

Manual de utilizare pentru  
**Bellman Cappucino**  
Seria CX-25

## **Informații generale**

Aparatele de cafea și cappuccino din seria Bellman CX-25 (CX-25 și CX-25P) sunt modele de plite concepute pentru călătorii și camping pentru uz casnic. Designul compact din seria CX este realizat din oțel inoxidabil 18/8 durabil și rezistent la căldură și poate fi folosit pe gaz, electric, cu flacără deschisă și pe majoritatea plitelor cu inducție.

Seria CX produce un espresso bogat, autentic în câteva minute, folosind presiunea aburului pentru a forța apa să treacă zațul de cafea din coșul cu filtru și pentru a crea o extracție de calitate. Unitatea generează suficientă presiune a aburului după ce face espresso pentru a încălzi și spuma laptele folosind bagheta de abur încorporată cu vârful cu 2 găuri, astfel încât să puteți crea cafeaua preferată pe bază de lapte, cum ar fi cappuccino, latte și alburii plate.

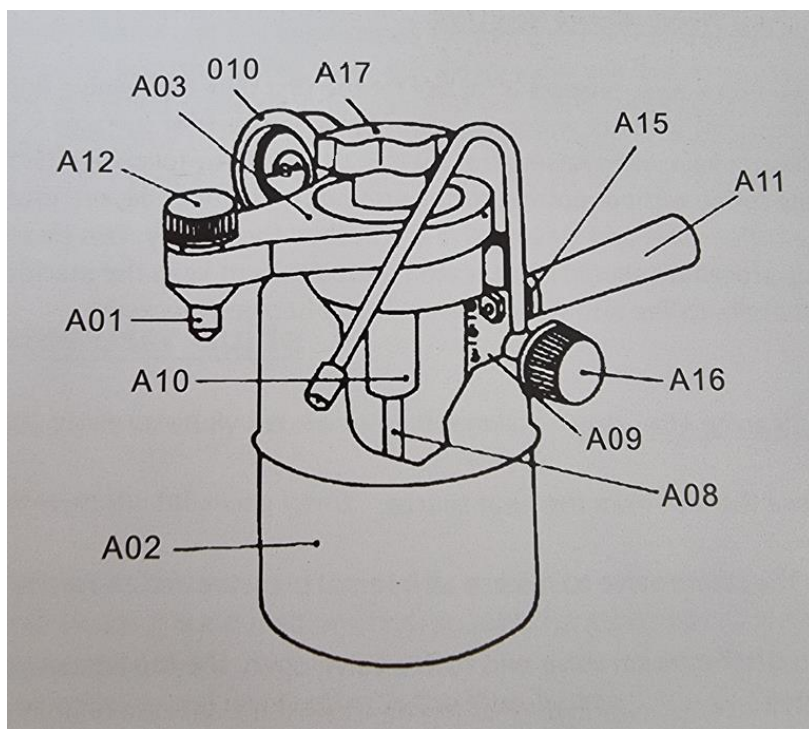
Fiecare unitate vine cu un coș cu filtru reglabil (folosind reductorul de coș inclus) pentru a vă permite să faceți cu ușurință suficientă cafea pentru 3, 6 sau 9 shot-uri de espresso, pe baza unui espresso de 30 ml. Modelul CX-25P are, de asemenea, un manometru încorporat, astfel încât să puteți obține extracții consistente la presiune optimă și să vă asigurați că există suficientă presiune pentru a utiliza bagheta de abur după preparare.

Vă rugăm să citiți întregul manual de instrucțiuni înainte de a încerca să utilizați pentru prima dată aparatul de cafea și cappuccino din seria CX-25. Unitățile din seria CX-25 sunt dispozitive sub presiune care necesită îngrijire adecvată atunci când funcționează. Păstrați instrucțiunile într-un loc sigur și consultați-le în mod regulat.

## **AVERTIZĂRI ȘI SIGURANȚĂ - Vă rugăm să citiți cu atenție această secțiune**

1. Unitățile din seria CX au o supapă de eliberare a presiunii de siguranță încorporată în baza mânerului (A15). Dacă supapa se deschide în timpul funcționării și începe să elibereze abur, unitatea a atins presiunea maximă optimă de funcționare și sursa de căldură trebuie oprită pentru a permite unității să se răcească.
2. Nu utilizați unitatea la presiuni excesive. Presiunea corectă pentru operarea unității pentru a face espresso este de 0,5 până la 1,2 BAR și pentru producerea aburului este de 1,5 până la 2 BAR.
3. Nu încercați să deșurubați și să scoateți capacul unității atunci când este fierbinte și/sau sub presiune. Înainte de a încerca să scoateți capacul, lăsați mașina să se răcească și deschideți supapa de abur pentru a elibera toată presiunea internă.
4. Nu lăsați unitatea nesupravegheată când este utilizată. Trebuie acordată atenție corespunzătoare la eliberarea supapei de cafea sau a supapei de abur pentru a evita rănirea sau rănirea. Aburul și cafeaua fierbinte se pot opări și arde. Asigurați-vă că un vas de cafea sau lapte este plasat sub duza de preparare sau sub bagheta de abur înainte de a deschide încet oricare dintre supape.
5. Suprafețele metalice ale unității vor deveni foarte fierbinți în timpul funcționării. Nu încercați să atingeți suprafețele metalice sau să ridicați unitatea de o suprafață metalică. Dacă mașina trebuie manipulată sau stabilită, țineți mânerul din bachelită rezistent la căldură și/sau folosiți mănuși pentru cuptor.
6. Nu utilizați unitatea fără apă adecvată în interior și nu lăsați unitatea să se usuce. Utilizați indicatoarele de nivel al apei din interiorul corpului în conformitate cu instrucțiunile din această carte atunci când utilizați. Dacă utilizați numai bagheta de abur pe unitate, asigurați-vă că unitatea este plină cu apă cel puțin o treime (1/3).
7. În timpul funcționării pe foc cu gaz sau cu flacără deschisă, asigurați-vă că sursa de căldură este setată suficient de scăzută pentru a împiedica flacăra să se ridice în sus pe părțile laterale ale unității și/sau (inclusiv în timpul utilizării pe plite electrice/inducție) să facă unitatea să supraîncălzească și mânerul să devină prea fierbinte la atingere. Căldura excesivă poate deteriora unitatea și nu este necesară.
8. Nu utilizați unitatea dacă este deteriorată. Garniturile din unitate trebuie înlocuite periodic, iar mașina trebuie inspectată în mod regulat pentru uzură și deteriorare. Dacă există defecțiuni, vă rugăm să returnați unitatea la locul de cumpărare pentru inspecție.
9. Înainte de a încălzi unitatea, asigurați-vă că capacul superior este strâns complet și asigurați-vă că inelul O din silicon care se află sub marginea coșului de preparare nu este vizibil.

## Aparat de cafea Ballman seria CX-25



A01	4241	Gura de preparare
A02	B140	Cazan din oțel inoxidabil
A03	C600	Capac superior cu set de supape de cafea
A05	5070	Garnitura rezervorului, G70
A06	D120	3/6 Reductor
A08	G240	Arbore central
A09	1102	Indicator de nivel al apei
A10	D310	Set de filtru/coș de preparare
A11	5839	Mâner din bachelit
A12	A210	Butonul supapei cafelei
A15	I250	Supapă de eliberare de siguranță
A16	A210	Supapă de abur
A17	G302	Strângerea butonului de sus
010	CX-25P-P	Manometru (numai pentru CX-25P utilizat)

### Instrucțiuni de curățare și îngrijire seria CX-25

#### A) Curățarea și pregătirea unității noi

Când unitatea este nouă, pregătiți-l pentru prima dată prin curățarea și clătirea completă a tuturor pieselor cu apă fierbinte. Nu este necesară curățarea niciunei părți sau suprafețe. Odată ce toate piesele au fost clătite, rulați un ciclu numai cu apă urmând instrucțiunile pentru prepararea cafelei fără a pune zațul de cafea în coșul de filtru, asigurându-vă că atât supapa de cafea, cât și supapa de abur sunt spălate bine. Această procedură de curățare și sterilizare trebuie repetată periodic pentru a menține mașina curată și pentru a se asigura că supapele de cafea și de abur nu se blochează.

#### B) Curățare regulată după utilizare

- 1) Scoateți unitatea de la sursa de căldură.
- 2) Deschideți supapa de abur pentru a elibera toată presiunea internă și lăsați unitatea să se răcească.
- 3) Cu atât supapa de abur, cât și supapa de cafea deschise, capacul superior poate fi îndepărtat în siguranță.
- 4) Scoateți coșul de filtru și goliți zațul de cafea. Aveți grijă să nu aruncați reductorul de coș dacă este utilizat.
- 5) Clătiți toate piesele și interiorul unității. Nu scufundați unitatea și manometrul în apă, deoarece acest lucru poate deteriora manometrul. Nu folosiți săpun aspru sau produse de curățare abrazive, deoarece acestea pot zgâria și deteriora suprafețele metalice și pot afecta gustul cafelei. Nu spălați în mașina de spălat vase.
- 6) Utilizați o cârpă moale și uscată pentru a usca complet unitatea. Unitatea poate fi depozitată cu capacul deschis și robinetele pentru cafea și abur deschise. Nu lăsați unitatea să stea perioade lungi de timp cu apă veche și/sau zaț de cafea în interior.
- 7) Curățarea regulată după utilizare va prelungi durata de viață a unității. Rulați periodic un ciclu numai de apă prin unitate pentru a curăța temeinic interiorul.

#### Sfat de curățare:

Pentru o curățare mai ușoară, curățați supapa de cafea după utilizare și clătiți bagheta de abur imediat după spumarea laptelui pentru a îndepărta orice reziduuri de lapte de pe baghetă și vârf. Curățarea imediată și întreținerea regulată vor asigura că unitatea funcționează conform prevederilor și produce cea mai bună cafea posibilă.

#### C) Depozitare

Nu depozitați niciodată unitatea plină cu apă și/sau zaț vechi de cafea. Asigurați-vă întotdeauna că unitatea este curățată și uscată complet după utilizare și depozitată cu ambele supape (A12 și A16) deschise. Dacă unitatea a fost depozitată pentru o perioadă lungă de timp, executați un ciclu numai cu apă, asigurându-vă că atât supapa de cafea, cât și supapa de abur sunt spălate pentru a o pregăti pentru utilizare. Unitatea folosește garnituri din silicon de calitate alimentară care vor rezista mulți ani în condiții normale de utilizare, totuși, din când în când, poate fi necesar să le înlocuiți cu garnituri noi. Vă rugăm să contactați furnizorul dumneavoastră pentru piese de schimb dacă acestea sunt necesare.

## **Ghidul utilizatorului seria CX-25**

**Vă rugăm să citiți cu atenție acest ghid înainte de a utiliza unitatea.**

### **A) Veți avea nevoie de următoarele articole:**

- 1) Unitate CX-25 sau CX-25P.
- 2) Boabe de cafea măcinate mediu/fin, potrivite pentru espresso pe plită.
- 3) ceașcă de cafea sau carafă.
- 4) Lingură pentru a tampona și a nivela cafeaua în coșul cu filtru.
- 5) Cană termorezistentă (de preferință din oțel inoxidabil) pentru aburirea și spumarea laptelui.

### **B) Ghid de espresso**

- 1) Deșurubați butonul de strângere (A17) și scoateți capacul superior (A03). Scoateți coșul filtrului (A10) și reductorul coșului (A06).
- 2) Umpleți unitatea cu apă până la marcajele de nivel din interiorul corpului (A09) pentru numărul dorit de shot-uri espresso (3, 6 sau 9). Pentru a accelera procesul de preparare, umpleți unitatea cu apă fierbinte. Nu umpleți excesiv unitatea: apa nu trebuie să acopere supapa de eliberare de siguranță (A15) situată la baza mânerului.
- 3) Umpleți coșul cu filtru (A10) până la margine cu cafea măcinată, folosind o măcinare medie/fină potrivită pentru espresso pe plită. Folosiți reductorul de coș (A06) dacă doriți să faceți 3 sau 6 shot-uri de espresso și scoateți complet reductorul dacă doriți să faceți 9 shot-uri. Pentru 6 lovituri, introduceți reductorul în coșul filtrului cu capătul scurt în jos. Pentru 3 lovituri, introduceți reductorul cu capătul lung în jos.
- 4) Dacă se folosește reductorul de coș (A06), asigurați-vă că cafeaua măcinată este plasată deasupra reductorului, nu dedesubt. Folosește o lingură pentru a distribui uniform cafeaua din coș și tastați ușor. Trebuie folosită o măcinare medie/fină potrivită pentru espresso pe plită (zățul de cafea mai mare decât găurile mici din coșul de filtru). Dacă zațul este prea gros, cafeaua va fi slabă și apoasă, iar zațul prea fin poate înfunda unitate.
- 5) Așezați coșul filtrului (A10) pe arborele central (A08) din interiorul unității. Asigurați-vă că inelul O din silicon este poziționat corect sub marginea coșului filtrului pe marginea unității. Curățați orice zaț de cafea în exces de pe margine pentru a asigura o etanșare bună.
- 6) Așezați capacul superior (A03) pe arborele central (A08) și rotiți supapa de cafea astfel încât să fie poziționată opus mânerului unității. Înșurubați butonul de strângere (A17) cât mai strâns posibil pentru a vă asigura că capacul este etanșat corect. Asigurați-vă că inelul O din silicon de sub marginea coșului filtrului nu este vizibil.
- 7) Închideți complet supapa de abur (A16) și supapa de cafea (A12), rotind fiecare în sensul acelor de ceasornic. Așezați unitatea pe sursa de căldură și setați-o la o căldură scăzută-medie. Zona de încălzire trebuie să fie mai mică decât partea de dedesubt a unității. La sobele cu gaz asigurați-vă că flacăra nu ridică părțile laterale ale unității, deoarece acest lucru poate deteriora unitatea și mânerul.

### **INSTRUCȚIUNI CX-25**

- 8) Așezați o ceașcă de cafea sau o carafă sub duza de cafea (A01) și deschideți supapa de cafea (A12) la 180 de grade în sens invers acelor de ceasornic.

- 9) Lăsați unitatea să se încălzească timp de 5 până la 10 minute (mai mult dacă începeți cu apă rece) până când apa din interior ajunge la fierbere. Odată ce fierbe, cafeaua va începe să picure prin duza de cafea și fluxul de cafea va deveni mai puternic. Pentru un espresso mai puternic, închideți supapa cafelei pentru încă 30-60 de secunde de îndată ce cafeaua începe să picure și apoi redeschideți-o.

## **INSTRUCȚIUNI CX-25P - folosind manometrul**

- 1) Lăsați unitatea să se încălzească timp de 5 până la 10 minute (mai mult dacă începeți cu apă rece) până când apa din interior ajunge la fierbere. Pe măsură ce apa începe să fiarbă, manometrul va începe să crească.
- 2) Când acul de pe manometrul (010) atinge 0,5 până la 1,2 BAR (începutul benzii verzi), unitatea este gata să facă cafea. Așezați o ceașcă de cafea sau o carafă sub duza de cafea (326) și deschideți supapa de cafea (A12) la 180 de grade în sens invers acelor de ceasornic. După câteva secunde, un flux de cafea va curge din duza de cafea.
- 3) Pentru un espresso mai slab, supapa de cafea poate fi deschisă înainte ca apa să înceapă să fiarbă sau ținută închisă și deschisă la o presiune mai mică când acul de pe manometru este între 0 și 0,4 BAR.
- 4) Nu faceți cafea când presiunea ajunge peste 1,2 BAR. Presiunea excesivă nu este necesară și va supraîncălzi și arde zațul de cafea.
- 5) Dacă cafeaua nu iese din duza de cafea sau picură doar foarte lent, zațul de cafea poate fi prea fin. Luați unitatea de pe sursa de căldură și lăsați-o să se răcească și încercați o măcinare mai grosieră de cafea. Dimensiunea corectă de măcinare este atunci când zațul de cafea individual este mai mare decât orificiile mici din coșul de filtru (A10). Nu utilizați cafea pudră.

## **C) Ghid de abur și spumare a laptelui**

- 1) Pregătiți-vă shot-urile de espresso înainte de a încerca să utilizați unitatea pentru a abur laptele.
- 2) Închideți supapa de abur (A16) și supapa de cafea (A12) după turnarea espressoului și lăsați unitatea să continue încălzirea timp de 3 până la 5 minute. Acest lucru va crea suficientă presiune pentru a abur laptele. Dacă utilizați CX-25P, presiunea va fi suficientă pentru abur atunci când manometrul indică între 1,2 și 2 BAR.
- 3) Umpleți un ulcior sau un ulcior rezistent la căldură cu lapte rece. Nu umpleți vasul peste jumătate, deoarece laptele se va extinde și crește în volum pe măsură ce îl spumați.
- 4) Așezați vasul sub bagheta de abur astfel încât vârful să fie chiar sub suprafața laptelui și deschideți încet supapa de abur (A16) până când există un jet de abur puternic și constant. Unitatea trebuie ținută la o temperatură moderată în timp ce spumă.
- 5) Țineți vârful baghetei lângă marginea ulciorului pentru a crea un vârtej în lapte. Mutați vârful mai sus, mai jos, mai aproape de margine sau mai departe de marginea ulciorului pentru a sparge bulele mai mari și pentru a varia cantitatea de aer adăugată pentru a spuma laptele și a crea microspumă. Textura laptelui trebuie să fie netedă și mătăsoasă.
- 6) Laptele se va încălzi și se va extinde în volum pe măsură ce este spuma. Pentru un cappuccino, spumă până aproape că își dublează volumul și pentru un latte se spumă până când laptele crește de 1 1/2 ori. Dacă presiunea din baghetă scade, crește sursa de căldură.
- 7) Continuați să încălziți laptele până când baza ulciorului devine fierbinte la atingere, apoi scoateți bagheta de abur din ulcior. Aveți grijă să nu supraîncălziți și să nu ardeți laptele. Dacă utilizați un termometru, temperatura ideală pentru încălzirea laptelui este de 60-70 de grade. Producerea de lapte spumat de calitate este distractiv și poate necesita puțină practică.
- 8) Închideți supapa de abur și opriți sursa de căldură. Curățați bagheta de abur prin spălare cu abur prin baghetă și ștergeți vârful pentru a îndepărta orice reziduu. Este foarte important să vă asigurați că bagheta de abur este curățată corespunzător pentru a preveni creșterea bacteriilor. Nu încercați să îndepărtați vârful de abur.
- 9) Vă poate ajuta să umpleți o cană cu apă și să rulați bagheta de abur ca și cum ați spuma lapte pentru a vă asigura că toate reziduurile de lapte sunt îndepărtate.

10) Adăugați lapte fierbinte, spumat în espresso și bucurați-vă!

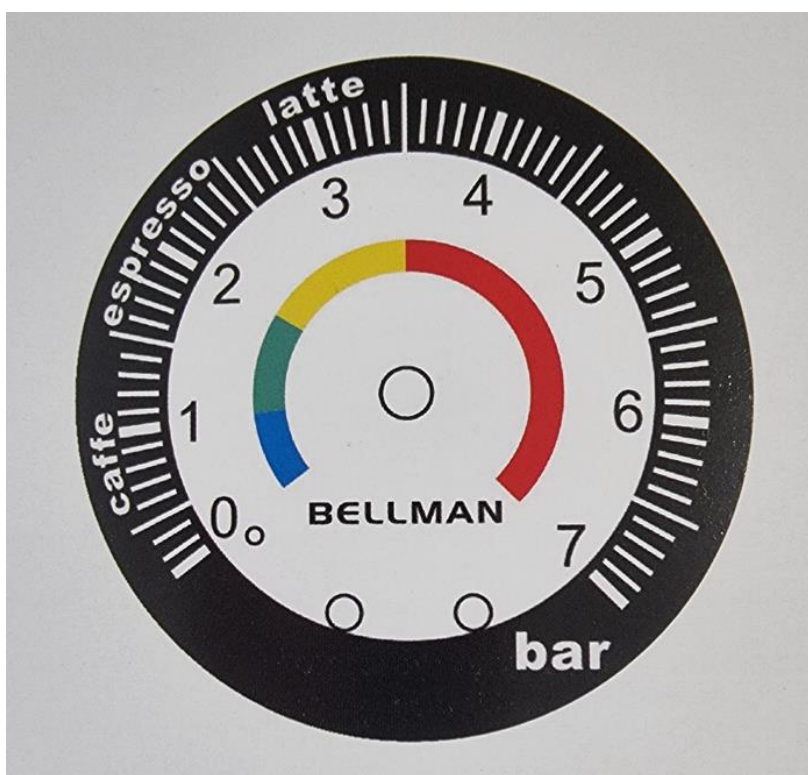
#### D) Note și sfaturi suplimentare

Pentru rezultate optime, utilizați boabe de cafea proaspăt prăjite și măcinați boabele de cafea imediat înainte de a face cafea. Vă recomandăm să folosiți boabe de cafea prăjite întunecate, care vă vor oferi un espresso bogat, plin de corp. Fasolea trebuie măcinată medie/fină, cu o consistență ca zahărul alb. Dimensiunea corectă de măcinare este atunci când zațul individual de cafea este mai mare decât orificiile mici din coșul de filtru.

Unitățile din seria CX-25 pot fi utilizate pentru spumarea laptelui pentru ciocolată caldă și alte băuturi fără a fi nevoie să faceți cafea cu unitatea. Pur și simplu umpleți mașina cu apă cu cel puțin o treime (1/3) și urmați Ghidul de abur și spumare a laptelui de mai sus.

Utilizați întotdeauna cafea măcinată și apă în unitate. Curățarea regulată imediat după utilizare va prelungi durata de viață a unității și va asigura cele mai bune rezultate de fiecare dată.

Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni într-un loc sigur și să le consultați în mod regulat.



#### GARANȚIE

Bellman are o perioadă standard de garanție legală. Această garanție este netransferabilă și nu este posibilă nicio compensație în numerar. Garanția nu se aplică produselor care au fost utilizate altfel decât cele specificate în acest manual de utilizare.

De asemenea, garanția nu acoperă:

- Daune rezultate din utilizarea necorespunzătoare, neglijență sau orice altă utilizare a Bellman în alte scopuri decât cele specificate în acest manual.
- Deteriorarea aspectului exterior, deteriorarea cauzată de coroziune sau uzură treptată.

Orice intervenție sau reparație efectuată de persoane neautorizate are ca rezultat anularea garanției produsului.