

- 2** Informationen zu diesem Guide
 - 2 Erklärung der Symbole
 - 3 Erklärung der Signalwörter
- 3** Bestimmungsgemäßer Gebrauch
- 3** Sicherheitshinweise
- 5** Lieferumfang
- 5** Produktdaten
- 6** Produktübersicht
- 7** Vor dem ersten Gebrauch
- 7** Aufbau
- 7** Kaffee brühen
- 9** Tipps für den perfekten Pour Over Kaffee
 - 9 Kaffeesorte
 - 10 Mahlen
 - 11 Dosierung
 - 11 Wasser
 - 12 Brühen
- 14** Reinigung und Pflege
- 14** Aufbewahrung
 - 15 Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen
- 16** 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

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

WARNUNG – mittleres Risiko, kann schwere Verletzung oder Tod zur Folge haben

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

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

- Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr.

Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser und heiße Glasoberfläche!

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

- Beim Abnehmen des Permanentfilters nach dem Brühen vorsichtig sein. Es kann sich noch heißes Restwasser in / an ihm befinden! Den Permanentfilter immer erst abkühlen lassen, bevor er entfernt wird.
- Das Produkt während des Kaffeebrühens nicht bewegen.
- Beim Transportieren und Ausgießen von heißem Kaffee vorsichtig sein!
- Die Kaffeekanne und den Permanentfilter vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- Die Kaffeekanne sowie der Permanentfilter müssen nach der Benutzung komplett entleert und gereinigt werden. Es besteht Risiko von gesundheitsschädlichen Keimen!

HINWEIS – Risiko von Sachschäden

- Die Kaffeekanne regelmäßig auf Kratzer oder Sprünge überprüfen. Sollte sie Schäden aufweisen, nicht verwenden.
- Das Produkt nur verwenden, wenn es korrekt zusammengebaut ist!
- Das Produkt vor Wärmequellen (z.B. Herd), Feuer, Minustemperaturen und Stößen schützen. Zusätzlich den Griff aus Holz vor übermäßiger Nässe und langanhaltender Feuchtigkeit schützen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden.

Lieferumfang

BEACHTE!

- 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 | x
 - Deckel | x
 - Permanentfilter | x
 - Gestell mit Beton-Standfuß | x
 - Guide | x

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

Produktdaten

Artikelnummer: 03380

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

ID Guide: Z 03380 M BE VI 0621 dk



Produktübersicht



- 1** Permanentfilter
- 2** Kaffeekanne
- 3** Deckel

- 4** Gestell mit Beton-
Standfuß

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 und den Permanentfilter zu reinigen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Befolge dafür die Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Aufbau

1. Stelle das Gestell auf einen trockenen, stabilen, ebenen sowie wasserbeständigen Untergrund.
2. Stelle die Kaffeekanne auf den Beton-Standfuß.
3. Setze den Permanentfilter 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. Koche Wasser auf und gieße es durch den Permanentfilter in die Kaffeekanne. Durch das heiße Wasser werden Permanentfilter und Kaffeekanne vorgewärmt.
2. Gieße heißes Wasser in Deine Lieblingstasse und wärme sie vor.
3. Schütte das Wasser aus der Kaffeekanne weg.
4. Fülle die gewünschte Menge gemahlene Kaffeebohnen in den Permanentfilter.



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

5. Lasse das gekochte Wasser auf ca. 92 bis 96 °C abkühlen, bevor Du das Kaffeepulver damit übergießt.
6. Gieße nur so viel Wasser über das Kaffeepulver, dass es aufquellen kann und lasse es ca. 30 Sekunden ruhen.
7. Gieße nun langsam und gleichmäßig die gewünschte Menge Wasser in kreisenden Bewegungen über das Kaffeepulver. Die Wassermenge im Permanentfilter sollte dabei über die gesamte Brühzeit von etwa 2 ½ bis 4 Minuten gleich sein.
8. Nachdem das gesamte Wasser durch den Permanentfilter gelaufen ist, nimm die Kaffeekanne aus dem Gestell und verschließe sie mit dem Deckel.
9. Gieße das Wasser aus Deiner vorgewärmten Tasse aus.

10. 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 Kaffeemühlen: der Mahlgrad lässt sich in der Regel stufenlos einstellen und daher genauer justieren, zudem lassen sich die Kaffeemühlen 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 gemahlten 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 nahezu jedem Herd (Elektro, Ceran, Induktion) verwendet werden und fasst bis zu 0,9 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 unterteilt: das Aufquellen („Blooming“) 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 Permanentfilter zu halten. Aber keine Sorge – solltest Du mal zu schnell und zu viel Wasser in den Permanentfilter 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.

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

BEACHTE!

- Zum Reinigen keine giftigen, ätzenden oder scheuern- den 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 Permanentfilter vollständig.
 3. Nimm den Deckel von der Kaffeekanne ab.
 4. Wische das Gestell und den Beton-Standfuß mit einem feuchten Tuch ab.
 5. Reinige die Kaffeekanne, den Deckel und den Permanentfilter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Der Permanentfilter für sich ist auch spülmaschinengeeignet.

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

Entsorgung



Achte 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 auch hier darauf, dass Du es umweltgerecht entsorgst.

Alle Rechte vorbehalten.

18 Information About This Guide

18 Explanation of the Symbols

19 Explanation of the Signal Words

19 Intended Use**19** Safety Notices**21** Items Supplied**21** Product Data**22** Product Overview**23** Before Initial Use**23** Set-Up**23** Brewing Coffee**25** Tips for the Perfect Pour-Over Coffee

25 Type of Coffee

26 Grinding

26 Dosing

27 Water

28 Brewing

29 Cleaning and Care**29** Storage

30 Warranty and Limitations of Liability

31 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

Before using the product for the first time, please read through this guide carefully. As well as tips and tricks, it also includes the operating instructions for this product. Keep it in a safe place for future reference or for passing the product on to someone else. 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 symbol: This symbol indicates dangers of injury. Read through the associated safety notices carefully and follow them.



Suitable for use with food.



Supplementary information

Explanation of the Signal Words

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

WARNING – medium risk, may result in serious injury or death

NOTICE – may result in risk of damage to material

Intended Use

- This product is only suitable for making coffee.
- The product is **not** a toy! Keep children and animals away from it.
- The product is for use in a private household only 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 Notices



WARNING – Danger of Injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.

Danger of scalding from hot water and hot glass surface!

- The coffee jug and permanent filter become hot as soon as they are filled with hot water or hot coffee. The coffee jug lid also gets hot! Only ever touch the handles.

- Be careful when removing the permanent filter after brewing. There may still be hot water remaining in / on it! Always allow the permanent filter to cool down first before removing it.
- Do not move the product while brewing coffee.
- Be careful when transporting and pouring hot coffee!
- Allow the coffee jug and the permanent filter to cool completely before cleaning.
- The coffee jug and the permanent filter must be completely emptied and cleaned after use. There is the risk of harmful microorganisms!

NOTICE – Risk of Damage to Property

- Check the coffee jug regularly for any scratches or cracks. If you notice any damage, do not use it.
- The product should only be used if it has been correctly assembled!
- Protect the product from heat sources (e.g. stoves), flames, sub-zero temperatures and impacts. The wooden handle should also be protected from excessive and extensive contact with moisture.
- Use only original accessories from the manufacturer.

Items Supplied

PLEASE NOTE!

- 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 | x
 - Lid | x
 - Permanent filter | x
 - Stand with concrete base | x
 - Guide | x

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

Product Data

Article number: 03380

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

ID of guide: Z 03380 M BEV1 0621 dk



Product Overview



1 Permanent filter

2 Coffee jug

3 Lid

4 Stand with concrete base

Before Initial Use

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

Set-Up

1. Place the stand on a dry, stable, level and water-resistant surface.
2. Place the coffee jug on the concrete base.
3. Place the permanent filter into 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 will find tips on dosage and preparation in our “Tips for the Perfect Pour-Over Coffee” on the following pages.

1. Boil up water and pour it through the permanent filter into the coffee jug. The hot water will preheat the permanent filter and the coffee jug.

2. Pour hot water into your favourite cup and preheat it.
3. Pour the water out of the coffee jug.
4. Fill the permanent filter with the desired amount of ground coffee.



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

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

We hope you enjoy wonderful coffee moments!

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 flavour of the particular coffee bean and preserving it. Below we have summarised a few of the most important basics for this preparation method.

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 the prevailing climate, and the roasting process to which the coffee beans were subjected.
- With pour-over coffee the rule is: Quality beats 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 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 fineness can generally be infinitely set and therefore adjusted more precisely, and the coffee mills are also easier to clean, which means that it is possible to switch between different types of coffee without any problem.
- The grinding fineness is one of the crucial 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 grinding fineness 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 that you trust grind a small portion of the beans and use this as a comparison when grinding at home.

Dosing

- 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 in turn you use too much coffee powder, the coffee becomes too strong. We recommend that you start off with 15 g of coffee per 250 ml of water. Of course, tastes vary from person to person, so you need to slowly get to know your own ideal ratio.



Kitchen scales are one aid that not only make dosing easier for beginners, but are also used by experienced baristas. You can use these to weigh the quantities of coffee powder and water very precisely and so also ensure the ideal ratio between the two ingredients.

Water

- Along with the coffee bean, 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 flavour, 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 the best results, pour water at a temperature of 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 almost any stove (electric, ceramic glass, induction) and holds up to 0.9 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 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 permanent filter. But don't worry - if you have poured too much water into the permanent filter 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.

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

PLEASE NOTE!

- Do not use any toxic, corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the product. These may damage the surfaces.
-
1. Make sure that all components have cooled down sufficiently before you clean them.
 2. Empty the coffee jug and the permanent filter completely.
 3. Take the lid off the coffee jug.
 4. Wipe the stand and the concrete base with a damp cloth.
 5. Clean the coffee jug, the lid and the permanent filter with warm water and a little detergent. The permanent filter on its own is also dishwasher-safe.

Storage

- Clean all components again before you store them away (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. Once all components have fully dried, 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 components before using them again – after all, you don't want any dust in your coffee.

Warranty and Limitations of Liability

The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. 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

Disposal



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, also make sure that you dispose of it in an environmentally friendly manner.

All rights reserved.

33	Informations concernant la présente notice
33	Explication des symboles
34	Explication des mentions d'avertissement
34	Utilisation conforme
34	Consignes de sécurité
36	Composition
36	Données du produit
37	Vue générale du produit
38	Avant la première utilisation
38	Mise en place
38	Préparation du café
40	Conseils pour un café Pour Over parfait
40	Sorte de café
41	Mouture
41	Dosage
42	Eau
43	Préparation
44	Nettoyage et entretien
45	Rangement
45	Garantie et restrictions de responsabilité
46	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, veuillez lire attentivement la présente notice. Elle contient des trucs et astuces ainsi que le mode d'emploi de ce produit. Conservez-la soigneusement 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



Symbole de danger : ce symbole signale les risques de blessures. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Pour usage alimentaire.



Informations complémentaires

Explication des mentions d'avertissement

Les mentions d'avertissement désignent les risques qu'implique le non-respect des consignes correspondantes.

AVERTISSEMENT – Risque moyen pouvant induire des blessures graves, voire mortelles

AVIS – 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

- Tenir l'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !

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

- La cafetière et le filtre permanent 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 ! À saisir uniquement par les poignées.

- Le retrait du filtre permanent doit s'effectuer avec prudence une fois la préparation terminée. De l'eau résiduelle chaude peut encore s'y trouver. Laisser toujours refroidir le filtre permanent avant de l'enlever.
- 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 filtre permanent avant de les nettoyer.
- Après leur utilisation, la cafetière et le filtre permanent doivent être intégralement vidés et nettoyés. Risque de présence de germes nocifs pour la santé !

AVIS – Risque de dégâts matériels

- Contrôler régulièrement si la cafetière n'est pas rayée ou fêlée. Elle ne doit pas être utilisée si elle présente des dommages.
- Le produit est utilisable uniquement s'il est correctement assemblé.
- Veiller à ce que le produit ne soit pas soumis à des chocs, le maintenir à l'écart des flammes ou des sources de chaleur (par exemple une table de cuisson) et ne pas l'exposer à des températures négatives. Protéger également la poignée en bois de toute humidité excessive et prolongée.
- Utiliser seulement des accessoires d'origine du fabricant.

Composition

À OBSERVER !

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

-
- Cafetière | x
 - Couvercle | x
 - Filtre permanent | x
 - Châssis avec socle en béton | x
 - Notice | x

Vérifiez si 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, ne les utilisez pas et adressez-vous au service après-vente.

Données du produit

Référence article :	03380
Capacité :	max. 500 ml (soit env. 4 tasses)
Identifiant de la notice :	Z 03380 M BEVI 062I dk



Vue générale du produit



- 1** Filtre permanent
- 2** Cafetière
- 3** Couvercle

- 4** Châssis avec socle en béton

Avant la première utilisation

1. Ôtez 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 et le filtre permanent afin d'éliminer les éventuels résidus de production. Suivez à cet effet les consignes données au paragraphe « Nettoyage et entretien ».

Mise en place

1. Placez le châssis sur un support sec, stable, plan et résistant à l'eau.
2. Placez la cafetière sur le socle en béton.
3. Posez le filtre permanent dans évidement du 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. Faites bouillir de l'eau et versez-la dans la cafetière à travers le filtre permanent. Cette eau chaude permet de préchauffer le filtre permanent et la cafetière.
2. Versez de l'eau chaude dans votre tasse préférée pour la préchauffer.
3. Jetez l'eau contenue dans la cafetière.
4. Versez la quantité désirée de café moulu dans le filtre permanent.



Nous recommandons une dose de 15 g de café moulu pour 250 ml d'eau. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet au paragraphe suivant.

5. Laissez l'eau qui a bouilli refroidir à env. 92 à 96 °C avant de la verser sur le café moulu.
6. Versez juste assez d'eau sur le café moulu de sorte qu'il puisse gonfler puis laissez-le reposer env. 30 secondes.
7. Versez 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 permanent doit rester la même tout au long du temps de préparation d'environ 2 ½ à 4 minutes.
8. Une fois que l'eau s'est intégralement écoulée à travers le filtre permanent, enlevez la cafetière du châssis et fermez-la en la coiffant de son couvercle.
9. Jetez l'eau ayant permis de préchauffer la tasse.
10. 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 barista 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 moulu 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 varient évidemment d'une personne à l'autre, à vous ensuite de tester les proportions qui vous 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 de votre 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, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau filtrée. Pour un goût tout en finesse, vous pouvez également 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 0,9 l d'eau, peut être utilisée sur quasiment n'importe quelle table de cuisson (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 à 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 permanent. S'il arrive que l'on ait versé trop rapidement trop d'eau d'un coup dans le filtre permanent,

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.

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

À OBSERVER !

- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits nettoyants toxiques, corrosifs ou abrasifs pour l'entretien, ceux-ci pouvant endommager les surfaces.
-
1. Assurez-vous que tous les composants ont suffisamment refroidi avant de les nettoyer.
 2. Videz intégralement la cafetière et le filtre permanent.
 3. Ôtez le couvercle de la cafetière.
 4. Essayez le châssis et le socle en béton avec un chiffon humide.
 5. Nettoyez la cafetière, le couvercle et le filtre permanent à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Le filtre permanent peut également se laver au lave-vaisselle.

Rangement

- Nettoyez 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. Rangez 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 pour ce produit un endroit adéquat, hors de portée des enfants et des animaux domestiques, sans 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.

Mise au rebut



Veillez à vous 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, veuillez le donner à quelqu'un qui s'en servira. S'il n'est plus utilisable, mettez-le au rebut dans le respect de l'environnement.

Tous droits réservés.

- 48** Información sobre esta guía
 - 48 Explicación de los símbolos
 - 49 Explicación de los términos de advertencia
- 49** Uso previsto
- 49** Indicaciones de seguridad
- 51** Volumen de suministro
- 51** Datos del producto
- 52** Vista general del producto
- 53** Antes del primer uso
- 53** Montaje
- 53** Hacer café
- 55** Consejos para el café Pour Over perfecto
 - 55 Tipo de café
 - 56 Molienda
 - 56 Dosificación
 - 57 Agua
 - 58 Filtrar
- 59** Limpieza y conservación
- 60** Almacenamiento
 - 60 Garantía y limitaciones de responsabilidad
- 61** Eliminación

¡Enhorabuena por su elección!

Estimado/a cliente/a:

Nos alegramos de que se haya decidido por este **juego de cafetera Pour Over**. Si tiene alguna pregunta sobre nuestro producto o sobre piezas de repuesto o accesorios, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente a través de nuestro sitio web:

www.beem.de

Información sobre esta guía

Lea esta guía antes de utilizar por primera vez el producto. Además de consejos y trucos, también incluye el manual de instrucciones de este producto. Por ello, guárdela para posteriores consultas o para entregarla con el producto. Esta guía es un componente del producto. Ni el fabricante ni el importador asumirán ninguna responsabilidad si no se respetan las indicaciones de este 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 los términos de advertencia

Las palabras de advertencia designan riesgos en caso de incumplimiento de las indicaciones correspondientes.

ADVERTENCIA – Riesgo medio; las consecuencias pueden ser lesiones graves o incluso la muerte

AVISO – Riesgo de daños materiales

Uso previsto

- Este producto solo es apto para preparar café.
- ¡El producto **no** es un juguete! Mantenerlo alejado de niños y animales.
- Este producto está previsto únicamente para el uso privado, no para el uso comercial.
- Utilizar el producto únicamente como se describe en el manual de instrucciones. Cualquier otro uso se considera indebido.

Indicaciones de seguridad



ADVERTENCIA – Peligro de lesiones

- Mantenga el material de embalaje alejado de niños y animales. Existe riesgo de asfixia.

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

- La jarra de café y el filtro permanente se calientan tan pronto como se llenan con agua o café caliente. ¡La tapa de la jarra de café también se calienta! Toque únicamente las asas.

- Tenga mucho cuidado cuando quite el filtro permanente después de hacer café. Es posible que queden en él o en el filtro permanente restos de agua aún caliente. Dejar enfriar primero el filtro permanente antes de retirarlo.
- 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 permanente, deje que se enfríen por completo.
- La jarra de café y el filtro permanente deben vaciarse y limpiarse completamente después de su uso. ¡Existe riesgo de que se formen gérmenes perjudiciales para la salud!

AVISO – Riesgo de daños materiales

- Comprobar regularmente que la jarra de café no presente arañazos ni esté descascarillada. Si presenta daños, no la utilice.
- ¡Utilizar el producto únicamente si está correctamente montado!
- Proteger el producto de fuentes de calor (p. ej., placa de la cocina), fuego, temperaturas negativas y golpes. Además proteger el asa de madera del exceso de humedad.
- Usar únicamente accesorios originales del fabricante.

Volumen de suministro

TENGA EN CUENTA:

- Conservar el embalaje original durante el periodo de garantía del producto para poder embalarlo debidamente en caso de devolución. Los daños ocasionados durante el transporte provocan la extinción de la garantía.

-
- Jarra de café (1 ud.)
 - Tapa (1 ud.)
 - Filtro permanente (1 ud.)
 - Soporte con base de hormigón (1 ud.)
 - Guía (1 ud.)

Compruebe que el volumen de suministro esté completo y no presente daños ocasionados durante el 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.

Datos del producto

Número de artículo:	03380
Capacidad:	máx. 500 ml (corresponde a aprox. 4 tazas)
Identificador de la guía:	Z 03380 M BEVI 0621 dk



Vista general del producto



- 1** Filtro permanente
- 2** Jarra de café
- 3** Tapa

- 4** Soporte con base de hormigón

Antes del primer uso

1. Retire todo el embalaje y las posibles láminas y protecciones para el transporte.
2. Antes de disfrutar por primera vez del café recién hecho, recomendamos limpiar bien la jarra de café y el filtro permanente para eliminar posibles residuos de producción. Siga las indicaciones del capítulo «Limpieza y conservación».

Montaje

1. Coloque el soporte sobre una superficie resistente al agua, plana, estable y seca.
2. Coloque la jarra de café en la base de hormigón.
3. Coloque el filtro permanente en la hendidura del soporte.

Hacer café

Preparar café con la cafetera Pour Over es mucho más que disfrutar de una taza de café rápida. 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. Hierva agua y viértala por el filtro permanente en la jarra de café. El agua caliente precalienta el filtro permanente y la jarra de café.
2. Eche agua caliente en su taza favorita para calentarla previamente.
3. Tire el agua de la jarra de café.
4. Ponga en el filtro permanente la cantidad deseada de café molido.



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

5. Deje que el agua hervida descienda a una temperatura de entre aprox. 92 – 96 °C antes de echarla sobre el café molido.
6. Eche agua sobre el café molido hasta que todo el café esté empapado y déjelo reposar aprox. 30 segundos.
7. Eche la cantidad de agua deseada sobre el café molido de manera lenta y regular haciendo movimientos circulares. El agua que está en el filtro permanente debería reposar junto con el café entre aprox. 2 ½ hasta 4 minutos.
8. Una vez que todo el agua haya pasado a través del filtro permanente de café, retire la jarra de café del soporte y ciérrela con la tapa.
9. Tire el agua caliente que tiene en la taza que ha precalentado.
10. 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 usemos, 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 difiere dependiendo de la variedad de café, del suelo en el que se ha cultivado, de la región de cultivo y de su clima, así como del proceso de tueste del grano.
- 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 café tostado con cuidado, variedades claras, ya que incluyen menos sustancias amargas y, por ello, conservan su propio sabor especialmente bien.

Molienda

- Después de la molienda, el café pierde su aroma rápidamente. 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 lo que 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 por cada 250 ml de agua. Puesto que los gustos varían de una persona a otra, tendrá que ir probando cuál es la proporción que más agrade a su paladar.



Un utensilio que no solo facilita la dosificación a los principiantes, sino que también resulta indispensable para los baristas expertos, es la báscula de cocina. Con ella, podrá pesar con precisión las cantidad de café molido y agua y, de este modo, asegurarse de utilizar la proporción ideal de los dos ingredientes.

Agua

- Además del grano de café, el agua es también el elemento fundamental de su 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 conseguir un sabor especialmente delicado, también puede utilizar agua mineral sin gas. También aquí es necesario probar, ya que no todas las aguas minerales saben igual.
- Además de la calidad del agua, la temperatura del agua también influye decisivamente en el sabor del café. 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 con termómetro Pour Over de BEEM**. El hervidor puede utilizarse en prácticamente cualquier tipo de fogón (eléctrico, vitrocerámica, inducción) y tiene una capacidad de hasta 0,9 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 al cuello afiligrando y retorcido del hervidor, el agua mantiene su temperatura y se puede dosificar perfectamente. Puede adquirir el hervidor en un comercio especializado, directamente a través de nuestra página web www.beem.de o solicitándolo 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 molido 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 – empapado («blooming») y el filtrado. Es esencial que el café molido se empape para conseguir que el café despliegue todos sus aromas. Aquí el café molido se humedece con una pequeña cantidad de agua (echar agua sobre el café molido hasta que esté cubierto) y se deja reposar de 30 a 40 segundos. Después se procede al vertido: En esta 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 permanente. Pero no se preocupe. Si echa agua en el filtro permanente demasiado rápido o echa demasiada agua, espere a que se filtre un poco de agua

hasta que se alcance el nivel deseado. Una vez hecho esto puede 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.

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 perfecta para usted.

Limpieza y conservación

TENGA EN CUENTA:

- Para la limpieza, no utilizar productos tóxicos, corrosivos o abrasivos ni estropajos, ya que 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 permanente por completo.
3. Quite la tapa de la jarra de café.
4. Pase un paño húmedo por el soporte y la base de hormigón.
5. Limpie la jarra de café, la tapa y el filtro permanente con agua caliente y un poco de detergente lavavajillas. El filtro permanente es adecuado también para limpieza en lavavajillas.

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, puede 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 utilizarlas 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, ni los efectos del desgaste normal.

No asumimos ninguna responsabilidad por daños directos o derivados en los siguientes casos:

- Inobservancia del manual de instrucciones
- Uso inapropiado
- Manipulación incorrecta o indebida
- Reparaciones realizadas de forma indebida

- Modificaciones no autorizadas
- Uso de componentes o piezas de repuesto ajenos
- Uso de piezas complementarias o accesorios inadecuados

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 el producto, entréguelo a alguien que lo vaya a utilizar. Si ya no se puede utilizar, asegúrese de desecharlo de manera respetuosa con el medioambiente.

Todos los derechos reservados.

- 63** **Informazioni su questa guida**
- 63 Spiegazione dei simboli
- 64 Spiegazione delle indicazioni di pericolo
- 64** **Destinazione d'uso**
- 64** **Indicazioni di sicurezza**
- 66** **Contenuto della confezione**
- 66** **Dati del prodotto**
- 67** **Panoramica del prodotto**
- 68** **Prima del primo utilizzo**
- 68** **Struttura**
- 68** **Infusione del caffè**
- 70** **Consigli per un caffè Pour Over perfetto**
- 70 Varietà di caffè
- 71 Macinazione
- 71 Dosaggio
- 72 Acqua
- 73 Infusione
- 74** **Pulizia e cura**
- 75** **Conservazione**
- 75 Garanzia e limitazioni di responsabilità
- 76** **Smaltimento**

Congratulazioni!

Gentile Cliente,

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

www.beem.de

Informazioni su questa guida

Prima di usare il prodotto per la prima volta, leggere attentamente questa guida. Contiene suggerimenti e consigli, nonché le istruzioni per l'uso del prodotto. Conservarla in buone condizioni per una consultazione futura o in caso di cessione del prodotto. La guida è parte integrante del prodotto. Il produttore e l'importatore declinano qualsiasi responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni per l'uso.

Spiegazione dei simboli



Simboli di pericolo: questi simboli indicano situazioni di pericolo. Leggere attentamente le relative indicazioni di sicurezza e rispettarle.



Idoneo al contatto con gli alimenti.



Informazioni integrative

Spiegazione delle indicazioni di pericolo

Le indicazioni di pericolo designano pericoli in caso di mancata osservazione delle indicazioni corrispondenti.

AVVERTENZA – rischio medio che può avere come conseguenza lesioni gravi o la morte

AVVISO – il rischio può avere come conseguenza danni materiali

Destinazione d'uso

- Questo prodotto serve solo per la preparazione di 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

- Tenere il materiale d'imballaggio fuori dalla portata di bambini e animali. Esiste il pericolo di soffocamento.

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 del caffè e il filtro permanente diventano bollenti. Anche il coperchio del bricco del caffè diventa bollente! Toccare esclusivamente le impugnature.

- Prestare attenzione durante la rimozione del filtro permanente dopo l'infusione. Possono essere presenti ancora residui di acqua bollente! Lasciare sempre raffreddare il filtro permanente prima di rimuoverlo.
- Non muovere il prodotto durante l'infusione.
- Durante il trasporto e il versamento, attenzione al caffè bollente!
- Prima della pulizia, attendere che il bricco del caffè e il filtro permanente si siano raffreddati completamente.
- Dopo l'uso, sia il bricco del caffè che il filtro permanente vanno svuotati completamente e puliti. Esiste il rischio di germi nocivi!

AVVISO – Rischio di danni alle cose

- Controllare regolarmente che il bricco del caffè non presenti raschi o crepe. In caso di danni, non utilizzarlo.
- Utilizzare il prodotto solo se montato correttamente!
- Proteggere il prodotto da fonti di calore (ad es. piani cottura), fiamme, temperature negative e urti. Inoltre, proteggere l'impugnatura in legno da bagnato eccessivo e umidità persistente.
- Utilizzare solo accessori originali del produttore.

Contenuto della confezione

NOTA BENE!

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

-
- I bricco del caffè
 - I coperchio
 - I filtro permanente
 - I telaio con base in calcestruzzo
 - I guida

Verificare che la fornitura sia completa e priva di danni da trasporto. In caso di danni al bricco del caffè o a uno dei suoi accessori, non utilizzarli, bensì rivolgiti al nostro servizio di assistenza clienti.

Dati del prodotto

Codice articolo: 03380

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

ID della guida: Z 03380 M BEVI 0621 dk



Panoramica del prodotto



- 1** Filtro permanente
- 2** Bricco del caffè
- 3** Coperchio

- 4** Telaio con base in calcestruzzo

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le eventuali pellicole protettive e le protezioni per il trasporto.
2. Prima di godersi il primo caffè preparato al momento, si raccomanda di pulire il bricco del caffè e il filtro permanente per rimuovere eventuali residui di produzione. Attenersi alle istruzioni riportate nel capitolo "Pulizia e cura".

Struttura

1. Appoggiare il telaio su una base asciutta, stabile, piana e resistente all'acqua.
2. Porre il bricco del caffè sulla base in calcestruzzo.
3. Inserire il filtro permanente nella scanalatura del telaio.

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 si prenderà subito la mano!



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

1. Far bollire l'acqua e versarla attraverso il filtro permanente nel bricco del caffè. L'acqua bollente serve a preriscaldare il filtro permanente e il bricco del caffè.
2. Versare dell'acqua calda nella tazza preferita e riscaldarla.
3. Togliere l'acqua dal bricco del caffè.
4. Riempire il filtro permanente con la quantità di caffè macinato desiderata.



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

5. Lasciar raffreddare l'acqua bollente a una temperatura compresa tra 92 e 96 °C prima di versarla sulla polvere di caffè.
6. Quindi, versare una quantità di acqua sulla polvere di caffè tale da bagnarla e lasciar riposare per circa 30 secondi.
7. Dopodiché, versare la quantità di acqua desiderata sulla polvere di caffè, eseguendo movimenti circolari lenti e regolari. La quantità di acqua nel filtro permanente deve essere uguale durante tutto il tempo di infusione di circa 2 ½ – 4 minuti.
8. Dopo che tutta l'acqua sarà defluita dal filtro permanente, rimuovere il bricco per caffè dal telaio e chiuderlo con il coperchio.
9. Versare l'acqua contenuta nella tazza preriscaldata.
10. Adesso è possibile godersi il caffè pronto direttamente dal bricco del caffè.

Le auguriamo momenti di piacere gustandosi il Suo 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.

Varietà 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 è diverso a seconda della varietà di caffè, del terreno su cui viene coltivato il caffè, della regione di coltivazione e del relativo clima dominante, nonché della torrefazione cui vengono 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. Consigliamo varietà tostate e chiare, poiché contengono poche sostanze amare e il loro gusto viene ben preservato.

Macinazione

- Una volta macinato, il caffè perde rapidamente il suo 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 si desidera orientarsi sul numero, chiedere a un barista di fiducia di macinare una piccola quantità di chicchi e usare tale grado di macinazione come termine di paragone 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 la quantità di caffè macinato è eccessiva, il caffè diventa troppo forte. Per iniziare, consigliamo 15 g di caffè ogni 250 ml di acqua. Chiaramente, i gusti variano da persona a persona, pertanto occorre sperimentare per trovare nel tempo il rapporto ideale in base ai propri gusti.



Un utensile che non solo aiuta il principiante nel dosaggio, ma rappresenta uno strumento cui neppure il barista esperto può rinunciare, è la bilancia. Con l'aiuto della bilancia è possibile pesare in modo preciso le quantità di caffè macinato e acqua in modo da garantire un rapporto ideale tra i due ingredienti.

Acqua

- Insieme ai chicchi di caffè, l'acqua rappresenta il componente principale del caffè. Pertanto, occorre accertarsi che l'acqua utilizzata per l'infusione sia di buona qualità. Poiché l'acqua di rubinetto spesso è troppo dura, raccomandiamo di utilizzare acqua filtrata. Per un gusto particolarmente fine, è possibile utilizzare anche acqua minerale naturale. Ancora una volta, occorre sperimentare perché non tutte le acque minerali hanno lo stesso sapore.
- Oltre alla qualità dell'acqua, per il gusto del caffè è decisiva anche la temperatura dell'acqua. I risultati migliori si ottengono versando sul caffè appena macinato acqua a una temperatura compresa tra 92 e 96 °C. Evitare assolutamente di lasciare in infusione il caffè con acqua bollente! L'acqua troppo calda può far bruciare i preziosi ingredienti del caffè macinato, cosa che rende il caffè amaro.

Se si desidera preparare l'acqua con stile ed eleganza, è possibile scegliere il nostro **bollitore per acqua con termometro BEEM**. Il bollitore è utilizzabile su pressoché qualsiasi piano cottura (a gas, elettrico, vetroceramica, induzione) e può contenere fino a 0,9 l di acqua. Il termometro sul coperchio mostra esattamente la temperatura dell'acqua all'interno. Così si avrà sempre la temperatura ottimale per godersi 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 ("Blooming") 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 bisogna fare attenzione a mantenere sempre lo stesso livello di acqua nel filtro permanente. Niente paura: se è stata versata troppa acqua nel filtro permanente e troppo rapidamente, aspettare che un po' di acqua sia defluita e che sia ripristinato di nuovo il livello desiderato.

Dopodiché, è possibile procedere con il versamento. La durata ideale dell'infusione è compresa tra 2 ½ e 4 minuti. Fare delle prove per trovare la durata più adatta a sé e al caffè che si preferisce.

Come è possibile 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 sé.

Pulizia e cura

NOTA BENE!

- Per la pulizia non utilizzare prodotti detergenti tossici, corrosivi o abrasivi, né spugne abrasive. Potrebbero danneggiare la superficie.

1. Accertarsi che tutti i componenti siano abbastanza freddi prima di pulirli.
2. Svuotare completamente il bricco del caffè e il filtro permanente.
3. Togliere il coperchio dal bricco del caffè.
4. Pulire il telaio e la base in calcestruzzo con un panno umido.
5. Pulire il bricco del caffè, il coperchio e il filtro permanente con acqua calda e del detersivo. Il filtro permanente è anche lavabile in lavastoviglie.

Conservazione

- Prima di riporli, pulire 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, conservarli 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, è possibile anche esporlo in bella vista nella propria cucina a scopo decorativo. Fare 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 si vorrà 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.

Smaltimento



Conferire il materiale d'imballaggio in un centro di raccolta, nel rispetto dell'ambiente. Se non si desidera più utilizzare il prodotto, consegnarlo a qualcuno che continuerà a usarlo. Al termine della sua vita utile, occorre anche accertarsi che sia smaltito nel rispetto dell'ambiente.

Tutti i diritti riservati.