Bellman Cappucino CX-25

Instrucciones de uso

Información general

Las cafeteras y capuchinos de la serie Bellman CX-25 (CX-25 y CX-25P) son modelos para estufa, diseñados para uso doméstico, viajes y acampadas. El diseño compacto de la serie CX está fabricado con acero inoxidable 18/8 de gran calibre y baquelita resistente al calor, y es compatible con estufas de gas, eléctricas, de llama abierta y la mayoría de las estufas de inducción.

La serie CX produce un espresso intenso y auténtico en minutos gracias a la presión del vapor que impulsa el agua a través del café molido en el filtro, creando una extracción de calidad. Tras preparar el espresso, la unidad genera suficiente presión de vapor para calentar y espumar la leche con el tubo de vapor integrado de dos orificios, para que puedas preparar tus cafés con leche favoritos, como capuchinos, lattes y flat whites.

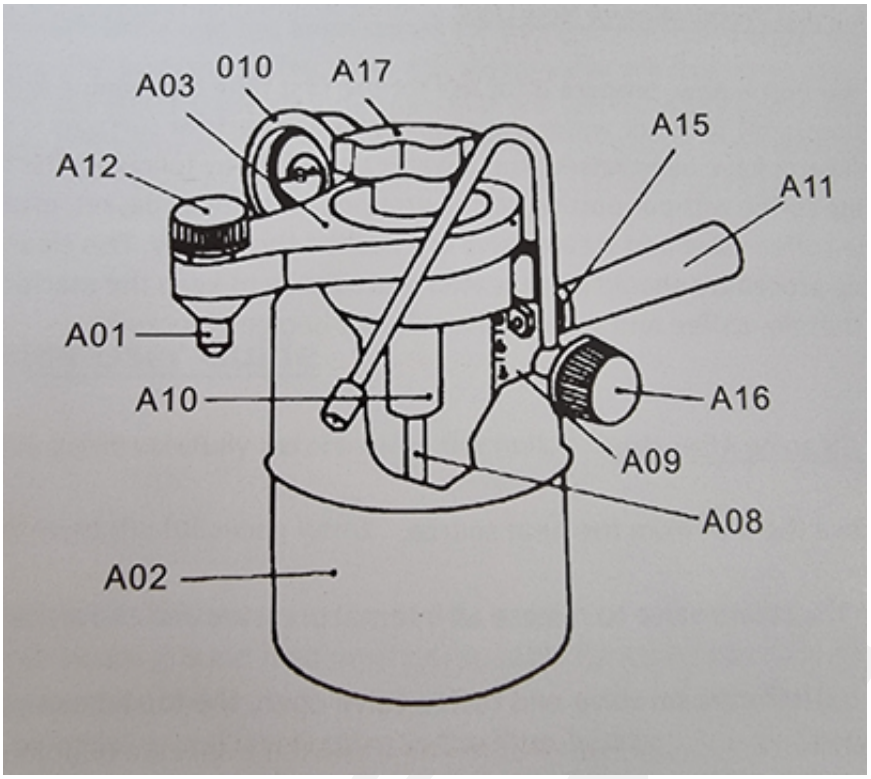
Cada unidad incluye una canasta de filtro ajustable (usando el reductor de canasta incluido) para que pueda preparar fácilmente suficiente café para 3, 6 o 9 dosis de espresso, basándose en una dosis de espresso de 30 ml. El modelo CX-25P también cuenta con un manómetro integrado para lograr extracciones consistentes a la presión óptima y garantizar la presión suficiente para usar el tubo de vapor después de la preparación.

Lea el manual de instrucciones completo antes de usar su cafetera y capuchino serie CX-25 por primera vez. Las unidades de la serie CX-25 son dispositivos presurizados que requieren un cuidado adecuado durante su funcionamiento. Guarde las instrucciones en un lugar seguro y consúltelas periódicamente.

ADVERTENCIAS Y SEGURIDAD - Lea atentamente esta sección.

Las unidades de la serie CX tienen una válvula de liberación de presión de seguridad incorporada en la base del mango (A15). Si la válvula se abre durante el funcionamiento y comienza a liberar vapor, la unidad ha alcanzado su presión operativa óptima máxima y se debe apagar la fuente de calor para permitir que la unidad se enfríe.
No utilice la unidad a presiones excesivas. La presión correcta para preparar espresso es de 0,5 a 1,2 bar y para producir vapor, de 1,5 a 2 bar.
No intente desenroscar ni retirar la tapa de la unidad cuando esté caliente o bajo presión. Antes de intentar retirar la tapa, deje que la máquina se enfríe y abra la válvula de vapor para liberar toda la presión interna.
No deje la unidad desatendida mientras esté en uso. Tenga mucho cuidado al abrir la válvula de café o la válvula de vapor para evitar lesiones. El vapor y el café caliente pueden causar quemaduras. Asegúrese de colocar una jarra de café o leche debajo de la boquilla de preparación o del tubo de vapor antes de abrir lentamente cualquiera de las válvulas.
Las superficies metálicas de la unidad se calientan mucho durante su funcionamiento. No intente tocarlas ni levantar la unidad por una superficie metálica. Si necesita manipularla o estabilizarla, sujétela por el mango de baquelita resistente al calor o utilice guantes aptos para horno.
No opere la unidad sin suficiente agua en su interior ni permita que se seque. Utilice los indicadores de nivel de agua del interior del cuerpo, según las instrucciones de este manual, durante su funcionamiento. Si solo utiliza la varilla de vapor, asegúrese de que la unidad esté llena de agua al menos un tercio (1/3).
Durante el funcionamiento con gas o llama abierta, asegúrese de que la fuente de calor esté a una temperatura lo suficientemente baja como para evitar que la llama suba por los lados del aparato o (incluso durante el uso en cocinas eléctricas o de inducción) que el aparato se sobrecaliente y el mango se caliente demasiado al tacto. El calor excesivo puede dañar el aparato y no es necesario.
No utilice la unidad si está dañada. Las juntas de la unidad deben reemplazarse periódicamente y la máquina debe inspeccionarse regularmente para detectar desgaste y daños. Si presenta alguna falla, devuélvala al lugar de compra para su inspección.
Antes de calentar la unidad, asegúrese de que la tapa superior esté completamente apretada y de que la silicona O-Ring que se encuentra debajo del borde del cesto de preparación no esté visible.

Cafetera Bellman Serie CX-25



- A01 4241 Caño de preparación
- Caldera de acero inoxidable A02 B14
- A03 C600 Tapa superior con juego d
- A05 5070 Junta de tanque, G70
- Reductor A06 D120 3/6
- A08 G240 Eje central
- A09 1102 Indicador de nivel de agua
- Juego de filtro y cesta de preparación
- A11 5839 Mango de baquelita
- Perilla de válvula de café A12 A210
- Válvula de liberación de seguridad A
- Válvula de vapor A16 A210
- A17 G302 Perilla de apriete superior
- 010 CX-25P-P Manómetro

(solo para uso CX-25P)

Instrucciones de limpieza y cuidado de la serie CX-25

A) Limpieza y preparación de la unidad nueva

Cuando la unidad sea nueva, prepárela para su primer uso limpiando y enjuagando bien todas las piezas con agua caliente. No es necesario frotar ninguna pieza ni superficie. Una vez enjuagadas todas las piezas, ejecute un ciclo de solo agua siguiendo las instrucciones para preparar café sin añadir posos al filtro, asegurándose de que tanto la válvula de café como la de vapor se enjuaguen completamente. Este procedimiento de limpieza y esterilización debe repetirse periódicamente para mantener la máquina limpia y evitar que las válvulas de café y vapor se obstruyan.

B) regular Limpieza después del uso

1. Retire la unidad de la fuente de calor.
2. Abra la válvula de vapor para liberar toda la presión interna y permitir que la unidad se enfríe.
3. Con la válvula de vapor y la válvula de café abiertas, se puede quitar la tapa superior de forma segura.
4. Retire el filtro y vacíe el café molido. Tenga cuidado de no desechar el reductor de filtro si lo utiliza.
5. Enjuague todas las piezas y el interior de la unidad. No sumerja la unidad ni el manómetro en agua, ya que podría dañarlo. No utilice jabones fuertes ni productos de limpieza abrasivos, ya que pueden rayar y dañar las superficies metálicas y afectar el sabor del café. No lo lave en el lavavajillas.
6. Utilice un paño suave y seco para secar bien la unidad. Puede guardarla con la tapa suelta y las válvulas de café y vapor abiertas. No la deje reposar durante largos periodos con agua o posos de café en su interior.
7. La limpieza regular después de cada uso prolongará la vida útil de la unidad. Haga funcionar periódicamente un ciclo de agua solo en la unidad para limpiar completamente el interior.

Consejo de limpieza:

Para facilitar la limpieza, limpie la válvula de café después de usarla y enjuague el tubo de vapor inmediatamente después de espumar la leche para eliminar cualquier residuo de leche en el tubo y la punta. La limpieza y el mantenimiento inmediatos garantizarán que la unidad funcione correctamente y produzca el mejor café posible.

C) Almacenamiento

Nunca guarde la unidad llena de agua o posos de café. Asegúrese siempre de limpiarla y secarla completamente después de usarla, y guárdela con ambas válvulas (A12 y A16) abiertas. Si la unidad ha estado guardada durante un período prolongado, ejecute un ciclo de solo agua, asegurándose de que tanto la válvula de café como la de vapor estén limpias para prepararla para su uso. La unidad utiliza juntas de silicona de grado alimenticio que durarán muchos años con un uso normal; sin embargo, ocasionalmente puede ser necesario reemplazarlas por juntas nuevas. Para obtener repuestos, contacte con su proveedor.

Guía del usuario de la serie CX-25

Lea atentamente esta guía antes de utilizar la unidad.

A) Necesitarás los siguientes elementos:

1. Unidad CX-25 o CX-25P.
2. Granos de café molidos de grano medio/fino, adecuados para espresso en estufa.
3. Taza o jarra de café.
4. Cuchara para apisonar y nivelar el café en el filtro.
5. Jarra resistente al calor (preferiblemente de acero inoxidable) para vaporizar y espumar leche.

B) Guía del Espresso

1. Desenrosque la perilla de ajuste (A17) y retire la tapa superior (A03). Retire la cesta del filtro (A10) y el reductor de cesta (A06).
2. Llene la unidad con agua hasta las marcas de nivel del interior del cuerpo (A09) para la cantidad de espressos que desee (3, 6 o 9). Para acelerar el proceso de preparación, llene la unidad con agua caliente. No la llene demasiado: el agua no debe cubrir la válvula de seguridad (A15) ubicada en la base del asa.
3. Llene el portafiltro (A10) hasta el borde con café molido, con una molienda media/fina, adecuada para espresso en estufa. Utilice el reductor del portafiltro (A06) si desea preparar 3 o 6 dosis de espresso y retírelo por completo si desea preparar 9 dosis. Para 6 dosis, inserte el reductor en el portafiltro con el extremo corto hacia abajo. Para 3 dosis, inserte el reductor con el extremo largo hacia abajo.
4. Si se utiliza el reductor de cesta (A06), asegúrese de colocar el café molido encima, no debajo. Use una cuchara para distribuir uniformemente el café en la cesta y presione ligeramente. Se debe usar una molienda media/fina, adecuada para espresso en la estufa (con granos de café apenas más grandes que los pequeños orificios de la cesta del filtro). Si el grano es demasiado grueso, el café quedará flojo y aguado, y un grano demasiado fino puede obstruir la unidad.
5. Coloque la canasta del filtro (A10) en el eje central (A08) dentro de la unidad. Asegúrese de que la silicona O-Ring esté correctamente colocada debajo del borde de la canasta del filtro, contra el borde de la unidad. Limpie el exceso de café molido del borde para asegurar un buen sellado.
6. Coloque la tapa superior (A03) en el eje central (A08) y gire la válvula de café de forma que quede opuesta al asa de la unidad. Apriete la perilla de ajuste (A17) lo máximo posible para asegurar que la tapa quede bien sellada. Asegúrese de que la silicona O-Ring bajo el borde del filtro no quede visible.
7. Cierre completamente la válvula de vapor (A16) y la válvula de café (A12) girándolas en sentido horario. Coloque la unidad sobre la fuente de calor y ajuste el fuego a medio-bajo. El área de calentamiento debe ser menor que la parte inferior de la unidad. En estufas de gas, asegúrese de que la llama no suba por los lados de la unidad, ya que esto podría dañarla y el asa.

INSTRUCCIONES CX-25

8) Coloque una taza o jarra de café debajo de la salida de café (A01) y abra la válvula de café (A12) 180 grados en sentido antihorario.

9) Deje que la unidad se caliente de 5 a 10 minutos (más tiempo si se empieza con agua fría) hasta que el agua del interior hierva. Una vez hirviendo, el café empezará a gotear por la boquilla y el chorro será más intenso. Para un espresso más intenso, cierre la válvula de café durante 30-60 segundos más en cuanto el café empiece a gotear y vuelva a abrirla.

INSTRUCCIONES CX-25P - uso del manómetro

10) Deje que la unidad se caliente de 5 a 10 minutos (más tiempo si se empieza con agua fría) hasta que el agua del interior hierva. A medida que el agua empiece a hervir, el manómetro empezará a subir.

11) Cuando la aguja del manómetro (010) alcance entre 0,5 y 1,2 bares (inicio de la banda verde), la unidad estará lista para preparar café. Coloque una taza o jarra de café debajo de la boquilla de salida (326) y abra la válvula de café (A12) 180 grados en sentido antihorario. Tras unos segundos, saldrá un chorro de café por la boquilla.

12) Para un espresso más suave, la válvula de café se puede abrir antes de que el agua comience a hervir o mantenerla cerrada y abrirla a una presión más baja cuando la aguja del manómetro esté entre 0 y 0,4 BAR.

13) No prepare café cuando la presión supere los 1,2 bar. No es necesario aplicar una presión excesiva, ya que sobrecalentará y quemará el café molido.

14) Si el café no sale por la boquilla o solo gotea muy lentamente, es posible que el café molido sea demasiado fino. Retire la unidad del calor, deje que se enfríe y pruebe con una molienda más gruesa. El tamaño de molienda correcto es cuando los granos individuales de café son un poco más grandes que los pequeños orificios del filtro (A10). No utilice café molido.

C) Guía para vaporizar y espumar leche

1. Tenga sus dosis de espresso ya preparadas antes de intentar utilizar la unidad para vaporizar leche.
2. Cierre la válvula de vapor (A16) y la válvula de café (A12) después de servir sus espressos y deje que la unidad siga calentándose de 3 a 5 minutos. Esto generará suficiente presión para vaporizar la leche. Si usa la CX-25P, la presión será suficiente para vaporizar cuando el manómetro marque entre 1,2 y 2 bares.
3. Llene una jarra o jarra resistente al calor con leche fría. No la llene más de la mitad, ya que la leche se expandirá y aumentará de volumen al espumarla.
4. Coloque la jarra debajo del tubo de vapor, de modo que la punta quede justo por debajo de la superficie de la leche, y abra lentamente la válvula de vapor (A16) hasta que salga un chorro de vapor fuerte y constante. Mantenga la unidad a fuego moderado mientras espuma.
5. Mantenga la punta de la varilla cerca del borde de la jarra para crear un vórtice en la leche. Mueva la punta hacia arriba, hacia abajo, más cerca del borde o más lejos del borde de la jarra para romper las burbujas más grandes y varíe la cantidad de aire que añade para espumar la leche y crear microespuma. La textura de la leche debe ser suave y sedosa.
6. La leche se calentará y aumentará de volumen al espumarse. Para un capuchino, espume hasta que casi duplique su volumen; para un latte, espume hasta que el volumen de la leche aumente 1 1/2 veces. Si la presión de la varilla disminuye, aumente la fuente de calor.
7. Continúe calentando la leche hasta que la base de la jarra esté caliente al tacto. Luego, retire la varilla de vapor. Tenga cuidado de no sobrecalentar la leche y quemarla. Si usa un termómetro, la temperatura ideal para calentar la leche es de 60 a 70 grados. Preparar leche espumada de calidad es divertido y puede requerir un poco de práctica.
8. Cierre la válvula de vapor y apague la fuente de calor. Limpie la varilla de vapor haciendo pasar vapor por ella y limpie la punta para eliminar cualquier residuo. Es fundamental limpiar la varilla de vapor correctamente para evitar la proliferación de bacterias. No intente retirar la punta de vapor.
9. Puede ser útil llenar una jarra con agua y hacer funcionar el vaporizador como si estuviera espumando leche para garantizar que se eliminen todos los residuos de leche.
10. ¡Agrega leche caliente y espumosa a tu espresso y disfruta!

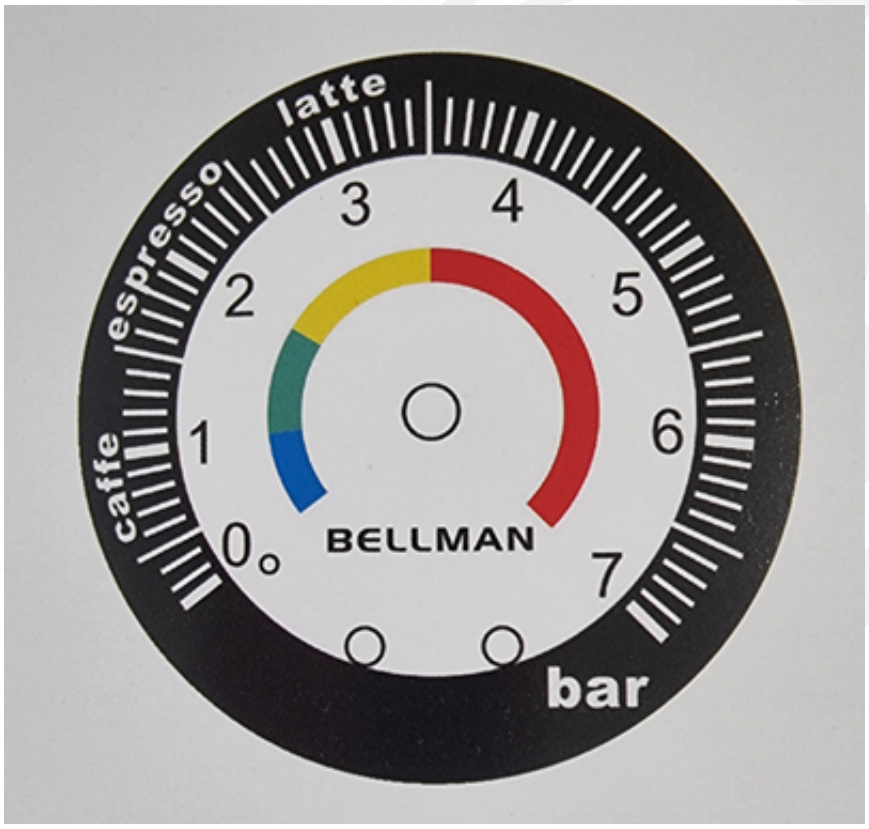
D) Notas y consejos adicionales

Para obtener mejores resultados, use granos de café recién tostados y muélelos inmediatamente antes de preparar el café. Recomendamos usar granos de tueste oscuro, que proporcionarán un espresso intenso y con cuerpo. Los granos deben estar molidos de grano medio a fino, con una consistencia similar a la del azúcar blanco. El tamaño de molienda correcto es cuando los granos individuales de café molido son un poco más grandes que los pequeños orificios del filtro.

Las unidades de la serie CX-25 se pueden usar para espumar leche para chocolates calientes y otras bebidas sin necesidad de preparar café. Simplemente llene la máquina con al menos un tercio (1/3) de agua y siga la Guía de vaporización y espumado de leche que aparece arriba.

Utilice únicamente café molido y agua en la unidad. regular Limpiarla inmediatamente después de usar prolongará la vida útil de la unidad y garantizará mejores resultados en todo momento.

Guarde estas instrucciones en un lugar seguro y consúltelas periódicamente.



Garantía y cómo utilizar el producto

Los productos cuentan con el periodo de garantía legal estándar. Esta garantía no es transferible y no es posible la compensación económica en efectivo. La garantía no cubre los productos que hayan sido utilizados de forma distinta a la especificada en este manual de instrucciones.

La garantía tampoco cubre:

- Daños derivados de un uso inadecuado, falta de cuidado o cualquier otro uso para fines no mencionados en este manual.
- Daños en la apariencia externa, daños causados por corrosión o desgaste gradual.

Cualquier intervención o reparación realizada por personas no autorizadas conlleva la anulación de la garantía del producto.

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