

Mode d'emploi pour

Cappuccino Bellman

Série CX-25

Informations générales

Les machines à café et cappuccino Bellman série CX-25 (CX-25 et CX-25P) sont des modèles de plaques de cuisson destinés à un usage domestique, aux voyages et au camping. La conception compacte de la série CX est fabriquée en acier inoxydable 18/8 durable et en bakélite résistante à la chaleur et peut être utilisée sur les tables de cuisson au gaz, électriques, à flamme nue et sur la plupart des tables de cuisson à induction.

La série CX produit un espresso riche et authentique en quelques minutes grâce à la pression de la vapeur qui force l'eau à travers le marc de café dans le panier-filtre pour créer une extraction de qualité. L'appareil génère suffisamment de pression de vapeur après avoir préparé un espresso pour chauffer et faire mousser le lait à l'aide de la buse vapeur à 2 trous intégrée, afin que vous puissiez préparer vos cafés à base de lait préférés tels que les cappuccinos, les lattes et les flat whites.

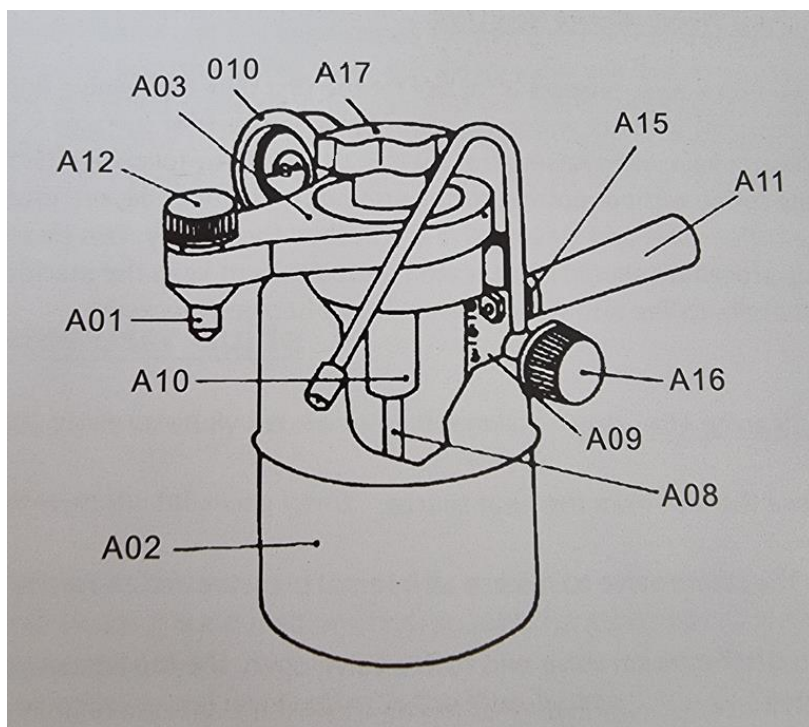
Chaque unité est livrée avec un panier-filtre réglable (à l'aide du réducteur de panier inclus) qui vous permet de préparer facilement suffisamment de café pour 3, 6 ou 9 espressos sur la base d'un espresso de 30 ml. Le CX-25P dispose également d'un manomètre intégré afin que vous puissiez obtenir des extractions constantes à une pression optimale et garantir qu'il y a suffisamment de pression pour utiliser la buse à vapeur après l'infusion.

Avant d'utiliser la machine à café et cappuccino de la série CX-25 pour la première fois, lisez l'intégralité du manuel d'utilisation. Les unités de la série CX-25 sont des équipements sous pression qui nécessitent des soins appropriés pendant le fonctionnement. Conservez le manuel dans un endroit sûr et consultez-le régulièrement.

AVERTISSEMENTS ET SÉCURITÉ - Lisez attentivement cette section

1. Les unités de la série CX sont dotées d'une soupape de sécurité intégrée à la base de la poignée (A15). Si la vanne s'ouvre pendant le fonctionnement et commence à libérer de la vapeur, l'unité a atteint sa pression de fonctionnement optimale maximale et la source de chaleur doit être éteinte pour permettre à l'unité de refroidir.
2. Ne faites pas fonctionner l'appareil sous une pression excessive. La pression correcte pour le fonctionnement du groupe espresso est de 0,5 à 1,2 BAR et pour la production de vapeur de 1,5 à 2 BAR.
3. N'essayez pas de dévisser et de retirer le couvercle de l'appareil lorsqu'il est chaud et/ou sous pression. Laissez la machine refroidir et ouvrez la vanne de vapeur pour libérer toute la pression interne avant de retirer le couvercle.
4. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Des précautions doivent être prises lors du relâchement de la vanne de café ou de la vanne de vapeur pour éviter les blessures ou les dommages. La vapeur et le café chaud peuvent provoquer des brûlures. Avant d'ouvrir lentement l'une des vannes, assurez-vous qu'un pot à café ou à lait est placé sous la sortie de vapeur ou la buse de vapeur.
5. Les surfaces métalliques de l'appareil seront très chaudes pendant le fonctionnement. N'essayez pas de toucher des surfaces métalliques ou de soulever l'appareil par une surface métallique. S'il est nécessaire de manipuler ou de stabiliser la machine, saisissez la poignée en bakélite résistante à la chaleur et/ou utilisez des gants allant au four.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans suffisamment d'eau à l'intérieur et ne laissez pas l'appareil bouillir à sec. Pendant le fonctionnement, utilisez les indicateurs de niveau d'eau à l'intérieur du corps conformément aux instructions de ce manuel. Si vous utilisez uniquement la buse à vapeur sur l'appareil, assurez-vous que l'appareil est rempli au moins au tiers (1/3) d'eau.
7. Lorsque vous utilisez du gaz ou une flamme nue, assurez-vous que la source de chaleur est réglée suffisamment bas pour que la flamme ne monte pas trop haut sur les côtés de l'appareil et/ou (même en cas d'utilisation sur des plaques électriques/à induction) ne provoque pas l'appareil. surchauffer et la poignée est trop chaude pour être touchée. Une chaleur excessive peut endommager l'appareil et n'est pas nécessaire.
8. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Les joints de l'unité doivent être remplacés régulièrement et la machine doit être vérifiée régulièrement pour détecter l'usure et les dommages. Si des erreurs se produisent, veuillez retourner l'appareil au lieu d'achat pour inspection.
9. Avant de chauffer l'appareil, assurez-vous que le couvercle supérieur est bien serré et que le joint torique en silicone, situé sous le bord du panier de cuisson, n'est pas visible.

Cafetière série Ballman CX-25



A01	4241	Bec bouillant
A02	B140	Chaudière en acier inoxydable
A03	C600	Couvercle supérieur avec un jeu de valves à café
A05	5070	Étanchéité du réservoir, G70
A06	D120	3/6 Réducteur
A08	G240	Arbre central
A09	1102	Indicateur de niveau d'eau
A10	D310	Ensemble filtre/panier de cuisson
A11	5839	Manche en bakélite
A12	A210	Bouton de valve à café
A15	I250	Soupape de vidange de sécurité
A16	A210	Soupape de vapeur
A17	G302	Serrage du bouton du haut
010	CX-25P-P	Manomètre (utilisé uniquement pour le CX-25P)

Instructions de nettoyage et d'entretien de la série CX-25

A) Nettoyage et préparation de la nouvelle unité

Lorsque l'appareil est neuf, préparez-le pour la première utilisation en nettoyant et en rinçant soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude. Il n'est pas nécessaire de frotter les pièces ou les surfaces. Après avoir rincé toutes les pièces, exécutez le cycle eau uniquement conformément aux instructions de préparation du café sans ajouter de marc dans le panier-filtre, en vous assurant que la vanne café et la vanne vapeur sont soigneusement rincées. Cette procédure de nettoyage et de stérilisation doit être répétée régulièrement pour garder la machine propre et éviter que les vannes café et vapeur ne soient bloquées.

B) Nettoyage régulier après utilisation

- 1) Retirez l'appareil de la source de chaleur.
- 2) Ouvrez la vanne de vapeur pour libérer toute la pression interne et permettre à l'appareil de refroidir.
- 3) Lorsque la vanne vapeur et la vanne café sont ouvertes, le couvercle supérieur peut être retiré en toute sécurité.
- 4) Retirez le panier-filtre et versez le marc de café. Attention à ne pas jeter le réducteur de panier si vous l'utilisez.
- 5) Rincez toutes les pièces et l'intérieur de l'appareil. Ne plongez pas l'appareil et la jauge dans l'eau, car cela pourrait endommager la jauge. N'utilisez pas de savon agressif ou de nettoyants abrasifs car ils peuvent rayer et endommager les surfaces métalliques et affecter le goût du café. Ne pas laver au lave-vaisselle.
- 6) Utilisez un chiffon doux et sec pour sécher complètement l'appareil. L'appareil peut être rangé avec le couvercle mal ajusté et les vannes café et vapeur ouvertes. Ne laissez pas l'appareil debout pendant de longues périodes avec de l'eau usée et/ou du marc de café à l'intérieur.
- 7) Un nettoyage régulier après utilisation prolongera la durée de vie de l'appareil. Exécutez simplement un cycle d'eau dans l'appareil régulièrement pour nettoyer soigneusement l'intérieur.

Conseil de nettoyage :

Pour un nettoyage plus facile, nettoyez la valve à café après utilisation et rincez la buse vapeur immédiatement après avoir fait mousser le lait pour éliminer tout résidu de lait de la buse et de l'embout. Un nettoyage rapide et un entretien régulier garantiront que l'appareil fonctionne comme prévu et produit le meilleur café possible.

C) Stockage

Ne stockez jamais l'appareil plein d'eau et/ou de vieux marc de café. Assurez-vous toujours que l'appareil est complètement nettoyé et séché après utilisation et stocké avec les deux vannes (A12 et A16) ouvertes. Si l'appareil a été stocké pendant une longue période, exécutez le cycle avec uniquement de l'eau, en vous assurant que la vanne café et la vanne vapeur sont rincées pour préparer l'utilisation. L'appareil utilise des joints en silicone de qualité alimentaire qui dureront de nombreuses années dans des conditions normales d'utilisation, mais qui devront peut-être être remplacés par de nouveaux joints de temps en temps. Si vous avez besoin de pièces de rechange, contactez votre fournisseur.

Manuel du propriétaire de la série CX-25

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

A) Vous aurez besoin des éléments suivants :

- 1) Unité CX-25 ou CX-25P.
- 2) grains de café moulus moyennement/fins, adaptés à la préparation d'espresso.
- 3) Une tasse de café ou une carafe.
- 4) Utilisez une cuillère pour presser et niveler le café dans le panier-filtre.
- 5) Bouilloire résistante à la chaleur (de préférence en acier inoxydable) pour cuire à la vapeur et faire mousser le lait.

B) Guide expresso

- 1) Dévissez le bouton de serrage (A17) et retirez le couvercle supérieur (A03). Retirez le panier-filtre (A10) et la réduction du panier (A06).
- 2) Remplissez l'appareil d'eau jusqu'au niveau des repères à l'intérieur du corps (A09) pour le nombre d'espresso requis (3, 6 ou 9). Remplissez l'appareil d'eau chaude pour accélérer le processus de cuisson. Ne pas trop remplir l'appareil : l'eau ne doit pas recouvrir le robinet de vidange de sécurité (A15) situé au bas de la poignée.
- 3) Remplissez le panier-filtre (A10) jusqu'au bord avec du café moulu en utilisant du café moulu moyen/fin adapté à la préparation d'un expresso. Si vous souhaitez réaliser 3 ou 6 espressos, utilisez la réduction du panier (A06) et si vous souhaitez réaliser 9 espressos, retirez complètement la réduction. Pour 6 shots, insérez le réducteur dans le panier-filtre avec l'extrémité courte vers le bas. Pour 3 prises de vue, insérez le réducteur avec l'extrémité longue vers le bas.
- 4) Si vous utilisez le réducteur à panier (A06), assurez-vous que le café moulu est placé au-dessus du réducteur et non en dessous. A l'aide d'une cuillère, répartissez uniformément le café dans le panier et pressez légèrement. Il est nécessaire d'utiliser du café moulu moyen/fin adapté à l'espresso sur la cuisinière (le marc de café est légèrement plus gros que les petits trous du panier-filtre). Si le marc est trop épais, le café sera faible et aqueux, et un marc trop fin peut obstruer l'appareil.
- 5) Placez le panier-filtre (A10) sur l'arbre central (A08) à l'intérieur de l'appareil. Assurez-vous que le joint torique en silicone est correctement positionné sous le bord du panier-filtre contre le bord de l'appareil. Nettoyez l'excédent de marc de café du bord pour assurer une bonne étanchéité.
- 6) Placez le couvercle supérieur (A03) sur l'arbre central (A08) et tournez la vanne à café pour qu'elle soit face à la poignée de l'appareil. Vissez le bouton de serrage (A17) au maximum pour garantir la bonne fermeture du couvercle. Assurez-vous que le joint torique en silicone sous le bord du panier-filtre n'est pas visible.

- 7) Fermez complètement la vanne vapeur (A16) et la vanne café (A12) en tournant chacune dans le sens des aiguilles d'une montre. Placez l'appareil sur une source de chaleur et réglez-le sur feu doux-moyen. La surface de chauffage doit être plus petite que le bas de l'appareil. Sur les cuisinières à gaz, assurez-vous que la flamme ne monte pas sur les côtés de l'appareil, car cela pourrait endommager l'appareil et la poignée.

Instructions pour le CX-25

- 1) Placez une tasse à café ou une carafe sous la sortie café (A01) et ouvrez la vanne café (A12) à 180 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 2) Laissez l'appareil chauffer pendant 5 à 10 minutes (plus longtemps si vous démarrez avec de l'eau froide) jusqu'à ce que l'eau à l'intérieur bout. Après l'infusion, le café commencera à s'écouler par la sortie de café et le jet de café sera plus fort. Pour un espresso plus fort, fermez la valve à café pendant 30 à 60 secondes supplémentaires dès que le café commence à couler, puis rouvrez-la.

INSTRUCTIONS CX-25P - utilisation d'un manomètre

- 1) Laissez l'appareil chauffer pendant 5 à 10 minutes (plus longtemps si vous démarrez avec de l'eau froide) jusqu'à ce que l'eau à l'intérieur bout. Lorsque l'eau commence à bouillir, le manomètre commence à monter.
- 2) Lorsque l'aiguille du manomètre (O10) atteint 0,5 à 1,2 BAR (début de la barre verte), l'appareil est prêt à préparer du café. Placez une tasse à café ou une carafe sous l'écoulement du café (326) et ouvrez la vanne à café (A12) à 180 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Après quelques secondes, un jet de café sortira de la sortie café.
- 3) Pour un espresso plus faible, la valve du café peut être ouverte avant que l'eau ne commence à bouillir, ou laissée fermée et ouverte à une pression plus faible lorsque l'aiguille de la balance est comprise entre 0 et 0,4 BAR.
- 4) Ne préparez pas de café lorsque la pression atteint plus de 1,2 BAR. Une pression excessive n'est pas nécessaire et le marc de café surchauffera et brûlera.
- 5) Si le café ne s'écoule pas de la sortie de café ou ne s'écoule que très lentement, le café est peut-être trop fin. Débranchez l'appareil de la source de chaleur, laissez-le refroidir et essayez un café moulu plus grossier. La taille de mouture correcte est obtenue lorsque les grains de café individuels sont juste plus gros que les petits trous du panier-filtre (A10). N'utilisez pas de café en poudre.

C) Instructions pour cuire à la vapeur et faire mousser le lait

- 1) Avant d'utiliser le cuiseur à lait, préparez l'espresso.
- 2) Après avoir versé l'espresso, fermez la vanne vapeur (A16) et la vanne café (A12) et laissez l'appareil chauffer pendant 3 à 5 minutes. Cela crée suffisamment de pression pour faire cuire le lait à la vapeur. Si vous utilisez le CX-25P, la pression sera suffisante pour cuire à la vapeur lorsque la jauge indique entre 1,2 et 2 BAR.
- 3) Remplissez un pichet ou un pichet résistant à la chaleur avec du lait froid. Ne remplissez pas la théière à moitié, car le lait se dilatera et augmentera de volume en moussant.
- 4) Placez la théière sous la buse vapeur de manière à ce que la pointe soit juste en dessous du niveau du lait et ouvrez lentement la vanne vapeur (A16) jusqu'à ce qu'un jet de vapeur fort et constant commence à s'écouler. L'appareil doit être maintenu à un niveau de chaleur modéré pendant le moussage.
- 5) Tenez le bout de la baguette contre le côté de la théière pour créer un tourbillon dans le lait. Déplacez la pointe plus haut, plus bas, plus près du bord ou plus loin du bord de la théière pour briser les bulles plus grosses et modifier la quantité d'air ajoutée pour faire mousser le lait et créer une micromousse. La texture du lait doit être onctueuse et soyeuse.

- 6) Le lait s'échauffe lors du moussage et augmente son volume. Pour le cappuccino, faites mousser jusqu'à presque doubler de volume et pour le latte, jusqu'à ce que le lait ait augmenté de volume 1 1/2 fois. Si la pression de la baguette diminue, la source de chaleur augmentera.
- 7) Continuez à faire chauffer le lait jusqu'à ce que le fond de la théière soit chaud au toucher, puis retirez la buse vapeur de la théière. Faites attention à ne pas surchauffer ou brûler le lait. Si vous utilisez un thermomètre, la température idéale pour chauffer le lait est de 60 à 70 degrés. Faire de la mousse de lait de qualité est amusant et peut demander un peu de pratique.
- 8) Fermez la vanne vapeur et éteignez la source de chaleur. Nettoyez la buse vapeur en faisant passer de la vapeur à travers la buse et essuyez la pointe pour éliminer tout résidu. Il est très important de s'assurer que la buse vapeur est correctement nettoyée pour éviter la croissance de bactéries. N'essayez pas de retirer la buse vapeur.
- 9) Il peut être utile de remplir la théière d'eau et de faire fonctionner la buse vapeur comme si vous faisiez mousser du lait pour vous assurer que tous les résidus de lait sont éliminés.
- 10) Ajoutez de la mousse de lait chaude à votre expresso et dégustez !

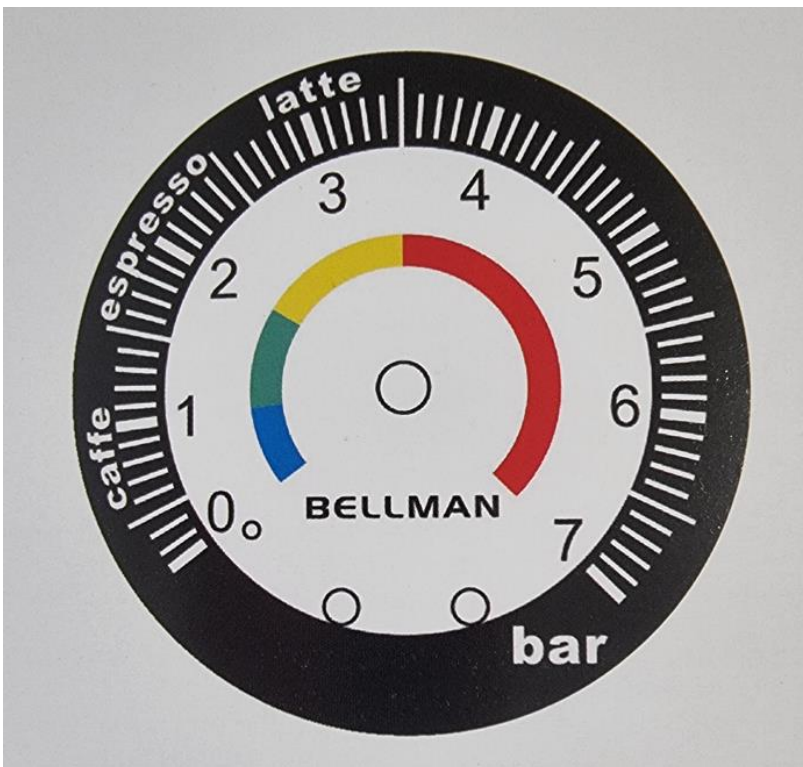
D) Notes et conseils supplémentaires

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous utilisez du café fraîchement torréfié et que vous moudez les grains de café juste avant de préparer le café. Nous recommandons d'utiliser des grains de café torréfiés foncés, qui garantissent un expresso riche et complet. Les grains doivent être moulus moyennement/finement avec une consistance semblable à celle du sucre blanc. La taille de mouture correcte est obtenue lorsque le marc de café individuel est juste plus grand que les petits trous du panier-filtre.

Les unités de la série CX-25 peuvent être utilisées pour faire mousser du lait pour des chocolats chauds et d'autres boissons sans avoir à préparer du café avec l'unité. Remplissez simplement la machine au moins au tiers (1/3) d'eau et suivez le guide ci-dessus pour cuire à la vapeur et faire mousser le lait.

Utilisez uniquement du café moulu et de l'eau dans l'appareil. Un nettoyage régulier immédiatement après utilisation prolongera la durée de vie de l'appareil et garantira toujours les meilleurs résultats.

Conservez ces instructions dans un endroit sûr et consultez-les régulièrement.



GARANTIE

Bellman bénéficie d'une période de garantie légale standard. Cette garantie est incessible et aucune compensation en espèces n'est possible. La garantie ne s'applique pas aux produits qui ont été utilisés autrement que comme spécifié dans ce manuel d'utilisation.

La garantie ne couvre pas non plus :

- Dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence ou de toute autre utilisation du Bellman à des fins autres que celles spécifiées dans ce manuel.
- Dommages à l'aspect extérieur, dommages causés par la corrosion ou l'usure progressive.

Toute intervention ou réparation par des personnes non autorisées entraîne l'annulation de la garantie du produit.