

Bedienungsanleitung für

Bellman Cappuccino

CX-25 serie

Allgemeine Informationen

Die Kaffee- und Cappuccinomaschinen der Bellman CX-25-Serie (CX-25 und CX-25P) sind Herdmodelle, die für den Hausgebrauch, Reisen und Camping konzipiert sind. Das kompakte Design der CX-Serie besteht aus langlebigem, schwerem 18/8-Edelstahl und hitzebeständigem Bakelit und kann auf Gas-, Elektro-, offenen Flammen- und den meisten Induktionsherden verwendet werden.

Die CX-Serie erzeugt in wenigen Minuten einen reichhaltigen, authentischen Espresso, indem der Dampfdruck Wasser durch den Kaffeesatz im Filterkorb drückt und so eine hochwertige Extraktion erzeugt. Das Gerät erzeugt nach der Espressozubereitung ausreichend Dampfdruck, um mithilfe der integrierten Dampf Düse mit 2-Loch-Spitze Milch zu erhitzen und aufzuschäumen, sodass Sie Ihre Lieblingskaffees auf Milchbasis wie Cappuccino, Latte Macchiato und Flat White zubereiten können.

Jede Einheit verfügt über einen verstellbaren Filterkorb (mithilfe des mitgelieferten Korbreduzierers), damit Sie problemlos genug Kaffee für 3, 6 oder 9 Espressoschüsse zubereiten können, basierend auf einem Espressoschuss von 30 ml. Das Modell CX-25P verfügt außerdem über ein eingebautes Manometer, sodass Sie gleichmäßige Extraktionen bei optimalem Druck erzielen und sicherstellen können, dass genügend Druck vorhanden ist, um die Dampf Düse nach dem Brühen zu verwenden.

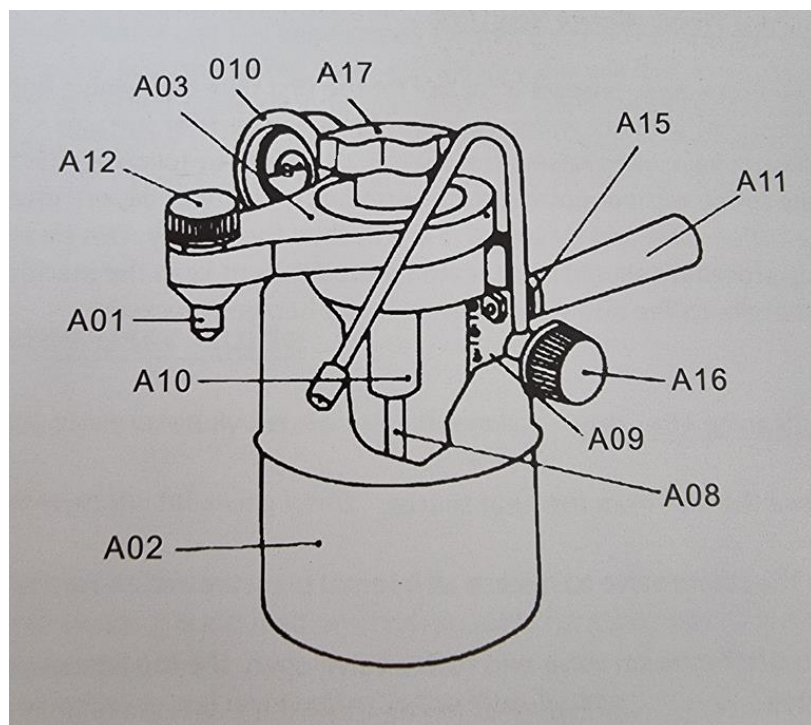
Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung durch, bevor Sie versuchen, Ihren Kaffee- und Cappuccinobereiter der CX-25-Serie zum ersten Mal zu verwenden. Bei den Geräten der CX-25-Serie handelt es sich um druckbeaufschlagte Geräte, die beim Betrieb entsprechende Vorsicht erfordern. Bewahren Sie die Anleitung sorgfältig auf und lesen Sie sie regelmäßig durch.

WARNHINWEISE UND SICHERHEIT – Bitte lesen Sie diesen Abschnitt sorgfältig durch

1. Die Geräte der CX-Serie verfügen über ein Sicherheitsdruckablassventil, das in die Unterseite des Griffs eingebaut ist (A15). Wenn das Ventil während des Betriebs öffnet und beginnt, Dampf abzugeben, hat das Gerät seinen maximalen optimalen Betriebsdruck erreicht und die Wärmequelle muss ausgeschaltet werden, damit das Gerät abkühlen kann.
2. Betreiben Sie das Gerät nicht bei übermäßigem Druck. Der richtige Betriebsdruck für die Espressozubereitung beträgt 0,5 bis 1,2 BAR und für die Dampferzeugung 1,5 bis 2 BAR.
3. Versuchen Sie nicht, den Deckel des Geräts abzuschrauben und zu entfernen, wenn es heiß ist und/oder unter Druck steht. Bevor Sie versuchen, den Deckel abzunehmen, lassen Sie die Maschine abkühlen und öffnen Sie das Dampfventil, um den gesamten Innendruck abzulassen.
4. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Beim Lösen des Kaffeeventils oder Dampfventils muss mit entsprechender Vorsicht vorgegangen werden, um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden. Dampf und heißer Kaffee können zu Verbrühungen und Verbrennungen führen. Stellen Sie sicher, dass ein Kaffee- oder Milchkännchen unter den Brühauslauf oder die Dampf Düse gestellt wird, bevor Sie langsam eines der Ventile öffnen.
5. Die Metalloberflächen des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Versuchen Sie nicht, die Metalloberflächen zu berühren oder das Gerät an einer Metalloberfläche anzuheben. Wenn die Maschine gehandhabt oder stabilisiert werden muss, halten Sie sie am hitzebeständigen Bakelitgriff fest und/oder verwenden Sie ofenfeste Handschuhe.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne ausreichend Wasser im Inneren und lassen Sie das Gerät nicht trocken kochen. Verwenden Sie beim Betrieb die Wasserstandsanzeiger im Inneren des Gehäuses gemäß den Anweisungen in diesem Buch. Wenn Sie nur die Dampf Düse am Gerät verwenden, stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens zu einem Drittel (1/3) mit Wasser gefüllt ist.
7. Stellen Sie beim Betrieb mit Gas oder offenem Feuer sicher, dass die Wärmequelle niedrig genug eingestellt ist, um zu verhindern, dass die Flamme an den Seiten des Geräts hochsteigt und/oder (auch bei der Verwendung auf Elektro-/Induktionsherden) das Gerät zum Brennen bringt überhitzen und so anfassen, dass es zu heiß zum Anfassen wird. Übermäßige Hitze kann das Gerät beschädigen und ist nicht erforderlich.

8. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Die Dichtungen im Gerät müssen regelmäßig ausgetauscht werden und die Maschine muss regelmäßig auf Verschleiß und Schäden überprüft werden. Bei Mängeln senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung an den Händler zurück, bei dem Sie es gekauft haben.
9. Stellen Sie vor dem Erhitzen des Geräts sicher, dass der obere Deckel vollständig festgezogen ist und dass der Silikon-O-Ring, der unter dem Rand des Brühkorbs sitzt, nicht sichtbar ist.

Kaffeemaschine der Ballman CX-25-Serie



A01	4241	Brühauslauf
A02	B140	Edelstahlkessel
A03	C600	Oberer Deckel mit Kaffeeventil-Set
A05	5070	Tankdichtung, G70
A06	D120	3/6 Reduzierstück
A08	G240	Zentraler Schacht
A09	1102	Wasserstandsanzeige
A10	D310	Filter-/Brühkorb-Set
A11	5839	Griff aus Bakelit
A12	A210	Kaffeeventilknopf
A15	I250	Sicherheitsablassventil
A16	A210	Dampfventil
A17	G302	Oberen Knopf festziehen
010	CX-25P-P	Manometer (nur für CX-25P verwendet)

Reinigungs- und Pflegeanweisungen für die CX-25-Serie

A) Reinigung und Vorbereitung des neuen Geräts

Wenn das Gerät neu ist, bereiten Sie es für den ersten Gebrauch vor, indem Sie alle Teile gründlich mit heißem Wasser reinigen und abspülen. Es ist kein Reinigen von Teilen oder Oberflächen erforderlich. Sobald alle Teile gespült wurden, führen Sie einen reinen Wasserzyklus durch, indem Sie die Anweisungen zur Kaffeezubereitung befolgen, ohne Kaffeesatz in den Filterkorb zu geben, und stellen Sie sicher, dass sowohl das Kaffeeventil als auch das Dampfventil gründlich gespült werden. Dieser Reinigungs- und Sterilisationsvorgang sollte regelmäßig wiederholt werden, um die Maschine sauber zu halten und sicherzustellen, dass die Kaffee- und Dampfventile nicht verstopfen.

B) Regelmäßige Reinigung nach Gebrauch

- 1) Entfernen Sie das Gerät von der Wärmequelle.
- 2) Öffnen Sie das Dampfventil, um den gesamten Innendruck abzulassen und das Gerät abkühlen zu lassen.
- 3) Wenn sowohl das Dampfventil als auch das Kaffeeventil geöffnet sind, kann der obere Deckel sicher entfernt werden.
- 4) Nehmen Sie den Filterkorb heraus und entleeren Sie den Kaffeesatz. Achten Sie darauf, den Korbreduzierer nicht wegzuerwerfen, falls er verwendet wird.
- 5) Spülen Sie alle Teile und das Innere des Geräts ab. Tauchen Sie das Gerät und das Manometer nicht in Wasser, da dies zu Schäden am Manometer führen kann. Verwenden Sie keine scharfen Seifen oder Scheuermittel, da diese die Metalloberflächen zerkratzen und beschädigen und den Kaffeegeschmack beeinträchtigen können. Nicht in der Spülmaschine waschen.
- 6) Trocknen Sie das Gerät gründlich mit einem weichen, trockenen Tuch ab. Das Gerät kann mit locker aufgesetztem Deckel und geöffneten Kaffee- und Dampfventilen aufbewahrt werden. Lassen Sie das Gerät nicht längere Zeit mit altem Wasser und/oder Kaffeesatz darin stehen.

- 7) Eine regelmäßige Reinigung nach dem Gebrauch verlängert die Lebensdauer des Geräts. Lassen Sie regelmäßig einen Wasserkreislauf durch das Gerät laufen, um das Innere gründlich zu reinigen.

Reinigungstipp:

Um die Reinigung zu erleichtern, reinigen Sie das Kaffeeventil nach dem Gebrauch und spülen Sie die Dampfdüse sofort nach dem Aufschäumen von Milch aus, um eventuelle Milchrückstände an der Düse und der Spitze zu entfernen. Eine sofortige Reinigung und regelmäßige Wartung stellen sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert und den bestmöglichen Kaffee produziert.

C) Lagerung

Lagern Sie das Gerät niemals mit Wasser und/oder altem Kaffeesatz. Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach Gebrauch vollständig gereinigt und getrocknet ist und mit geöffneten Ventilen (A12 und A16) gelagert wird. Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum gelagert wurde, führen Sie einen reinen Wasserzyklus durch und stellen Sie sicher, dass sowohl das Kaffeeventil als auch das Dampfventil gespült sind, um es für den Gebrauch vorzubereiten. Das Gerät verwendet Silikondichtungen in Lebensmittelqualität, die bei normalem Gebrauch viele Jahre halten. Von Zeit zu Zeit kann es jedoch erforderlich sein, sie durch neue Dichtungen zu ersetzen. Für Ersatzteile wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten, falls diese benötigt werden.

Benutzerhandbuch für die CX-25-Serie

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

A) Sie benötigen folgende Artikel:

- 1) CX-25- oder CX-25P-Einheit.
- 2) Kaffeebohnen gemahlen mittel/fein, geeignet für Espresso auf dem Herd.
- 3) Kaffeetasse oder Karaffe.
- 4) Den Kaffee mit einem Löffel im Filterkorb festdrücken und gleichmäßig verteilen.
- 5) Hitzebeständiger Krug (vorzugsweise Edelstahl) zum Dämpfen und Aufschäumen von Milch.

B) Espresso-Führer

- 1) Schrauben Sie den Spannkopf (A17) ab und entfernen Sie den oberen Deckel (A03). Entfernen Sie den Filterkorb (A10) und das Korbreduzierstück (A06).
- 2) Füllen Sie das Gerät bis zur Füllstandsmarkierung im Inneren des Gehäuses (A09) mit Wasser für die gewünschte Anzahl Espressoschüsse (3, 6 oder 9). Um den Brühvorgang zu beschleunigen, füllen Sie das Gerät mit heißem Wasser. Überfüllen Sie das Gerät nicht: Wasser darf das Sicherheitsablassventil (A15) an der Unterseite des Griffs nicht bedecken.
- 3) Füllen Sie den Filterkorb (A10) bis zum Rand mit gemahlenem Kaffee. Verwenden Sie dabei einen mittleren/feinen Mahlgrad, der für Espresso auf dem Herd geeignet ist. Verwenden Sie den Korbreduzierer (A06), wenn Sie 3 oder 6 Espresso-Aufnahmen zubereiten möchten, und entfernen Sie den Reduzierer vollständig, wenn Sie 9 Espresso-Aufnahmen zubereiten möchten. Für 6 Schuss stecken Sie den Reduzierer mit dem kurzen Ende nach unten in den Filterkorb. Für 3 Schuss das Reduzierstück mit dem langen Ende nach unten einsetzen.
- 4) Wenn der Korbreduzierer (A06) verwendet wird, stellen Sie sicher, dass der gemahlene Kaffee oben auf den Reduzierer und nicht darunter gegeben wird. Verteilen Sie den Kaffee mit einem Löffel gleichmäßig im Korb und drücken Sie ihn leicht an. Es muss ein mittlerer/feiner Mahlgrad verwendet werden, der für Espresso auf dem Herd geeignet ist (Kaffeesatz gerade größer als die kleinen Löcher im Filterkorb). Wenn der Kaffeesatz zu grob ist, wird der Kaffee schwach und wässrig und zu feiner Kaffeesatz kann den Filter verstopfen. Einheit.
- 5) Setzen Sie den Filterkorb (A10) auf die zentrale Welle (A08) im Inneren des Geräts. Stellen Sie sicher, dass der Silikon-O-Ring richtig unter dem Rand des Filterkorbs am Rand des Geräts positioniert ist. Entfernen Sie überschüssigen Kaffeesatz vom Rand, um eine gute Abdichtung zu gewährleisten.

- 6) Setzen Sie den oberen Deckel (A03) auf den zentralen Schaft (A08) und drehen Sie das Kaffeeventil so, dass es gegenüber dem Griff des Geräts positioniert ist. Schrauben Sie den Spannkopf (A17) so fest wie möglich an, um sicherzustellen, dass der Deckel richtig dicht ist. Stellen Sie sicher, dass der Silikon-O-Ring unter dem Rand des Filterkorbs nicht sichtbar ist.
- 7) Schließen Sie das Dampfventil (A16) und das Kaffeeventil (A12) vollständig, indem Sie sie jeweils im Uhrzeigersinn drehen. Stellen Sie das Gerät auf die Wärmequelle und stellen Sie es auf niedrige bis mittlere Hitze ein. Die Heizfläche sollte kleiner sein als die Unterseite des Geräts. Stellen Sie bei Gasherden sicher, dass die Flamme nicht an den Seiten des Geräts hochsteigt, da dies das Gerät und den Griff beschädigen kann.

CX-25-ANLEITUNG

- 1) Stellen Sie eine Kaffeetasse oder Karaffe unter den Kaffeeauslauf (A01) und öffnen Sie das Kaffeeventil (A12) um 180 Grad gegen den Uhrzeigersinn.
- 2) Lassen Sie das Gerät 5 bis 10 Minuten lang aufheizen (länger, wenn Sie mit kaltem Wasser beginnen), bis das Wasser im Inneren kocht. Sobald der Kaffee kocht, beginnt er durch den Kaffeeauslauf zu tropfen und der Kaffeestrahl wird stärker. Für stärkeren Espresso schließen Sie das Kaffeeventil für weitere 30-60 Sekunden, sobald der Kaffee zu tropfen beginnt, und öffnen Sie es dann wieder.

CX-25P ANLEITUNG – Verwendung des Manometers

- 1) Lassen Sie das Gerät 5 bis 10 Minuten lang aufheizen (länger, wenn Sie mit kaltem Wasser beginnen), bis das Wasser im Inneren kocht. Wenn das Wasser zu kochen beginnt, beginnt der Druckmesser zu steigen.
- 2) Wenn die Nadel am Manometer (010) 0,5 bis 1,2 BAR erreicht (Anfang des grünen Bandes), ist das Gerät für die Kaffeezubereitung bereit. Stellen Sie eine Kaffeetasse oder Karaffe unter den Kaffeeauslauf (326) und öffnen Sie das Kaffeeventil (A12) um 180 Grad gegen den Uhrzeigersinn. Nach einigen Sekunden fließt ein Kaffeestrahl aus dem Kaffeeauslauf.
- 3) Für einen schwächeren Espresso kann das Kaffeeventil geöffnet werden, bevor das Wasser zu kochen beginnt, oder geschlossen bleiben und bei einem niedrigeren Druck geöffnet bleiben, wenn die Nadel am Manometer zwischen 0 und 0,4 BAR steht.
- 4) Bereiten Sie keinen Kaffee zu, wenn der Druck 1,2 BAR überschreitet. Übermäßiger Druck ist nicht erforderlich und führt zu einer Überhitzung und Verbrennung des Kaffeesatzes.
- 5) Wenn der Kaffee nicht aus dem Kaffeeauslauf kommt oder nur sehr langsam tropft, ist der Kaffeesatz möglicherweise zu fein. Nehmen Sie das Gerät von der Wärmequelle, lassen Sie es abkühlen und versuchen Sie es mit einer gröberen Mahlung des Kaffees. Der richtige Mahlgrad liegt vor, wenn der einzelne Kaffeesatz gerade größer ist als die kleinen Löcher im Filterkorb (A10). Verwenden Sie keinen Pulverkaffee.

C) Anleitung zum Dämpfen und Aufschäumen von Milch

- 1) Bereiten Sie Ihre Espresso-Shots bereits vor, bevor Sie versuchen, das Gerät zum Aufschäumen von Milch zu verwenden.
- 2) Schließen Sie das Dampfventil (A16) und das Kaffeeventil (A12), nachdem Sie Ihre Espresso-Shots eingegossen haben, und lassen Sie das Gerät 3 bis 5 Minuten lang weiter aufheizen. Dadurch wird ausreichend Druck aufgebaut, um die Milch zu dämpfen. Wenn Sie den CX-25P verwenden, reicht der Druck zum Dämpfen aus, wenn das Manometer einen Wert zwischen 1,2 und 2 BAR anzeigt.
- 3) Füllen Sie einen hitzebeständigen Krug oder Krug mit kalter Milch. Füllen Sie die Kanne nicht bis zur Hälfte, da sich die Milch beim Aufschäumen ausdehnt und an Volumen zunimmt.
- 4) Stellen Sie die Kanne so unter die Dampfdüse, dass sich die Spitze knapp unter der Milchoberfläche befindet, und öffnen Sie langsam das Dampfventil (A16), bis ein starker und gleichmäßiger Dampfstrahl austritt. Während des Aufschäumens sollte das Gerät auf einer moderaten Hitzestufe gehalten werden.
- 5) Halten Sie die Spitze des Stabs nahe an die Seite der Kanne, um einen Wirbel in der Milch zu erzeugen. Bewegen Sie die Spitze höher, tiefer, näher an den Rand oder weiter vom Rand der Kanne weg, um größere

Blasen aufzubrechen und die Menge der hinzugefügten Luft zu variieren, um die Milch aufzuschäumen und Mikroschaum zu erzeugen. Die Konsistenz der Milch sollte glatt und seidig sein.

- 6) Die Milch erwärmt sich und ihr Volumen nimmt beim Aufschäumen zu. Für einen Cappuccino schäumen Sie auf, bis sich das Volumen fast verdoppelt, und für einen Latte schäumen Sie auf, bis das Volumen der Milch um das 1 1/2-fache zunimmt. Wenn der Druck des Stabes abnimmt, erhöht sich die Wärmequelle.
- 7) Erhitzen Sie die Milch weiter, bis sich der Boden der Kanne heiß anfühlt, und nehmen Sie dann die Dampfdüse aus der Kanne. Achten Sie darauf, die Milch nicht zu überhitzen und zu verbrennen. Wenn Sie ein Thermometer verwenden, liegt die ideale Temperatur zum Erhitzen von Milch bei 60–70 Grad. Die Herstellung von hochwertigem Milchschaum macht Spaß und erfordert möglicherweise ein wenig Übung.
- 8) Schließen Sie das Dampfventil und schalten Sie die Wärmequelle aus. Reinigen Sie die Dampfdüse, indem Sie Dampf durch die Düse spülen und die Spitze abwischen, um eventuelle Rückstände zu entfernen. Es ist sehr wichtig, sicherzustellen, dass die Dampfdüse ordnungsgemäß gereinigt wird, um das Wachstum von Bakterien zu verhindern. Versuchen Sie nicht, die Dampfspitze zu entfernen.
- 9) Es kann hilfreich sein, einen Krug mit Wasser zu füllen und die Dampfdüse so zu betreiben, als würden Sie Milch aufschäumen, um sicherzustellen, dass alle Milchrückstände entfernt werden.
- 10) Fügen Sie Ihrem Espresso heiße, aufgeschäumte Milch hinzu und genießen Sie!

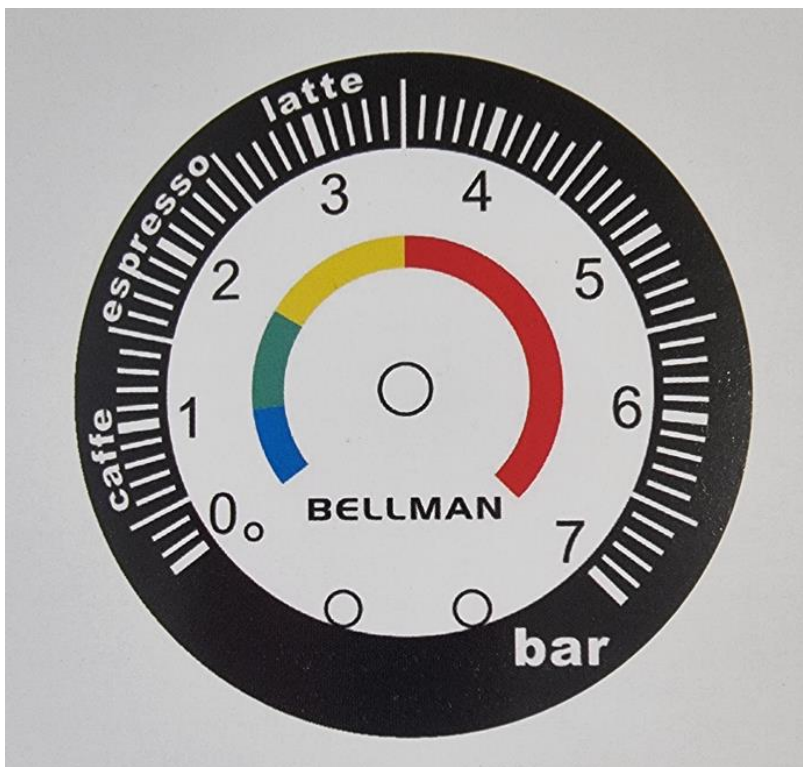
D) Zusätzliche Hinweise und Tipps

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie frisch geröstete Kaffeebohnen und mahlen Sie die Kaffeebohnen unmittelbar vor der Kaffeezubereitung. Wir empfehlen die Verwendung dunkel gerösteter Kaffeebohnen, die einen reichhaltigen, vollmundigen Espresso ergeben. Die Bohnen sollten mittelfein gemahlen sein und eine Konsistenz wie weißer Zucker haben. Der richtige Mahlgrad liegt dann vor, wenn der einzelne Kaffeesatz gerade größer ist als die kleinen Löcher im Filterkorb.

Mit den Geräten der CX-25-Serie können Sie Milch für heiße Schokolade und andere Getränke aufschäumen, ohne dass Sie mit dem Gerät Kaffee zubereiten müssen. Füllen Sie die Maschine einfach zu mindestens einem Drittel (1/3) mit Wasser und befolgen Sie die obige Anleitung zum Dämpfen und Aufschäumen von Milch.

Benutzen Sie im Gerät ausschließlich gemahlene Kaffeebohnen und Wasser. Regelmäßige Reinigung unmittelbar nach dem Gebrauch verlängert die Lebensdauer des Geräts und sorgt stets für beste Ergebnisse.

Bewahren Sie diese Anleitung bitte sorgfältig auf und lesen Sie sie regelmäßig durch.



GARANTIE

Für Bellman gilt eine standardmäßige gesetzliche Gewährleistungsfrist. Diese Garantie ist nicht übertragbar und es ist kein Barausgleich möglich. Die Garantie gilt nicht für Produkte, die anders als in dieser Bedienungsanleitung angegeben verwendet wurden.

Die Garantie umfasst außerdem nicht:

- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Vernachlässigung oder eine andere Verwendung des Bellman für andere als die in diesem Handbuch angegebenen Zwecke entstehen.
- Schäden am äußeren Erscheinungsbild, Schäden durch Korrosion oder allmählichen Verschleiß.

Eingriffe oder Reparaturen durch unbefugte Personen führen zum Erlöschen der Produktgarantie.