

Guide | Guía | Guida



Kundenservice / Importeur | Customer service / Importer | Service après-vente / Importateur | Servicio de atención al cliente / importador | Servizio di assistenza clienti / Importatore:

BEEM Germany GmbH

Am Heisterbusch 1

19258 Gallin

Deutschland | Germany | Allemagne | Duitsland | Alemania | Germania

T +49 (0)38851 · 314345 *)

*) Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif Ihres Anbieters.

Calls to German landlines are subject to your provider's charges.

Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand au tarif de votre fournisseur.

Llamada no gratuita a la red fija alemana a la tarifa de su proveedor.

La chiamata nella rete fissa tedesca a la tariffa del proprio operatore.

POUR OVER

Kaffeebereiter Set – 4 Tassen

BEEM
Designed for Life.

**Optional erhältlich | Optionally available |
Disponibles en option | Opcionalmente
disponible | Disponibili come opzione**



**BEEM Pour Over Wasserkessel mit
Thermometer – 0,5 l**
Kettle with thermometer
Bouilloire avec thermomètre
Hervidor com termómetro
Bollitore per acqua con termometro

Art.Nr.: 07082



**BEEM Pour Over Kaffeefilter mit
Standfuß – 4 Tassen**
Filter cone with base
Porte-filtre à café avec socle
Filtro de café com pie de soporte
Filtro del caffè con base d'appoggio

Art.Nr.: 03377



**BEEM Pour Over Kaffeefilter zum
Hängen – 4 Tassen**
Filter cone for suspension
Porte-filtre à café à suspendre
Filtro de café para colgar
Filtro del caffè pensile

Art.Nr.: 03368



**BEEM Pour Over Papierfilter 100
Stk. – Größe 2**
Paper filter
Filtres en papier
Filtro de papel
Filtro in carta

Art. Nr. 04151

www.beem.de

BEEM
Designed for Life.

BEEM
Designed for Life.

- 4** Informationen zu diesem Guide
 - 4 Erklärung der Symbole
 - 5 Erklärung der Signalwörter
- 5** Bestimmungsgemäßer Gebrauch
- 5** Sicherheitshinweise
- 7** Lieferumfang
- 8** Produktübersicht
- 9** Vor dem ersten Gebrauch
- 9** Varianten zum Aufstellen
- 10** Aufbau
- 11** Kaffee brühen
- 13** Tipps für den perfekten Pour Over Kaffee
 - 13 Kaffeesorte
 - 14 Mahlen
 - 15 Dosierung
 - 15 Wasser
 - 16 Brühen
 - 17 Papierfilter
 - 18 Utensilien
- 19** Reinigung und Pflege
- 20** Aufbewahrung
 - 21 Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen
- 21** Produktdaten
- 22** Entsorgung



Herzlichen Glückwunsch!

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Du Dich für dieses **Pour Over Kaffeebereiter Set** entschieden hast. Solltest Du Fragen zu unserem Produkt sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website:

www.beem.de

Informationen zu diesem Guide

Lies vor dem ersten Gebrauch des Produktes diesen Guide sorgfältig durch. Er beinhaltet neben Tipps und Tricks auch die Gebrauchsanleitung für dieses Produkt. Bewahre ihn daher zum späteren Nachlesen oder für die Weitergabe des Produktes gut auf. Der Guide ist Bestandteil des Produktes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in der Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

Erklärung der Symbole



Gefahrenzeichen: Dieses Symbol zeigt Verletzungsgefahren an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam durchlesen und an diese halten.



Für Lebensmittel geeignet.



Ergänzende Informationen



Erklärung der Signalwörter

WARNUNG Warnt vor **möglichen** schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

HINWEIS Warnt vor Sachschäden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist nur zum Zubereiten von Kaffee geeignet.
- Das Produkt ist **kein** Spielzeug! Kinder und Tiere fernhalten.
- Das Produkt ist nur für die Verwendung im privaten Haushalt, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Das Produkt nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

Sicherheitshinweise



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- **Erstickungsgefahr!** Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten.

Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser und heiße Glasoberfläche!

- Die Kaffeekanne und der Kaffeefilter werden heiß, sobald sie mit heißem Wasser bzw. heißem Kaffee befüllt werden. Auch der Kaffeekannendeckel wird heiß! Ausschließlich die Holzelemente berühren.



- Beim Abnehmen des Kaffeefilters nach dem Brühen vorsichtig sein. Es kann sich noch heißes Restwasser im / am Kaffeefilter bzw. Papierfilter befinden! Den Kaffeefilter und den Papierfilter immer erst abkühlen lassen, bevor sie entfernt werden.
- Das Produkt während des Kaffeebrühens nicht bewegen.
- Beim Transportieren und Ausgießen von heißem Kaffee vorsichtig sein!
- Die Kaffeekanne und den Kaffeefilter vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- **Risiko von gesundheitsschädlichen Keimen!** Die Kaffeekanne sowie der Kaffeefilter müssen nach der Benutzung komplett entleert und gereinigt werden.

HINWEIS – Risiko von Sachschäden

- Die Kaffeekanne und den Kaffeefilter regelmäßig auf Kratzer oder Sprünge überprüfen. Sollten die Bestandteile Schäden aufweisen, nicht verwenden.
- Das Produkt nur verwenden, wenn es korrekt zusammengebaut ist! Vor jeder Anwendung überprüfen, ob der Silikonring korrekt am Gestell befestigt und ggf. der Standfuß korrekt am Filter angebracht ist.



- Das Produkt vor Wärmequellen (z. B. Herd), offenem Feuer, Minustemperaturen und Stößen schützen. Zusätzlich die Bestandteile mit Holz vor übermäßiger Nässe und langanhaltender Feuchtigkeit schützen.
- Nur Original-Zubehöerteile des Herstellers verwenden.

Lieferumfang

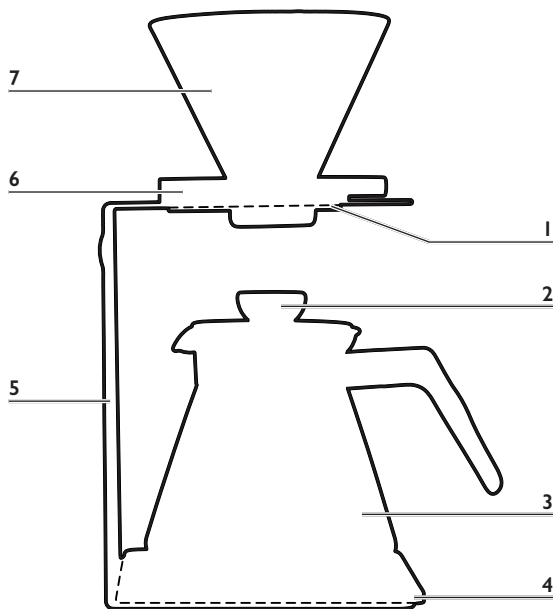
HINWEIS

- Die Originalverpackung während der Gewährleistungszeit des Produktes aufbewahren, um das Produkt im Falle einer Rücksendung ordnungsgemäß verpacken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

- Kaffeekanne
- Deckel
- Kaffeefilter
- Standfuß
- Gestell
- Silikonunterlage
- Silikonschutzring
- Guide

Überprüfe den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie Transportschäden. Falls die Kaffeekanne oder eines ihrer Zubehöerteile Schäden aufweisen sollte, bitte verwende diese nicht (!), sondern wende Dich an unseren Kundenservice.

Produktübersicht



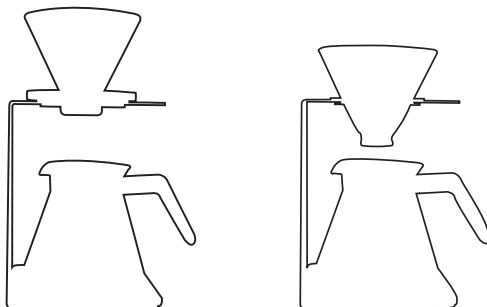
- | | | | |
|----------|------------------|----------|--------------|
| 1 | Silikonring | 5 | Gestell |
| 2 | Deckel | 6 | Standfuß |
| 3 | Kaffeekanne | 7 | Kaffeefilter |
| 4 | Silikonunterlage | | |

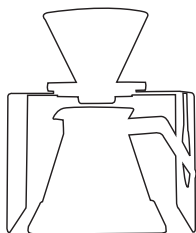
Vor dem ersten Gebrauch

1. Entferne sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuell vorhandene Schutzfolien, die zum Transportschutz dienen.
2. Vor dem ersten Genuss von frisch gebrühtem Kaffee empfehlen wir Dir, die Kaffeekanne, den Kaffeefilter und alle Zubehörteile zu reinigen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Befolge dafür die Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Varianten zum Aufstellen

Das Set bietet verschiedene Aufstellmöglichkeiten. Zum einen kann der Kaffeefilter sowohl mit als auch ohne Standfuß verwendet werden. Zum anderen kann das Gestell senkrecht oder waagrecht aufgestellt werden. Ganz wie es Dir am besten gefällt und passend zum Design und Style Deiner Küche.



**Tipp:**

Für eine einzelne Tasse Kaffee kannst du den Kaffeefilter mit angebrachtem Standfuß auch direkt auf Deine Lieblingstasse setzen.

Ganz gleich, für welche Aufstellvariante Du Dich entscheidest, achte auf folgende Dinge:

- Stelle die Kaffeekanne stets auf die Silikonunterlage. Dies dient nicht nur zum Schutz Deiner Möbel, sondern sorgt auch für einen rutschfesten Stand der Kaffeekanne.
- Bringe den Silikonring sowohl in der waagerechten als auch in der senkrechten Position des Gestells in der entsprechenden Aussparung am Gestell an. Dies sorgt für Stabilität und schützt zudem den Kaffeefilter.

Aufbau


1. Stelle das Gestell auf einen trockenen, stabilen, ebenen sowie wasserbeständigen Untergrund.
2. Lege die Silikonunterlage – je nach Aufstellvariante – auf den Fuß des Gestells bzw. darunter.
3. Stelle die Kaffeekanne auf die Silikonunterlage.




4. Bring den Silikonring in der entsprechenden Öffnung des Gestells an. Achte dabei darauf, dass die breite Seite des Silikonringes nach oben zeigt und die Nut den Rand des Gestells vollständig umschließt.
5. Je nachdem wie Du Deinen Kaffee zubereiten willst, ziehe den Standfuß vom Kaffeefilter ab oder stecke ihn auf. Achte beim Aufstecken darauf, dass er hörbar einrasten muss.
6. Abhängig von der Aufstellvariante, stelle bzw. setze den Kaffeefilter in die Aussparung des Gestells.

Kaffee brühen

Bei der Zubereitung von Pour Over Kaffee geht es um mehr als nur den schnellen Kaffee zwischendurch. Hinter dem Begriff versteckt sich eine ganze Philosophie. Es geht darum sich Zeit zu nehmen und die Zubereitung sowie den frisch gebrühten Kaffee in vollen Zügen zu genießen. Die Pour Over Zubereitung erfordert ein wenig Fingerspitzengefühl, aber keine Angst – mit unserer Hilfe und ein wenig Übung hast Du den Dreh schnell raus!

 Tipps zur Dosierung und Zubereitung findest Du in unseren „Tipps für den perfekten Pour Over Kaffee“ auf den nächsten Seiten.

1. Setze einen Papierfilter in den Kaffeefilter ein.

 Für beste Ergebnisse empfehlen wir Dir unsere **BEEM Pour Over Papierfilter 100 Stk. – Größe 2**. Die naturbelassenen Filtertüten sind nicht gebleicht und somit frei von künstlichen Stoffen, sodass der Geschmack Deines Kaffees nicht negativ beeinflusst wird. Durch ihre spitze Form passen sie sich



wunderbar dem Kaffeefilter an und sorgen dafür, dass nichts verrutscht. Zudem verfügen sie über eine kleine Lasche, die Dir das Öffnen der Filtertüte erleichtert. Die Filtertüten erhältst Du im ausgewählten Fachhandel, direkt über unsere Homepage www.beem.de oder auf Anfrage über unseren Kundenservice.

2. Koche Wasser auf und befeuchte damit den Papierfilter. Durch das heiße Wasser verliert der Papierfilter seinen Eigengeschmack und der Kaffeefilter und die Kaffeekanne werden vorgewärmt.
3. Gieße heißes Wasser in Deine Lieblingstasse und wärme sie vor.
4. Schütte das Wasser aus der Kaffeekanne weg.
5. Fülle die gewünschte Menge gemahlene Kaffeebohnen in den Papierfilter.



Wir empfehlen 15 g gemahlene Kaffeebohnen pro 250 ml Wasser. Weitere Informationen hierzu findest Du im nächsten Kapitel.

6. Lasse das gekochte Wasser auf ca. 92 bis 96 °C abkühlen, bevor Du das Kaffeepulver damit übergießt.
7. Gieße nur so viel Wasser über das Kaffeepulver, dass es aufquellen kann und lasse es ca. 30 Sekunden ruhen.
8. Gieße nun langsam und gleichmäßig die gewünschte Menge Wasser in kreisenden Bewegungen über das Kaffeepulver. Die Wassermenge im Kaffeefilter sollte dabei über die gesamte Brühzeit von etwa 2 ½ bis 4 Minuten gleich sein.





9. Nachdem das gesamte Wasser durch den Kaffeefilter gelaufen ist, nimm die Kaffeekanne aus dem Gestell und verschließe sie mit dem Deckel.
10. Gieße das Wasser aus Deiner vorgewärmten Tasse aus.
11. Nun kannst Du den fertigen Kaffee aus der Kaffeekanne direkt einschenken.

Wir wünschen Dir genussvolle Kaffee-Momente!

Tipps für den perfekten Pour Over Kaffee

Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Der Geschmack ist von vielen verschiedenen Faktoren abhängig – von der Zubereitungsart über die benutzten Utensilien bis hin zur Kaffeebohne.

Die Pour Over Methode eignet sich besonders gut, um die wertvollen Inhaltsstoffe und den Geschmack der jeweiligen Kaffeebohne optimal hervorzubringen und zu erhalten.

Nachfolgend haben wir ein paar der wichtigsten Grundlagen dieser Zubereitungsart für Dich zusammengefasst.

Kaffeesorte

- Auch wenn bei der Pour Over Zubereitung viele Faktoren für das Gelingen des perfekten Kaffees eine Rolle spielen, ist die wichtigste Zutat natürlich die Kaffeebohne selbst. Der Geschmack unterscheidet sich nach Kaffeesorte, dem Boden, auf dem der Kaffee angebaut wurde, der Anbauregion und dem dort herrschenden Klima sowie dem Röstverfahren, dem die Kaffeebohnen unterzogen wurden.



- Bei Pour Over gilt: Qualität vor Quantität! Auch weil Du den mit dieser Technik zubereiteten Kaffee ohne jegliche Zusätze wie Milch oder Zucker genießen solltest, lohnt es sich bei der Kaffeebohnenwahl etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Wir empfehlen schonend geröstete, helle Sorten, da sie wenig Bitterstoffe beinhalten und ihr Eigengeschmack daher besonders gut erhalten ist.

Mahlen

- Kaffee verliert nach dem Mahlen rasch an Aroma. Um das Beste aus der Bohne zu holen, empfehlen wir Dir die Kaffeebohnen erst kurz vor dem Brühen zu mahlen – und das am besten von Hand. Der Vorteil bei manuellen Kaffeemöhlen: der Mahlgrad lässt sich in der Regel stufenlos einstellen und daher genauer justieren, zudem lassen sich die Kaffeemöhlen einfacher reinigen, sodass ein Wechsel zwischen verschiedenen Kaffeesorten problemlos möglich ist.
- Der Mahlgrad gehört zu den entscheidenden Faktoren. Ist er zu fein, benötigt das Wasser zu lange, um durchzulaufen, was mit einer längeren Brühdauer einhergeht. Ist der Mahlgrad zu grob, ist die Brühzeit wiederum zu kurz, da das Wasser zu schnell durchläuft. Daher wird bei der Pour Over Methode ein mittlerer Mahlgrad empfohlen. Die Körnung von herkömmlichem Speisesalz kann zur Orientierung dienen. Wenn Du auf Nummer Sicher gehen möchtest, lass Dir von dem Barista Deines Vertrauens einen kleinen Teil der Bohnen mahlen und nutze diese beim Mahlen zu Hause als Vergleich.

Dosierung

- Um einen gelungenes Ergebnis zu erhalten, solltest Du das Mengenverhältnis zwischen Kaffeepulver und Wasser ganz genau im Auge behalten. Überwiegt der Wasseranteil, verliert der Kaffee an Geschmack. Nutzt Du wiederum zu viel Kaffeepulver, wird der Kaffee zu intensiv. Wir empfehlen zum Einstieg 15 g Kaffee pro 250 ml Wasser. Die Geschmäcker variieren natürlich von Person zu Person, daher musst Du Dich an Dein ganz persönliches Ideal-Verhältnis langsam herantasten.



Ein Utensil, das nicht nur Anfängern die Dosierung erleichtert, sondern auf das selbst erfahrene Barista nicht verzichten, ist die Küchenwaage. Mithilfe dieser kannst Du ganz präzise die Mengen von Kaffeepulver und Wasser abwägen und somit auch das ideale Verhältnis der beiden Zutaten sicherstellen.

Wasser

- Das Wasser ist neben der Kaffeebohne Hauptbestandteil Deines Kaffees. Daher solltest Du darauf achten, dass die Qualität des Wassers, das Du zum Brühen Deines Kaffees verwendest, gut ist. Da das Leitungswasser häufig zu hart ist, empfehlen wir Dir gefiltertes Wasser zu verwenden. Für einen besonders feinen Geschmack kannst Du auch stilles Mineralwasser verwenden. Auch hier solltest Du ausprobieren, da nicht jedes Mineralwasser gleich schmeckt.

- Neben der Wasserqualität ist auch die Wassertemperatur für den Geschmack Deines Kaffees entscheidend. Die besten Ergebnisse erhältst Du, wenn Du den frisch gemahlene Kaffee mit Wasser übergießt, das eine Temperatur zwischen 92 und 96 °C hat. Den Kaffee mit kochendem Wasser zu überbrühen, solltest Du unbedingt vermeiden! Ist das Wasser zu heiß, können wertvolle Inhaltsstoffe im Kaffeepulver verbrennen, was den Kaffee bitter macht.

*Stilvoll und elegant kannst Du das mit unserem **BEEM Pour Over Wasserkessel mit Thermometer** machen. Der Kessel kann auf jedem Herd (Gas, Elektro, Ceran, Induktion) verwendet werden und fasst bis zu 0,5 l Wasser. Das Thermometer im Deckel zeigt Dir genau an, wie heiß das Wasser im Inneren ist. So hast du immer die optimale Temperatur für den perfekten Kaffeegenuss. Durch den filigranen und geschwungenen Hals des Kessels hält das Wasser seine Temperatur und lässt sich ideal dosieren. Den Kessel erhältst Du im ausgewählten Fachhandel, direkt über unsere Homepage www.beem.de oder auf Anfrage über unseren Kundenservice.*

Brühen

- Die Art und Weise, wie das Kaffeepulver bei der Pour Over Methode überbrüht wird, ist die Besonderheit und auch das Geheimnis dieser Zubereitungsform. Bei herkömmlichen Filterkaffeemaschinen tropft das Wasser mittig und punktuell auf das Kaffeepulver, was dazu führt, dass sich ungenutztes Kaffeepulver durch das Aufquellen in der Mitte an den Seiten absetzt. Im Gegensatz dazu wird bei der modernen Zubereitung das gesamte Kaffeepulver in kreisenden Bewegungen mit Wasser übergossen.



Das macht den Kaffee deutlich aromatischer, weil das gesamte Kaffeepulver überbrüht und damit das ganze Potenzial des Kaffees ausgenutzt werden kann.

- Der Brühvorgang ist in zwei verschiedene Phasen aufgeteilt: das Aufquellen („Bloom“) und das Aufgießen. Das Aufquellen des Kaffeepulvers ist essentiell für die Entfaltung der Aromen. Dabei wird das Kaffeepulver zunächst mit einer geringen Menge Wasser angefeuchtet (Kaffeepulver knapp mit Wasser bedecken) und 30 bis 40 Sekunden zum Aufquellen stehen gelassen. Danach folgt das Aufgießen: Hierfür wird kontinuierlich Wasser über das aufgequollene Kaffeepulver gegossen. Wichtig ist hierbei, dass Du darauf achtest stets ein gleiches Wasserniveau im Kaffeefilter zu halten. Aber keine Sorge – solltest Du mal zu schnell und zu viel Wasser in den Kaffeefilter gegossen haben, warte einfach ab, bis etwas Wasser durchgelaufen ist und wieder das gewünschte Niveau erreicht hat. Danach kannst du das Übergießen fortsetzen. Die optimale Brühdauer liegt zwischen 2 ½ und 4 Minuten. Probiere aus wie viel Zeit für Dich und Deinen Kaffee am besten geeignet ist.

Papierfilter

- Die Wahl des verwendeten Papierfilters ist nicht zu unterschätzen. Die Papierfilterdicke kann das Aroma des Kaffees beeinflussen. Dabei gilt, je dünner der Papierfilter, desto weniger Partikel des Papierfilters gelangen in Deinen Kaffee und desto durchlässiger ist dieser für die Kaffeearomen.

- Außerdem solltest Du den Papierfilter immer anfeuchten, bevor Du ihn mit frisch gemahlendem Kaffeepulver befüllst. Durch das heiße Wasser verliert der Papierfilter seinen Eigengeschmack und der Kaffeefilter und die Kaffeekanne werden vorgewärmt.

Utensilien

- Es gibt viele nützliche Utensilien, die Dir dabei helfen den perfekten Pour Over Kaffee zuzubereiten. In Abhängigkeit von der Machart und dem Material kann auch der verwendete Kaffeefilter beim Brühen eines Pour Over Kaffees den entscheidenden Unterschied machen. Wir empfehlen Kaffeefilter aus Glas oder Porzellan. Diese sehen nicht nur schick aus, sie lassen sich zudem leicht reinigen. Porzellan-Kaffeefilter kann sogar intensives Reinigen in der Geschirrspülmaschine nichts anhaben! Bei der richtigen Pflege hast Du lange Freude an diesen Helfern.

*■ Du möchtest gerne mit unterschiedlichen Kaffeefiltern aus verschiedenen Materialien experimentieren? Dann sind unsere **BEEM Pour Over Kaffeefilter mit und ohne Standfuß** genau das Richtige für Dich. Egal, ob Du Dir alleine einen Genussmoment zu Hause gönnst oder Deine Gäste mit einer aromatischen Tasse Kaffee verwöhnen möchtest – mit den Kaffeefiltern für bis zu 4 Tassen Kaffee hast Du das perfekte Utensil für jede Situation zur Hand. Das Muster im Inneren der Kaffeefilter begünstigt durch die Anordnung der Rauten den Verlauf des Wassers durch das Kaffeepulver. Die Porzellan-Kaffeefilter mit und ohne Standfuß erhältst Du im ausgewählten Fachhandel, direkt über unsere Homepage www.beem.de oder auf Anfrage über unseren Kundenservice.*





Wie Du siehst, gibt es zahlreiche Variablen bei der Zubereitung eines Pour Over Kaffees, die das Endergebnis beeinflussen. Daher heißt es für Dich keine Scheu zeigen und freudig ausprobieren, bis Du die für Dich perfekte Mischung gefunden hast.

Reinigung und Pflege

HINWEISE

- Zum Reinigen keine giftigen, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel bzw. Scheuerschwämme verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

1. Stelle sicher, dass alle Bestandteile ausreichend abgekühlt sind, bevor Du sie reinigst.
2. Leere die Kaffeekanne und den Kaffeefilter vollständig.
3. Nimm den Deckel von der Kaffeekanne ab.
4. Ziehe ggf. den Kaffeefilter vom Standfuß ab.
5. Wische den Standfuß und das Gestell mit einem feuchten Tuch ab.
6. Spüle die Unterseite des Deckels mit warmem Wasser ab. Bei Bedarf kannst Du etwas mildes Spülmittel verwenden, um stärkere Verschmutzungen zu entfernen.
7. Reinige die Kaffeekanne, den Kaffeefilter, die Silikonunterlage und den Silikonring mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.



Der Kaffeefilter ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Wir empfehlen allerdings die Handreinigung, da oftmaliges Reinigen in der Spülmaschine das Glas durch die hohe Temperatur spröde und milchig machen kann.

Aufbewahrung

- Reinige vor dem Verstauen alle Bestandteile noch einmal (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“), um mögliche Schimmelbildung zu vermeiden. Schimmelpilze können Flecken und Beschädigungen am Produkt herbeiführen, die sich nicht mehr entfernen lassen. Sind alle Bestandteile vollständig getrocknet, verstau diese an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort aufbewahren, der vor direktem Sonnenlicht und dem Zugriff durch Kinder oder Tiere geschützt ist.
- Das Produkt ist ein echter Hingucker! Statt es also im Schrank zu verstauen, kannst Du es zu dekorativen Zwecken auch sichtbar in Deiner Küche aufstellen. Achte aber auch hierbei darauf, dass Du einen Platz wählst, an dem das Produkt vor Kindern und Tieren geschützt ist. Und vergiss nicht alle Bestandteile vor der erneuten Benutzung zu reinigen – Du möchtest schließlich keinen Staub in Deinem Kaffee haben.

Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Wir übernehmen keine Haftung bei Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen
- unerlaubten Veränderungen
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen

Produktdaten

Artikelnummer: 03382

Kapazität: max. 500 ml (entspricht ca. 4 Tassen)

ID Guide: Z 03382 M BE VI.2 0921 dk



Entsorgung



Achte bitte darauf, die Verpackungsmaterialien umweltgerecht der Wertstoffsammlung zuzuführen. Solltest Du unser Produkt irgendwann nicht mehr verwenden wollen, gib es bitte an jemanden, der es weiter nutzen möchte. Sollte es nicht mehr zu gebrauchen sein, achte bitte auch hier darauf, dass Du es umweltgerecht entsorgst.

Alle Rechte vorbehalten.





24	Information About This Guide
24	Explanation of the Symbols
25	Explanation of the Signal Words
25	Intended Use
25	Safety Instructions
27	Items Supplied
28	Product Overview
29	Before Initial Use
29	Setup Options
30	Setup
31	Brewing Coffee
33	Tips for the Perfect Pour-over Coffee
33	The Type of Coffee
34	Grinding
34	Dosage
35	Water
36	Brewing the Coffee
37	Paper Filters
37	Utensils
38	Cleaning and Care
39	Storage
40	Warranty and Limitations of Liability
40	Product Data
41	Disposal



Congratulations!

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **pour-over coffee maker set**. If you have any questions about our product and about spare parts / accessories, contact the customer service department via our website:

www.beem.de

Information About This Guide

Read through this guide carefully before you use the product for the first time. As well as featuring tips and tricks, it also includes the instructions for how to use this product. You should therefore keep it in a safe place for future reference or for when you pass on the product. The guide is an integral part of the product. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in the operating instructions is not complied with.

Explanation of the Symbols



Danger symbols: This symbol indicates dangers of injury. Read through the associated safety instructions carefully and follow them.



Suitable for food use.



Supplementary information



Explanation of the Signal Words

WARNING	Warns of possible serious injuries and danger to life.
NOTICE	Warns of damage to property.

Intended Use

- This product is only intended for making coffee.
- This product is **not a toy!** Keep children and pets away from it.
- The product is only designed for use in a private household and is not intended for commercial applications.
- The product should only be used as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.

Safety Instructions



WARNING – Danger of Injury

- **Danger of suffocation!** Keep children and animals away from the packaging material.

There is a danger of being scalded by hot water and the hot glass surface!

- The coffee jug and filter cone become hot as soon as they are filled with hot water or hot coffee. The coffee jug lid also gets hot! Only the wooden elements should be touched.



- Be careful when removing the filter cone after brewing. There may still be hot water in / on the filter cone or paper filter! Always allow the filter cone and paper filter to cool before removing them.
- Do not move the product while brewing coffee.
- Be careful when carrying and pouring hot coffee!
- Allow the coffee jug and the filter cone to cool completely before cleaning.
- **Risk from harmful germs!** The coffee jug and the filter cone must be completely emptied and cleaned after use.

NOTICE – Risk of Damage to Material

- Check the coffee jug and filter cone regularly for any scratches or cracks. If you find any damage to the components, do not use them.
- The product should only be used if it has been correctly assembled! Before each use, check that the silicone ring is correctly attached to the stand and, if necessary, that the base is correctly attached to the filter.
- Protect the product from heat sources (e. g. a stove), naked flames, sub-zero temperatures and impact. The wooden sections should also be protected from excessive and extensive contact with moisture.
- Use only original spare parts from the manufacturer.

Items Supplied

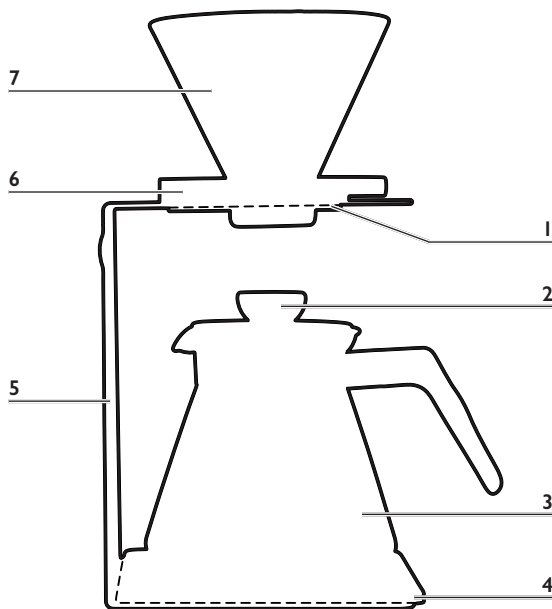
NOTICE

- Keep the original packaging during the warranty period of the product so that the product can be properly repacked if it needs to be returned. The warranty claim will lapse if any damage is caused during transport.

-
- Coffee jug
 - Lid
 - Filter cone
 - Base
 - Stand
 - Silicone mat
 - Protective silicone ring
 - Guide

Check the items supplied for completeness and transport damage. If the coffee jug or one of its accessories should be damaged, please do not (!) use it but contact our customer service department instead.

Product Overview



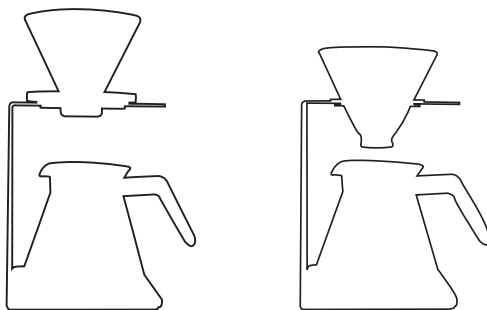
- | | | | |
|----------|---------------|----------|-------------|
| 1 | Silicone ring | 5 | Stand |
| 2 | Lid | 6 | Base |
| 3 | Coffee jug | 7 | Filter cone |
| 4 | Silicone mat | | |

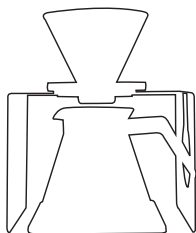
Before Initial Use

1. Remove all packaging materials and any possible protective films used for protection during transportation.
2. Before you first enjoy your freshly brewed coffee, we recommend cleaning the coffee jug, the filter cone and the other components to remove any possible production residues. To do this, follow the instructions in the "Cleaning and Care" chapter.

Setup Options

The product offers various setup options. On the one hand, the filter cone can be used with or without a base. On the other, the stand can be set up vertically or horizontally. Just as you like it best and to match the design and style of your kitchen.



**Tip:**

for a single cup of coffee, you can also place the filter cone with its base directly on your favourite cup.

No matter which setup variant you decide on, you should pay attention to the following.

- Always place the coffee jug on the silicone mat. This not only protects your furniture, but also ensures that the coffee jug has a non-slip base.
- Regardless of whether the stand is positioned vertically or horizontally, you insert the silicone ring in the corresponding recess in the stand. This provides stability and also protects the filter cone.

Setup

1. Place the stand on a dry, stable, level and water-resistant surface.
2. Place the silicone mat on or under the base of the stand, depending on the setup variant.
3. Place the coffee jug on the silicone mat.

4. Place the silicone ring in the corresponding opening of the stand. Make sure that the wide side of the silicone ring points upwards and that the groove completely surrounds the edge of the stand.
5. Depending on how you want to make your coffee, remove the base from the filter cone or attach it to the cone. When inserting it, make sure that it clicks audibly into place.
6. Depending on the setup variant, place the filter cone on or in the recess in the stand.

Brewing Coffee

The preparation of pour-over coffee is about more than just a quick coffee from time to time. There's a whole philosophy behind the term. It's all about taking time to enjoy the preparation and the freshly brewed coffee to the full. Pour-over preparation requires a little care, but don't worry – with our help and a little practice you'll get the hang of it quickly!

 You'll find tips on dosage and preparation in our "Tips for the Perfect Pour-over Coffee" on the following pages.

1. Place a paper filter in the filter cone.

*For best results we recommend our **BEEM Pour Over Paper Filters 100 pcs – Size 2**. The natural filter bags are not bleached and are therefore free from artificial substances, so that the taste of your coffee is not negatively affected. Due to their pointed shape they adapt wonderfully to the filter cone and ensure that everything stays in place. They also have a small tab that makes it easier for you to open the filter bag. The paper filters can be obtained from selected specialist stockists, directly*

BEEM
Designed for Life.

via our website www.beem.de or from our customer service department on request.

2. Boil water and use it to moisten the paper filter: The hot water causes the paper filter to lose its own taste and the coffee filter and the coffee pot are preheated.
3. Pour hot water into your favourite cup and preheat it.
4. Pour the water out of the coffee jug.
5. Fill the paper filter with the desired amount of freshly ground coffee.



We recommend 15 g of ground coffee per 250 ml of water. You will find more information on this in the next chapter.

6. Leave the boiled water to cool to 92 to 96 °C before pouring it over the coffee powder.
7. Pour only enough water over the coffee powder so that it can swell up, and then allow it to rest for about 30 seconds.
8. Now slowly and evenly pour the desired amount of water over the coffee powder in circular movements. The amount of water in the filter cone should be the same for the entire brewing time of about 2 ½ to 4 minutes.
9. After all the water has passed through the filter cone, take the coffee jug out of the stand and close it with the lid.
10. Pour the water out of your preheated cup.
11. Now you can pour the coffee directly from the coffee jug.

Enjoy the perfect cup of coffee!



Tips for the Perfect Pour-over Coffee

Not all coffee is the same. The taste depends on many different factors - from the method of preparation via the utensils used to the coffee beans themselves.

The pour-over method is particularly suitable for bringing the best out of the valuable ingredients and taste of the coffee beans. Below we have summarised a few of the most important basics for making coffee.

The Type of Coffee

- Even if many factors play a role in the success of the perfect coffee during pour-over preparation, the most important ingredient is of course the coffee bean itself. The taste differs according to the type of coffee, the soil on which the coffee was grown, the growing region and climate, and the roasting process to which the coffee beans were subjected.
- With pour-over coffee the rule is: quality and not quantity! In particular because the coffee prepared with this technique is best enjoyed pure, without milk or sugar, it is worthwhile spending a little more when choosing your coffee beans. We recommend gently roasted, light varieties, as they contain few bitter substances and their own taste is therefore particularly well preserved.

Grinding

- Coffee loses its aroma quickly after grinding. To get the best out of the coffee beans, we recommend that you grind them just before brewing – preferably by hand. The advantage of manual coffee mills is that the grinding mechanism can usually be adjusted steplessly and therefore more precisely, and the coffee mill can also be cleaned more conveniently, making it easy to switch between different types of coffee.
- The degree of grind is one of the decisive factors. If it is too fine, the water takes too long to percolate through, which involves a longer brewing time. If the grind is too coarse, the brewing time is too short because the water passes through too quickly. A medium grind is therefore recommended for the pour-over method. The grain size of conventional table salt can serve as a model. If you want to be on the safe side, let a barista of your choice grind a small portion of the beans and use this as a comparison when grinding at home.

Dosage

- To obtain a successful result, you should keep a very close eye on the ratio of coffee powder to water. If the water content predominates, the coffee loses its taste. If you use too much coffee powder, the coffee becomes too strong. We recommend 15 g coffee per 250 ml water. Of course, tastes vary from person to person, so you need to get to know your own ideal ratio.



The kitchen scales not only make dosing easier for beginners, but are also used by experienced baristas. With the help of these you can weigh the quantities of coffee powder and water very precisely and so ensure the ideal ratio between the two ingredients.



Water

- Along with the coffee beans, water is the main component of your coffee. You should therefore make sure that the quality of the water you use for brewing your coffee is good. Since tap water is often too hard, we recommend that you use filtered water. For a particularly fine taste you can also use still mineral water. Here, too, you should experiment, because not every mineral water tastes the same.
- In addition to the water quality, the water temperature is also decisive for the taste of your coffee. For best results, pour water at a temperature between 92 and 96 °C over the freshly ground coffee. Always avoid brewing the coffee with boiling water! If the water is too hot, valuable ingredients in the coffee powder can burn, which makes the coffee bitter.

*You can do this stylishly and elegantly using our **BEEM Pour Over Kettle with Thermometer**. The kettle can be used on any hob (gas, electric, ceramic glass, induction) and holds up to 0.5 l of water. The thermometer in the lid shows you exactly how hot the water inside is. This means you always have the optimum temperature for enjoying the perfect cup of coffee. The curved, filigree spout of the kettle maintains the water at the right temperature and ensures exactly the right dosage. The kettle can be obtained from selected specialist stockists, directly via our website www.beem.de or from our customer service department on request.*

Brewing the Coffee

- The way in which the coffee powder is infused in the pour-over method is the special feature and also the secret of this method of preparation. With conventional filter coffee machines, the water drips centrally onto the coffee powder, which results in unused coffee powder settling on the sides because the powder in the middle swells up. In modern coffee preparation, on the other hand, the entire coffee powder is infused with water in circular movements. This makes the coffee significantly more aromatic, because all the coffee powder can be infused and develop its full potential.
- The brewing process is divided into two different phases: the swelling (“blooming”) and infusion. The blooming of the coffee powder is essential for the development of the flavours. The coffee powder is first moistened with a small amount of water (just enough to cover it) and left to bloom for 30 to 40 seconds. Then the infusion follows. For this purpose, water is continuously poured over the coffee powder. It is important to keep a constant water level in the filter cone. But don't worry – if you have poured too much water into the filter cone too quickly, just wait until some water has passed through and the desired level has been reached again. Then you can continue pouring. The optimum brewing time is between 2 ½ and 4 minutes. Test how much time is best suited for you and your coffee.

Paper Filters

- The choice of paper filter should not be underestimated. The paper filter thickness can affect the aroma of the coffee. The thinner the paper filter, the fewer particles of the paper filter get into your coffee and the more permeable it is to the coffee aromas.
- In addition, you should always moisten the paper filter before filling it with freshly ground coffee powder. The hot water causes the paper filter to lose its own taste and the coffee filter and the coffee pot are preheated.

Utensils

- There are many useful utensils to help you make the perfect pour-over coffee. Depending on the type of coffee and the material used, the filter cone can also make a decisive difference when brewing pour-over coffee. We recommend filter cones made of glass or porcelain. Not only do they look stylish, they are also easy to clean. Porcelain filter cones can even withstand intensive cleaning in the dishwasher! With the right care they will give you years of service.

Would you like to experiment with different filter cones made of different materials? Then our **BEEM Pour Over Coffee Filter Cones with or without Base** are ideal. No matter whether you wish to treat yourself to a moment of pleasure at home or spoil your guests with an aromatic cup of coffee - with these filter cones for up to 4 cups of coffee you have the perfect solution for every situation at hand. The pattern inside the filter cones promotes the water flow through the coffee powder due to the arrangement of the diamond shapes. The porcelain filter cones

with and without base are available in selected specialist shops, directly via our website www.beem.de or on request via our customer service.

As you can see, in the preparation of pour-over coffee there are many variables that can influence the final result. Therefore it is important for you to enjoy the process of experimentation until you have found the perfect mixture for you.

Cleaning and Care

NOTICES

- Do not use any toxic, corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the product. This might damage the surfaces.
-
1. Make sure that all components have cooled down sufficiently before you clean them.
 2. Empty the coffee jug and the filter cone completely.
 3. Remove the lid from the coffee jug.
 4. If necessary, remove the filter cone from its base.
 5. Wipe the base and stand with a damp cloth.
 6. Rinse the underside of the lid with warm water. If necessary, use a little mild detergent to remove any stubborn residues.
 7. Clean the coffee jug, filter cone, silicone mat and silicone ring with warm water and a mild detergent.



The filter cone can be cleaned in the dishwasher. However, we recommend manual cleaning, as frequent cleaning in the dishwasher can make the glass brittle and milky due to the high temperature.

Storage

- Before storing the components you should clean them again (see the "Cleaning and Care" chapter) to avoid possible mould formation. Mould can cause spots and damage on the product that can no longer be removed / repaired. When all the components are fully dry, store them in a dry, clean, frost-free place that is protected from direct sunlight and cannot be accessed by children or animals.
- This product is a real eye-catcher! Instead of storing it in the cupboard, you can also display it visibly in your kitchen for decorative purposes. Make sure that you choose a place where the product is protected from children and animals. And don't forget to clean all the ingredients before re-using them – you don't want any dust in your coffee.

Warranty and Limitations of Liability

The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts at repair. The same applies to normal wear and tear.

We do not accept any liability for damage or consequential damage resulting from:

- Failure to follow the operating instructions
- Non-designated use
- Improper or unsuitable handling
- Repairs which are not carried out properly
- Unauthorised modifications
- Use of outside parts or spare parts
- Use of unsuitable additional parts or accessories

Product Data

Article number: 03382

Capacity: max. 500 ml (approx. 4 cups)

ID Guide: Z 03382 M BEV1.2 0921 dk



Disposal



Please make sure that the packaging materials are recycled in an environmentally friendly manner. If at some point you no longer wish to use our product, please give it to somebody else who would like to carry on using it. If it is no longer usable, please also make sure that you dispose of it in an environmentally friendly manner.

All rights reserved.







44	Informations concernant la présente notice
45	Explication des symboles
45	Explication des mentions d'avertissement
45	Utilisation conforme
46	Consignes de sécurité
48	Étendue de la livraison
49	Vue générale du produit
50	Avant la première utilisation
50	Variantes de disposition
51	Mise en place
52	Préparation du café
54	Conseils pour un café Pour Over parfait
54	Sorte de café
55	Mouture
56	Dosage
56	Eau
57	Préparation
58	Filtres en papier
59	Ustensiles
60	Nettoyage et entretien
61	Rangement
62	Garantie et restrictions de responsabilité
62	Données du produit
63	Mise au rebut



Félicitations pour cet excellent choix !

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de ce **set de préparation du café Pour Over**. Pour toute question concernant le produit et ses pièces de rechange et accessoires, prière de contacter le service après-vente à partir de notre site Internet :

www.beem.de

Informations concernant la présente notice

Avant la première utilisation de ce produit, prière de lire attentivement la présente notice. Elle contient des trucs et astuces ainsi que le mode d'emploi de ce produit. Elle doit donc être soigneusement conservée pour toute consultation ultérieure ou en cas de prêt du produit. La notice fait partie intégrante du produit. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans le mode d'emploi.

Explication des symboles



Mention de danger : ce symbole indique les risques de blessures. Prière de lire et d'observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Pour usage alimentaire.



Informations complémentaires

Explication des mentions d'avertissement

AVERTISSEMENT Avertit d'un risque **potentiel** de blessures graves et mortelles.

AVIS Avertit d'un risque de dégâts matériels.

Utilisation conforme

- Ce produit est uniquement destiné à la préparation du café.
- Ce produit n'est **pas** un jouet. Tenir les enfants et les animaux à distance.
- Le produit est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Il doit être utilisé uniquement tel qu'indiqué dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.



Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT – Risque de blessures

- **Risque de suffocation !** Ne pas laisser les emballages à la portée des enfants ou des animaux.

Risque de brûlure au contact de l'eau chaude et de la surface en verre chaude !

- La cafetière et le porte-filtre deviennent bouillants dès qu'ils entrent en contact ou sont remplis d'eau chaude ou de café chaud. Le couvercle de la cafetière devient lui aussi chaud ! Seuls les éléments en bois peuvent être saisis.
- Le retrait du porte-filtre doit s'effectuer avec prudence une fois la préparation terminée. Il peut contenir de l'eau résiduelle encore très chaude, tout comme le filtre en papier ! Toujours laisser refroidir le porte-filtre et le filtre en papier avant de les retirer.
- Ne pas déplacer le produit pendant la préparation du café.
- Le transport et le déversement du café chaud doivent être réalisés avec précaution.
- Laisser entièrement refroidir la cafetière et le porte-filtre avant de les nettoyer.
- **Risque de formation de germes nocifs pour la santé !**
Après leur utilisation, la cafetière et le porte-filtre doivent être intégralement vidés et nettoyés.



AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

- Contrôler régulièrement la présence de rayures ou de fêlures sur la cafetière et le porte-filtre. Ces composants ne doivent pas être utilisés s'ils présentent des dommages.
- Le produit est utilisable uniquement s'il est correctement assemblé. Avant toute utilisation, contrôler si la bague en silicone est correctement fixée sur le châssis et, le cas échéant, si le socle est correctement en place au niveau du filtre.
- Ne pas soumettre le produit à des chocs, le maintenir à l'écart de toute flamme ou autre source de chaleur (four, par ex.) et ne pas l'exposer à des températures négatives. Protéger les composants en bois de toute humidité excessive et prolongée.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant.

Étendue de la livraison

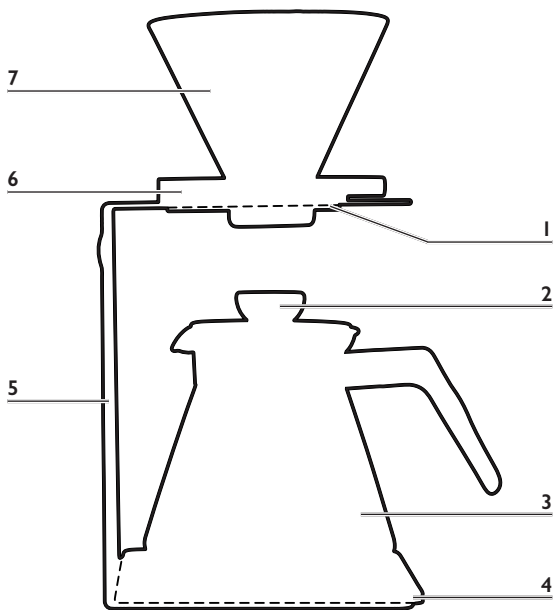
AVIS

- Conserver l'emballage d'origine pendant la durée de la garantie pour retourner le produit dans un emballage adéquat le cas échéant. Si le produit a été endommagé au cours du transport, la garantie est annulée.

-
- Cafetière
 - Couvercle
 - Porte-filtre
 - Socle
 - Châssis
 - Support en silicone
 - Bague de protection en silicone
 - Notice

Prière de s'assurer que l'ensemble livré est complet et ne présente pas de dommage imputable au transport. Si la cafetière ou l'un de ses accessoires présente des dommages, prière de ne pas les utiliser et de s'adresser au service après-vente.

Vue générale du produit



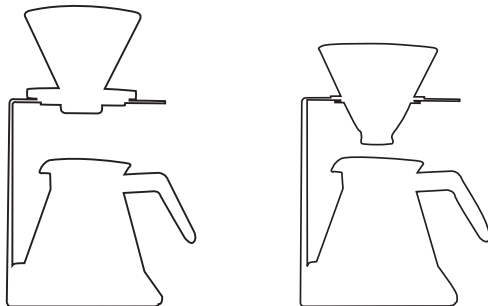
- | | | | |
|----------|---------------------|----------|--------------|
| 1 | Bague en silicone | 5 | Châssis |
| 2 | Couvercle | 6 | SoCLE |
| 3 | Cafetière | 7 | Porte-filtre |
| 4 | Support en silicone | | |

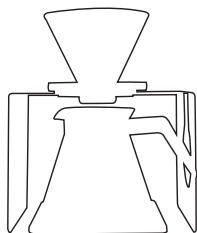
Avant la première utilisation

1. Ôter tous les emballages et les éventuels films protecteurs qui ont servi de protection pendant le transport.
2. Avant de déguster le tout premier café fraîchement préparé, nous recommandons de nettoyer la cafetière, le porte-filtre et tous les accessoires afin d'éliminer les éventuels résidus de production. Suivre à cet effet les consignes prodiguées au paragraphe « Nettoyage et entretien ».

Variantes de disposition

Le set offre différentes possibilités de disposition. Le porte-filtre peut d'une part s'utiliser avec ou sans socle. D'autre part, le châssis peut être installé à la verticale ou à l'horizontale. Libre à l'utilisateur de faire son choix en fonction du design et du style de la cuisine.



**Conseil :**

Pour préparer une seule tasse de café, il est possible de placer le porte-filtre avec le socle directement sur la tasse de son choix.

Quelle que soit la variante de disposition, il convient de respecter les points suivants :

- La cafetière doit toujours être posée sur le support en silicone. Ceci est non seulement utile pour protéger les meubles, mais également pour s'assurer que la cafetière ne glissera pas.
- Que le châssis soit en position horizontale ou verticale, la bague en silicone doit être positionnée dans l'évidement correspondant du châssis. Ceci assure la stabilité de l'ensemble et protège également le porte-filtre.

Mise en place

1. Placer le châssis sur un support sec, stable, plan et résistant à l'eau.
2. Placer le support en silicone sur le pied du châssis ou en dessous, en fonction de la variante choisie.
3. Placer la cafetière sur le support en silicone.

4. Appliquer la bague en silicone dans l'ouverture correspondante du châssis. Veiller à ce que le côté large de la bague en silicone soit orienté vers le haut et que la rainure épouse intégralement le bord du châssis.
5. Selon le mode de préparation choisi pour le café, il faut retirer le socle du porte-filtre ou bien le positionner dessus. S'il doit rester, veiller à ce qu'il se soit enclenché de façon bien audible.
6. En fonction de la variante de disposition, poser ou insérer le porte-filtre dans l'évidement prévu sur le châssis.

Préparation du café

Préparer un café Pour Over est bien plus que se faire couler un simple café à la va-vite. C'est toute une philosophie qui se cache derrière le principe. Il s'agit de prendre son temps pour savourer pleinement un café fraîchement préparé. Le mode de préparation Pour Over requiert un peu de doigté, ce qui ne doit pas effrayer car, avec notre aide et un peu d'exercice, cela s'acquiert en un rien de temps !



Nous avons rassemblé des conseils pour le dosage et la préparation à la section « Conseils pour un café Pour Over parfait » aux pages suivantes.

1. Placer un filtre en papier dans le porte-filtre.

*Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser nos **filtres en papier BEEM Pour Over, 100 unités – taille 2**. Ces filtres en papier de couleur naturelle ne sont pas chlorés et donc exempts de substances de synthèse qui nuisent au goût du café. Leur forme en pointe s'adapte parfaitement au porte-filtre*



et assure que rien ne glisse. Ils sont par ailleurs dotés d'un petit onglet qui facilite l'ouverture du filtre en papier. Les filtres en papier sont disponibles auprès des revendeurs spécialisés, directement sur notre site web www.beem.de ou sur demande auprès de notre service après-vente.

2. Faire bouillir de l'eau puis humecter le filtre en papier avec celle-ci. L'eau chaude neutralise le goût du filtre en papier et permet de préchauffer le porte-filtre et la cafetière.
3. Verser de l'eau chaude dans la tasse de votre choix pour la préchauffer:
4. Jeter l'eau contenue dans la cafetière.
5. Verser la quantité désirée de café moulu dans le filtre en papier:



Nous recommandons une dose de 15 g de café moulu pour 250 ml d'eau. De plus amples informations sont fournies au paragraphe suivant.

6. Laisser l'eau qui a bouilli refroidir à env. 92 – 96 °C avant de la verser sur le café moulu.
7. Verser juste assez d'eau sur le café moulu de sorte qu'il puisse gonfler puis le laisser reposer env. 30 secondes.
8. Verser ensuite lentement et régulièrement la quantité d'eau souhaitée en effectuant des mouvements circulaires au-dessus du café moulu. La quantité d'eau se trouvant dans le filtre à café doit rester la même tout au long du temps de préparation d'environ 2 ½ à 4 minutes.

9. Une fois que l'eau s'est intégralement écoulée à travers le filtre à café, enlever la cafetière du châssis et la fermer en la coiffant de son couvercle.
10. Jeter l'eau ayant permis de préchauffer la tasse.
11. La tasse est maintenant prête à recevoir le café directement de la cafetière.

Le moment de déguster un délicieux café est enfin arrivé !

Conseils pour un café Pour Over parfait

Il y a café et café. L'arôme qu'il développe est tributaire de nombreux facteurs, dont le mode de préparation, les ustensiles utilisés et bien sûr le grain de café choisi.

La méthode Pour Over est particulièrement appropriée pour faire ressortir et préserver les précieux composants et l'arôme de chaque sorte de grain de café. Nous avons rassemblé ci-après quelques-uns des principes essentiels à respecter pour ce mode de préparation.

Sorte de café

- Même si de nombreux facteurs entrent en jeu dans le mode de préparation Pour Over pour obtenir un café parfait, l'ingrédient majeur reste naturellement le grain de café lui-même. Le goût est fonction de la sorte de café, du sol sur lequel il a poussé, de la région de culture et du climat d'exposition ainsi que du procédé de torréfaction auquel il a été soumis.

- Pour le mode Pour Over, la qualité prévaut sur la quantité ! Cette technique de préparation du café privilégiant une consommation sans aucun ajout, c'est-à-dire sans lait ni sucre, le choix du grain de café peut donc se porter sur des qualités un peu plus onéreuses. Nous recommandons des sortes à grains clairs après une torréfaction préservatrice car ceux-ci contiennent moins de substances amères et conservent particulièrement bien leur saveur propre.

Mouture

- Une fois moulu, le café perd rapidement son arôme. Pour en tirer le meilleur, il est donc recommandé de moudre les grains de café juste avant la préparation, le mieux étant une mouture manuelle. L'avantage du moulin à café manuel réside dans le réglage en continu de la finesse de mouture qu'il permet généralement d'obtenir. On obtient ainsi un café moulu à souhait, et le moulin étant facile à nettoyer, cela permet de varier sans problème les sortes de café à déguster.
- La finesse de mouture fait partie des facteurs décisifs. Si le grain est très fin, l'eau mettra trop longtemps à passer, augmentant ainsi le temps de préparation. Si le grain est trop grossier, le temps de préparation sera à l'inverse trop court puisque l'eau passera trop vite. Pour la méthode Pour Over, il est recommandé d'adopter une finesse de mouture moyenne. À titre indicatif, elle doit approcher la finesse du sel fin. Pour être sûr du résultat, on peut demander à un bariستا de confiance de moudre un peu de ses grains de café et ainsi comparer avec la finesse obtenue à la maison.

Dosage

- Pour un résultat parfait, il ne faut pas perdre de vue la proportion à respecter entre café moulu et eau. Si la quantité d'eau est trop importante, le café perdra de son goût. À l'inverse, si la quantité de café est trop importante, le café sera trop corsé. Nous recommandons au départ une dose de 15 g de café pour 250 ml d'eau. Les goûts variant évidemment d'une personne à l'autre, à chacun ensuite de tester les proportions qui conviendront.



La balance de cuisine est un ustensile qui facilite le dosage non seulement pour les débutants, mais dont les baristas les plus expérimentés ne savent pas non plus se passer. Celle-ci permet de peser très précisément les quantités de café moulu et d'eau et donc d'assurer le ratio parfait entre les deux ingrédients.

Eau

- Après le grain de café, l'eau est le composant majeur du café. Il est donc indispensable de s'assurer de la qualité de l'eau utilisée pour la préparation du café. L'eau du robinet étant souvent trop dure, il est recommandé d'utiliser de l'eau filtrée. Pour un goût tout en finesse, il est également possible d'utiliser de l'eau minérale plate. Ici aussi, les essais sont de rigueur car les eaux minérales n'ont pas toutes la même saveur.
- Outre la qualité de l'eau, la température de l'eau est elle aussi décisive pour que le café développe son arôme. On obtient les meilleurs résultats en versant de l'eau à une température entre 92 et 96 °C sur un café fraîchement moulu. La préparation du café avec une eau bouillante est



impérativement à éviter. En effet, une eau trop chaude peut brûler les précieux composants du café moulu et donner de l'amertume au café.

Une manière stylée et élégante est d'utiliser notre **bouilloire Pour Over avec thermomètre BEEM**. Cette bouilloire, qui peut contenir jusqu'à 0,5 l d'eau, peut être utilisée sur n'importe quelle table de cuisson (cuisinière au gaz, électrique, vitrocéramique et induction). Le thermomètre dans le couvercle indique très précisément la température de l'eau à l'intérieur. Ceci permet donc de toujours avoir la température optimale pour déguster un café parfait. Le col filigrane incurvé de la bouilloire maintient l'eau à température et permet un dosage idéal. La bouilloire est disponible auprès des revendeurs spécialisés, directement sur notre site web www.beem.de ou sur demande auprès de notre service après-vente.

Préparation

- La façon dont le café moulu est préparé selon la méthode Pour Over fait toute la particularité, et donc le secret, de cette forme de préparation. Dans les machines à café filtre traditionnelles, l'eau goutte au centre et de façon ponctuelle sur le café moulu, qui, lorsqu'il gonfle au milieu, fait remonter du café moulu inutilisé qui se dépose sur les côtés. Au contraire, le mode de préparation moderne, avec ses mouvements circulaires, fait baigner dans l'eau tout le café moulu. Ceci rend le café nettement plus aromatique puisque la totalité du café moulu est impliquée dans la préparation et que le café peut ainsi développer tout son potentiel.

- La préparation est scindée en deux phases distinctes : le gonflement (« blooming ») et l'infusion. Le gonflement du café moulu est essentiel pour le développement des arômes. Cela consiste à d'abord humidifier le café moulu avec une petite quantité d'eau (en le recouvrant tout juste d'eau) puis de laisser agir 30 à 40 secondes le temps que les grains gonflent. Suit la phase d'infusion qui consiste à verser l'eau en continu sur le café moulu ayant gonflé. Il faut veiller en l'occurrence à toujours maintenir le même niveau d'eau au sein du filtre à café. S'il arrive que l'on ait versé trop rapidement trop d'eau d'un coup dans le filtre à café, pas de problème : il suffit d'attendre jusqu'à ce que suffisamment d'eau soit passée pour revenir au niveau souhaité et de poursuivre ensuite l'infusion. La durée de préparation optimale se situe entre 2 ½ et 4 minutes. À chacun de tester le temps approprié pour son café de prédilection.

Filtres en papier

- Le choix des filtres en papier ne doit pas être négligé. L'épaisseur du filtre en papier peut influencer sur le goût du café. Plus le papier du filtre est fin, moins nombreuses seront les particules du filtre en papier à se retrouver dans le café et plus le filtre sera perméable aux arômes du café.
- Il faut par ailleurs toujours humecter le filtre en papier avant d'y déposer le café fraîchement moulu. L'eau chaude neutralise le goût du filtre en papier et permet de préchauffer le porte-filtre et la cafetière.

Ustensiles

- Nombreux sont les ustensiles utiles à la préparation d'un café Pour Over parfait. Le porte-filtre utilisé pour la préparation d'un café Pour Over peut, en fonction de sa facture et de sa matière, lui aussi s'avérer décisif. Nous recommandons d'utiliser des porte-filtres en verre ou en porcelaine. Non seulement élégants, ceux-ci se nettoient facilement. Un porte-filtre en porcelaine supporte par ailleurs très bien le nettoyage intensif au lave-vaisselle. Bien entretenus, ces ustensiles vous serviront longtemps.

Envie d'expérimenter différents porte-filtres de différents matériaux ? Nos **porte-filtres Pour Over BEEM avec et sans socle** sont faits pour cela ! Qu'il s'agisse de savourer un petit café en solitaire à la maison ou de faire plaisir à ses amis en leur offrant une tasse de café aromatique, les porte-filtres jusqu'à 4 tasses sont les ustensiles parfaits à portée de main pour toutes les situations. Le motif en losanges à l'intérieur du porte-filtre favorise l'écoulement de l'eau à travers le café moulu. Les porte-filtres en porcelaine avec et sans socle sont disponibles auprès des revendeurs spécialisés, directement sur notre site web www.beem.de ou sur demande auprès de notre service après-vente.

Les variables entrant en jeu dans la préparation d'un café Pour Over sont donc nombreuses à influencer sur le résultat final. Il ne faut donc pas avoir peur de tester allègrement pour trouver la symbiose ultime correspondant à son goût.

Nettoyage et entretien

AVIS

- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits nettoyants toxiques, corrosifs ou abrasifs pour l'entretien, ceux-ci risquant d'endommager les surfaces.
-
1. S'assurer que tous les composants ont suffisamment refroidi avant de les nettoyer.
 2. Vider intégralement la cafetière et le porte-filtre.
 3. Retirer le couvercle de la cafetière.
 4. Retirer le cas échéant le porte-filtre du socle.
 5. Essuyer le socle et le châssis à l'aide d'un chiffon humidifié.
 6. Nettoyer la face interne du couvercle à l'eau chaude. Si besoin, utiliser un peu de produit nettoyant doux pour éliminer les salissures les plus tenaces.
 7. Nettoyer la cafetière, le porte-filtre, le support en silicone et la bague en silicone à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux.



Le porte-filtre est lavable au lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois de privilégier le lavage à la main car la forte température des lavages récurrents au lave-vaisselle peut fragiliser et blanchir le verre.

Rangement

- Nettoyer une nouvelle fois tous les composants avant de les ranger (voir paragraphe « Nettoyage et entretien ») afin d'éviter la formation de moisissures. Les moisissures peuvent former des taches qui ne partent plus et causer des dommages irréversibles. Ranger tous les composants intégralement secs dans un endroit propre et sec à l'abri du soleil et du gel, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ce produit est un vrai plaisir pour les yeux ! Au lieu de le ranger dans un placard, il a donc tout à fait sa place sur le plan de travail dans la cuisine à des fins décoratives. Il faut toutefois choisir un endroit pour le produit qui soit hors de portée des enfants et des animaux et ne pas oublier de nettoyer l'ensemble des composants avant toute nouvelle utilisation pour éliminer la poussière qui a pu se déposer entre-temps.

Garantie et restrictions de responsabilité

Tout défaut imputable à une utilisation non-conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Dans les cas suivants, la garantie ne sera assurée ni pour les dommages avérés ni pour ceux qui en résulteraient :

- Non-respect du mode d'emploi
- Utilisation non conforme
- Négligence ou usage inapproprié
- Réparations improprement réalisées
- Modifications non autorisées
- Utilisation de pièces de rechange ou d'autres pièces de provenance tierce
- Utilisation d'accessoires ou d'autres auxiliaires inadaptés

Données du produit

Référence article : 03382

Contenance : max. 500 ml (soit env. 4 tasses)

ID Guide: Z 03382 M BEV1.2 0921 dk



Mise au rebut



Prière de se débarrasser des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet. Si notre produit n'est plus utilisé, prière de le donner à quelqu'un qui s'en servira. S'il n'est plus utilisable, prière de le mettre au rebut dans le respect de l'environnement.

Tous droits réservés.







66	Información sobre esta guía
66	Explicación de los símbolos
67	Explicación de las palabras de advertencia
67	Uso previsto
67	Indicaciones de seguridad
69	Contenido
70	Descripción del producto
71	Antes del primer uso
71	Posibilidades de configuración
72	Montaje
73	Hacer café
75	Consejos para el café Pour Over perfecto
75	Tipo de café
76	Molienda
76	Dosificación
77	Agua
78	Filtrar
79	Filtro de papel
79	Utensilios
80	Limpieza y conservación
81	Almacenamiento
82	Garantía y limitaciones de responsabilidad
82	Datos del producto
83	Eliminación



¡Felicidades!

Estimado/a cliente/a,

nos alegramos de que se haya decidido por esta **cafetera Pour Over**. Ante cualquier duda sobre nuestro producto o los accesorios y piezas de repuesto, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en la página web:

www.beem.de

Información sobre esta guía

Lea esta guía con detenimiento antes de usar el producto por primera vez. Además de consejos y trucos, contiene también el manual de instrucciones de este producto. Por tanto, debe guardarla para posteriores consultas o para la transmisión del producto. La guía se considera una parte del producto. El fabricante y el importador no asumen ninguna responsabilidad si no se tiene en cuenta la información del manual de instrucciones.

Explicación de los símbolos



Señal de peligro: Este símbolo indica riesgo de lesiones. Lea con atención las instrucciones de seguridad correspondientes y cúmplalas.



Adecuado para alimentos.



Información complementaria



Explicación de las palabras de advertencia

ADVERTENCIA Advierte de **posibles** lesiones graves y peligro de muerte.

AVISO Advierte de daños materiales.

Uso previsto

- Este producto está diseñado para la preparación de café.
- ¡Este producto **no** es un juguete! Manténgalo alejado de niños y animales.
- El producto está previsto únicamente para su uso particular; no para su uso industrial.
- Emplee el producto tal y como se describe en las presentes instrucciones de uso. Cualquier otro uso se considera un uso indebido.

Indicaciones de seguridad

ADVERTENCIA – Peligro de lesiones

- **¡Peligro de asfixia!** Mantener a niños y animales lejos del material de embalaje.

¡Peligro de escaldadura con el agua caliente y las superficies calientes!

- La jarra de café y el filtro de café se calientan tan pronto como se llenan con agua o café caliente. ¡La tapa de la jarra de café también se calienta! Solo se pueden tocar las piezas de madera.

BEEM
Designed for Life.

- Tener cuidado al extraer el filtro de después de hacer el café. ¡Es posible que queden restos de agua caliente en el filtro de café o en filtro de papel! Dejar enfriar primero el filtro de café antes de retirarlo o limpiarlo.
- No mover el producto mientras se hace café.
- ¡Tenga cuidado al transportar y servir café caliente!
- Antes de limpiar la jarra de café y el filtro de café, deje que se enfríen por completo.
- **¡Riesgo de gérmenes nocivos para la salud!** La jarra de café y el filtro de café deben vaciarse y limpiarse completamente después de su uso.

AVISO: Riesgo de daños materiales

- Compruebe con frecuencia que la jarra de café y el filtro de café no tienen arañazos ni rasgos. Si las piezas presentan daños, no las utilice.
- ¡Utilice el producto únicamente si está correctamente montado! Antes de usarla, comprobar siempre que el anillo de silicona está bien fijado al bastidor y que el pie de soporte esté bien colocado en el filtro.
- Mantenga el producto alejado de fuentes de calor (por ejemplo, fogones), llamas libres, temperaturas bajo cero y protéjalo de los golpes. Además proteger las piezas de madera del exceso de humedad.
- Utilizar únicamente accesorios originales del fabricante.



Contenido

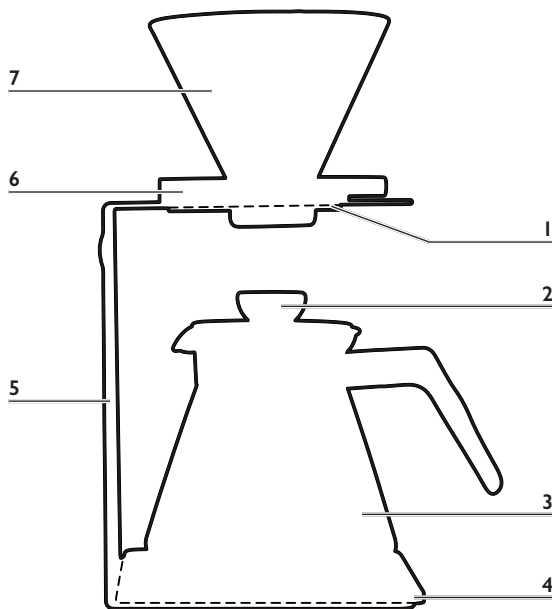
AVISO

- Conserve el embalaje original durante el período de garantía del producto para poder embalarlo adecuadamente en caso de reexpedición. Los daños de transporte provocan la pérdida del derecho de garantía.

-
- Jarra de café
 - Tapa
 - Filtro de café
 - Pie de soporte
 - Bastidor
 - Base de silicona
 - Anillo de protección de silicona
 - Guía

Compruebe la integridad del volumen de suministro y que no se hayan producido daños de transporte. En caso de que la jarra de café o uno de sus accesorios presenten daños, no (!) los utilice y diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.

Descripción del producto



- 1** Anillo de silicona
- 2** Tapa
- 3** Jarra de café
- 4** Base de silicona

- 5** Bastidor
- 6** Pie de soporte
- 7** Filtro de café

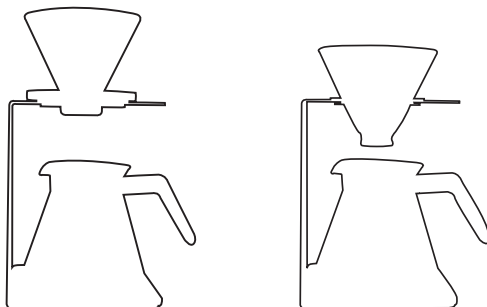


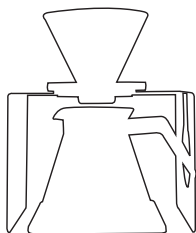
Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje, así como las posibles películas protectoras que sirven como protección durante el transporte.
2. Antes de disfrutar por primera vez del café recién hecho, recomendamos limpiar bien la jarra de café, el filtro de café y todos sus accesorios para eliminar posibles residuos de producción. Para ello, siga las indicaciones del capítulo «Limpieza y conservación».

Posibilidades de configuración

El set ofrece diferentes posibilidades de configuración. Por un lado se puede usar el filtro de café tanto con como sin el pie de soporte. Además el bastidor se puede colocar en posición vertical u horizontal. A tu gusto y con la capacidad de integrarse a la perfección en cualquier cocina.





Consejo:

Si solo quiere hacer una taza de café puede colocar el filtro de café con pie de soporte integrado directamente sobre su taza favorita.

Independientemente de la configuración que elija, tenga en cuenta lo siguiente:

- Colocar la jarra de café solo sobre la base de silicona. Esto sirve no solo para proteger sus muebles sino que al mismo tiempo garantiza que la jarra de café esté estable.
- Colocar el anillo de silicona en la ranura correspondiente del bastidor, tanto en posición vertical como en posición horizontal. Esto aporta estabilidad y protege el filtro de café.

Montaje


1. Colocar el bastidor sobre una superficie resistente al agua, plana, estable y seca.
2. Colocar la base de silicona, en función de la configuración elegida, debajo del pie del bastidor.
3. Colocar la jarra de café sobre la base de silicona.
4. Colocar el anillo de silicona en la ranura correspondiente del bastidor. Al hacerlo asegúrese de que la parte ancha del anillo de silicona está hacia arriba y que la ranura envuelve por completo el borde del bastidor.



5. En función de cómo quiera preparar su café, retirar el pie de soporte del filtro de café o colocarlo. Al colocarlo, asegúrese de que encaja de forma audible.
6. En función de la configuración coloque el filtro de café en la ranura del bastidor.

Hacer café

Preparar café con la cafetera Pour Over es mucho más que disfrutar de una taza de café rápidamente. Detrás de este término se esconde toda una filosofía. La idea es tomarse su tiempo y disfrutar no solo de la preparación sino también del café recién hecho. Para preparar el café usando el concepto Pour Over es necesario prestar un poco de atención. Pero no se preocupe. ¡Con nuestra ayuda y un poco de práctica no tardará en coger práctica!

 En la sección «Consejos para el café Pour Over perfecto» en las páginas siguientes encontrarás sugerencias de dosificación y preparación.

1. Coloque un filtro de papel en el filtro de café.

*Para obtener unos resultados óptimos recomendamos usar nuestros **filtros de papel BEEM Pour Over 100 unid. – Tamaño 2**. Los filtros naturales no están blanqueados y no tienen sustancias artificiales, de manera que el sabor del café permanece inalterado. Gracias a su forma puntiaguda encajan perfectamente con el filtro de café y ayudan a que no se resbale. Además tienen una pequeña pestaña muy útil para abrir el filtro. Puede adquirir los filtros en un comercio especializado, directamente a través de nuestra página web www.beem.de o solicitándolas en nuestro servicio de atención al cliente.*



2. Cuezca agua y moje el filtro con ella. El agua caliente ayuda a que desaparezca cualquier tipo de sabor del filtro de café y al mismo tiempo calienta la jarra de café.
3. Eche agua caliente en su taza favorita para calentarla previamente.
4. Tire el agua de jarra de café.
5. Ponga en el filtro de papel la cantidad deseada de café molido.



Recomendamos 15 g de café molido por cada 250 ml de agua. Encontrará más información en el capítulo siguiente.

6. Deje que agua hervida descienda a una temperatura de entre aprox. 92 – 96 °C antes de echarla sobre el café.
7. Echar agua sobre el café molido hasta que todo el café esté empapado y dejar reposar aprox. 30 segundos.
8. Echar la cantidad de agua deseada sobre el café molido de manera lenta y regular haciendo movimientos circulares. El agua que está en el filtro de café debería reposar junto con el café entre aprox. 2 ½ hasta 4 minutos.
9. Una vez que todo el agua haya pasado a través del filtro de café, retire la jarra de café del bastidor y ciérrela con la tapa.
10. Tire el agua caliente que tiene en la taza que ha precalentado.
11. Ahora puede echar en la taza el café de la jarra.

¡Le deseamos que disfrute de momentos cafeteros llenos de sabor!



Consejos para el café Pour Over perfecto

Hay muchos tipos de café. El sabor depende de muchos factores diferentes. Desde la preparación hasta los utensilios que usamos, pasando por el tipo de café.

El método Pour Over está especialmente indicado para conservar y potenciar los valiosos componentes y el sabor de cada tipo de grano de café. A continuación hemos resumido para usted algunos de los fundamentos más importantes para este tipo de preparación.

Tipo de café

- Aunque cuando se prepara café siguiendo el método Pour Over hay muchos factores que influyen para obtener un café perfecto, el ingrediente más importante es el grano de café. El sabor varía en función del tipo de café, del suelo en el que fue cultivado, la región de cultivo, el clima de la misma, así como el proceso de tostado al que se someten los granos de café.
- Estas son las bases de Pour Over: ¡La calidad es más importante que la cantidad! En realidad el café preparado siguiendo esta técnica no debería tomarlo con leche o azúcar, por eso merece la pena elegir granos de café de mejor calidad. Recomendamos tipos de café claro y con un tostado delicado, dado que contiene pocas sustancias amargas y conservan muy bien el sabor característico del café.

Molienda

- Después de la molienda el café pierde su aroma con mucha rapidez. Para conservar las mejores características de los granos, recomendamos moler los granos unos instantes antes de ir a preparar el café. Y si es posible, a mano. Las ventajas de la molienda manual del café: suelen poder elegirse y ajustarse con precisión diferentes grados de molienda. Además los molinos de café se limpian con más facilidad por eso se puede cambiar a otro tipo de café sin problemas.
- El grado de molienda es uno de los factores decisivos. Si es demasiado fino el agua necesita mucho tiempo para filtrarse a través del café lo que tendrá como consecuencia un tiempo de filtrado mayor. Si la molienda es demasiado gruesa el tiempo de filtrado será demasiado corto y el agua pasará demasiado rápido a través del café. Por eso para el método Pour Over se recomienda un grado de molienda medio. Puede usar como orientación el tamaño de los granos de sal de mesa. Si quiere ir sobre seguro puede pedir a su barista preferido que muele algunos granos de café para así usarlos de referencia durante la molienda en casa.

Dosificación

- Para conseguir un resultado perfecto es muy importante respetar las proporciones de café molido y agua. Si hay demasiada agua, el café perderá sabor. Si usa demasiado café molido el café será demasiado intenso. Para empezar recomendamos 15 g de café molido por cada 250 ml de agua. Los gustos varían en función de la persona, por eso con el tiempo tendrás que descubrir cuál es la proporción de agua y café que más se adapta a sus gustos personales.





Un utensilio que facilita la dosificación no solo a los principiantes sino también a los baristas con más experiencia, es la báscula. Con la báscula puedes pesar el café y el agua con mucha precisión y garantizar así la proporción perfecta de agua y café molido.

Agua

- El agua es una parte esencial, junto con los granos de café, para hacer el café. Por eso hay que asegurarse de que el agua que usa para hacer el café sea de buena calidad. Como el agua del grifo suele ser demasiado dura, recomendamos usar agua filtrada. Para un sabor más puro también puede usar agua mineral. En este caso recomendamos probar varios tipos de agua mineral, porque no todas son iguales.
- Para el sabor del café también es decisiva la temperatura del agua y la calidad de la misma. Los mejores resultados los conseguirá si vierte agua a una temperatura entre los 92 y los 96 °C sobre el café recién molido. ¡Hay que evitar echar agua hirviendo sobre el café molido! Si el agua está demasiado caliente, las valiosas sustancias del café molido pueden quemarse y hacer que el café quede amargo.

Puede hacerlo con nuestro elegante **hervidor de agua Pour Over BEEM con termómetro**. El hervidor puede utilizarse en cualquier tipo de fogón (gas, eléctrico, vitrocerámica, inducción) y tiene una capacidad de hasta 0,5 L de agua. El termómetro de la tapa indica la temperatura exacta del interior. Así logrará siempre la temperatura óptima para disfrutar de un café perfecto. Gracias a las filigranas y el cuello retorcido del hervidor el agua mantiene su temperatura y se puede osificar perfecta-

mente. Puede adquirir el hervidor en un comercio especializado, directamente a través de nuestra página web www.beem.de o solicitándolas en nuestro servicio de atención al cliente.

Filtrar

- El secreto de esta manera de preparar café es la manera en la que el agua se filtra a través del café molido en el método Pour Over. En las cafeteras tradicionales el agua gotea en la parte central y de manera puntual sobre el café molido. Esto hace que, durante el proceso, el café molido que no se utiliza se vaya acumulando en los laterales. Al contrario, en el método de preparación moderna se vierte el agua sobre el café en polvo en movimientos circulares. Hace que el café sea mucho más aromático, porque se filtra todo el café molido y se aprovecha todo el potencial del café.
- El proceso de filtrado consiste en dos fases diferentes: el empapado («blooming») y el filtrado. Es esencial que el café en polvo se repose para conseguir que el café despliegue todos sus aromas. Aquí el café en polvo se humedece con una pequeña cantidad de agua (echar agua sobre el café en molido hasta que esté cubierto) y se deja reposar de 30 a 40 segundos. Después se procede al vertido: En este parte del proceso se echa agua de manera continuada sobre el café molido que ha estado reposando. Lo más importante es mantener siempre el mismo nivel de agua en el filtro de café. Pero no se preocupe. Si echa agua en el filtro de café demasiado rápido o echa demasiada agua, espere a que se filtre un poco de agua hasta que alcanzar el nivel deseado. Una vez hecho esto puedes continuar con el vertido. El tiempo de filtrado está entre los 2 ½ y los 4 minutos. Pruebe cuánto tiempo necesita para que su café esté perfecto.



Filtro de papel

- La elección del filtro de papel también es muy importante. El grosor del filtro de papel puede influir en el sabor del café. Por eso, cuanto más fino sea el filtro, menos partículas del café terminarán en su café y más permeable será el aroma del café.
- Además hay que humedecer siempre el filtro de papel antes de llenarlo de café recién molido. El agua caliente ayuda a que desaparezca cualquier tipo de sabor del filtro de café y al mismo tiempo calienta la jarra de café.

Utensilios

- Hay muchos utensilios útiles que le ayudarán a preparar el café Pour Over perfecto. En función de la estructura y el material, durante el filtrado, el filtro de café utilizado puede marcar la diferencia en un café Pour Over. Recomendamos usar filtro de café de vidrio o porcelana. Estos no solo son muy bonitos sino que se limpian con mucha facilidad. ¡Los filtros de café de porcelana también pueden lavarse en el lavavajillas! Si cuida bien los utensilios podrá disfrutar de ellos durante mucho tiempo.

¿Quieres probar diferentes filtros de café hecho con materiales diferentes? En ese caso, nuestros **filtros de café BEEM Pour Over sin pie de soporte** son lo que necesita. No importa si quieres disfrutar de una taza de café en solitario o que tus invitados disfruten de una aromática taza de café. Con los filtros de café para hasta 4 tazas tiene el utensilio perfecto para cualquier situación. El patrón del interior del filtro de café y la disposición de los rombos favorece la circulación del agua a través del café molido. Puede adquirir el filtro de café de porcelana con y sin pie

BEEM
Designed for Life.

de soporte en un comercio especializado, directamente a través de nuestra página web www.beem.de o solicitándolas en nuestro servicio de atención al cliente.

Como ve hay muchas variables durante la preparación de un café Pour Over que pueden influir en el resultado final. Por eso le invitamos a experimentar hasta que encuentre la mezcla de perfecta para usted.

Limpeza y conservación

INDICACIONES

- No utilizar productos de limpieza tóxicos, corrosivos o abrasivos ni estropajos. Podrían dañar las superficies.
-
1. Asegúrese de que todas las piezas estén frías antes de limpiarlas.
 2. Vacíe la jarra de café y el filtro de café por completo.
 3. Quite la tapa de la jarra de café.
 4. Si fuera necesario, retire el filtro de café del pie de soporte.
 5. Limpie el pie de soporte y el bastidor con un paño húmedo.
 6. Aclare la parte inferior de la tapa con agua caliente. Si fuera necesario, puede utilizar algo de lavavajillas suave para eliminar la suciedad más resistente.
 7. Limpie la jarra de café, el filtro de café, la base de silicona y el anillo de silicona con agua caliente y un detergente suave.



El filtro de café se puede lavar en el lavavajillas. Recomendamos la limpieza manual porque lavar el cristal muchas veces en el lavavajillas puede hacer que el vidrio pierda transparencia y se vuelva quebradizo.

Almacenamiento

- Limpiar todas las piezas antes de almacenarlas (véase capítulo «Limpieza y conservación») para evitar la posible formación de moho. El moho puede provocar manchas y daños en el producto que ya no puedan eliminarse o repararse. Cuando todos los accesorios estén totalmente secos, guárdelos en un lugar seco, limpio y libre de heladas protegido de la luz directa del sol y del acceso por parte de niños o animales.
- ¡Este producto es pura elegancia! En lugar de guardarlo en el armario, puedes usarlo como decoración y colocarlo en un lugar visible de la cocina. Asegúrese de elegir un sitio en el que el producto esté fuera del alcance de niños y animales. Y nunca olvide limpiar todas las piezas antes de volver a limpiarlas para evitar que su café tenga partículas de polvo.

Garantía y limitaciones de responsabilidad

La garantía no cubre los defectos derivados de un uso indebido, daños o intentos de reparación. Esto mismo es válido para el desgaste normal.

No asumimos ninguna responsabilidad por daños o daños consecuentes en caso de:

- Incumplimiento de las instrucciones de uso
- Uso inapropiado
- Manipulación inadecuada o inapropiada
- Reparaciones realizadas de forma indebida
- Modificaciones no autorizadas
- Uso de piezas o recambios externos
- Uso de piezas complementarias o accesorios inapropiados

Datos del producto

Número de artículo:	03382
Capacidad:	máx. 500 ml (corresponde a aprox. 4 tazas)
ID Guía:	Z 03382 M BEVI.2 0921 dk



Eliminación



Tenga en cuenta que el material de embalaje debe tirarse en un punto de reciclaje. Si en algún momento ya no desea seguir utilizando nuestro producto, déselo a alguien que lo vaya a utilizar. Si ya no se puede utilizar, tenga en cuenta que debe depositarlo en un punto especial de eliminación de residuos.

Todos los derechos reservados.







86	Informazioni su questa guida
86	Spiegazione dei simboli
87	Spiegazione delle indicazioni di pericolo
87	Uso consentito
87	Indicazioni di sicurezza
89	Contenuto della confezione
90	Panoramica del prodotto
91	Prima del primo utilizzo
91	Varianti di posizionamento
92	Montaggio
93	Infusione del caffè
95	Consigli per un caffè Pour Over perfetto
95	Tipi di caffè
96	Macinatura
97	Dosaggio
97	Acqua
99	Infusione
100	Filtro in carta
100	Utensili
101	Pulizia e cura
102	Conservazione
103	Garanzia e limitazioni di responsabilità
103	Dati del prodotto
104	Smaltimento



Congratulazioni!

Gentile Cliente,

siamo lieti che abbia deciso di acquistare questo **set per la preparazione del caffè Pour Over**. In caso di domande sul prodotto e sui ricambi / accessori contatta il servizio clienti tramite il nostro sito web:

www.beem.de

Informazioni su questa guida

Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, leggi attentamente queste avvertenze. Contengono, oltre a suggerimenti e trucchi, anche le istruzioni per l'uso del prodotto. Conservale con cura per leggerle in futuro o in caso di cessione del prodotto. La guida è parte integrante del prodotto. Il produttore e l'importatore non si assumono alcuna responsabilità in caso di mancata osservanza delle indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso.

Spiegazione dei simboli



Simboli di pericolo: questo simbolo indica pericolo di lesioni. Leggere attentamente le relative indicazioni di sicurezza e attenersi.



Idoneo al contatto con gli alimenti.



Informazioni integrative



Spiegazione delle indicazioni di pericolo

AVVERTENZA indica una **possibile** situazione pericolosa che, se non evitata, può causare lesioni gravi o mortali.

AVVISO indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può causare danni alle cose.

Uso consentito

- Questo prodotto è adatto solo alla preparazione del caffè.
- Il prodotto **non** è un giocattolo! Tenere lontani bambini e animali.
- Il prodotto è concepito solo per un utilizzo privato e non per l'uso professionale.
- Utilizzare il prodotto solo con le modalità descritte nelle istruzioni per l'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.

Indicazioni di sicurezza



AVVERTENZA – Pericolo di lesioni

- **Pericolo di soffocamento!** Tenere lontani i bambini e gli animali dal materiale di imballaggio.

Pericolo di ustioni dovute all'acqua molto calda e alla superficie in vetro bollente!

- Non appena riempiti con acqua o caffè molto caldi, il bricco e il filtro del caffè diventano bollenti. Anche il coperchio del bricco per caffè diventa bollente! Toccare esclusivamente gli elementi in legno.



- Prestare attenzione durante la rimozione del filtro del caffè dopo l'infusione. Possono essere presenti ancora residui di acqua bollente nel/sul filtro del caffè o in carta! Prima di rimuoverli, lasciare sempre raffreddare il filtro del caffè e il filtro in carta.
- Non muovere il prodotto durante l'infusione.
- Durante il trasporto e il versamento, attenzione al caffè bollente!
- Prima della pulizia, attendere che il bricco e il filtro del caffè si siano raffreddati completamente.
- **Rischio di germi nocivi per la salute!** Dopo l'uso, sia il bricco che il filtro del caffè vanno svuotati completamente e puliti.

AVVISO – Pericolo di danni alle cose

- Controllare regolarmente il bricco e il filtro del caffè per verificare l'eventuale presenza di graffi o crepe. In caso di danni ai componenti, non utilizzarli.
- Utilizzare il prodotto solo se montato correttamente! Prima di ogni utilizzo, controllare che l'anello in silicone sia fissato correttamente sul telaio e che la base d'appoggio, se presente, sia montata correttamente sul filtro.
- Proteggere il prodotto da fonti di calore (ad es. piano cottura), fiamme libere, temperature negative e urti. Inoltre, proteggere i componenti in legno da bagnato eccessivo e umidità persistente.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori originali del produttore.



Contenuto della confezione

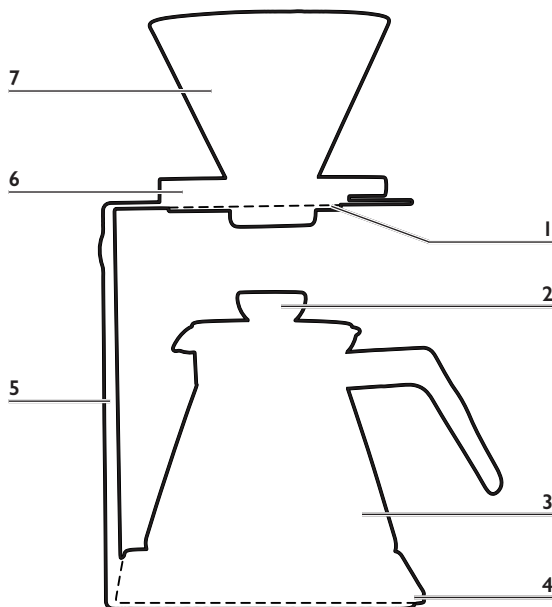
AVVISO

- Per il periodo della garanzia del prodotto, conservare l'imballaggio originale per poter confezionare correttamente il prodotto in caso di restituzione. I danni da trasporto comportano il decadimento del diritto a richiedere la garanzia.

-
- Bricco per caffè
 - Coperchio
 - Filtro del caffè
 - Base d'appoggio
 - Telaio
 - Base in silicone
 - Anello di protezione in silicone
 - Guida

Controlla che non manchi nulla e che non si siano verificati danni durante il trasporto. In caso di danni al bricco per caffè o a uno dei suoi accessori, non (!) utilizzarlo, bensì rivolgiti al nostro servizio di assistenza clienti.

Panoramica del prodotto



- 1** Anello in silicone
- 2** Coperchio
- 3** Bricco per caffè
- 4** Base in silicone

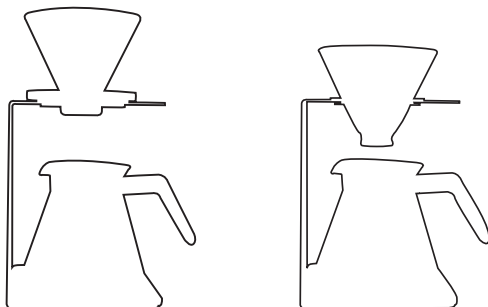
- 5** Telaio
- 6** Base d'appoggio
- 7** Filtro del caffè

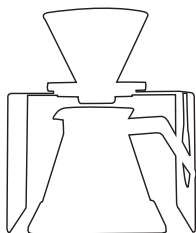
Prima del primo utilizzo

1. Rimuovi tutto il materiale di imballaggio, nonché eventuali pellicole protettive utilizzate come protezione durante il trasporto.
2. Prima di godersi il primo caffè preparato al momento, raccomandiamo di pulire il bricco per caffè, il filtro del caffè e tutti gli accessori per rimuovere eventuali residui di produzione. A tal fine, attieniti alle istruzioni riportate nel capitolo "Pulizia e cura".

Varianti di posizionamento

Il set offre diverse possibilità di posizionamento. Da un lato, è possibile usare il filtro del caffè con oppure senza la base d'appoggio. Dall'altro, è possibile posizionare il telaio sia in orizzontale sia in verticale. Sta a te scegliere la posizione che più di piace e meglio si addice al design e allo stile della tua cucina.



**Consiglio:**

Per preparare una sola tazza di caffè, puoi anche porre il filtro del caffè, con la base d'appoggio montata, direttamente sulla tua tazza preferita.

A prescindere dalla variante di posizionamento scelta, presta attenzione a quanto segue:

- Appoggia sempre il bricco per caffè sulla base in silicone. Ciò serve non solo a proteggere i mobili, ma anche a garantire una base antiscivolo per il bricco per caffè.
- A prescindere dal fatto che il telaio sia posizionato in orizzontale o in verticale, inserisci l'anello di silicone nell'apposita scanalatura sul telaio. Ciò garantisce stabilità e protegge il filtro del caffè.

Montaggio


1. Appoggia il telaio su una base asciutta, stabile, piana e resistente all'acqua.
2. A seconda della variante di posizionamento scelta, appoggia l'anello in silicone sopra o sotto la base del telaio.
3. Appoggia il bricco per caffè sulla base in silicone.



4. Inserisci l'anello in silicone nell'apposita apertura del telaio. Durante l'operazione, accertati che il lato ampio dell'anello in silicone sia rivolto verso l'alto e che la scanalatura circonda completamente il bordo del telaio.
5. A seconda di come desideri preparare il tuo caffè, rimuovi la base d'appoggio dal filtro del caffè oppure montala sullo stesso. In caso di montaggio, accertati che la base d'appoggio s'innesti a scatto.
6. A seconda della variante di posizionamento scelta, inserire il filtro del caffè nel telaio in orizzontale o in verticale.

Infusione del caffè

La preparazione del caffè Pour Over è più della preparazione di un caffè rapido di tanto in tanto. Dietro il concetto c'è una vera e propria filosofia. Si tratta di prendersi il tempo e di godersi appieno la preparazione e il caffè appena fatto. La preparazione Pour Over richiede un pizzico di sensibilità, ma niente paura: con il nostro aiuto e un po' di esercizio ci prenderai subito la mano!

 Per consigli su dosaggio e preparazione, consultare la sezione "Consigli per un caffè Pour Over perfetto" nelle prossime pagine.

1. Inserisci un filtro in carta nel filtro del caffè.

Per risultati ottimali, raccomandiamo di utilizzare il nostro Filtro in carta Pour Over BEEM 100 pz. – misura 2. I sacchetti in carta del filtro lasciati allo stato naturale non vengono sbiancati e quindi sono privi di sostanze artificiali, in modo da non alterare il gusto del caffè. Grazie alla loro forma appuntita, si adattano perfettamente al filtro del caffè e non scivolano via. Inoltre, sono

BEEM
Designed for Life.

dotati di una piccola linguetta che ne facilita l'apertura. I sacchetti del filtro in carta sono disponibili presso i rivenditori specializzati, direttamente sulla nostra Homepage www.beem.de o, su richiesta, tramite il nostro servizio clienti.

2. Far bollire l'acqua e inumidirvi il filtro in carta. Con l'acqua bollente il filtro perde il suo tipico sapore di carta e il filtro del caffè e il bricco per caffè vengono preriscaldati.
3. Versa dell'acqua calda nella tua tazza preferita e riscalda.
4. Togli l'acqua dal bricco per caffè.
5. Inserisci la quantità di caffè macinato desiderata nel filtro in carta.



Raccomandiamo di usare 15 g di caffè macinato ogni 250 ml di acqua. Per ulteriori informazioni a riguardo, consultare il capitolo seguente.

6. Lascia raffreddare l'acqua bollente a una temperatura compresa tra 92 e 96 °C prima di versarla sulla polvere di caffè.
7. Quindi, versa una quantità di acqua sulla polvere di caffè tale da bagnarla e lascia riposare per circa 30 secondi.
8. Dopodiché, versa la quantità di acqua desiderata sul la polvere di caffè, eseguendo movimenti circolari lenti e regolari. La quantità di acqua nel filtro del caffè deve essere uguale durante tutto il tempo di infusione di circa 2 ½ – 4 minuti.
9. Dopo che tutta l'acqua sarà defluita dal filtro del caffè, rimuovere il bricco per caffè dal telaio e chiuderlo con il coperchio.



10. Versare l'acqua contenuta nella tua tazza preferita.
11. Adesso, puoi goderti il caffè pronto direttamente dal bricco per caffè.

Ti auguriamo momenti di piacere gustandoti il tuo caffè!

Consigli per un caffè Pour Over perfetto

I caffè non sono tutti uguali. Il gusto dipende da tantissimi fattori diversi, dal tipo di preparazione agli utensili utilizzati fino ad arrivare ai chicchi di caffè.

Il metodo Pour Over è particolarmente indicato per esaltare e preservare i preziosi ingredienti e il gusto di ciascun chicco di caffè. Di seguito abbiamo raccolto un paio delle informazioni di base più importanti su questo tipo di preparazione.

Tipi di caffè

- Anche se nel metodo Pour Over sono molti i fattori che contribuiscono alla preparazione di un caffè perfettamente riuscito, l'ingrediente più importante, naturalmente, è dato dai chicchi di caffè. Il gusto del caffè è diverso a seconda del tipo di caffè, del terreno su cui viene coltivato il caffè, della regione di coltivazione e del clima di tale regione, nonché del procedimento di tostatura cui sono sottoposti i chicchi di caffè.

- Nel metodo Pour Over il motto è: qualità prima della quantità! Soprattutto perché il caffè preparato con questa tecnica andrebbe gustato senza aggiunta di latte o zucchero, vale la pena di spendere qualcosina in più per i chicchi di caffè. Raccomandiamo di scegliere varietà chiare e tostate con metodi delicati, dal momento che contengono meno sostanze amare e permettono di preservare particolarmente bene il gusto tipico dei chicchi.

Macinatura

- Dopo la macinatura, il caffè perde rapidamente l'aroma. Per ottenere il meglio dai chicchi, raccomandiamo di macinarli poco prima dell'infusione, meglio se a mano. Il vantaggio della macinatura manuale è che è possibile impostare il grado di macinatura in modo continuo e quindi regolarlo alla perfezione; inoltre, si possono pulire le macine facilmente in modo da poter passare senza problemi a un'altra varietà di caffè.
- Il grado di macinatura è uno dei fattori decisivi. Se la polvere è troppo fine, l'acqua necessita di troppo tempo per colare, cosa che comporta una durata maggiore dell'infusione. Se la polvere è troppo grossolana, il tempo di infusione è troppo breve poiché l'acqua cola troppo rapidamente. Pertanto, nel metodo Pour Over si raccomanda un grado di macinatura medio. A titolo orientativo, si può tenere presente la grana del classico sale da cucina. Se vuoi essere sicuro del numero, chiedi al tuo barista di fiducia di macinare alcuni chicchi e utilizza questo caffè macinato come paragone nella macinatura a casa.

Dosaggio

- Per ottenere un risultato perfetto, occorre tener ben presente il rapporto tra le quantità di polvere di caffè e acqua. Se la parte di acqua prevale, il caffè perde il suo sapore. Se invece utilizzi troppa polvere di caffè, il caffè diventa troppo forte. Per iniziare, raccomandiamo di usare 15 g di caffè ogni 250 ml di acqua. I gusti ovviamente variano da persona a persona, per cui dovrai fare vari esperimenti per trovare nel tempo il rapporto ideale per te.



Un utensile in grado di facilitare il dosaggio ai principianti, ma a cui neanche un barista esperto può rinunciare, è la bilancia. Con la bilancia, puoi pesare precisamente le quantità di polvere di caffè e acqua per garantire così il rapporto ideale tra questi due ingredienti.

Acqua

- L'acqua, insieme ai chicchi di caffè, è la componente principale del tuo caffè. Pertanto occorre accertarsi che la qualità dell'acqua utilizzata per l'infusione del caffè sia buona. Poiché l'acqua di rubinetto spesso è troppo dura, raccomandiamo di usare acqua filtrata. Per un gusto particolarmente fine, si può anche utilizzare acqua minerale liscia. Anche in questo caso occorre procedere per tentativi, dal momento che non tutte le acque minerali hanno lo stesso sapore.

- Oltre alla qualità dell'acqua, anche la temperatura è fondamentale per il gusto del caffè. I risultati migliori si ottengono versando sul caffè appena macinato acqua a una temperatura compresa tra 92 e 96 °C. Evita assolutamente di lasciare in infusione il caffè con acqua bollente! L'acqua troppo calda può far bruciare i preziosi ingredienti della polvere di caffè, cosa che rende il caffè amaro.

Se vuoi preparare l'acqua con stile ed eleganza, puoi scegliere il nostro **bollitore per acqua con termometro BEEM**.

Il bollitore è utilizzabile su qualsiasi piano cottura (a gas, elettrico, vetroceramica, induzione) e può contenere fino a 0,5 l di acqua.

Il termometro sul coperchio ti mostra esattamente la temperatura dell'acqua all'interno. Così avrai sempre la temperatura ottimale per goderti un caffè perfetto. Grazie al collo in filigrana e curvo del bollitore, l'acqua mantiene la sua temperatura e la si può dosare in modo ottimale. Il bollitore è disponibile presso i rivenditori specializzati, direttamente sulla nostra Homepage www.beem.de o, su richiesta, tramite il nostro servizio clienti.

Infusione

- La modalità di infusione della polvere di caffè nel metodo Pour Over è la particolarità e anche il segreto di questa forma di preparazione. In una classica macchina da caffè con filtro, l'acqua gocciola sulla polvere di caffè solo al centro, con il risultato che la polvere di caffè inutilizzata si deposita sui lati per effetto della bagnazione dell'acqua al centro. Al contrario, nella preparazione moderna l'acqua viene versata su tutta la polvere di caffè effettuando movimenti circolari. Ciò rende il caffè molto più aromatico poiché l'infusione riguarda tutta la polvere di caffè, sfruttando così appieno il potenziale del caffè.
- L'infusione è divisa in due fasi: bagnazione ("Bloomig") e versamento. La bagnazione della polvere di caffè è essenziale affinché siano rilasciati gli aromi. In questa fase, la polvere di caffè viene dapprima inumidita con una piccola quantità di acqua (coprire appena la polvere di caffè con acqua) e la si lascia riposare da 30 a 40 secondi per la fase di bagnazione. Dopodiché, segue il versamento: in questa fase si versa continuamente acqua sulla polvere di caffè bagnata. In questa fase devi fare attenzione a mantenere sempre lo stesso livello di acqua nel filtro del caffè. Niente paura: se hai versato troppa acqua nel filtro del caffè e troppo rapidamente, aspetta che un po' di acqua sia defluita e che sia ripristinato di nuovo il livello desiderato. Dopodiché, puoi procedere con il versamento. La durata ideale dell'infusione è compresa tra 2 ½ e 4 minuti. Fai delle prove per trovare la durata più adatta a te e al caffè che preferisci.

Filtro in carta

- La scelta del filtro in carta utilizzato non è da sottovalutare. Lo spessore del filtro in carta può influire sull'aroma del caffè. La regola è: più è sottile il filtro in carta, meno particelle del filtro arrivano nel caffè e più questo lascerà passare gli aromi del caffè.
- Inoltre, il filtro in carta va sempre inumidito prima di riempirlo con polvere di caffè macinato al momento. Con l'acqua bollente il filtro perde il suo tipico sapore di carta e il filtro del caffè e il bricco per caffè vengono preriscaldati.

Utensili

- Ci sono molti utensili che possono aiutarti a ottenere un caffè Pour Over perfetto. A seconda della fattura e del materiale, anche il filtro del caffè utilizzato può fare la differenza ed essere decisivo per l'infusione di un caffè Pour Over. Raccomandiamo di utilizzare filtri del caffè in vetro o porcellana, che non solo hanno un aspetto elegante, ma sono anche facili da pulire. Il filtro del caffè in porcellana non può subire danni neanche con un lavaggio intenso in lavastoviglie! Con la giusta cura, potrai godere a lungo di questi aiutanti.

*Desideri fare delle prove con vari filtri del caffè di diversi materiali? Allora i nostri **Filtri del caffè Pour Over BEEM con o senza base d'appoggio** sono l'ideale per te. Che desideri goderti da solo un momento di piacere a casa o che tu voglia coccolare i tuoi ospiti con una tazza di caffè aromatico, con i filtri del caffè fino a 4 tazze hai a portata di mano l'utensile giusto per ogni situazione. Grazie alla disposizione dei rombi, il motivo all'interno del filtro del caffè favorisce il passaggio dell'acqua attraverso la polvere di caffè.*

BEEM
Designed for Life.

Il filtro del caffè in porcellana è disponibile presso i rivenditori specializzati, direttamente sulla nostra Homepage www.beem.de o, su richiesta, tramite il nostro servizio clienti.

Come puoi vedere, nella preparazione di un caffè Pour Over vi sono numerose variabili che influenzano il risultato finale. Pertanto, non temere di fare esperimenti prima di trovare la miscela perfetta per te.

Pulizia e cura

AVVISI

- Per la pulizia non utilizzare prodotti detergenti tossici, corrosivi o abrasivi, né spugne abrasive: potrebbero danneggiare le superfici.
-
1. Accertati che tutti i componenti siano abbastanza freddi prima di pulirli.
 2. Svuota completamente il bricco per caffè e il filtro del caffè.
 3. Togli il coperchio dal bricco per caffè.
 4. Eventualmente, rimuovi il filtro del caffè dalla base d'appoggio.
 5. Strofini la base d'appoggio e il telaio con un panno umido.
 6. Sciacqua la parte inferiore del coperchio con acqua calda. All'occorrenza, puoi utilizzare del detersivo delicato per rimuovere lo sporco più ostinato.
 7. Pulisci il bricco per caffè, il filtro del caffè, la base in silicone e l'anello in silicone con acqua calda e del detersivo delicato.



Il filtro del caffè è idoneo al lavaggio in lavastoviglie. Tuttavia, consigliamo il lavaggio a mano, poiché frequenti lavaggi in lavastoviglie possono rendere il vetro fragile e opalino.

Conservazione

- Prima di riporli, pulisci ancora una volta tutti i componenti (vedere capitolo “Pulizia e cura”), per evitare l'eventuale formazione di muffa. La muffa può causare macchie e danni al prodotto non più rimovibili. Quando tutti i componenti saranno asciutti, conservali in un luogo asciutto, pulito, senza gelo, al riparo dalla luce solare diretta e inaccessibile a bambini e animali.
- Il prodotto è un vero catalizzatore di sguardi! Anziché riporlo in un mobile, puoi anche esporlo in bella vista nella tua cucina a scopo decorativo. Fai attenzione, tuttavia, a scegliere un posto in cui il prodotto sia inaccessibile a bambini e animali. Inoltre, non dimenticare di pulire tutti i componenti prima di ogni utilizzo, perché di certo non vorrai bere un caffè con polvere.

Garanzia e limitazioni di responsabilità

La garanzia non copre i difetti derivanti da un uso non conforme, danneggiamenti o tentativi di riparazione. Lo stesso vale anche per la normale usura.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per i danni o i danni conseguenti in caso di:

- Mancata osservanza delle istruzioni per l'uso
- Utilizzo non conforme alla destinazione d'uso
- Trattamento inadeguato o improprio
- Riparazioni non eseguite a regola d'arte
- Modifiche non consentite
- Utilizzo di parti o ricambi di terzi
- Utilizzo di accessori o complementi non adatti

Dati del prodotto

Codice articolo: 03382

Capacità: max. 500 ml
(corrisponde a circa 4 tazze)

ID Guida: Z 03382 M BEVI.2 0921 dk



Smaltimento



Attenzione a conferire il materiale d'imballaggio in un centro di raccolta, nel rispetto dell'ambiente. Se non desideri più utilizzare il nostro prodotto, consegnalo a qualcuno che continuerà a utilizzarlo. Se non dovesse essere più utile, attenzione a smaltirlo nel rispetto dell'ambiente.

Tutti i diritti riservati.



