



Bellman Cappuccino

CX-25

Instruções de utilização

Informações gerais

As cafeteiras e cappuccinos da série Bellman CX-25 (CX-25 e CX-25P) são modelos de fogão projetados para uso doméstico, viagens e acampamentos. O design compacto da série CX é feito de aço inoxidável 18/8 de alta resistência e baquelite resistente ao calor, podendo ser usado em fogões a gás, elétricos, de chama aberta e na maioria dos fogões de indução.

A série CX produz um expresso rico e autêntico em minutos, utilizando a pressão do vapor para forçar a água através do pó de café no filtro, criando uma extração de qualidade. Após preparar o expresso, a unidade gera pressão de vapor suficiente para aquecer e espumar o leite usando o bico de vapor integrado com 2 furos, permitindo que você crie seus cafés favoritos à base de leite, como cappuccinos, lattes e flat whites.

Cada unidade vem com um filtro ajustável (usando o redutor incluso) para que você possa preparar facilmente café suficiente para 3, 6 ou 9 doses de expresso, com base em uma dose de 30 ml¹. O modelo CX-25P também possui um manômetro integrado para que você possa obter extrações consistentes com a pressão ideal e garantir que haja pressão suficiente para usar o tubo de vapor após o preparo.

Leia todo o manual de instruções antes de usar sua cafeteira e cappuccino da série CX-25 pela primeira vez. As unidades da série CX-25 são dispositivos pressurizados que exigem os devidos cuidados durante o funcionamento. Guarde as instruções em local seguro e consulte-as regularmente.

AVISOS E SEGURANÇA - Leia esta seção com atenção

As unidades da série CX têm uma válvula de segurança de liberação de pressão embutida na base da alça (A15). Se a válvula abrir durante a operação e começar a liberar vapor, a unidade atingiu sua pressão operacional máxima ideal e a fonte de calor deve ser desligada para permitir que a unidade esfrie.

Não opere a unidade com pressões excessivas. A pressão correta para operar a unidade para fazer expresso é de 0,5 a 1,2 BAR e para produzir vapor é de 1,5 a 2 BAR.

Não tente desparafusar e remover a tampa da unidade enquanto ela estiver quente e/ou sob pressão. Antes de tentar remover a tampa, deixe a máquina esfriar e abra a válvula de vapor para liberar toda a pressão interna.

Não deixe a unidade sem supervisão durante o uso. Tome cuidado ao soltar a válvula de café ou a válvula de vapor para evitar ferimentos ou queimaduras. O vapor e o café quente podem queimar. Certifique-se de que uma jarra de café ou leite esteja colocada sob o bico de infusão ou o tubo de vapor antes de abrir lentamente qualquer uma das válvulas.

As superfícies metálicas do aparelho ficam muito quentes durante o funcionamento. Não tente tocar nas superfícies metálicas nem segurar o aparelho por uma superfície metálica. Se for necessário manusear ou firmar o aparelho, segure-o pela alça de baquelite resistente ao calor e/ou use luvas próprias para forno.

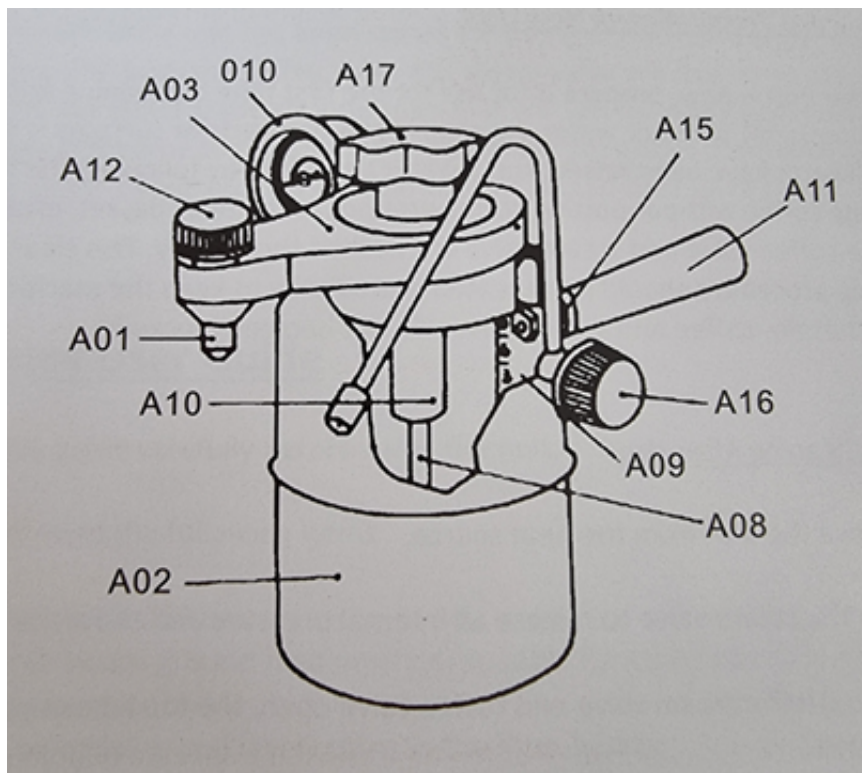
Não opere a unidade sem água suficiente no interior e não a deixe secar. Utilize os indicadores de nível de água dentro do corpo da unidade de acordo com as instruções deste manual durante a operação. Se utilizar apenas o tubo de vapor da unidade, certifique-se de que a unidade esteja com pelo menos um terço (1/3) de água.

Durante o funcionamento a gás ou com fogo aberto, certifique-se de que a fonte de calor esteja baixa o suficiente para evitar que a chama suba muito pelas laterais da unidade e/ou (inclusive durante o uso em fogões elétricos/de indução) cause superaquecimento da unidade e a alça fique quente demais para ser tocada. O calor excessivo pode danificar a unidade e não é necessário.

Não opere a unidade se ela estiver danificada. As vedações da unidade devem ser substituídas periodicamente e a máquina deve ser inspecionada regularmente quanto a desgaste e danos. Se houver alguma falha, devolva a unidade ao local de compra para inspeção.

Antes de aquecer a unidade, certifique-se de que a tampa superior esteja totalmente fechada e de que o silicone O-Ring que fica sob a borda do cesto de infusão não esteja visível.

Cafeteira Bellman Série CX-25



- A01 4241 Bico de infusão
- Caldeira de Aço Inoxidável A02 B140
- A03 C600 Tampa superior com conj
- A05 5070 Junta do Tanque, G70
- Redutor A06 D120 3/6
- Eixo Central A08 G240
- A09 1102 Indicador de nível de água
- Conjunto de filtro/cesta de infusão A10
- A11 5839 Cabo de baquelite
- Botão da válvula de café A12 A210
- Válvula de liberação de segurança A15
- Válvula de vapor A16 A210
- A17 G302 Botão de aperto superior
- 010 CX-25P-P Manômetro

(usado somente para CX-25P)

Instruções de limpeza e cuidados da série CX-25

A) Limpeza e Preparação da Nova Unidade

Quando a unidade for nova, prepare-a para o primeiro uso limpando e enxaguando bem todas as peças com água quente. Não é necessário esfregar nenhuma peça ou superfície. Após enxaguar todas as peças, execute um ciclo somente com água, seguindo as instruções para preparar café, sem colocar pó de café no filtro, e certificando-se de que tanto a válvula de café quanto a válvula de vapor estejam bem enxaguadas. Este procedimento de limpeza e esterilização deve ser repetido periodicamente para manter a máquina limpa e garantir que as válvulas de café e vapor não fiquem bloqueadas.

B) regular Limpeza após o uso

1. Retire a unidade da fonte de calor.
2. Abra a válvula de vapor para liberar toda a pressão interna e deixe a unidade esfriar.
3. Com a válvula de vapor e a válvula de café abertas, a tampa superior pode ser removida com segurança.
4. Retire o filtro e esvazie o pó de café. Tome cuidado para não descartar o redutor do filtro, se utilizado.
5. Enxágue todas as peças e o interior do aparelho. Não mergulhe o aparelho e o manômetro em água, pois isso pode danificá-lo. Não use sabão forte ou produtos de limpeza abrasivos, pois podem arranhar e danificar as superfícies metálicas e afetar o sabor do café. Não lave na máquina de lavar louça.
6. Use um pano macio e seco para secar bem a unidade. A unidade pode ser armazenada com a tampa aberta e as válvulas de café e vapor abertas. Não deixe a unidade parada por longos períodos com água e/ou pó de café dentro.
7. A limpeza regular após o uso prolongará a vida útil da unidade. Periodicamente, execute um ciclo somente com água para limpar completamente o interior da unidade.

Dica de limpeza:

Para facilitar a limpeza, limpe a válvula de café após o uso e lave o tubo de vapor imediatamente após a espuma do leite para remover qualquer resíduo de leite no tubo e na ponta. A limpeza e a manutenção imediatas garantirão que o aparelho funcione conforme o esperado e produza o melhor café possível.

C) Armazenamento

Nunca guarde a unidade cheia de água e/ou borra de café. Certifique-se sempre de que a unidade esteja completamente limpa e seca após o uso e armazenada com ambas as válvulas (A12 e A16) abertas. Se a unidade tiver sido armazenada por um longo período, execute um ciclo somente com água, certificando-se de que as válvulas de café e vapor estejam limpas para prepará-la para o uso. A unidade utiliza vedações de silicone de grau alimentício que duram muitos anos em condições normais de uso; no entanto, de tempos em tempos, pode ser necessário substituí-las por novas. Entre em contato com seu fornecedor para obter peças de reposição, caso sejam necessárias.

Guia do usuário da série CX-25

Leia este guia atentamente antes de usar a unidade.

A) Você precisará dos seguintes itens:

1. Unidade CX-25 ou CX-25P.
2. Grãos de café moídos em tamanho médio/fino, adequados para café expresso no fogão.
3. Xícara de café ou garrafa térmica.
4. Colher para socar e nivelar o café no filtro.
5. Jarra resistente ao calor (de preferência de aço inoxidável) para vaporizar e espumar leite.

B) Guia de Espresso

1. Desaparafuse o botão de aperto (A17) e remova a tampa superior (A03). Remova o cesto do filtro (A10) e o redutor do cesto (A06).
2. Encha a unidade com água até as marcações de nível dentro do corpo (A09) para o número desejado de doses de expresso (3, 6 ou 9). Para acelerar o processo de preparo, encha a unidade com água quente. Não encha demais a unidade: a água não deve cobrir a válvula de segurança (A15) localizada na base da alça.
3. Encha o filtro (A10) até a borda com café moído, usando uma moagem média/fina, adequada para café expresso no fogão. Use o redutor do filtro (A06) se desejar preparar 3 ou 6 doses de café expresso e remova-o completamente se desejar preparar 9 doses. Para 6 doses, insira o redutor no filtro com a extremidade curta para baixo. Para 3 doses, insira o redutor com a extremidade longa para baixo.
4. Se utilizar o redutor do cesto (A06), certifique-se de que o café moído seja colocado em cima do redutor, e não embaixo. Use uma colher para distribuir o café uniformemente no cesto e aperte levemente. Deve ser utilizada uma moagem média/fina, adequada para café expresso de fogão (pó de café um pouco maior que os pequenos furos do cesto do filtro). Se o pó for muito grosso, o café ficará fraco e aguado, e pó muito fino pode entupir o aparelho.
5. Coloque o porta-filtro (A10) no eixo central (A08) dentro do aparelho. Certifique-se de que o silicone O-Ring esteja corretamente posicionado sob a borda do porta-filtro, encostado na borda do aparelho. Limpe qualquer excesso de pó de café da borda para garantir uma boa vedação.
6. Coloque a tampa superior (A03) no eixo central (A08) e gire a válvula de café de forma que fique posicionada oposta à alça da unidade. Aperte o botão de aperto (A17) o máximo possível para garantir que a tampa esteja corretamente vedada. Certifique-se de que o silicone O-Ring sob a borda do porta-filtro não esteja visível.
7. Feche completamente a válvula de vapor (A16) e a válvula de café (A12) girando-as no sentido horário. Coloque o aparelho sobre a fonte de calor e ajuste para fogo baixo-médio. A área de aquecimento deve ser menor que a parte inferior do aparelho. Em fogões a gás, certifique-se de que a chama não suba pelas laterais do aparelho, pois isso pode danificar o aparelho e a alça.

INSTRUÇÕES CX-25

- 8) Coloque uma xícara de café ou jarra sob o bico de saída de café (A01) e abra a válvula de café (A12) 180 graus no sentido anti-horário.
- 9) Deixe a unidade aquecer por 5 a 10 minutos (mais tempo se usar água fria) até que a água interna comece a ferver. Após a fervura, o café começará a pingar pelo bico de saída e o fluxo ficará mais forte. Para um expresso mais forte, feche a válvula de café por mais 30 a 60 segundos assim que o café começar a pingar e, em seguida, abra-a novamente.

INSTRUÇÕES CX-25P - usando o manômetro

- 10) Deixe a unidade aquecer por 5 a 10 minutos (mais tempo se usar água fria) até que a água interna comece a ferver. À medida que a água começa a ferver, o manômetro começa a subir.

11) Quando o ponteiro do manômetro (010) atingir 0,5 a 1,2 BAR (início da faixa verde), a unidade estará pronta para fazer café. Coloque uma xícara ou jarra de café sob o bico de saída de café (326) e abra a válvula de saída de café (A12) 180 graus no sentido anti-horário. Após alguns segundos, um jato de café sairá do bico.

12) Para um expresso mais fraco, a válvula do café pode ser aberta antes que a água comece a ferver ou mantida fechada e aberta a uma pressão mais baixa quando o ponteiro do manômetro estiver entre 0 e 0,4 BAR.

13) Não faça café quando a pressão ultrapassar 1,2 BAR. Pressão excessiva não é necessária e pode superaquecer e queimar o pó de café.

14) Se o café não sair pelo bico de saída ou pingar muito lentamente, o pó de café pode estar muito fino. Retire o aparelho da fonte de calor, deixe esfriar e experimente uma moagem mais grossa. O tamanho correto da moagem é quando o pó de café individual é um pouco maior que os pequenos furos no filtro (A10). Não use café em pó.

C) Guia de vaporização e espumação de leite

1. Tenha suas doses de expresso preparadas antes de tentar usar o aparelho para vaporizar leite.
2. Feche a válvula de vapor (A16) e a válvula de café (A12) após servir as doses de expresso e deixe a unidade continuar aquecendo por 3 a 5 minutos. Isso criará pressão suficiente para vaporizar o leite. Se você estiver usando o CX-25P, a pressão será suficiente para vaporizar quando o manômetro indicar entre 1,2 e 2 BAR.
3. Encha uma jarra ou jarro resistente ao calor com leite frio. Não encha a jarra até a metade, pois o leite se expandirá e aumentará de volume à medida que você o espumar.
4. Coloque a jarra sob o bico de vapor de modo que a ponta fique logo abaixo da superfície do leite e abra lentamente a válvula de vapor (A16) até que haja um jato de vapor forte e constante. Mantenha o aparelho em temperatura moderada durante a formação de espuma.
5. Mantenha a ponta do aplicador próxima à lateral da jarra para criar um vórtice no leite. Mova a ponta para cima, para baixo, para mais perto ou mais longe da borda da jarra para quebrar bolhas maiores e variar a quantidade de ar adicionada para espumar o leite e criar microespuma. A textura do leite deve ser suave e sedosa.
6. O leite aquecerá e expandirá de volume à medida que for espumado. Para um cappuccino, espumar até que o volume quase dobre e, para um latte, espumar até que o volume do leite aumente 1 1/2 vez. Se a pressão do tubo diminuir, aumente a fonte de calor.
7. Continue aquecendo o leite até que a base da jarra fique quente ao toque e, em seguida, retire o bico de vapor da jarra. Cuidado para não superaquecer e queimar o leite. Se estiver usando um termômetro, a temperatura ideal para aquecer o leite é de 15 a 21 graus Celsius. Produzir leite espumado de qualidade é divertido e pode exigir um pouco de prática.
8. Feche a válvula de vapor e desligue a fonte de calor. Limpe o tubo de vapor, liberando vapor através dele e limpando a ponta para remover qualquer resíduo. É muito importante garantir que o tubo de vapor seja limpo corretamente para evitar o crescimento de bactérias. Não tente remover a ponta de vapor.
9. Pode ser útil encher uma jarra com água e usar o vaporizador como se estivesse espumando leite para garantir que todos os resíduos de leite sejam removidos.
10. Adicione leite quente e espumoso ao seu expresso e aproveite!

D) Notas e dicas adicionais

Para melhores resultados, use grãos de café recém-torrados e moa-os imediatamente antes de preparar o café. Recomendamos o uso de grãos de café torrados escuros, que proporcionarão um expresso rico e encorpado. Os grãos devem ser moídos em moagem média/fina, com uma consistência semelhante à do açúcar branco. A moagem correta é quando o tamanho individual do pó de café é um pouco maior do que os pequenos furos no filtro.

As unidades da série CX-25 podem ser usadas para espumar leite para chocolates quentes e outras bebidas sem a necessidade de fazer café. Basta encher a máquina com pelo menos um terço (1/3) de água e seguir o Guia de Vaporização e Espuma de Leite acima.

Utilize somente café moído e água na unidade. regular A limpeza imediata após o uso prolongará a vida útil da unidade e garantirá os melhores resultados sempre.

Guarde estas instruções em um local seguro e consulte-as regularmente.



Garantia e como utilizar o produto

Os produtos beneficiam do período de garantia legal padrão. Esta garantia é intransmissível e não é possível qualquer compensação financeira em dinheiro. A garantia não cobre produtos que tenham sido utilizados de forma diferente da especificada nestas instruções de utilização.

A garantia também não cobre:

- Danos resultantes de utilização inadequada, negligência nos cuidados ou qualquer outra utilização para fins não mencionados neste manual.
- Danos na aparência externa, danos causados por corrosão ou desgaste gradual.

Quaisquer intervenções ou reparações efetuadas por pessoas não autorizadas implicam a anulação da garantia do produto.

Vendedor e importador: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

