



Brew Up Your Mind








Made by Chufamix® S.L.
Picapedrers 10,
46120 Alboraià, València.
Spain (Europe)



www.emulsionizer.com



-  **BEDIENUNGSANLEITUNG**
-  **USER GUIDE (p.2)**
-  **MANUEL D'INSTRUCTIONS**
-  **MANUAL DE INSTRUCCIONES (p.6)**
-  **LIBRETTO DI ISTRUZIONI (p.10)**



VIDEO DEMO



www.emulsionizer.com



VERSION 1

CBE



VERSION 2

CBE ESSENCE



1 Tool, 4 Brewing Systems

BREWING & EXTRACTION OPTIONS



IMMERSION



POUR OVER
HARIO V60



CBE...
COFFEE BREWING EXPLORER
Caffè Latte, Mochaccino, Plant Milks,
Cocktails, Infusions, Emulsions.



COLD BREW

GRIND LEVEL



Coarse / Extra Coarse



Medium



WHOLE COFFEE BEANS
& Oil Flakes & Nuts & Cocoa &
Seeds & Roots & Spices & Herbs



Coarse / Extra Coarse



SYSTEM 1: IMMERSION

Click on the icon to watch the video.

- **Disc:** Use the 100 micron "0.1 Ground Coffee" disc.
- **Amount of Coffee:** equivalent to the French Press, 30 grams per 1/2 liter is recommended. If you want the coffee more or less intense, adjust the quantity.

ATTENTION, DISK! To ensure that the 0.1 disc is perfectly airtight, we recommend placing the 0.3 disc under the 0.1 disc.

ATTENTION, MORTAR! Do not push the mortar strongly, hot water may splash. The mortar should be used by gently pressing with intermittent movements on the pulp.



SYSTEM 2: POUR OVER (Filter or Drip Coffee)

Click on the icon to watch the video.

- **Accessory:** Fit the HARIO V60 accessory to the container and place the paper filter.
- **Amount of Coffee:** equivalent to any Pour Over system, 30 grams per 1/2 liter is recommended. If you want the coffee more or less intense, adjust the quantity.
- **Blooming:** Natural alchemy process through which freshly ground coffee is moistened with hot water. After waiting 30 or 40 seconds (in which we will see bubbles due to the carbon dioxide released by the coffee), we will continue adding water to finish extracting the appreciated elixir.

SYSTEM 3: CBE, Coffee Brewing Explorer

Pioneering coffee bean extraction system that allows the essence of coffee to be combined with other seeds, creating unique Coffee Combinations.

- Disc: Use the 300 micron "0.3 Oats Coffee Beans Nuts" disc.



SYSTEM 4: COLD BREW

Click on the icon to watch the video.


Follow the instructions for System 1 but using cold water instead of hot and letting it rest & macerate for between 12 and 24 hours.

USER MANUAL

CBE® is a utensil that allows you to make coffee in 4 different ways:

- Immersion coffee - Filter or drip coffee - Cold extraction coffee
- CBE coffee (directly emulsifying the coffee bean).

1- Attention & Previous Warnings

- **PREVIOUS WASHING:** Wash all CBE® components with soap and water before using it for the first time.
 - **SMART COFFEE GRINDING:** Depending on the extraction system used, the coffee grind level should follow the suggestions on page 2. In combination with a household hand blender, you can use the O'Grindy accessory to grind your coffee beans with the granulometry you want. [Watch video.](#) 
 - **DISHWASHER & CLEANING:** Do not use abrasive cleaning products or acidic chemical agents. All parts can be cleaned in the dishwasher except the bamboo lid. However, we recommend rinsing the utensil with water as soon as you finish using it. If you do not do this and the pulp remains dry, do not scratch the filter with another metal surface, use a brush.
 - **HOT WATER:** The maximum recommended temperature is 92° (Celsius).
 - **VERSATILE:** The CBE® filter can be used in any kitchen container. Using a taller, narrower container favors filtering. The water should always cover all the ingredients used. We can also add the raw materials little by little as we emulsify with the hand blender.
 - **MATERIALS:** The CBE glass container (Borosilicate), as well as its filter (PP & AISI 316) and mortar (PE), are made with the best European materials on the market and are free of toxic components harmful to health. Chemically tested and certified by TÜV Rheinland and Bureau Veritas in Germany, and by AIMPLAS in Spain.
 - **DISCS:** The interchangeable discs are made of AISI 304 steel.
 - ✓ The 0.1 (100 micron) disc with the inscription "GROUND COFFEE" is suitable for the extraction methods "Immersion" (System 1) and "Cold Brew" (System 4).
 - ✓ The 0.3 disc (300 microns) with the inscription "OATS COFFEE BEANS NUTS" is used for the "CBE" extraction system that uses coffee beans or ground coffee.
 - ✓ The "blind" disc without micro-perforating is used to make Tea following the steps of Immersion System 1.
- After placing the tea in the filter and the hot water in the container, drop the blind disc into the filter. Give it a touch with your index finger and it will lie flat, retaining the vapor that emanates from the tea inside and optimizing its infusion.



- **PULP:** Unlike the coffee grounds resulting from other extraction methods, the pulp from the "CBE" system should not be thrown down the drain as it can clog the pipes.
- **STAINLESS STEEL MESH:** Occasionally it is advisable to thoroughly clean the steel mesh of the CBE filter. Put 1 liter of hot water at 60°C in the CBE container and add 1 large spoonful of baking soda. Immerse the filter for 5 minutes and scrub the mesh gently with the help of a toothbrush or with the brush from the CBE® case. It will be like new!
- **BAMBOO LID.** To increase its natural resistance to humidity we recommend treating with an edible vegetable oil. Apply a coat of oil with a cloth and repeat the treatment after 24 hours.
- **FIRE:** CBE® is not suitable for use directly on fire.
- **CHILDREN'S USE:** CBE® should not be handled by children.

*The manufacturer declines all responsibility in those cases in which all the preceding instructions are not followed.

2- CBE® + HAND BLENDER (EXTRACTION SYSTEM 3)

CBE® works with any standard hand blender. The hand blender is not included in the CBE® kit (if you have a "Bamix" use the sharp blade, not the "Universal" one).

3 - PATENTS AND TRADEMARKS

CBE® is a registered trademark, so its unauthorized use is prohibited, and the owner reserves the right to pursue it. Both the beverage manufacturing device and its components and accessories, including this instruction manual, are protected by industrial and intellectual property rights in the European, Chinese, American, Mexican, and other patent offices, and their use is prohibited. manufacturing, marketing, offering, import, as well as any exploitation or reproduction thereof without the consent of its owner.

4- LETTER OF GUARANTEE

Chufamix S.L. will repair or replace this product within **3 years** if its failure has occurred as a result of defective materials or workmanship and not due to improper use in disregard of the instructions detailed in this manual. Show the receipt or purchase order as a guarantee certificate.

For any question, contact us on the **Emulsionizer.com** website, we always answer!

1 Utensilio, 4 Sistemas de Extracción



OPCIONES & MÉTODOS DE EXTRACCIÓN



NIVEL DE MOLIDO



INMERSIÓN



Grueso / Extra Grueso



POUR OVER
(Café de Filtro o Goteo)
HARIO V60



Medio.



CBE_CAFÉ BARISTA EXPLORER
Caffè Lattes, Mochaccino, Leches Vegetales,
Cocktails, Infusiones, Emulsiones.



GRANOS DE CAFÉ
& Avena en copos & Frutos
Secos & Cacao & Semillas &
Raíces & Especias & Hierbas



COLD BREW
(Extracción en Frío)



Grueso / Extra Grueso



SISTEMA 1: INMERSIÓN

Pulsa en el icono para ver el video.

- **Disco:** Use el disco de 100 micras "0,1 Ground Coffee".
- **Cantidad de Café:** equivalente a la Prensa Francesa, se recomienda 30 gramos por 1/2 litro. Si quiere el café más o menos intenso, ajustar la cantidad.

ATENCIÓN DISCO: Para lograr que el disco de 0,1 quede perfectamente hermético, recomendamos colocar el disco de 0,3 bajo el de 0,1.

ATENCIÓN MORTERO: No empuje el mortero con fuerza, puede salpicar el agua caliente. El mortero debe usarse presionando suavemente con movimientos intermitentes sobre la pulpa.



SISTEMA 2: POUR OVER (Café de Filtro o Goteo)

Pulsa en el icono para ver el video.

- **Accesorio:** Ajuste al recipiente el accesorio V60 de HARIO y coloque el filtro de papel.
- **Cantidad de Café:** equivalente a cualquier sistema de goteo, se recomienda 30 gramos por 1/2 litro. Si quiere el café más o menos intenso, ajustar la cantidad.
- **Blooming:** El "Bloom" o Pre-Infusión es un proceso de alquimia natural mediante el cual el café recién molido se humedece con agua caliente. Tras 30 o 40 segundos de espera (en los que veremos un burbujeo por el dióxido de carbono que libera el café), seguiremos añadiendo agua para terminar de extraer el apreciado elixir.

Sistema pionero de extracción del café en grano que permite combinar la esencia del café junto a otras semillas creando Combinaciones de Café únicas.

- Disco: Use el disco de 300 micras "0,3 Oats Coffee Beans Nuts".



Pulsa en el icono para ver el video.

SISTEMA 4: COLD BREW (Extracción en Frío)

Pulsa en el icono para ver el video.


Seguir las instrucciones del Sistema 1 pero empleando agua fría en vez de caliente y dejando macerar entre 12 y 24 horas.

MANUAL DE INSTRUCCIONES

CBE® es un utensilio que permite elaborar café de 4 formas diferentes:

- Café por inmersión - Café de filtro o goteo - Café por extracción en frío
- Café CBE (emulsionando directamente el grano de café).

1- Atención & Advertencias Previas

- **LAVADO PREVIO:** Lavar con agua y jabón todos los componentes de CBE® antes de utilizarlo por primera vez.
 - **MOLIDO CAFÉ:** Dependiendo del sistema de extracción que se emplee, el nivel de molido del café debería ajustarse a las sugerencias de la **página 6**. En combinación con una batidora de mano doméstica, puedes usar el accesorio O'Grindy para moler tus granos de café con la granulometría que desees.  [Ver Video](#).
 - **LAVAVAJILLAS & LIMPIEZA:** No usar productos de limpieza abrasivos o agentes químicos ácidos. Todas las piezas pueden ser limpiadas en el lavavajillas excepto la tapa de bambú. Sin embargo, recomendamos enjuagar el utensilio con agua nada más terminar de usarlo. Si no lo hiciera y la pulpa se queda seca, no rasque el filtro con otra superficie metálica, use un cepillo.
 - **AGUA CALIENTE:** La temperatura máxima recomendada es de 92° (Celsius).
 - **POLIVALENCIA:** El filtro CBE® puede usarse en cualquier recipiente de cocina. Utilizar un recipiente más alto y estrecho favorece el filtrado. El agua debe cubrir siempre todos los ingredientes que se empleen. También podemos ir agregando las materias primas poco a poco a medida que vamos emulsionando con la batidora de mano.
 - **MATERIALES:** El recipiente de vidrio (Borosilicato) de CBE, así como su filtro (PP & AISI 316) y mortero (PE), están fabricados con los mejores materiales europeos del mercado y están libres de componentes tóxicos perjudiciales para la salud. Testados y certificados químicamente por TÜV Rheinland y Bureau Veritas en Alemania, y por AIMPLAS en España.
 - **DISCOS:** Los discos intercambiables están fabricados con acero AISI 304.
 - ✓ El disco de 0,1 (100 micras) con la inscripción "GROUND COFFEE" sirve para los métodos de extracción "Inmersión" (Sistema 1) y "Cold Brew" (Sistema 4).
 - ✓ El disco 0,3 (300 micras) con la inscripción "OATS COFFEE BEANS NUTS" sirve para el sistema de extracción "CBE" que emplea café en grano o café molido.
 - ✓ El disco "ciego" sin micro-perforar, se emplea para la elaboración de Té siguiendo los pasos del Sistema 1 de Inmersión.
- Tras introducir el té en el filtro y el agua caliente en el recipiente, deja caer el disco ciego dentro del filtro. Darle un toque con el dedo índice y quedará plano reteniendo dentro el vaho que emana del té y optimizando su infusión.

- PULPA: A diferencia del poso del café resultante del resto de métodos de extracción, la pulpa del sistema "CBE" no debe tirarse por el desagüe ya que puede obstruir las cañerías.
- MALLA DE ACERO INOXIDABLE: Esporádicamente conviene limpiar a fondo la malla de acero del filtro CBE. Poner en el recipiente de CBE 1 litro de agua caliente a 60°C y añadir 1 cucharada grande de bicarbonato. Sumergir el filtro durante 5 minutos y frotar la malla con suavidad con ayuda de un cepillo de dientes o con el cepillo del maletín CBE®. ¡Quedará como nuevo!
- TAPA DE BAMBÚ. Para incrementar su resistencia natural a la humedad recomendamos tratar con un aceite vegetal comestible. Aplicar una mano de aceite con un paño y repetir el tratamiento transcurridas 24 horas.
- FUEGO: CBE® no es apta para usar directamente sobre el fuego.
- USO INFANTIL: CBE® no debe ser manipulado por menores.

*El fabricante declina toda responsabilidad en aquellos casos en que no sean cumplidas todas las instrucciones precedentes.

2- CBE® + BATIDORA DE MANO (SISTEMA DE EXTRACCIÓN 3)

CBE® funciona con cualquier batidora de mano. La batidora no está incluida en el kit CBE® (si tienes una «Bamix» usa la cuchilla afilada, no la «Universal»).

3 - PATENTES Y MARCAS

CBE® es una marca registrada por lo que su uso no autorizado se encuentra prohibido, reservándose el titular las acciones para su persecución. Tanto el dispositivo para la fabricación de bebida como sus componentes y accesorios, incluido el presente manual de instrucciones, se encuentran protegidos por derechos de propiedad industrial e intelectual en las oficinas de patentes europea, china, estadounidense, mexicana, y otras, estando prohibido su fabricación, comercialización, oferta, importación, así como cualquier explotación o reproducción del mismo sin el consentimiento de su titular.

4- CARTA DE GARANTIA

Chufamix S.L. reparará o sustituirá este producto en el plazo de **3 años** si su fallo se ha producido como resultado de materiales o fabricación defectuosos y no por un uso indebido desatendiendo las instrucciones detalladas en este manual. Muestre el ticket u orden de compra como certificado de garantía.

Para cualquier cuestión, contáctenos en la web **Emulsionizer.com**, ¡siempre contestamos!



OPZIONI e METODI DI ESTRAZIONE



IMMERSIONE

POUR OVER (Caffè a Goccia)
HARIO V60CBE...
CAFFÈ BARISTA EXPLORER
Caffè Latte, Mocaccino, Latti Vegetali,
Cocktails, Infusi, Emulsioni

COLD BREW (Estrazione a freddo)



LIVELLO DI MACINATURA



Grossolano / Extra Grossol.



Medio

CHICCHI DI CAFFÈ
& Fiorcchi d'avena & Noci & Cacao,
& Semi & Radici & Spezie & Erbe

Grossolano / Extra Grossol.



SISTEMA 1: IMMERSIONE

Clicca sull'icona per guardare il video.

- **Disco:** utilizzare il disco "0.1 Ground Coffee" da 100 micron.
- **Quantità di caffè:** equivalente al French Press, si consigliano 30 grammi per 1/2 litro. Se si desidera un caffè più o meno intenso regolare la quantità.

ATTENZIONE DISCO: Per garantire che il disco 0,1 sia perfettamente ermetico, consigliamo di posizionare il disco 0,3 sotto il disco 0,1.

ATTENZIONE MORTAIO: Non spingere il mortaio con forza, potrebbero schizzare acqua calda. Il mortaio va utilizzato esercitando una leggera pressione con movimenti intermittenti sulla polpa.



SISTEMA 2: POUR OVER (Caffè Filtrato o a Goccia)

Clicca sull'icona per guardare il video.

- **Accessorio:** adattare l'accessorio HARIO V60 al contenitore e posizionare il filtro di carta.
- **Quantità di caffè:** equivalente a qualsiasi sistema a goccia, si consigliano 30 grammi per 1/2 litro. Se si desidera un caffè più o meno intenso regolare la quantità.
- **Blooming:** La "Bloom" o Pre-Infusione è un processo di alchimia naturale attraverso il quale il caffè appena macinato viene inumidito con acqua calda. Dopo 30 o 40 secondi di attesa (in cui vedremo delle bolle dovute all'anidride carbonica rilasciata dal caffè), continueremo ad aggiungere acqua per terminare l'estrazione dell'apprezzato elisir.

Sistema pionieristico di estrazione dei chicchi di caffè che permette di combinare l'essenza del caffè con altri semi, creando Combinazioni di Caffè uniche.

- **Disco:** utilizzare il disco da 300 micron "0,3 Oats (Avena) Coffee Beans (Caffè Chicchi) Nuts (Noci)".

**SISTEMA 4: COLD BREW (Estrazione a Freddo)**

Clicca sull'icona per guardare il video.


Seguite le istruzioni del Sistema 1 ma utilizzando acqua fredda invece che calda e lasciando marinare dalle 12 alle 24 ore.

MANUALE

CBE® è un utensile che permette di preparare il caffè in 4 modi diversi:

- Caffè ad immersione - Caffè filtro o drip - Caffè ad estrazione a freddo
- Caffè CBE (emulsionando direttamente il chicco di caffè).

1- ATTENZIONE E AVVERTENZE PRECEDENTI

- **LAVAGGIO PRECEDENTE:** Lavare tutti i componenti del CBE® con acqua e sapone prima di utilizzarlo per la prima volta.
- **MACINAZIONE DEL CAFFÈ:** A seconda del sistema di estrazione utilizzato, il livello di macinatura del caffè dovrebbe seguire i suggerimenti a pagina 10. In abbinamento ad un frullatore ad immersione domestico, puoi utilizzare l'accessorio O'Grindv per macinare i tuoi chicchi di caffè con la granulometria che desideri. [Guarda un video.](#) 
- **LAVASTOVIGLIE E PULIZIA:** non utilizzare prodotti detergenti abrasivi o agenti chimici acidi. Tutte le parti possono essere lavate in lavastoviglie tranne il coperchio in bambù. Si consiglia tuttavia di sciacquare l'utensile con acqua non appena si finisce di utilizzarlo. Se non fate questa operazione e la polpa rimane asciutta, non graffiate il filtro con un'altra superficie metallica, usate una spazzola.
- **ACQUA CALDA:** La temperatura massima consigliata è 92° (Celsius).
- **VERSATILE:** Il filtro CBE® può essere utilizzato in qualsiasi contenitore da cucina. L'utilizzo di un contenitore più alto e più stretto favorisce il filtraggio. L'acqua dovrà sempre coprire tutti gli ingredienti utilizzati. Possiamo anche aggiungere le materie prime poco a poco man mano che emulsioniamo con la frusta a immersione.
- **MATERIALI:** Il contenitore in vetro CBE (borosilicato), così come il suo filtro. (PP & AISI 316) e malta (PE), sono realizzati con i migliori materiali europei presenti sul mercato e sono privi di componenti tossici dannosi per la salute. Testato chimicamente e certificato da TÜV Rheinland e Bureau Veritas in Germania e da AIMPLAS in Spagna.
- **DISCHI:** I dischi intercambiabili sono realizzati in acciaio AISI 304.
 - ✓ Il disco da 0,1 (100 micron) con la scritta "GROUND COFFEE" è adatto per i metodi di estrazione "Immersion" (Sistema 1) e "Cold Brew" (Sistema 4).
 - ✓ Il disco da 0,3 (300 micron) con la scritta "AVENA CAFFÈ IN GRANI NUTS" è utilizzato per il sistema di estrazione "CBE" che utilizza caffè in grani o caffè macinato.
 - ✓ Il disco "cieco" senza microforatura viene utilizzato per preparare il Tè seguendo i passaggi del Sistema ad Immersione 1.

Dopo aver inserito il tè nel filtro e l'acqua calda nel contenitore, inserire il disco cieco nel filtro. Toccatelo con l'indice e si appiattirà, trattenendo il vapore che emana dal tè al suo interno e ottimizzandone l'infusione.

- POLPA: A differenza dei fondi di caffè derivanti da altri metodi di estrazione, la polpa del sistema "CBE" non deve essere gettata nello scarico perché potrebbe intasare le tubazioni.
 - RETE IN ACCIAIO INOSSIDABILE: Occasionalmente è consigliabile pulire accuratamente la rete in acciaio del filtro CBE. Metti 1 litro di acqua calda a 60°C nel contenitore CBE e aggiungi 1 cucchiaino abbondante di bicarbonato di sodio. Immergere il filtro per 5 minuti e strofinare delicatamente la rete con l'aiuto di uno spazzolino da denti o con lo spazzolino della custodia CBE®. Sarà come nuovo!
 - COPERCHIO IN BAMBÙ. Per aumentarne la naturale resistenza all'umidità si consiglia di trattare con olio vegetale commestibile. Applicare uno strato di olio con un panno e ripetere il trattamento dopo 24 ore.
 - FUOCO: CBE® non è adatto per l'uso direttamente sul fuoco.
 - USO DA PARTE DEI BAMBINI: CBE® non deve essere maneggiato da minori.
- *Il produttore declina ogni responsabilità nei casi in cui non vengano seguite tutte le istruzioni precedenti.

2- CBE® + FRULLATORE A IMMERSIONE (SISTEMA DI ESTRAZIONE 3)

CBE® funziona con qualsiasi frullatore a immersione.. Le frullatore a immersione non è compreso nel kit CBE® (se avete un "Bamix" usate la lama affilata, non quella "Universale").

3 - BREVETTI E MARCHI

CBE® è un marchio registrato, pertanto il suo utilizzo non autorizzato è vietato e il titolare si riserva il diritto di perseguirlo. Sia il dispositivo per la produzione di bevande che i suoi componenti e accessori, compreso questo manuale di istruzioni, sono protetti dai diritti di proprietà industriale e intellettuale negli uffici brevetti europeo, cinese, americano, messicano e di altri uffici e il loro utilizzo è vietato. , importazione, nonché qualsiasi sfruttamento o riproduzione degli stessi senza il consenso del proprietario.

4- LETTERA DI GARANZIA

Chufamix S.L. riparerà o sostituirà questo prodotto entro **3 anni** se il suo guasto è dovuto a materiali o lavorazione difettosi e non a un uso improprio in violazione delle istruzioni dettagliate in questo manuale. Presentare la ricevuta o l'ordine d'acquisto come certificato di garanzia.

Per qualsiasi domanda, contattaci sul sito **Emulsionizer.com**, rispondiamo sempre!


 OPTIONS À MÉTHODES D'EXTRACTION


 NIVEAU DE MOUTURE


IMMERSION



Grossier / Extra Grossier


 POUR OVER
 (Café Filtré ou Goutte à Goutte)
HARIO V60


Moitié


 CBE. CAFÉ BARISTA EXPLORATEUR
 Café Latte, Mochaccino, Lait Végétal,
 Cocktails, Infusions, Émulsions.

 GRAINS DE CAFÉ
 & Flocons d'avoine & Noix &
 Cacao & Graines & Racines
 & Épices & Herbes

 COLD BREW
 (Extraction à Froid)


Grossier / Extra Grossier



SYSTÈME 1 : IMMERSION

Appuyez sur l'icône pour regarder la vidéo.

- **Disque** : Utilisez le disque de 100 microns "0,1 Ground Coffee".
- **Quantité de café** : équivalente à la presse française, il est recommandé d'utiliser 30 grammes par 1/2 litre. Si vous souhaitez un café plus ou moins intense, ajustez la quantité.

ATTENTION AU DISQUE : Pour que le disque de 0,1 soit parfaitement hermétique, nous recommandons de placer le disque de 0,3 en dessous du 0,1.

ATTENTION AU PILON : Ne poussez pas le pilon avec force, cela pourrait éclabousser l'eau chaude. Le pilon doit être utilisé en appuyant doucement avec des mouvements intermittents sur la pulpe.



SYSTÈME 2 : POUR OVER (Café Filtré ou Goutte à Goutte)

Appuyez sur l'icône pour regarder la vidéo.

- **Accessoire** : Fixez l'accessoire V60 de HARIO au récipient et placez le filtre en papier.
- **Quantité de café** : équivalente à n'importe quel système de goutte à goutte, il est recommandé d'utiliser 30 grammes par 1/2 litre. Si vous souhaitez un café plus ou moins intense, ajustez la quantité.
- **Blooming** : Le "Bloom" ou pré-infusion est un processus d'alchimie naturelle par lequel le café fraîchement moulu est humidifié avec de l'eau chaude. Après 30 à 40 secondes d'attente (pendant lesquelles vous verrez une effervescence due au dioxyde de carbone libéré par le café), continuez à ajouter de l'eau pour terminer l'extraction du précieux élixir.

Système pionnier d'extraction du café en grain qui permet de combiner l'essence du café avec d'autres graines pour créer des Combinaisons de Café uniques.

- Disque : Utilisez le disque de 300 microns "0,3 Oats Coffee Beans Nuts".



SYSTÈME 4 : COLD BREW (Extraction à Froid)




Appuyez sur l'icône pour regarder la vidéo.

Suivez les instructions du Système 1 en utilisant de l'eau froide au lieu de chaude et laissez macérer entre 12 et 24 heures.

CBE® est un ustensile qui permet de préparer du café de 4 manières différentes:

- Café par immersion - Café filtré ou goutte à goutte - Café par extraction à froid - Café CBE (émulsionnant directement le grain de café).

1- ATTENTION ET AVERTISSEMENTS PRÉALABLES

- **LAVAGE PRÉALABLE** : Lavez avec de l'eau et du savon tous les composants de CBE® avant de l'utiliser pour la première fois.
- **MOUTURE DU CAFÉ** : Selon le système d'extraction utilisé, le niveau de mouture du café devrait être ajusté selon les suggestions de la page 14. En combinaison avec un mixeur domestique, vous pouvez utiliser l'accessoire O'Grindy pour mouler vos grains de café à la granulométrie souhaitée. [Voir la vidéo.](#) 
- **LAVE-VAISSELLE ET NETTOYAGE** : N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou d'agents chimiques acides. Toutes les pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle, sauf le couvercle en bambou. Cependant, nous recommandons de rincer l'ustensile à l'eau immédiatement après usage. Si cela n'est pas fait et que la pulpe devient sèche, ne grattez pas le filtre avec une surface métallique, utilisez une brosse.
- **EAU CHAUDE** : La température maximale recommandée est de 92 °C (Celsius).
- **POLYVALENCE** : Le filtre CBE® peut être utilisé dans n'importe quel récipient de cuisine. Utiliser un récipient plus haut et étroit favorise la filtration. L'eau doit toujours recouvrir tous les ingrédients utilisés. Nous pouvons également ajouter progressivement les matières premières tout en émulsionnant avec le mixeur à main.
- **MATÉRIAUX** : Le récipient en verre (borosilicate) de CBE, ainsi que son filtre (PP & AISI 316) et son mortier (PE), sont fabriqués avec les meilleurs matériaux européens disponibles sur le marché et sont exempts de composants toxiques nuisibles à la santé. Testés et certifiés chimiquement par TÜV Rheinland et Bureau Veritas en Allemagne, et par AIMPLAS en Espagne.
- **DISQUES** : Les disques interchangeables sont fabriqués en acier AISI 304.

Le disque de 0,1 (100 microns) avec l'inscription "GROUND COFFEE" est utilisé pour les méthodes d'extraction "Immersion" (Système 1) et "Cold Brew" (Système 4).

Le disque 0,3 (300 microns) avec l'inscription "OATS COFFEE BEANS NUTS" est utilisé pour le système d'extraction "CBE" qui utilise du café en grain ou du café moulu.

Le disque "aveugle" sans microperforation est utilisé pour la préparation de thé en suivant les étapes du Système 1 d'Immersion. Après avoir introduit le thé dans le filtre et l'eau chaude dans le récipient, laissez tomber le disque aveugle dans le filtre. Touchez-le du bout du doigt et il restera plat, retenant la vapeur émanant du thé et optimisant son infusion.

- **PULPE** : Contrairement au marc de café résultant des autres méthodes d'extraction, la pulpe du système "CBE" ne doit pas être jetée dans l'évier car elle peut obstruer les canalisations.
 - **MAILLE EN ACIER INOXYDABLE** : De temps en temps, il est conseillé de nettoyer en profondeur la maille en acier du filtre CBE. Mettez 1 litre d'eau chaude à 60 °C dans le récipient de CBE et ajoutez 1 cuillère à soupe de bicarbonate. Immergez le filtre pendant 5 minutes et frottez délicatement la maille à l'aide d'une brosse à dents ou de la brosse du kit CBE®. Il sera comme neuf !
 - **COUVERCLE EN BAMBOU** : Pour augmenter sa résistance naturelle à l'humidité, il est recommandé de traiter avec une huile végétale comestible. Appliquez une couche d'huile avec un chiffon et répétez le traitement après 24 heures.
 - **FEU** : CBE® n'est pas adapté à une utilisation directe sur le feu.
 - **UTILISATION POUR ENFANTS** : CBE® ne doit pas être manipulé par des mineurs.
- *Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où toutes les instructions précédentes ne seraient pas suivies.

2- CBE® + MIXEUR PLONGEANT (SYSTÈME D'EXTRACTION 3) CBE® fonctionne avec n'importe quel mixeur plongeant. Le mixeur plongeant n'est pas inclus dans le kit CBE® (si vous avez un «Bamix», utilisez la lame tranchante, pas la «Universal»).

3 - BREVETS ET MARQUES. CBE® est une marque déposée, donc son utilisation non autorisée est interdite, le titulaire se réservant le droit d'engager des poursuites. Le dispositif de fabrication de boisson, ainsi que ses composants et accessoires, y compris le présent manuel d'instructions, sont protégés par des droits de propriété industrielle et intellectuelle dans les bureaux de brevets européen, chinois, américain, mexicain, et d'autres pays, leur fabrication, leur commercialisation, leur offre, leur importation, ainsi que toute exploitation ou reproduction étant interdites sans le consentement du titulaire.

4- LETTRE DE GARANTIE. Chufamix S.L. réparera ou remplacera ce produit dans un délai de **3 ans** si sa défaillance est due à des matériaux ou à une fabrication défectueuse et non à une utilisation incorrecte négligeant les instructions détaillées dans ce manuel. Présentez le ticket ou l'ordre d'achat comme certificat de garantie.

Pour toute question, contactez-nous sur le site **Emulsionizer.com**, nous répondons toujours !


 BRÜH- UND EXTRAKTIONSOPTIONEN


 MAHLGRAD


SYSTEM 1: IMMERSION (EINTAUCHEN)

Auf PLAY klicken, um das Video anzusehen.

- **Disc:** Die 100 Mikron-Disc "0,1 Ground Coffee" verwenden.
- **Kaffeemenge:** wie bei der French Press. Wir empfehlen 30 Gramm pro 1/2 Liter. Wenn ein stärkerer oder nicht so starker Kaffee gewünscht wird, die Kaffeemenge anpassen.

ACHTUNG: Um sicherzustellen, dass die 0,1-Disc perfekt abschließt, empfehlen wir, die 0,3-Disc unter die 0,1-Disc zu legen.

ACHTUNG: Den Mörser nicht zu fest drücken, da sonst das heiße Wasser herausspritzen kann. Der Mörser sollte durch sanftes Drücken mit stoßweisen Bewegungen auf den Trester eingesetzt werden.



SYSTEM 2: POUR OVER (Filter- oder Tropfkaffee)

Auf die Schaltfläche klicken, um das Video anzusehen.

- **Zubehör:** HARIO V60 Papier-Kaffeefilter in den Behälter einsetzen.
- **Kaffeemenge:** Entspricht jedem herkömmlichen Tropfsystem, empfohlen werden 30 Gramm pro 1/2 Liter. Kaffee Menge je nach Geschmack anpassen.
- **Blooming:** "Bloom" oder Pre-Infusion ist ein natürlicher Vorgang, bei dem der frisch gemahlene Kaffee mit heißem Wasser befeuchtet wird. Nach einer Wartezeit von 30 bis 40 Sekunden (während dieser Zeit ist ein blubberndes Geräusch zu hören, das auf das vom Kaffee freigesetzte Kohlendioxid zurückzuführen ist) wird weiter Wasser hinzugegeben.

Ein bahnbrechendes System für die Zubereitung von Kaffee unter Verwendung **ganzer Kaffeebohnen**, das es ermöglicht, den Kaffee mit anderen Samenkörnern zu kombinieren, um einzigartige Kaffeemischungen entstehen zu lassen.

- Disc: Bitte die 300-Mikron-Disc "0,3 Hafer, Kaffeebohnen, Nüsse" verwenden.



SYSTEM 4: COLD BREW (Kaltextraktion)



Auf die Schaltfläche klicken, um das Video anzusehen.


Wie bei System 1 vorgehen, jedoch kaltes statt heißes Wasser verwenden und 12 bis 24 Stunden einweichen lassen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

CBE® ist eine Vorrichtung, mit der man auf 4 verschiedene Arten Kaffee brühen kann:

- Kaffee durch Einweichen - Filter- oder Tropfkaffee - Kaffee durch Kaltextraktion
- CBE®-Kaffee (durch direkte Emulsion der Kaffeebohnen).

2- HINWEISE

- **VORREINIGUNG:** Sämtliche Teile des CBE® vor dem ersten Gebrauch mit Wasser reinigen.
- **KAFFEEMAHLEN:** Je nach verwendetem Extraktionssystem sollte der Mahlgrad der Kaffeebohnen gemäß den Vorschlägen auf Seite 2 eingestellt werden. In Kombination mit einem handelsüblichen Stabmixer kann das O'Grindy- Zubehör verwendet werden, um die Kaffeebohnen auf die gewünschte Körnung zu mahlen. [Video ansehen](#). 
- **SPÜLMASCHINE & REINIGUNG:** Keine abrasiven Reinigungsmittel oder säurehaltigen chemischen Produkte verwenden. Mit Ausnahme des Bambusdeckels können alle Teile in der Spülmaschine gereinigt werden. Es empfiehlt sich jedoch eine Reinigung direkt nach Gebrauch mit Wasser. Falls dies nicht erfolgt und die Rückstände eingetrocknet sind, den Filter nicht mit einem metallischen Gegenstand abkratzen, sondern eine Bürste verwenden.
- **HEISSES WASSER:** Die empfohlene Höchsttemperatur liegt bei 92°C.
- **VIELSEITIGKEIT:** Der CBE® Filter kann in jedem Kochtopf verwendet werden. Die Verwendung eines höheren, schmaleren Topfes erleichtert den Filtrvorgang. Der Wasserstand sollte immer so hoch sein, dass alle verwendeten Zutaten bedeckt sind. Man kann die Zutaten auch beim Emulgieren mit dem Stabmixer nach und nach zugeben. Chemisch geprüft und zertifiziert durch TÜV Rheinland und Bureau Veritas sowie durch AIMPLAS in Spanien.
- **DISCS:** Die austauschbaren Discs sind aus AISI 304 Stahl gefertigt.

Die 0,1-Disc (100 Mikron) mit der Aufschrift "GROUND COFFEE" ist für die Extraktionsmethoden "Immersion" (System 1) und "Cold Brew" (System 4) geeignet.

Die 0,3-Disc (300 Mikron) mit der Aufschrift "OATS COFFEE BEANS NUTS" ist für das Extraktionssystem "CBE" mit Kaffeebohnen oder gemahlenem Kaffee geeignet.

Die Disc ohne Mikroperforation wird zum Aufbrühen von Tee verwendet, indem man die Schritte des Systems 1 durchführt.

Sobald der Tee in den Filter und das heiße Wasser in den Behälter gegeben wurde, gibt man die Disc ohne Mikroperforation in den Filter. Mit dem Zeigefinger leicht antippen, damit sie flach liegen bleibt, den vom Tee ausgehenden Dampf zurückhält und optimal ziehen lässt.

- TRESTER: Im Gegensatz zum Kaffeesatz, der bei den anderen Extraktionsmethoden anfällt, sollte der Trester des CBE-Systems nicht im Abfluss entsorgt werden, da die Rohrleitungen dadurch verstopft werden können.
 - EDELSTAHLNETZ: Das Edelstahlnetz des CBE-Filters sollte von Zeit zu Zeit gründlich gereinigt werden. Dazu gibt man 1 Liter 60°C heißes Wasser in den CBE-Behälter und mischt 1 großen Löffel Backpulver bei. Den Filter 5 Minuten lang einweichen und das Netz mit einer Zahnbürste oder der Bürste aus dem CBE-Koffer sanft abschrubben. Der Filter ist dann so gut wie neu!
 - BAMBUSDECKEL. Um die natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit zu erhöhen, empfehlen wir die Pflege mit einem pflanzlichen Speiseöl. Dazu etwas Öl mit einem Tuch auftragen und den Vorgang nach 24 Stunden wiederholen.
 - HERDPLATTE: CBE® ist nicht für die direkte Verwendung auf dem Herd geeignet.
 - GEBRAUCH DURCH KINDER: CBE® sollte nicht von Kindern gehandhabt werden.
- *Der Hersteller haftet nicht, wenn die oben genannten Anweisungen nicht befolgt werden.

2- CBE® + STABMIXER (SYSTEM 3)

CBE® funktioniert mit jedem handelsüblichen Stabmixer für den Hausgebrauch. Der Stabmixer ist nicht im Lieferumfang des CBE®-Kits enthalten (beim "Bamix" die scharfe Klinge verwenden, nicht die "Universal").

3 – PATENTE UND MARKENZEICHEN

CBE® ist ein eingetragenes Warenzeichen, dessen unbefugte Verwendung untersagt ist, und der Eigentümer behält sich das Recht vor, rechtliche Schritte einzuleiten.

Dieses Gerät für die Zubereitung von Getränken sowie seine Bestandteile und das Zubehör, einschließlich dieser Bedienungsanleitung, sind durch die gewerblichen und patentrechtlichen Schutzrechte der europäischen, chinesischen, amerikanischen, mexikanischen und anderen Patentämter geschützt. Die Herstellung, der Vertrieb, das Anbieten, die Einfuhr sowie jede Nutzung oder Nachbildung ist ohne die Zustimmung des Eigentümers untersagt.

4- GARANTIE

Chufamix S.L. repariert oder ersetzt dieses Produkt in einem Zeitraum von **3 Jahren**, wenn es aufgrund von Material- oder Herstellungsfehlern defekt ist, aber nicht aufgrund von unsachgemäßem Gebrauch unter Missachtung der in diesem Handbuch beschriebenen Anweisungen. Bitte die Kaufquittung oder Bestellung als Garantienachweis vorlegen.

Bei Fragen stehen wir gerne jederzeit über die Website **Emulsionizer.com** zur Verfügung, wir antworten immer!

ALTERNATIVE



DISCS

1



2



BLIND
Not perforated



**GROUND COFFEE
& TEA**
 $100\mu = 0,1 \text{ mm}$



**COFFEE BEANS
NUTS, OATS**
 $300\mu = 0,3 \text{ mm}$

μ = Micron, Micras, Mikrometer, Microns



Brew Up Your Mind



VIDEO DEMO



Made by Chufamix® S.L.
Picapedrers 10,
46120 Alboraià, València.
Spain (Europe)



www.emulsionizer.com