Bellman Cappucino CX-25

Istruzioni per l'uso

Informazioni generali

Le macchine per caffè e cappuccino della serie Bellman CX-25 (CX-25 e CX-25P) sono modelli da piano cottura progettati per l'uso domestico, in viaggio e in campeggio. Il design compatto della serie CX è realizzato in resistente acciaio inossidabile 18/8 di grosso spessore e bachelite resistente al calore e può essere utilizzato su fornelli a gas, elettrici, a fiamma libera e sulla maggior parte dei piani cottura a induzione.

La serie CX produce un espresso ricco e autentico in pochi minuti, utilizzando la pressione del vapore per far passare l'acqua attraverso i fondi di caffè nel filtro e ottenere un'estrazione di qualità. Dopo aver preparato l'espresso, l'unità genera una pressione di vapore sufficiente a riscaldare e montare il latte utilizzando la lancia vapore integrata a 2 fori, così puoi preparare i tuoi caffè preferiti a base di latte, come cappuccini, caffellatte e flat white.

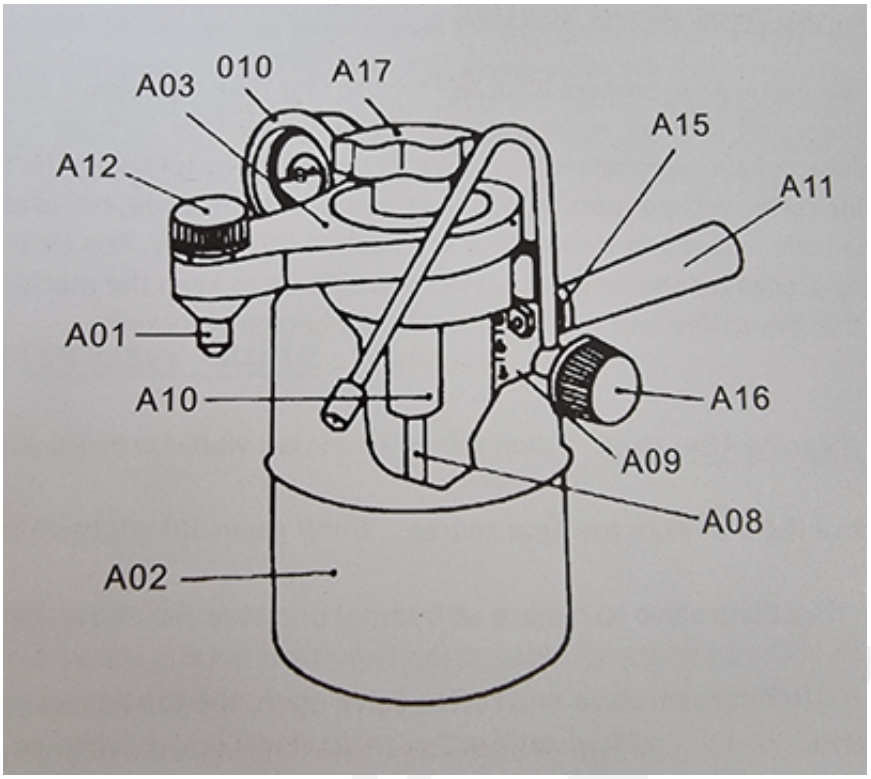
Ogni unità è dotata di un filtro regolabile (utilizzando il riduttore incluso) per consentirti di preparare facilmente una quantità di caffè sufficiente per 3, 6 o 9 dosi di espresso, sulla base di una dose di espresso da 30 ml. Il modello CX-25P è inoltre dotato di un manometro integrato per ottenere estrazioni costanti alla pressione ottimale e garantire che ci sia pressione sufficiente per utilizzare la lancia vapore dopo l'erogazione.

Si prega di leggere attentamente l'intero manuale di istruzioni prima di utilizzare per la prima volta la macchina per caffè e cappuccino della serie CX-25. Le unità della serie CX-25 sono dispositivi pressurizzati che richiedono la dovuta attenzione durante il funzionamento. Conservare le istruzioni in un luogo sicuro e consultarle regolarmente.

AVVERTENZE E SICUREZZA - Leggere attentamente questa sezione

Le unità della serie CX sono dotate di una valvola di sicurezza per il rilascio della pressione integrata nella base dell'impugnatura (A15). Se la valvola si apre durante il funzionamento e inizia a rilasciare vapore, l'unità ha raggiunto la sua massima pressione di esercizio ottimale e la fonte di calore deve essere spenta per consentire all'unità di raffreddarsi.
Non utilizzare l'unità a pressioni eccessive. La pressione corretta per la preparazione dell'espresso è compresa tra 0,5 e 1,2 bar, mentre per la produzione di vapore è compresa tra 1,5 e 2 bar.
Non tentare di svitare e rimuovere il coperchio dell'unità quando è calda e/o sotto pressione. Prima di tentare di rimuovere il coperchio, lasciare raffreddare la macchina e aprire la valvola del vapore per scaricare tutta la pressione interna.
Non lasciare l'unità incustodita durante l'uso. Prestare la dovuta attenzione quando si rilascia la valvola del caffè o la valvola del vapore per evitare danni o lesioni. Il vapore e il caffè caldo possono causare scottature e ustioni. Assicurarsi che una caraffa per il caffè o il latte sia posizionata sotto l'erogatore di caffè o la lancia del vapore prima di aprire lentamente una delle due valvole.
Le superfici metalliche dell'unità diventano molto calde durante il funzionamento. Non tentare di toccarle o di sollevare l'unità da una superficie metallica. Se è necessario maneggiare o stabilizzare l'apparecchio, afferrarlo per l'impugnatura in bachelite resistente al calore e/o indossare guanti da forno.
Non utilizzare l'unità senza una quantità d'acqua adeguata al suo interno e non lasciarla asciugare completamente. Utilizzare gli indicatori del livello dell'acqua all'interno del corpo macchina, seguendo le istruzioni contenute in questo manuale, durante l'uso. Se si utilizza solo la lancia vapore, assicurarsi che l'unità sia piena d'acqua per almeno un terzo (1/3).
Durante l'uso su fuoco a gas o a fiamma libera, assicurarsi che la fonte di calore sia impostata su una temperatura sufficientemente bassa da impedire che la fiamma salga in alto sui lati dell'unità e/o (anche durante l'uso su fornelli elettrici/a induzione) che l'unità si surriscaldi e che la maniglia diventi troppo calda al tatto. Un calore eccessivo può danneggiare l'unità e non è necessario.
Non utilizzare l'unità se danneggiata. Le guarnizioni dell'unità devono essere sostituite periodicamente e la macchina deve essere ispezionata regolarmente per verificare l'eventuale presenza di usura e danni. In caso di guasti, restituire l'unità al punto vendita per un controllo.
Prima di riscaldare l'unità, assicurarsi che il coperchio superiore sia ben stretto e che il silicone O-Ring che si trova sotto il bordo del cestello di infusione non sia visibile.

Macchina per il caffè Bellman serie CX-25



- A01 4241 Beccuccio per l'infusione
- Caldaia in acciaio inossidabile A02 B
- A03 C600 Coperchio superiore con s
- A05 5070 Guarnizione del serbatoio,
- Riduttore A06 D120 3/6
- A08 G240 Albero centrale
- A09 1102 Indicatore del livello dell'ac
- Set filtro/cestello per infusione A10 D
- A11 5839 Maniglia in bachelite
- Manopola della valvola del caffè A12
- Valvola di sicurezza A15 I250
- Valvola del vapore A16 A210
- A17 G302 Manopola superiore di ser
- 010 CX-25P-P Manometro

(solo per CX-25P utilizzato)

Istruzioni per la pulizia e la cura della serie CX-25

A) Pulizia e preparazione della nuova unità

Quando l'unità è nuova, prepararla per il primo utilizzo pulendo e risciacquando accuratamente tutti i componenti con acqua calda. Non è necessario strofinare componenti o superfici. Una volta risciacquati tutti i componenti, avviare un ciclo di sola acqua seguendo le istruzioni per la preparazione del caffè, senza aggiungere fondi di caffè nel filtro, assicurandosi che sia la valvola del caffè che quella del vapore siano accuratamente lavate. Questa procedura di pulizia e sterilizzazione deve essere ripetuta periodicamente per mantenere la macchina pulita e garantire che le valvole del caffè e del vapore non si ostruiscano.

B) regular Pulizia dopo l'uso

1. Rimuovere l'unità dalla fonte di calore.
2. Aprire la valvola del vapore per rilasciare tutta la pressione interna e lasciare raffreddare l'unità.
3. Con entrambe le valvole del vapore e del caffè aperte, è possibile rimuovere il coperchio superiore in tutta sicurezza.
4. Rimuovere il filtro e svuotarlo dai fondi di caffè. Fare attenzione a non gettare via il riduttore del filtro, se utilizzato.
5. Risciacquare tutti i componenti e l'interno dell'unità. Non immergere l'unità e il manometro in acqua poiché ciò potrebbe danneggiarli. Non utilizzare saponi aggressivi o prodotti abrasivi poiché potrebbero graffiare e danneggiare le superfici metalliche e alterare il sapore del caffè. Non lavare in lavastoviglie.
6. Utilizzare un panno morbido e asciutto per asciugare accuratamente l'unità. L'unità può essere riposta con il coperchio non completamente chiuso e le valvole del caffè e del vapore aperte. Non lasciare l'unità ferma per lunghi periodi con acqua vecchia e/o fondi di caffè all'interno.
7. Una pulizia regolare dopo l'uso prolungherà la vita utile dell'unità. Eseguire periodicamente un ciclo di sola acqua nell'unità per pulire a fondo l'interno.

Suggerimento per la pulizia:

Per una pulizia più semplice, pulire la valvola del caffè dopo l'uso e sciacquare la lancia vapore subito dopo aver montato il latte per rimuovere eventuali residui di latte dalla lancia e dalla punta. Una pulizia e una manutenzione immediate regular garantiranno il corretto funzionamento dell'unità e la produzione del miglior caffè possibile.

C) Conservazione

Non riporre mai l'unità piena d'acqua e/o fondi di caffè. Assicurarsi sempre che l'unità sia pulita e asciutta completamente dopo l'uso e riposta con entrambe le valvole (A12 e A16) aperte. Se l'unità è stata riposta per un lungo periodo, eseguire un ciclo di sola acqua, assicurandosi che sia la valvola del caffè che quella del vapore siano state lavate per prepararla all'uso. L'unità utilizza guarnizioni in silicone alimentare che durano per molti anni in condizioni di utilizzo normale, tuttavia di tanto in tanto potrebbe essere necessario sostituirle con nuove guarnizioni. Contattare il fornitore per i pezzi di ricambio, se necessari.

Guida utente serie CX-25

Si prega di leggere attentamente questa guida prima di utilizzare l'unità.

A) Avrai bisogno dei seguenti elementi:

1. Unità CX-25 o CX-25P.
2. Chicchi di caffè macinati a grana media/fine, adatti per l'espresso sui fornelli.
3. Tazza o caraffa da caffè.
4. Cucchiaio per pressare e livellare il caffè nel filtro.
5. Brocca resistente al calore (preferibilmente in acciaio inossidabile) per montare e montare il latte.

B) Guida all'Espresso

1. Svitare la manopola di serraggio (A17) e rimuovere il coperchio superiore (A03). Rimuovere il cestello del filtro (A10) e il riduttore del cestello (A06).
2. Riempire l'unità con acqua fino alle tacche di livello all'interno del corpo (A09) per il numero di caffè espresso desiderato (3, 6 o 9). Per accelerare il processo di erogazione, riempire l'unità con acqua calda. Non riempire eccessivamente l'unità: l'acqua non deve coprire la valvola di sicurezza (A15) situata alla base dell'impugnatura.
3. Riempire il filtro (A10) fino all'orlo con caffè macinato, utilizzando una macinatura medio-fine adatta all'espresso preparato sul fornello. Utilizzare il riduttore (A06) se si desidera preparare 3 o 6 caffè espresso e rimuovere completamente il riduttore se si desidera preparare 9 caffè. Per preparare 6 caffè espresso, inserire il riduttore nel filtro con l'estremità corta rivolta verso il basso. Per preparare 3 caffè espresso, inserire il riduttore con l'estremità lunga rivolta verso il basso.
4. Se si utilizza il riduttore del filtro (A06), assicurarsi che il caffè macinato venga posizionato sopra il riduttore, non sotto. Utilizzare un cucchiaio per distribuire uniformemente il caffè nel filtro e pressarlo leggermente. È necessario utilizzare una macinatura media/fine adatta all'espresso preparato sui fornelli (fondi di caffè appena più grandi dei piccoli fori del filtro). Se i fondi sono troppo grossolani, il caffè sarà leggero e acquoso, mentre se sono troppo fini, possono ostruire l'unità.
5. Posizionare il filtro (A10) sull'albero centrale (A08) all'interno dell'unità. Assicurarsi che il silicone O-Ring sia posizionato correttamente sotto il bordo del filtro, a contatto con il bordo dell'unità. Pulire il bordo da eventuali residui di caffè in eccesso per garantire una buona tenuta.
6. Posizionare il coperchio superiore (A03) sull'albero centrale (A08) e ruotare la valvola del caffè in modo che si trovi in posizione opposta alla maniglia dell'unità. Avvitare il pomello di serraggio (A17) il più saldamente possibile per garantire la corretta tenuta del coperchio. Assicurarsi che il silicone O-Ring sotto il bordo del cestello portafiltro non sia visibile.
7. Chiudere completamente la valvola del vapore (A16) e la valvola del caffè (A12) ruotandole entrambe in senso orario. Posizionare l'unità sulla fonte di calore e impostare una temperatura medio-bassa. L'area di riscaldamento deve essere più piccola della parte inferiore dell'unità. Sui fornelli a gas, assicurarsi che la fiamma non sollevi i lati dell'unità, poiché ciò potrebbe danneggiare l'unità e la maniglia.

ISTRUZIONI CX-25

8) Posizionare una tazza da caffè o una caraffa sotto l'erogatore del caffè (A01) e aprire la valvola del caffè (A12) di 180 gradi in senso antiorario.

9) Lasciare riscaldare l'unità per 5-10 minuti (più a lungo se si inizia con acqua fredda) finché l'acqua all'interno non raggiunge l'ebollizione. Una volta raggiunta l'ebollizione, il caffè inizierà a gocciolare dall'erogatore e il flusso di caffè diventerà più intenso. Per un espresso più forte, chiudere la valvola del caffè per altri 30-60 secondi non appena il caffè inizia a gocciolare, quindi riaprirla.

ISTRUZIONI CX-25P - utilizzo del manometro

10) Lasciare riscaldare l'unità per 5-10 minuti (più a lungo se si inizia con acqua fredda) finché l'acqua al suo interno non raggiunge l'ebollizione. Quando l'acqua inizia a bollire, il manometro inizierà a salire.

11) Quando l'ago del manometro (010) raggiunge 0,5-1,2 BAR (inizio della fascia verde), l'apparecchio è pronto per preparare il caffè. Posizionare una tazza o una caraffa sotto l'erogatore del caffè (326) e aprire la valvola del caffè (A12) di 180 gradi in senso antiorario. Dopo alcuni secondi, un flusso di caffè uscirà dall'erogatore del caffè.

12) Per un espresso più leggero, la valvola del caffè può essere aperta prima che l'acqua inizi a bollire oppure tenuta chiusa e aperta a una pressione inferiore quando l'ago del manometro è compreso tra 0 e 0,4 BAR.

13) Non preparare il caffè quando la pressione supera 1,2 BAR. Una pressione eccessiva non è necessaria e surriscalderebbe e brucerebbe i fondi di caffè.

14) Se il caffè non esce dall'erogatore o gocciola molto lentamente, la macinatura potrebbe essere troppo fine. Togliere l'apparecchio dalla fonte di calore, lasciarlo raffreddare e provare una macinatura più grossolana. La macinatura corretta si ottiene quando i singoli fondi di caffè sono appena più grandi dei fori del filtro (A10). Non utilizzare caffè in polvere.

C) Guida alla preparazione del vapore e della schiuma del latte

1. Preparate le vostre dosi di espresso prima di provare a usare l'apparecchio per montare il latte.
2. Chiudere la valvola del vapore (A16) e la valvola del caffè (A12) dopo aver versato l'espresso e lasciare che l'unità continui a riscaldarsi per 3-5 minuti. Questo creerà una pressione sufficiente per montare il latte. Se si utilizza il modello CX-25P, la pressione sarà sufficiente per montare il latte quando il manometro indicherà una pressione compresa tra 1,2 e 2 BAR.
3. Riempi una brocca o un bricco resistente al calore con latte freddo. Non riempire la brocca oltre la metà, altrimenti il latte si espanderà e aumenterà di volume durante la montatura.
4. Posizionare il bricco sotto la lancia vapore in modo che la punta sia appena sotto la superficie del latte e aprire lentamente la valvola vapore (A16) fino a ottenere un getto di vapore forte e costante. Durante la schiumatura, mantenere l'unità a una temperatura moderata.
5. Tieni la punta della lancia vicino al bordo del bricco per creare un vortice nel latte. Sposta la punta più in alto, più in basso, più vicina al bordo o più lontana dal bordo del bricco per rompere le bolle più grandi e variare la quantità d'aria aggiunta per montare il latte e creare microschiuma. La consistenza del latte dovrebbe essere liscia e setosa.
6. Il latte si riscalda e aumenta di volume durante la schiumatura. Per un cappuccino, monta fino a quasi raddoppiare il volume, mentre per un latte macchiato, monta fino a quando il volume del latte aumenta di 1 volta e mezza. Se la pressione della lancia diminuisce, aumenta la fonte di calore.
7. Continuare a riscaldare il latte finché il fondo del bricco non diventa caldo al tatto, quindi rimuovere la lancia vapore dal bricco. Fare attenzione a non surriscaldare e bruciare il latte. Se si utilizza un termometro, la temperatura ideale per riscaldare il latte è di 15-21 °C. Preparare un latte schiumato di qualità è divertente e potrebbe richiedere un po' di pratica.
8. Chiudere la valvola del vapore e spegnere la fonte di calore. Pulire la lancia vapore facendo scorrere il vapore attraverso la lancia e pulendo la punta per rimuovere eventuali residui. È molto importante assicurarsi che la lancia vapore sia pulita correttamente per prevenire la proliferazione batterica. Non tentare di rimuovere la punta del vapore.
9. Può essere utile riempire una brocca d'acqua e far funzionare la lancia vapore come se si stesse montando il latte, per assicurarsi di rimuovere tutti i residui di latte.
10. Aggiungi latte caldo e schiumato al tuo espresso e gustalo!

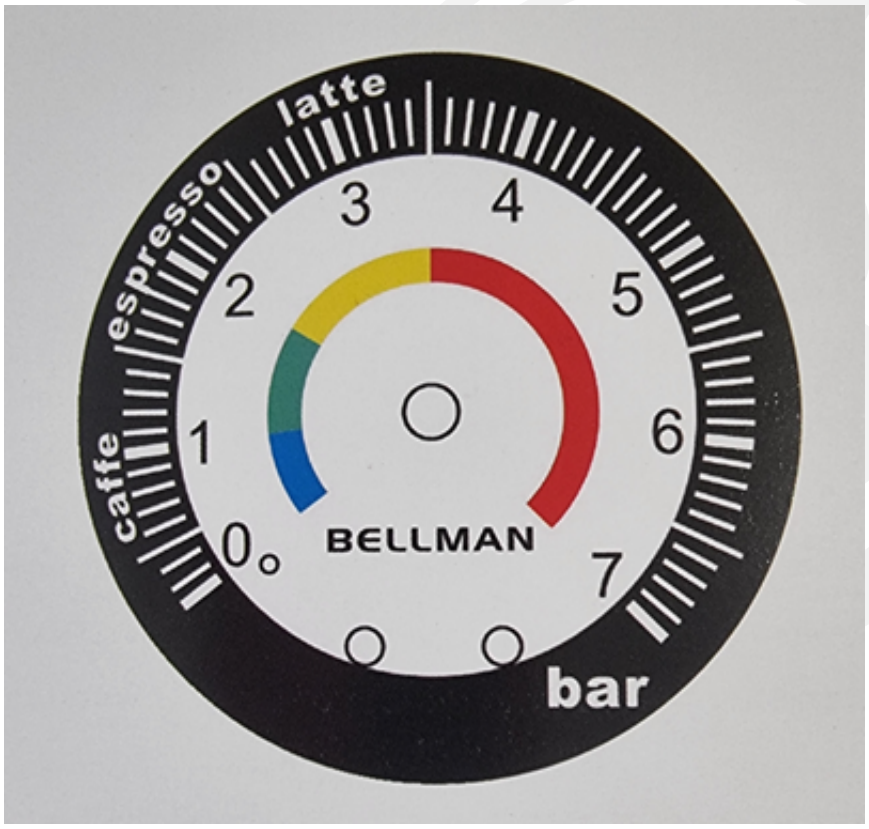
D) Note e suggerimenti aggiuntivi

Per risultati ottimali, utilizzare chicchi di caffè appena tostati e macinarli subito prima di preparare il caffè. Consigliamo di utilizzare chicchi di caffè tostati scuri, che garantiranno un espresso ricco e corposo. I chicchi devono essere macinati a grana media/fine, con una consistenza simile allo zucchero bianco. La macinatura corretta si ottiene quando i singoli chicchi di caffè macinato sono appena più grandi dei piccoli fori del filtro.

Le unità della serie CX-25 possono essere utilizzate per montare il latte per cioccolate calde e altre bevande senza dover preparare il caffè. È sufficiente riempire la macchina per almeno un terzo (1/3) di acqua e seguire la Guida alla preparazione del latte con vapore e schiuma sopra riportata.

Utilizzare solo caffè macinato e acqua nell'unità. regular La pulizia immediata dopo l'uso prolungherà la durata dell'unità e garantirà risultati ottimali ogni volta.

Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro e consultarle regolarmente.



Garanzia e modalità di utilizzo del prodotto

I prodotti sono coperti dal periodo di garanzia legale standard. Questa garanzia non è trasferibile e non è possibile alcun indennizzo in denaro. La garanzia non copre i prodotti che sono stati utilizzati in modo diverso da quanto specificato nelle presenti istruzioni per l'uso.

La garanzia inoltre non copre:

- Danni derivanti da uso improprio, negligenza nella cura o qualsiasi altro uso per scopi non menzionati in questo manuale.
- Danni all'aspetto esteriore, danni causati da corrosione o usura graduale.

Qualsiasi intervento o riparazione da parte di persone non autorizzate comporta l'annullamento della garanzia del prodotto.

Venditore e importatore: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.