

BELLMANN CAPPUCCINO & ESPRESSO Herdkocher

Typ CX-25 P für 3-6-9 Tassen



Bedienungsanleitung

Allgemein

Dieser Herdkocher ist bestimmt für Privathaushalte oder unterwegs beim Camping, benötigt eine separate Wärmequelle (optimal Gas- oder Benzinkocher aber auch elektrische Ceran- oder Induktionsfelder sind möglich).

Der „Bellmann“ ist aus hochwertigem AISI 304 Edelstahl und stabilem, hitzebeständigem Bakelit gefertigt und selbstverständlich mit einem Sicherheitsventil ausgestattet, falls Sie den „Bellmann“ mal auf der Kochstelle vergessen. Bei entsprechender Pflege können Sie sich Jahre daran erfreuen. Sollte mal ein Teil verloren gehen oder eine Dichtung nach Jahren ersetzt werden müssen so finden Sie auf der letzten Seite eine Ersatzteilliste.

Der „Bellmann“ verwendet die Dampfdruckmethode. Der Espresso entsteht wenn Druck und Dampf aufsteigendes heißes Wasser durch das Kaffeemehl pressen, hierdurch entsteht der unvergleichlich typische italienische Espressogeschmack mit all seinem Aroma.

Neben Espresso können Sie mit dem „Bellmann“ aber auch weitere leckere Kaffeekreationen herstellen, da man mit dem Dampfzöhrchen auch Milch aufschäumen kann:

„Cappuccino“ besteht ungefähr zu gleichen Teilen Espresso, Milch und einer dicken Haube Milchschaum.

„Café au Lait“ „Café Latte“ oder auch „Milchkaffee“ setzt sich aus zwei bis drei Espresso und einer nach beliebigen großen Menge heißer Milch zusammen, mit der der Espresso aufgefüllt wird, Milchschaum krönt das ganze.

„Latte Macchiato“ Milchschaum mit heißer Milch stilvoll in einem hohen Glas mit einem Espresso ganz langsam übergießen (nicht umrühren!) Macht optisch richtig was her.

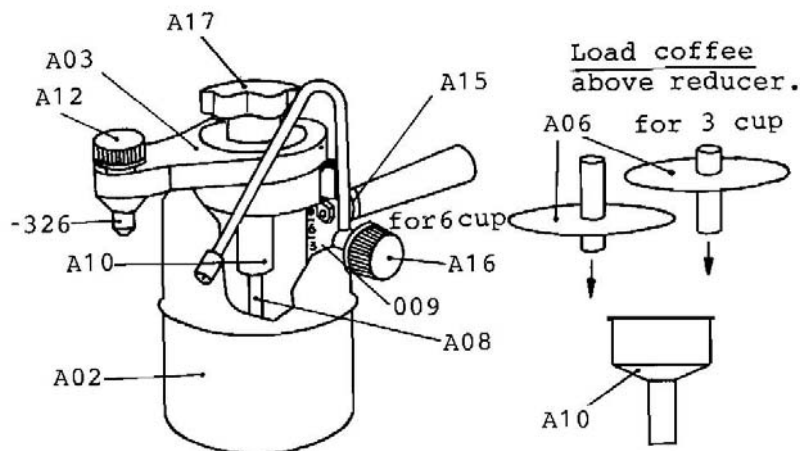
Nach Geschmack kann man die Kaffeekreationen noch mit Schokolade, Kakao, Zimt dekorieren. **Wichtig bei der Zubereitung italienischer Kaffeekreationen ist die Verwendung von speziellem Espresso Kaffeepulver am besten kurz zuvor frisch gemahlen, übliche Kaffeesorten für die in Deutschland übliche Aufbrüh-/Aufgusstechnik entfalten nicht den erwarteten Geschmack.**

Erstbenutzung

Nachdem Sie Ihren Bellmann ausgepackt haben, spülen Sie alle Teile gründlich mit fließend heißem Wasser durch auch bei geöffneten Ventilen das Röhrchen im Deckel für den Kaffee und das Milchschaumröhrchen. Danach folgen Sie der Beschreibung zur Herstellung von Espresso **ohne Kaffeemehl einzufüllen**. Wenn der Druck im gelben Bereich des Manometers ist öffnen Sie für einige Sekunden das Kaffeeventil verschließen es wieder und öffnen das für den Dampf ebenso für einige Sekunden und verschließen es auch wieder. Nach dieser Prozedur ist der „Bellmann“ gereinigt, eventuelle produktionsbedingte Metallspäne entfernt und nun voll einsatzfähig. Diese Prozedur muss eventuell zeitweise wiederholt werden, falls sich die dünnen Röhrchen einmal beginnen zuzusetzen.

Regelmäßige Reinigung nach dem Espresso Kochen

1. Entnehmen Sie den „Bellmann“ von der Kochplatte
2. Öffnen Sie das Dampfventil und lassen den kompletten Druck ab (Achtung: Verbrühungsgefahr, achten Sie darauf wohin der Dampf entweicht)
3. Warten Sie bis der „Bellmann“ komplett abgekühlt ist
4. Öffnen Sie den Drehkauf entnehmen den Deckel, den Kaffeemehlsiebträger (evtl. auf den Reduzierer achten) und entfernen den Kaffeesatz
5. Spülen Sie alle Teile gut durch auch die Röhrchen, so vermeiden Sie, dass diese sich zusetzen können
6. Gut trocknen, bitte verwenden Sie keine Kratzschwämme oder ähnliches, da diese die Oberfläche verkratzen könnten.



Espresso kochen

1. Öffnen Sie die Deckelschraube (A17) entnehmen Sie den Deckel (A03)
2. Entnehmen Sie den Kaffeemehlsiebträger (A10) und den Reduzierer für 3 oder 6 Tassen (A06)
3. Füllen Sie Wasser für die gewünschte Menge Espressotassen gemäß der innen angebrachten Skala (009) ein, diese befindet sich neben dem Überdruckventil (A15) zum Bakelit-Griff. **Wichtig: achten Sie bei der Befüllung für 9 Tassen darauf, dass das Überdruckventil sich noch oberhalb der Wasserlinie befindet, nur so ist die korrekte Funktion gewährleistet** (Es ist mehr Wasser als für die entsprechende Menge Tassen Espresso benötigt, das Restliche wird für die Dampferzeugung beim Milchschaumen benötigt)
4. Haben Sie sich für 9 Tassen entschieden, lassen Sie den Reduzierer (A06) einfach weg. Für 6 Tassen mit dem kurzen Ende nach unten in den Kaffeemehlsiebträger (A10) einsetzen und für 3 Tassen mit dem langen Ende.
5. Befüllen Sie nun den Kaffeemehlsiebträger (A10) mit „Espressokaffeemehl“, drücken es mit einem Löffel o.ä. leicht fest und streichen es glatt. Achten Sie

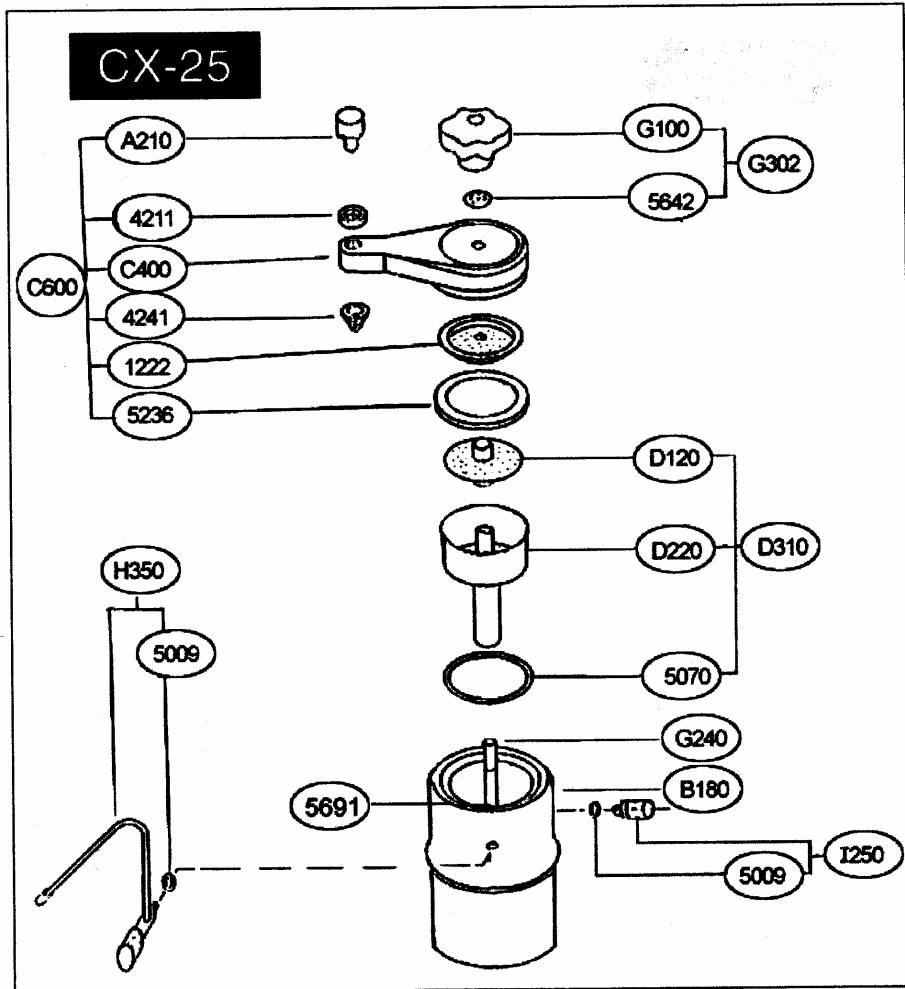
- darauf, dass die Silikondichtungen und Ränder frei von Kaffeemehl sind, damit die Dichtigkeit gewährleistet ist
6. Setzen Sie nun den Kaffeemehlträger (A10) über die Schraube (A08) in der Mitte des Bellmann. Die Dichtung unterhalb des Randes vom Kaffeemehlträgers müsste nun auf dem Bellmann aufsetzen.
 7. Setzen Sie nun den Deckel (A03) mit dem Kaffeeauslassventil (A12) gegenüber vom Handgriff auf und verschrauben diesen (im Uhrzeigersinn) fest mit dem Schraubknopf (A17), achten Sie auch hier auf den korrekten Sitz des Siebes und der Dichtung
 8. Vergewissern Sie sich, dass die Ventile für den Kaffee (A12) und den Dampf (A16) gut verschlossen sind
 9. Stellen Sie nun den Bellmann auf eine Herdplatte mit höchster Hitzezufuhr, achten Sie jedoch bei Gas- oder Benzinkochern darauf, dass die Flammen effektiv unten den Bellmann erhitzen und nicht seitlich vorbei hochflammen, in diesem Fall dauert bei hohem Energieverbrauch der Kochvorgang länger und die stark hitzebeständigen Bakelitbauteile könnten in diesem Fall doch Schaden nehmen.
 10. Nach wenigen Minuten sollte der Druck im Kessel im grünen Bereich des Manometers (1-2 Bar) sein. Nun stellen oder halten Sie ein Kännchen, Tasse o.ä. unter das Kaffeeauslassventil (A12) und öffnen dieses, der Espresso strömt aus, wenn die entsprechende Menge „gezapft“ wurde beginnt es ein wenig an zu sprühteln, dann können Sie das Ventil wieder schließen.
 11. Wünschten Sie nur Espresso, können Sie den „Bellmann“ nun von der Kochstelle nehmen, diese ausschalten und **über das Dampfventil (A16) den Druck kontrolliert ablassen z.B. im Spülbecken. Achtung! Nie die Deckelschraube (A17) unter Druck öffnen, in diesem Fall droht eine Verbrühung!**
 12. Espresso auf Tassen verteilen, fertig!

Cappuccino, Macchiato, Café Latte & co. zubereiten

1. Gehen Sie wie unter **“Espresso kochen“** beschrieben von Punkt 1-10 vor, belassen jedoch den „Bellmann“ auf der Kochstelle und warten kurz bis das Manometer im gelben Bereich (2-3 Bar) ist, das im Bellmann verbliebene Wasser sorgt für den Druckaufbau.
2. Nehmen Sie nun die mit Milch befüllten Tassen oder Behältnisse (nicht mehr als zur Hälfte befüllt), halten diese in das Röhrchen vom Dampfventil (A16) und öffnen dieses langsam
3. Bewegen Sie das Milchgefäß langsam hin und her und rauf und runter. Die Milch wird nun durch den heißen Wasserdampf erwärmt und bekommt einen schönen Schaumdeckel, sie sollte allerdings nicht kochen. Schließen Sie das Ventil wieder. Sie können dies mit mehreren Tassen wiederholen.
4. Sind Sie fertig mit erhitzen und schäumen, nehmen Sie den Bellmann von der Kochstelle, diese ausschalten und **über das Dampfventil (A16) den Druck kontrolliert ablassen z.B. im Spülbecken. Achtung! Nie die Deckelschraube (A17) unter Druck öffnen, in diesem Fall droht eine Verbrühung!**
5. Espresso auf Tassen verteilen, fertig!

Anmerkung:

Wenn Sie zu fein gemahlene Kaffeepulver verwenden oder das Durchspülen des Kaffeeauslassröhrchens mit fließendem Wasser mal vergessen haben, kann es passieren, dass sich das Röhrchen zusetzt. In diesem Fall gehen Sie zunächst vor wie unter **Erstbenutzung** beschrieben, sollte dies nicht zum Erfolg führen, hilft das Durchpusten mit einem Kompressor



Ersatzteile: