσπρέσο σε εστία. Χρησιμοποιήστε τον μειωτήρα του καλαθιού (A06) εάν θέλετε να φτιάξετε 3 ή 6 δόσεις εσπρέσο και αφαιρέστε τον εντελώς εάν θέλετε να φτιάξετε 9 δόσεις. Για 6 δόσεις, τοποθετήστε τον μειωτήρα στο καλάθι φίλτρου με το κοντό άκρο προς τα κάτω. Για 3 δόσεις, τοποθετήστε τον μειωτήρα με το μακρύ άκρο προς τα κάτω.
4. Εάν χρησιμοποιείτε το δοχείο μείωσης καφέ (A06), βεβαιωθείτε ότι ο αλεσμένος καφές τοποθετείται πάνω από το δοχείο μείωσης καφέ και όχι από κάτω. Χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για να κατανείμετε ομοιόμορφα τον καφέ στο καλάθι και πιέστε ελαφρά. Πρέπει να χρησιμοποιήσετε μέτρια/λεπτή άλεση κατάλληλη για εσπρέσο σε εστία (ο κόκκος καφέ πρέπει να είναι λίγο μεγαλύτερος από τις μικρές τρύπες στο καλάθι φίλτρου). Εάν ο κόκκος είναι πολύ χοντρός, ο καφές θα είναι αδύναμος και νερούλος, ενώ ο πολύ λεπτός κόκκος μπορεί να φράξει τη μονάδα.
5. Τοποθετήστε το καλάθι φίλτρου (A10) στον κεντρικό άξονα (A08) μέσα στη μονάδα. Βεβαιωθείτε ότι η σιλικόνη O-Ring είναι σωστά τοποθετημένη κάτω από το χείλος του καλαθιού φίλτρου, σε επαφή με το χείλος της μονάδας. Καθαρίστε τυχόν υπολείμματα καφέ από το χείλος για να εξασφαλίσετε καλή σφράγιση.
6. Τοποθετήστε το επάνω καπάκι (A03) στον κεντρικό άξονα (A08) και περιστρέψτε τη βαλβίδα καφέ έτσι ώστε να βρίσκεται απέναντι από τη λαβή της μονάδας. Βιδώστε το κουμπί σύσφιξης (A17) όσο το δυνατόν πιο σφιχτά για να βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι σωστά σφραγισμένο. Βεβαιωθείτε ότι η σιλικόνη O-Ring κάτω από το χείλος του καλαθιού φίλτρου δεν είναι ορατή.
7. Κλείστε εντελώς τη βαλβίδα ατμού (A16) και τη βαλβίδα καφέ (A12) περιστρέφοντάς τες δεξιόστροφα. Τοποθετήστε τη μονάδα στην πηγή θερμότητας και ρυθμίστε την σε χαμηλή-μέτρια θερμοκρασία. Η περιοχή θέρμανσης πρέπει να είναι μικρότερη από το κάτω μέρος της μονάδας. Στις εστίες αερίου, βεβαιωθείτε ότι η φλόγα δεν ανεβαίνει στα πλαϊνά της μονάδας, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μονάδα και τη λαβή.

## **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ CX-25**

8) Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι καφέ ή μια καράφα κάτω από το στόμιο καφέ (A01) και ανοίξτε τη βαλβίδα καφέ (A12) κατά 180 μοίρες αριστερόστροφα.

9) Αφήστε τη μονάδα να ζεσταθεί για 5 έως 10 λεπτά (περισσότερο αν ξεκινάτε με κρύο νερό) μέχρι να βράσει το νερό στο εσωτερικό. Μόλις βράσει, ο καφές θα αρχίσει να στάζει από το στόμιο καφέ και η ροή του καφέ θα γίνει πιο δυνατή. Για πιο δυνατό εσπρέσο, κλείστε τη βαλβίδα καφέ για άλλα 30-60 δευτερόλεπτα μόλις αρχίσει να στάζει ο καφές και στη συνέχεια ανοίξτε την ξανά.

## **ΟΔΗΓΙΕΣ CX-25P - χρήση του μανόμετρου**

10) Αφήστε τη μονάδα να ζεσταθεί για 5 έως 10 λεπτά (περισσότερο αν ξεκινάτε με κρύο νερό) μέχρι να βράσει το νερό στο εσωτερικό. Καθώς το νερό αρχίζει να βράζει, το μανόμετρο θα αρχίσει να ανεβαίνει.

11) Όταν η βελόνα στο μανόμετρο (010) φτάσει τα 0,5 έως 1,2 BAR (αρχή της πράσινης ζώνης), η μονάδα είναι έτοιμη να φτιάξει καφέ. Τοποθετήστε ένα φλιτζάνι καφέ ή μια καράφα κάτω από το στόμιο καφέ (326) και ανοίξτε τη βαλβίδα καφέ (A12) κατά 180 μοίρες αριστερόστροφα. Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, θα ρέει μια ροή καφέ από το στόμιο καφέ.

12) Για έναν πιο αδύναμο εσπρέσο, η βαλβίδα του καφέ μπορεί να ανοιχτεί πριν αρχίσει να βράζει το νερό ή να παραμείνει κλειστή και να ανοιχτεί σε χαμηλότερη πίεση όταν η βελόνα στο μανόμετρο είναι μεταξύ 0 και 0,4 BAR.

13) Μην φτιάχνετε καφέ όταν η πίεση φτάσει πάνω από 1,2 BAR. Η υπερβολική πίεση δεν είναι απαραίτητη και θα υπερθερμανθεί και θα κάψει τον κατακάθο του καφέ.

14) Εάν ο καφές δεν βγαίνει από το στόμιο καφέ ή στάζει πολύ αργά, ο καφές μπορεί να είναι πολύ λεπτός. Απομακρύνετε τη συσκευή από την πηγή θερμότητας, αφήστε την να κρυώσει και δοκιμάστε μια πιο χοντρή άλεση καφέ. Το σωστό μέγεθος άλεσης είναι όταν ο καφές που έχει κατακάθι είναι λίγο μεγαλύτερος από τις μικρές τρύπες στο καλάθι φίλτρου (A10). Μην χρησιμοποιείτε καφέ σε σκόνη.

### **Γ) Οδηγός για τον ατμό και την παρασκευή αφρού γάλακτος**

1. Να έχετε ήδη ετοιμάσει τα σφηνάκια εσπρέσο σας πριν επιχειρήσετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ατμίσετε γάλα.
2. Κλείστε τη βαλβίδα ατμού (A16) και τη βαλβίδα καφέ (A12) αφού σερβίρετε τον εσπρέσο σας και αφήστε τη μονάδα να συνεχίσει να θερμαίνεται για 3 έως 5 λεπτά. Αυτό θα δημιουργήσει επαρκή πίεση για τον ατμό του γάλακτος. Εάν χρησιμοποιείτε το CX-25P, η πίεση θα είναι επαρκής για ατμό όταν ο μετρητής δείχνει μεταξύ 1,2 και 2 BAR.
3. Γεμίστε μια κανάτα ή βάζο ανθεκτική στη θερμότητα με κρύο γάλα. Μην γεμίζετε την κανάτα πάνω από τη μέση, καθώς το γάλα θα διασταλεί και θα αυξηθεί σε όγκο καθώς το αφρίζει.
4. Τοποθετήστε την κανάτα κάτω από το ακροφύσιο ατμού έτσι ώστε η άκρη να βρίσκεται ακριβώς κάτω από την επιφάνεια του γάλακτος και ανοίξτε αργά τη βαλβίδα ατμού (A16) μέχρι να υπάρχει μια δυνατή και σταθερή δέσμη ατμού. Η συσκευή πρέπει να διατηρείται σε μέτρια θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του αφρισμού.
5. Κρατήστε την άκρη του ραβδιού κοντά στο πλάι της κανάτας για να δημιουργήσετε μια δίνη στο γάλα. Μετακινήστε την άκρη ψηλότερα, χαμηλότερα, πιο κοντά στην άκρη ή πιο μακριά από την άκρη της κανάτας για να διαλύσετε τις μεγαλύτερες φυσαλίδες και μεταβάλλετε την ποσότητα αέρα που προστίθεται για να αφρίσει το γάλα και να δημιουργήσει μικροαφρό. Η υφή του γάλακτος πρέπει να είναι λεία και μεταξένια.
6. Το γάλα θα ζεσταθεί και θα διασταλεί σε όγκο καθώς αφρίζει. Για έναν καπουτσίνο, αφρίστε μέχρι ο όγκος σχεδόν να διπλασιαστεί και για έναν λάτε, αφρίστε μέχρι ο όγκος του γάλακτος να αυξηθεί κατά 1 1/2 φορές. Εάν η πίεση από το ακροφύσιο μειωθεί, αυξάνεται η πηγή θερμότητας.
7. Συνεχίστε να ζεσταίνετε το γάλα μέχρι η βάση της κανάτας να γίνει ζεστή στην αφή και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το ακροφύσιο ατμού από την κανάτα. Προσέξτε να μην υπερθερμανθεί και καεί το γάλα. Αν χρησιμοποιείτε θερμομέτρο, η ιδανική θερμοκρασία για το ζέσταμα γάλακτος είναι 17-24 βαθμοί Κελσίου. Η παραγωγή αφρού γάλακτος υψηλής ποιότητας είναι διασκεδαστική και μπορεί να απαιτήσει λίγη εξάσκηση.
8. Κλείστε τη βαλβίδα ατμού και απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας. Καθαρίστε το ακροφύσιο ατμού ξεπλένοντας τον ατμό μέσα από το ακροφύσιο και σκουπίζοντας την άκρη για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα. Είναι πολύ σημαντικό να διασφαλίσετε ότι το ακροφύσιο ατμού καθαρίζεται σωστά για να αποτρέψετε την ανάπτυξη βακτηρίων. Μην επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το ακροφύσιο ατμού.
9. Μπορεί να βοηθήσει να γεμίσετε μια κανάτα με νερό και να λειτουργήσετε το ακροφύσιο ατμού σαν να φτιάχνετε αφρόγαλα, για να βεβαιωθείτε ότι έχουν αφαιρεθεί όλα τα υπολείμματα γάλακτος.
10. Προσθέστε ζεστό, αφρόγαλα στον εσπρέσο σας και απολαύστε!

### **Δ) Πρόσθετες σημειώσεις και συμβουλές**

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε φρεσκοκαβουρδισμένους κόκκους καφέ και αλέστε τους αμέσως πριν φτιάξετε καφέ. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε σκούρους καβουρδισμένους κόκκους καφέ που θα σας προσφέρουν έναν πλούσιο, γεμάτο εσπρέσο. Οι κόκκοι πρέπει να είναι αλεσμένοι σε μέτρια/λεπτή μορφή με υφή σαν λευκή ζάχαρη. Το σωστό μέγεθος άλεσης είναι όταν οι μεμονωμένοι κόκκοι καφέ είναι λίγο μεγαλύτεροι από τις μικρές τρύπες στο καλάθι του φίλτρου.

Οι μονάδες της σειράς CX-25 μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή αφρόγαλου για ζεστές σοκολάτες και άλλα ροφήματα χωρίς να χρειάζεται να φτιάξετε καφέ με τη μονάδα. Απλώς γεμίστε τη μηχανή τουλάχιστον κατά το ένα τρίτο (1/3) με νερό και ακολουθήστε τον Οδηγό για τον Ατμισμό και την Παρασκευή Αφρού Γάλακτος παραπάνω.

Χρησιμοποιείτε μόνο αλεσμένο καφέ και νερό στη συσκευή. regular Ο καθαρισμός αμέσως μετά τη χρήση θα παρατείνει τη διάρκεια ζωής της συσκευής και θα εξασφαλίσει τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα κάθε φορά.

Παρακαλούμε φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε ασφαλές μέρος και ανατρέχετε σε αυτές τακτικά.



## Εγγύηση και τρόπος χρήσης του προϊόντος

Τα προϊόντα καλύπτονται από την τυπική νόμιμη περίοδο εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση είναι μη μεταβιβάσιμη και δεν είναι δυνατή η χρηματική αποζημίωση. Η εγγύηση δεν καλύπτει προϊόντα που χρησιμοποιήθηκαν με τρόπο διαφορετικό από αυτόν που ορίζεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

Η εγγύηση επίσης δεν καλύπτει:

- Ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση, αμέλεια φροντίδας ή οποιαδήποτε άλλη χρήση για σκοπούς που δεν αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ζημιές στην εξωτερική εμφάνιση, ζημιές που προκαλούνται από διάβρωση ή σταδιακή φθορά.

Οποιοσδήποτε παρεμβάσεις ή επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα έχουν ως αποτέλεσμα την ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.

**Πωλητής και εισαγωγέας:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

