

4	Informationen zu diesem Guide
4	Erklärung der Symbole
5	Erklärung der Signalwörter
5	Bestimmungsgemäßer Gebrauch
5	Sicherheitshinweise
7	Lieferumfang
7	Produktübersicht
8	Tipps für den perfekten Kaffee
8	Wasser
9	Kaffeesorte
10	Mahlgrad
11	Dosierung
11	Weitere Tipps
12	Kaffee zubereiten
14	Reinigung und Pflege
15	Aufbewahrung
15	Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen
16	Produktdaten
16	Entsorgung

Herzlichen Glückwunsch!

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Du Dich für diesen **manuellen Espressokocher** 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 dazugehörenden Sicherheitshinweise aufmerksam durchlesen und an diese halten.



Für Lebensmittel geeignet.



Ergänzende Informationen

Erklärung der Signalwörter

WARNUNG	Warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.
VORSICHT	Warnt vor leichten bis mittelschweren Verletzungen.
HINWEIS	Warnt vor Sachschäden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zum Zubereiten von Espresso 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 heißen Wasserdampf, heißes Wasser und heiße Oberfläche!

- Der Espressokocher wird heiß, sobald er auf dem eingeschalteten Herd steht und Espresso kocht. Ausschließlich den Griff und den Knauf berühren.

- Aus dem Ventil kann heißer Wasserdampf austreten. Hände, Gesicht und andere Körperteile vom Ventil fernhalten.
- Beim Transportieren und Ausgießen von heißem Espresso vorsichtig sein!
- Den espressokocher vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- **Risiko von gesundheitsschädlichen Keimen!** Der Kaffeebehälter sowie der Filter müssen nach der Benutzung komplett entleert und gereinigt werden.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Produkt regelmäßig auf Kratzer oder Risse überprüfen. Sollte es Schäden aufweisen, nicht verwenden.
- Das Produkt nur verwenden, wenn es korrekt zusammengebaut ist! Vor jeder Anwendung überprüfen, ob das Sieb, der Gummiring, der Filter und der Kaffeebehälter korrekt sitzen.
- Das Produkt vor offenem Feuer, Minustemperaturen und Stößen sowie langanhaltender Feuchtigkeit schützen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Produktes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

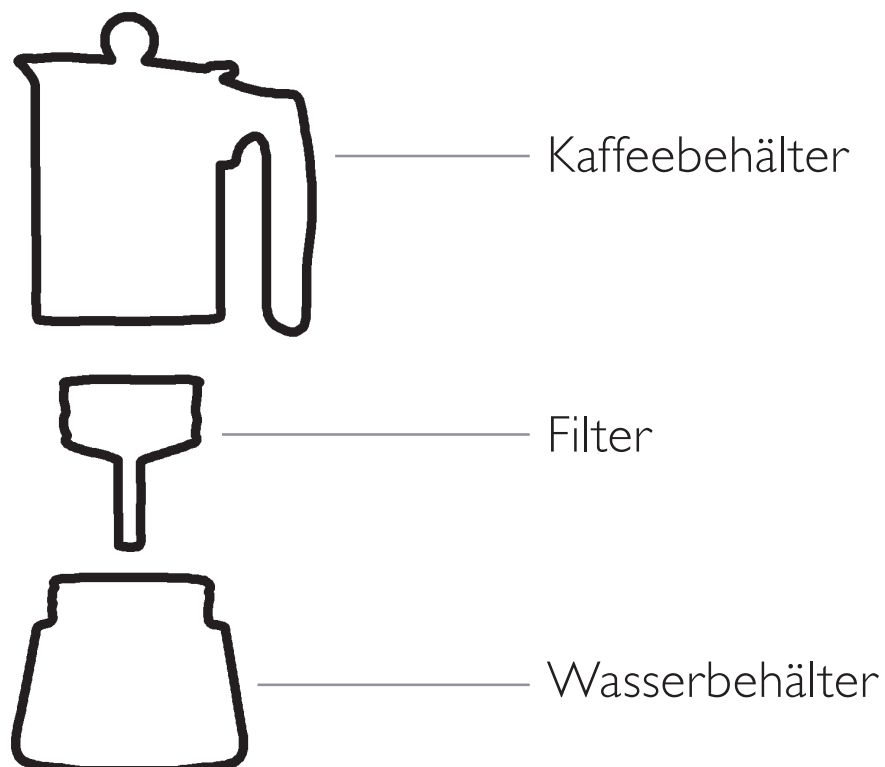
Lieferumfang

- Wasserbehälter
- Filter
- Gummiring
- Sieb
- Kaffeebehälter
- Guide

Überprüfe den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie Transportschäden. Falls eines der Zubehörteile Schäden aufweisen sollte, verwende diese nicht (!), sondern wende Dich an unseren Kundenservice.

Entferne sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuell vorhandene Schutzfolien, die zum Transportschutz dienen.

Produktübersicht



Tipps für den perfekten Kaffee

... aus Deinem Espressokocher

Kaffee? Aus dem Espressokocher? Ja, Du liest richtig. Denn der traditionelle Espressokocher bringt nicht genügend Druck auf, um einen „echten Espresso“ herzustellen. Lecker ist der Kaffee aber trotzdem.

Der Klassiker wurde 1933 in Italien erfunden und löste eine kleine Kaffeerevolution aus. Nun konnte man diesen wohlschmeckenden Kaffee endlich zu Hause genießen und musste dafür nicht mehr in Kaffee-Bars gehen.

Damit der Kaffee aus dem charmanten Kaffeebereiter aber wirklich ein Wohlgenuss wird, sollten Kaffeessorte und Mahlgrad sowie Wassertemperatur und Kochzeit perfekt aufeinander abgestimmt sein. Wir geben Dir nachfolgend die besten Tipps, damit Du Tasse für Tasse wahren Kaffeegenuss erleben kannst.

Wasser

- Kaffee besteht zum größten Teil aus Wasser, daher solltest Du darauf achten, dass die Qualität des Wassers, das Du zum Brühen Deines Kaffees verwendest, gut ist. Da 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.
- Damit der Kaffee seinen Eigengeschmack möglichst gut behält und nicht bitter wird, ist es ratsam, das Wasser vorzuwärmen. Denn wenn die Kanne mit kaltem Wasser auf die Herdplatte gesetzt wird, erhitzt sich das Metall zu

starkt. Das kann dazu führen, dass der Kaffee bitter wird und einen metallischen Beigeschmack erhält.

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.

- Der dritte wichtige Punkt beim Wasser ist die richtige Wassertemperatur. Diese ist ebenfalls für den Geschmack Deines Kaffees entscheidend. Bei einer zu hohen Temperatur können wertvolle Inhaltsstoffe im Kaffeepulver verbrennen, was den Kaffee bitter macht. Aus diesem Grund stelle Deinen Herd nur auf eine mittlere bis starke Hitze.

Kaffeesorte

- Die wichtigste Zutat für jeden guten Kaffee ist 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.
- Mit dem Espressokocher kannst Du sowohl Kaffee- als auch Espressobohnen verwenden. Bei beiden gilt jedoch: Qualität vor Quantität! Wähle beim Kaffee mild geröstete

Bohnen und greife auch beim Espresso nicht unbedingt zu den sehr dunkel gerösteten Bohnen. So erhältst Du bei der Zubereitung mit dem espressokocher die Aromen der Kaffee- oder espressobohne am besten.

Mahlgrad

- 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, überextrahiert der Kaffee und wird bitter. Zudem verdichtet sich das Kaffeepulver zu stark. Ist er zu grob, werden nicht genügend Aromen in das Wasser abgegeben.

Der Mahlgrad muss gröber sein, als für eine Espresso-Maschine. Der ideale Mahlgrad liegt zwischen dem für feinen Espresso und dem für Handfilter. Die Körnung von 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 ein gelungenes Ergebnis zu erhalten, solltest Du das Mengenverhältnis zwischen Kaffeepulver und Wasser ganz genau im Auge behalten. Ist der Filter nicht mit genügend Kaffeepulver befüllt, verliert der Kaffee an Geschmack. Nutzt Du wiederum zu viel Kaffeepulver, wird es zu fest und das aufsteigende Wasser kommt nicht oder nur schwer hindurch. Wir empfehlen zum Einstieg ca. 15 g Kaffee für Deinen Espresso-Kocher. Damit ist der Filter locker aber vollständig gefüllt und glattgestrichen. 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.

Weitere Tipps

- Fallen Kaffeekrümel beim Einfüllen auf den Rand des Wasserbehälters, entferne sie. Die Kaffeekrümel brennen sich sonst ein und hinterlassen Flecken auf Deinem Espresso-Kocher.
- Um die Extraktion genau auf den Punkt zu stoppen, kannst Du den Wasserbehälter auch unter kaltes Wasser halten.
- Je höher die Temperatur ist, desto schneller wird das Wasser durch das Pulver gepresst. Je nachdem, wie

schnell das Wasser durch das Pulver gedrückt wird, verändern sich die Aromen. Hier gilt es, auszuprobieren, was Dir am besten schmeckt.

- Wärme Deine Kaffeetassen mit heißem Wasser vor oder verwende dickwandige Tassen, damit dein Kaffee nicht zu schnell abkühlt.
- Rühre den Kaffee im Kaffeebehälter noch mal um, oder verteile ihn abwechselnd in die Tassen, damit jede Portion Kaffee dieselbe Stärke und denselben Geschmack hat.

Kaffee zubereiten



Vor dem ersten Genuss von Kaffee solltest Du alle Teile des Espressokochers reinigen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Folge dafür den Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Die wichtigsten Tipps und Tricks zu Dosierung und Zubereitung etc. findest Du in unseren „Tipps für den perfekten Mokka aus Deinem Espressokocher“.

1. Befülle den Wasserbehälter bis unter das Ventil mit warmem oder heißem Wasser.
2. Setze den Filter in den Wasserbehälter und befülle ihn bis zum Rand mit Kaffeepulver. Streiche das Kaffeepulver glatte, aber drücke es **nicht** fest!
3. Schraube den Kaffeebehälter auf den Wasserbehälter.
VORSICHT: Nutze ein Handtuch, Topflappen oder Ofenhandschuhe, da der Wasserbehälter durch das heiße Wasser ebenfalls heiß ist.

4. Stelle den Espressokocher bei mittlerer Hitze auf den Herd.
5. Sobald Du das unverkennbare „Gurgeln“ hörst, läuft Kaffee in den Kaffeebehälter und die edlen Aromen werden freigesetzt. Jetzt heißt es, den perfekten Zeitpunkt abzugreifen! Öffne dafür den Deckel. Sobald der Kaffee eine goldgelbe Farbe annimmt und in einem kontinuierlichen Strahl aus dem Steigrohr kommt, muss die Hitzezufuhr unterbrochen werden, damit keine Bitterstoffe mehr nachfließen können.
6. Nimm den Espressokocher vom Herd und kühle nach Wunsch den Wasserbehälter kurz mit kaltem Wasser ab.
7. Nun kannst Du den Kaffee direkt aus dem Espressokocher in Deine Lieblingstasse einschenken.

Wir wünschen Dir genussvolle Kaffee-Momente!

Reinigung und Pflege

HINWEIS

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

1. Sollte Kaffee übrig geblieben sein, schütte diesen weg, wenn alles abgekühlt ist.
2. Drehe Kaffeebehälter vom Wasserbehälter ab.
3. Nimm den Filter aus dem Wasserbehälter heraus und entferne den Kaffeesatz.
4. Spüle alle Bestandteile mit warmem Wasser aus. Du solltest kein Spülmittel verwenden, da die Chemikalien den Geschmack des Kaffees verändern können.



Für eine besonders gründliche Reinigung kannst Du das Sieb und den Gummiring vom Kaffeebehälter abnehmen. Setze das trockene Sieb mit der gewölbten Seite nach außen in den Kaffeebehälter ein und lege den Gummiring mit der geraden Seite nach außen darüber. Der Gummiring muss fest in der Aussparung sitzen.

5. Trockne alle Teile gründlich ab, bevor Du den Espressokocher wieder zusammenbaust und / oder verstaust.



Den Kaffeebehälter solltest du nicht jedes Mal mit abtrocknen, da sich darin wertvolle Kaffeeöle sammeln, die Deinen Kaffee jedes Mal aufs Neue anreichern.

Aufbewahrung

Reinige den Espressokocher noch mal gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“), um mögliche Schimmelbildung zu vermeiden. Schimmelpilze können Flecken und Beschädigungen herbeiführen, die sich nicht mehr entfernen / reparieren lassen.

Lasse alle Zubehörteile vollständig trocknen und bewahre sie an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort auf, der vor direktem Sonnenlicht und dem Zugriff durch Kinder oder Tiere geschützt ist.

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



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

Produktdaten

Artikelnummer:	05594
Modellnummer:	WW-FE008
Materialien:	Edelstahl, Polyamid, Nylon
Kapazität:	max. 220 ml
ID Anleitung:	Z 05594 M BE VI 0219



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.

18 Information About This Guide

18 Explanation of the Symbols

19 Explanation of the Signal Words

19 Intended Use**19 Safety Instructions****21 Items Supplied****21 Product Overview****22 Tips for the Perfect Coffee**

22 Water

23 Type of Coffee

24 Grinding Fineness

24 Dosing

25 Further Tips

26 Making Coffee**27 Cleaning and Care****28 Storage**

28 Warranty and Limitations of Liability

29 Product Data**29 Disposal**

Congratulations!

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **stovetop espresso maker**. 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 symbol: This symbol indicates dangers of injury. Read through the associated safety notices carefully and abide by them.



Suitable for use with food.



Supplementary information

Explanation of the Signal Words

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

Intended Use

- This product is suitable for making espresso.
- This product is **not** a toy! Keep children and animals 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.

Danger of scalding from hot steam, hot water and a hot surface!

- The espresso maker gets hot as soon as it is placed on the switched-on stove and espresso boils. Only ever touch the handle and the knob.

- Hot steam may emerge from the valve. Keep your hands, face and other body parts away from the valve.
- Be careful when transporting and pouring hot espresso!
- Allow the espresso maker to cool down completely before cleaning it.
- **Risk from harmful germs!** The coffee container and the filter must be completely emptied and cleaned after use.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Check the product regularly for any scratches or cracks. If it has any damage, do not use it.
- The product should only be used if it has been correctly assembled! Check prior to any use whether the strainer, the rubber ring, the filter and the coffee container fit correctly.
- Protect the product from naked flames, sub-zero temperatures and collisions as well as persistent moisture.
- Use only original spare parts from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the product from working and to avoid possible damage

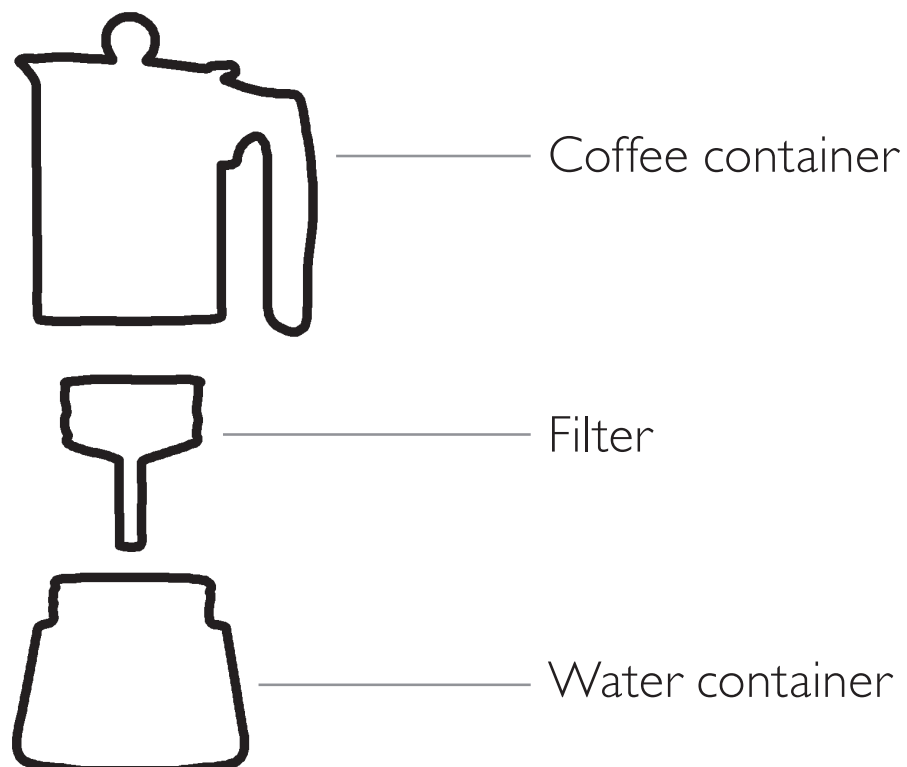
Items Supplied

- Water container
- Filter
- Rubber ring
- Strainer
- Coffee container
- Guide

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

Remove all packaging materials and any possible protective films used for protection during transportation.

Product Overview



Tips for the Perfect Coffee


... From Your Espresso Maker

Coffee? From an espresso maker? Yes, you read that correctly. For the traditional espresso maker does not produce enough pressure to produce a “real espresso”. But the coffee is still delicious.

The classic was invented in Italy in 1933 and sparked a mini coffee revolution. You could finally enjoy this fine-tasting coffee at home and you no longer had to go to coffee bars to do so. But to really enjoy the finest coffee from this charming coffee maker, the coffee type and grinding fineness as well as the water temperature and the boiling time should be perfectly matched to one another. Below we provide you with the best tips so that you can truly enjoy the finest coffee experience cup after cup.

Water

- Coffee is largely made up of water, and 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.
- To ensure that the coffee retains its own flavour as much as possible and does not become bitter, it is advisable to pre-heat the water. For if the jug is placed on the hob containing cold water, the metal heats up too much. This can cause the coffee to become bitter and acquire a metallic aftertaste.

 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.

- The third important point on water is to have the correct water temperature. This also has a crucial bearing on the flavour of your coffee. If the temperature is too high, valuable ingredients in the coffee powder can burn, which makes the coffee bitter. For this reason, you should only place your stove on a medium to high heat.

Type of Coffee

- The most important ingredient for any good coffee 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.
- You can use both coffee beans and espresso beans with the espresso maker. But the same rule applies to both: Quality beats quantity! Select mildly roasted beans for coffee and with espresso you should also not necessarily just opt for very dark roasted beans. This is the best way to retain the flavours of the coffee or espresso bean when preparing your drink with the espresso maker.

Grinding Fineness

- 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 decisive factors. If it is too fine, the coffee is over-extracted and becomes bitter. In addition, the coffee powder is compacted too much. If it is too coarse, not enough aromas are released into the water. The grinding fineness needs to be coarser than for an espresso machine. The ideal grinding fineness is between that for fine espresso and that for a manual filter. The grain size of table salt can act as a guide. 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 filter is not filled with a sufficient amount of coffee powder, the coffee loses flavour. Conversely, if you use too much coffee powder, it becomes too firm and the water rising up will not get through or will only get through with difficulty. We recommend you start with approx. 15 g of coffee for your espresso maker. This means that the filter is filled nice and full and smoothed down.

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 also ensure the ideal ratio between the two ingredients.

Further Tips

- If crumbs of coffee drop onto the edge of the water container when they are being poured in, remove them. Otherwise the coffee crumbs will burn on and leave marks behind on your espresso maker.
- To stop the extraction at exactly the right time, you can also hold the water container under cold water.
- The higher the temperature, the faster the water is pressed through the powder. The aromas change depending on how fast the water is pressed through the powder. You should try out what tastes best to you here.
- Preheat your coffee cups with hot water or use thick-sided mugs so that your coffee does not cool down too quickly.
- Stir the coffee in the coffee container again, or pour it alternately into the cups, so that each portion of coffee has the same strength and the same taste.

Making Coffee



Before you first enjoy coffee, you should clean all parts of the espresso maker to remove any possible production residues. To do this, follow the instructions in the "Cleaning and Care" chapter.

You will find the most important tips and tricks on dosing and preparation etc. in our "Tips for the Perfect Mocha from Your Espresso Maker".

1. Fill the water container up to below the valve with warm or hot water.
2. Place the filter into the water container and fill it up to the rim with coffee powder. Smooth down the coffee powder, but do **not** press it firm!
3. Screw the coffee container onto the water container. **CAUTION:** Use a towel, potholders or oven gloves as the water container is also hot due to the hot water.
4. Place the espresso maker on the stove on a medium heat.
5. As soon as you hear the unmistakable "gurgling", coffee runs into the coffee container and the fine aromas are released. It is now time to wait for the perfect moment! To do this, open the lid. As soon as the coffee takes on a golden colour and comes out of the feed pipe in a continuous jet, the supply of heat must be stopped so that no more bitter compounds can continue to flow.
6. Take the espresso maker off the stove and briefly cool down the water container with cold water if you wish.
7. You can now pour the coffee directly from the espresso maker into your favourite cup.

We hope you enjoy wonderful coffee moments!

Cleaning and Care

NOTICE

- Do not use any toxic, corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the product. These can damage the surface.
-

1. If any coffee is left over, pour it away once everything has cooled down.
2. Unscrew the coffee container from the water container.
3. Take the filter out of the water container and remove the coffee grounds.
4. Rinse out all components with warm water. You should not use any detergent as the chemicals may alter the taste of the coffee.



For particularly thorough cleaning, you can take the strainer and the rubber ring off the coffee container. Insert the dry strainer into the coffee container with the curved side on the outside and place the rubber ring over it with the straight side on the outside. The rubber ring must fit securely in the recess.

5. Dry all parts thoroughly before you reassemble and / or store away the espresso maker.



You should not dry off the coffee container each time because valuable coffee oils which enrich your coffee in new ways with each brew will collect inside it.

Storage

Thoroughly clean the espresso maker again (see the "Cleaning and Care" chapter) to avoid possible mould formation. Mould can cause spots and damage that can no longer be removed / repaired.

Allow all accessories to dry completely and store them in a dry, clean, frost-free place that is protected from direct sunlight and cannot be accessed by children or animals.

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



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.

Product Data

Article number:	05594
Model number:	WW-FE008
Materials:	Stainless steel, polyamide, nylon
Capacity:	max. 220 ml
ID of instructions:	Z 05594 M BEVI 0219



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.

32	Informations concernant la présente notice
32	Explication des symboles
33	Explication des mentions d'avertissement
33	Utilisation conforme
33	Consignes de sécurité
35	Composition
35	Vue générale du produit
36	Conseils pour la préparation d'un café parfait
36	Eau
38	Sorte de café
38	Finesse de mouture
39	Dosage
40	Autres trucs et astuces
41	Préparation du café
42	Nettoyage et entretien
43	Rangement
43	Garantie et restrictions de responsabilité
44	Données du produit
44	Mise au rebut

Félicitations pour cet excellent choix !

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de cette **cafetière italienne pour la préparation manuelle de votre café**. 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 signale 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.
- ATTENTION** Avertit d'un risque de blessures bénignes ou de moyenne gravité.
- AVIS** Avertit d'un risque de dégâts matériels.

Utilisation conforme

- Ce produit est destiné à la préparation d'expresso.
- 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 la vapeur brûlante, de l'eau chaude et des surfaces brûlantes !

- La cafetière italienne devient brûlante dès qu'elle est posée sur la plaque de cuisson allumée et que l'expresso est en cours de préparation. Elle doit être saisie uniquement par sa poignée et son bouton.

- De la vapeur brûlante peut s'échapper de la valve. Tenir les mains, le visage et toute autre partie du corps à distance de la valve.
- Le transport et le déversement de l'expresso chaud doivent être réalisés avec précaution.
- Laisser entièrement refroidir la cafetière italienne avant de la nettoyer.
- **Risque de formation de germes nocifs pour la santé !**
Après leur utilisation, le compartiment à café et le filtre doivent être intégralement vidés et nettoyés.

AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

- Contrôler régulièrement la présence de rayures ou de fissures sur le produit. Il ne doit pas être utilisé s'il présente des dommages.
- Le produit est utilisable uniquement s'il est correctement assemblé. Avant chaque utilisation, vérifier si le tamis, le joint en caoutchouc, le filtre et le compartiment à café sont correctement en place.
- Veiller à ce que le produit ne soit pas soumis à des chocs ; le tenir éloigné de toute flamme, ne pas l'exposer à des températures négatives, ni à l'humidité persistante.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement du produit et éviter tout éventuel dommage.

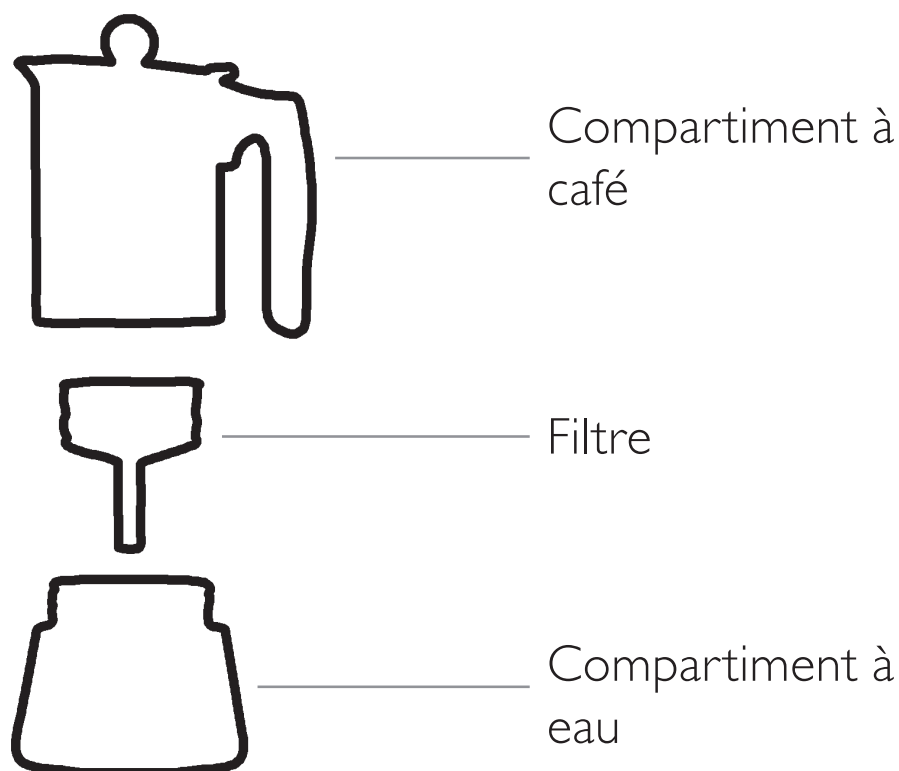
Composition

- Compartiment à eau
- Filtre
- Joint en caoutchouc
- Tamis
- Compartiment à café
- Notice

Vérifier si l'ensemble livré est complet et ne présente pas de dommage imputable au transport. Si des accessoires présentent des dommages, prière de ne pas les utiliser et de s'adresser au service après-vente.

Ôter tous les emballages et les éventuels films protecteurs qui ont servi de protection pendant le transport.

Vue générale du produit



Conseils pour la préparation d'un café parfait ... à la cafetière italienne

Du café ? À la cafetière italienne ? Oui, c'est bien de cela dont il s'agit. En effet, la cafetière italienne traditionnelle ne monte pas suffisamment en pression pour préparer un « vrai » espresso. Le café qu'elle produit est néanmoins délicieux.

Ce modèle classique a été inventé en 1933 en Italie et a marqué une petite révolution dans le monde du café. Enfin il devenait possible de déguster un savoureux café à la maison : plus besoin de se rendre désormais dans un bar pour cela !

Cependant, pour que le café préparé avec cette charmante machine à café soit un vrai délice, il faut que la sorte de café, sa finesse de mouture, la température et le temps d'ébullition de l'eau soient parfaitement coordonnés. Nous dévoilons ci-après les meilleurs conseils pour que le café offre toute sa saveur, tasse après tasse.

Eau

- L'eau est le principal ingrédient 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.
- Pour que le café conserve au mieux son propre arôme et qu'il ne devienne pas amer, il est conseillé de préchauffer l'eau. En effet, si la cafetière est posée sur la plaque de cuisson avec de l'eau froide dans son compartiment, le métal

s'échauffe trop fortement, ce qui provoque l'amertume du café, qui développe par ailleurs un arrière-goût de métal.

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.

- Le troisième point crucial concernant l'eau est qu'elle doit être à la bonne température car celle-ci est décisive pour le goût qu'aura le café. Une eau à trop forte température peut en effet brûler les précieux composants du café moulu et donner de l'amertume au café. C'est la raison pour laquelle la plaque de cuisson doit être réglée à petit ou moyen feu seulement.

Sorte de café

- L'ingrédient le plus important pour tout bon café est évidemment 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.
- La cafetière italienne s'utilise aussi bien avec du café en grain moulu que de l'expresso moulu. Que ce soit l'un ou l'autre : la qualité prévaut sur la quantité ! Le choix doit se porter pour le café sur des grains légèrement torréfiés et pas nécessairement sur des grains fortement torréfiés et foncés pour l'expresso. De la sorte, les arômes des grains de café ou d'expresso seront préservés au mieux lors de la préparation à la cafetière italienne.

Finesse de 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 café est moulu trop fin, le café sera surextrait et deviendra amer. De plus, le café moulu se condensera trop fortement. S'il est moulu trop grossièrement, les arômes n'infuseront pas suffisamment dans l'eau.

Le degré de mouture doit être plus grossier que pour une machine à espresso. La finesse de mouture idéale se situe entre celle d'un espresso fin et celle du café destiné à être préparé manuellement avec un filtre classique. À titre indicatif, elle doit approcher la finesse du sel de table. Pour être sûr du résultat, on peut demander à un barista de confiance de moulinner un peu de ses grains de café et ainsi comparer avec la finesse obtenue à la maison.

Dosage

- Pour un résultat parfait, il faut observer la proportion idéale entre café moulu et eau. En revanche, si le filtre contient une quantité trop importante de café moulu, il sera trop tassé et la vapeur ascendante ne passera pas ou seulement très difficilement. Pour commencer, nous recommandons une dose d'env. 15 g de café pour la préparation. Le filtre garde ainsi du jeu tout en étant intégralement rempli de café bien aplani.

Les goûts varient évidemment d'une personne à l'autre, à chacun ensuite de tester les proportions qui lui 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.

Autres trucs et astuces

- Éliminer les particules de café éventuellement tombées sur le bord du compartiment à eau au moment du remplissage du café, sans quoi celles-ci brûleront et feront des taches sur la cafetière italienne.
- Pour stopper l'extraction au moment précis désiré, il est possible de maintenir le compartiment à eau sous l'eau froide.
- Plus la température est élevée, plus l'eau passera rapidement le café moulu. Les arômes se développent différemment selon la rapidité à laquelle l'eau est pressurisée à travers le café. Il faut donc faire des essais pour trouver ce qui correspond le mieux au résultat attendu.
- Pour que le café ne refroidisse pas trop rapidement, préchauffer la tasse à café à l'eau chaude ou utiliser des tasses à paroi épaisse.
- Mélanger le café au sein du compartiment à café ou bien le répartir entre les tasses afin que chaque tasse de café ait la même puissance et le même goût.

Préparation du café



Avant de déguster le tout premier café, nous recommandons de nettoyer toutes les pièces de la cafetière italienne afin d'éliminer les éventuels résidus de production. Suivre les consignes prodiguées au paragraphe « Nettoyage et entretien ».

Les principaux trucs et astuces pour le dosage et la préparation sont regroupés dans nos « Conseils pour un moka parfait à la cafetière italienne ».

1. Verser de l'eau chaude ou bouillante dans le compartiment à eau jusqu'en dessous de la valve.
2. Mettre le filtre en place au sein du compartiment à eau et le remplir à ras bord de café moulu. Aplanir le café moulu **sans** toutefois le tasser !
3. Visser le compartiment à café sur le compartiment à eau. **ATTENTION** : utiliser un torchon, une manique ou des gants de cuisine car le compartiment à eau rempli d'eau chaude peut également être très chaud.
4. Placer la cafetière italienne sur la table de cuisson à feu moyen.
5. Dès que le « gargouillis » caractéristique se fait entendre, le café monte dans le compartiment à café, libérant les nobles arômes. C'est maintenant qu'il s'agit d'attendre le moment parfait en ouvrant le couvercle. Dès que le café commence à prendre une teinte dorée et qu'il est projeté en continu par la tuyère, il faut stopper l'apport de chaleur, ce qui permet d'éviter l'apport supplémentaire de substances amères.

6. Enlever la cafetière italienne de la plaque de cuisson et éventuellement refroidir un bref instant le compartiment à eau en le passant sous l'eau froide.
7. Il est maintenant possible de se servir une bonne tasse de café, directement à la cafetière italienne.

Le moment de déguster un délicieux café est enfin arrivé !

Nettoyage et entretien

PRÉCAUTION À PRENDRE

- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits nettoyants toxiques, corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. Ceux-ci risqueraient d'endommager les surfaces.

1. Les restes de café doivent être jetés une fois que l'ensemble a refroidi.
2. Dévisser le compartiment à café du compartiment à eau.
3. Extraire le filtre du compartiment à eau et jeter le marc de café.
4. Rincer à l'eau chaude tous les composants. Ne pas utiliser de produit nettoyant car les agents chimiques peuvent altérer le goût du café.



Pour un nettoyage en profondeur, il est possible de désolidariser du compartiment à café le tamis et le joint en caoutchouc.

Placer le tamis sec côté bombé vers l'extérieur dans le compartiment à café et appliquer par dessus le joint en caoutchouc côté plat vers l'extérieur. Le joint en caoutchouc doit venir se loger sans bouger dans l'évidement.

5. Essuyer soigneusement toutes les pièces avant d'assembler à nouveau et/ou de ranger la cafetière italienne.



Le compartiment à café ne doit pas être systématiquement essuyé à chaque fois car de précieuses huiles du café s'y déposent et enrichissent d'une fois sur l'autre le café servi.

Rangement

Nettoyer une nouvelle fois soigneusement la cafetière italienne (voir paragraphe « Nettoyage et entretien ») afin d'éviter toute éventuelle formation de moisissure. Les moisissures peuvent former des taches qui ne partent plus et causer des dommages irréversibles / irréparables.

Laisser sécher intégralement tous les accessoires et les ranger dans un endroit propre et sec à l'abri du soleil et du gel, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

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



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.

Données du produit

Référence article :	05594
Numéro de modèle :	WW-FE008
Matières :	Acier inoxydable, Polyamide, Nylon
Contenance :	max. 220 ml
Identifiant mode d'emploi :	Z 05594 M BEVI 0219



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.

46	Información sobre esta guía
46	Explicación de los símbolos
47	Explicación de las palabras de advertencia
47	Uso previsto
47	Indicaciones de seguridad
49	Volumen de suministro
50	Descripción del producto
50	Consejos para el café perfecto
51	Agua
52	Tipo de café
52	Grado de molienda
53	Dosificación
54	Más consejos
54	Preparación del café
56	Limpieza y conservación
57	Almacenamiento
57	Garantía y limitaciones de responsabilidad
58	Datos del producto
58	Eliminación

¡Felicidades!

Estimado/a cliente/a:

Nos alegramos de que se haya decidido por esta **cafetera moka manual**. 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.
ATENCIÓN	Advierte de lesiones leves a moderadas.
AVISO	Advierte de daños materiales.

Uso previsto

- Este producto está diseñado para la preparación de café espresso.
- ¡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 comercial.
- Emplee el producto tal y como se describe en el presente manual de instrucciones. Cualquier otro uso se considera un uso indebido.

Indicaciones de seguridad



ADVERTENCIA – Peligro de lesiones

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

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

- La cafetera moka estará caliente mientras esté colada en el fogón y cuando salga el café. Toque únicamente el asa y el pomo.

- Puede salir vapor de agua caliente de la válvula. Se deberá mantener la válvula alejada de las manos, la cara y las partes del cuerpo.
- ¡Tenga cuidado al transportar y servir café caliente!
- Antes de limpiar la cafetera moka, deje que se enfríe por completo.
- **¡Riesgo de gérmenes nocivos para la salud!** El depósito de café y el filtro deben vaciarse y limpiarse completamente después de su uso.

AVISO – Riesgo de daños materiales

- Compruebe con frecuencia que el producto no tiene arañazos ni rajaduras. Si presenta daños, no lo utilice.
- ¡Utilice el producto únicamente si está correctamente montado! Antes de cada uso, se deberá comprobar que el embudo, el anillo de goma, el filtro y el depósito estén bien colocados.
- Mantenga el producto alejado de llamas libres, temperaturas bajo cero, espacios húmedos y protéjalo de los golpes.
- Utilice únicamente accesorios originales del fabricante para garantizar la capacidad de funcionamiento del producto y evitar posibles lesiones.

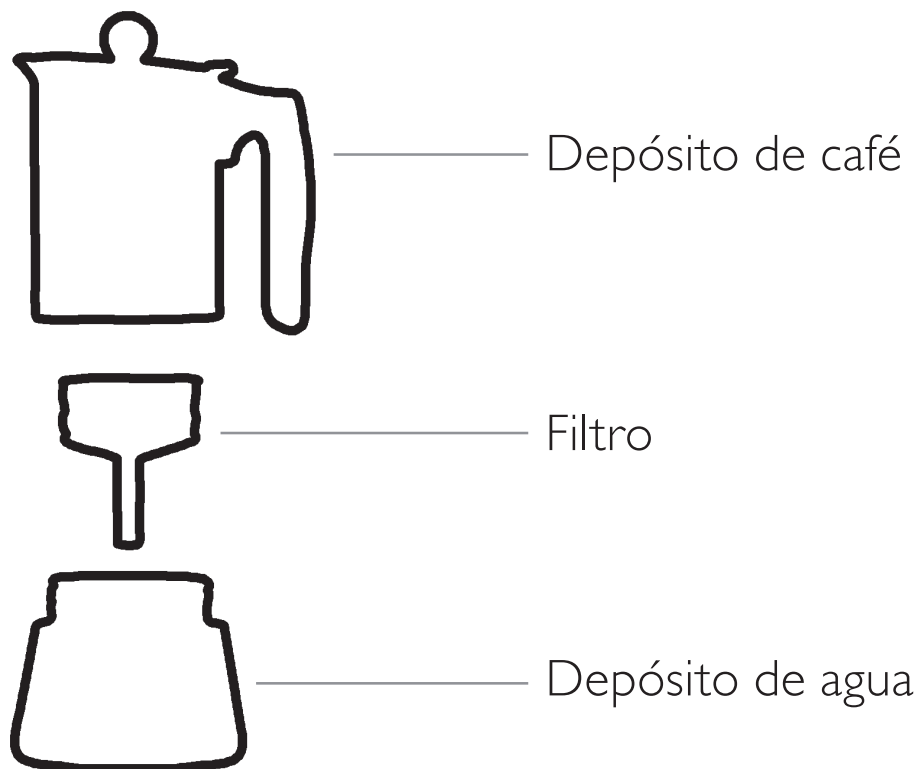
Volumen de suministro

- Depósito de agua
- Filtro
- Anillo de goma
- Embudo
- Depósito de café
- Guía

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

Retire todo el material de embalaje, así como las posibles películas protectoras que sirven como protección durante el transporte.

Descripción del producto



Consejos para el café perfecto

... de la cafetera moka.

¿café? ¿de la cafetera moka? Sí, ha leído bien. Esta cafetera moka tradicional no genera la presión necesaria para preparar un verdadero “café espresso”. De todas formas, el café es delicioso.

Este clásico se inventó en 1933 en Italia y supuso una pequeña revolución cafetera. Ahora, por fin podemos disfrutar de este exquisito café en casa y no tendremos que ir cada día al bar.

Para que el café tenga un sabor espléndido al prepararlo con esta elegante cafetera, el tipo y el grano del café, además de la temperatura del agua y el tiempo de cocción deben ser los adecuados. A continuación, le ofrecemos los mejores consejos para disfrutar plenamente de la taza de café.

Agua

- El café está compuesto en su mayor parte por agua. 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 que el café conserve al máximo su propio sabor y no se amargue, se aconseja precalentar el agua. Si se coloca el depósito en el fuego lleno de agua fría, el metal se calienta demasiado. Esto puede hacer que el café se amargue y adquiera un sabor metálico.

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 perfectamente. 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.

- El tercer punto en el caso del agua es la temperatura. Es decisiva para el sabor del café. Si el agua está demasiado caliente, las valiosas sustancias del café molido pueden quemarse y hacer que el café quede amargo. Por eso, el fogón debe estar a media potencia.

Tipo de café

- El ingrediente más importante para preparar un buen café es, como cabe esperar, el grano. El sabor varía en función del tipo de café, del suelo en el que fue cultivado, de la región de cultivo, del clima de la región, así como del proceso de tostado al que se someten los granos de café.
- Con la cafetera moca, puede emplear también granos de espresso. En los dos casos se aplica: ¡la calidad es más importante que la cantidad! Elija un café de grano ligeramente tostado ya que, en el espresso, no es necesario elegir siempre el grano muy tostado. De esta forma, al preparar el café con la cafetera se desplegarán a la perfección los aromas del grano.

Grado de 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 el café es demasiado fino, tendrá un sabor amargo. Además, el polvo de café se compacta demasiado. Si es demasiado grueso, el agua no se impregnará de suficientes aromas. El grano debe ser más grueso que en una máquina espresso. El grano ideal está entre el fino de la máquina espresso y el grueso del filtro manual. Puede usar como orientación

el tamaño del grano de la 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 no se añade una cantidad de café suficiente al filtro, el café no tendrá sabor. Por el contrario, si se emplea demasiado café, se compactará en exceso y no saldrá el agua o le costará mucho trabajo. Recomendamos empezar con aprox. 15 g de café por cafetera. De esta forma, debe llenarse el filtro sin compactarse demasiado.

Los gustos varían en función de la persona, por eso con el tiempo tendrá 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.

Más consejos

- Si al llenar el filtro caen restos de café del borde del depósito de agua, deberán retirarse. Los restos de café se queman inmediatamente y dejan restos en la cafetera.
- Para detener la extracción justo en el momento adecuado, podrá sumergir el depósito de agua en agua fría.
- Cuanto más alta sea la temperatura, más rápido pasará el agua por el polvo de café. El aroma variará en función de la velocidad del agua al pasar a través del polvo. Deberá ir probando cómo le gusta más el café.
- Caliente la taza de café con agua caliente o emplee tazas gruesas para que el café no se enfríe demasiado rápido.
- Vuelva a mover el café en la cafetera o distribúyalo en las tazas para que cada una tenga la misma concentración de café y el mismo sabor.

Preparación del café



Antes de disfrutar del café por primera vez, debe limpiar todas las piezas de la cafetera espresso para eliminar posibles residuos de producción. Para ello, siga las indicaciones del capítulo «Limpieza y conservación».

Encontrará los consejos y trucos más importantes para la dosificación y la preparación en "Consejos para preparar el espresso perfecto con la cafetera moka".

1. Llene el depósito de agua hasta debajo de la válvula con agua caliente o fría.

2. Coloque el filtro en el depósito de agua y llénelo hasta el borde con café. Aplane el café pero **no** lo compacte en exceso.
3. Atornille el depósito de café en el de agua. **ATENCIÓN:** emplee un paño o manoplas, ya que el depósito de agua podría estar caliente a causa del agua.
4. Coloque la cafetera en el fogón a fuego medio.
5. Cuando escuche salir el café, empezará a llenarse el depósito de café y se desplegarán los aromas. Ahora tendrá que esperar el tiempo oportuno. Abra la tapa. Cuando el café adquiera su color dorado y salga un chorro continuo del tubo deberá apagarse el fuego para que el café no se amargue en exceso.
6. Retire la cafetera del fuego y, si lo desea, enfríe el depósito de agua con agua fría.
7. Ya puede servir el café directamente de la cafetera de espresso en su taza favorita.

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

Limpieza y conservación

AVISO

- No utilizar productos de limpieza tóxicos, corrosivos o abrasivos ni estropajos. Podrían dañar la superficie.

1. Si quedaran restos de café, deben tirarse cuando todo se haya enfriado.
2. Desenrosque el depósito de café del de agua.
3. Saque el filtro del depósito de agua y retire el café.
4. Lave todas las piezas con agua tibia. No deberá emplear detergentes, ya que los químicos modificarán el sabor del café.



Para una limpieza profunda, puede retirar el embudo y el anillo de goma del depósito de agua.

Coloque el embudo seco con el lado cóncavo hacia afuera en el depósito de café y después el anillo de goma con el lado recto hacia afuera. El anillo de goma debe quedar encajado en la entalladura.

5. Seque bien todas las piezas antes de volver a montar la cafetera de espresso y/o guardarla.



El depósito de café no debe secarse cada vez que se emplee ya que en el se acumulan los aceites del café que enriquecen cada nueva taza de café.

Almacenamiento

Vuelva a limpiar la cafetera de espresso a fondo (véase capítulo «Limpieza y conservación») para evitar la posible formación de moho. El moho puede provocar manchas y daños que ya no puedan eliminarse o repararse.

Seque completamente todos los accesorios y guárdelos en un lugar seco, limpio y libre de heladas que esté protegido de la luz directa del sol y fuera del alcance de niños o animales.

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 del manual de instrucciones
- 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



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.

Datos del producto

Número de artículo:	05594
Número de modelo:	WW-FE008
Materiales:	Acero inoxidable, poliamida, nylon
Capacidad:	máx. 220 ml
ID Instrucciones:	Z 05594 M BEVI 0219



Eliminación



Tenga en cuenta que el material de embalaje debe depositarse 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.

60	Informazioni su questa guida
60	Spiegazione dei simboli
61	Spiegazione delle indicazioni di pericolo
61	Uso consentito
61	Indicazioni di sicurezza
63	Contenuto della confezione
63	Panoramica del prodotto
64	Consigli per un caffè perfetto
64	Acqua
65	Tipi di caffè
66	Grado di macinatura
66	Dosaggio
67	Ulteriori suggerimenti
68	Preparazione del caffè
69	Pulizia e cura
70	Conservazione
70	Garanzia e limitazioni di responsabilità
71	Dati del prodotto
71	Smaltimento

Congratulazioni!

Gentile Cliente,

siamo lieti che abbia deciso di acquistare questa **caffettiera manuale**. 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 attenervisi.



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.
- ATTENZIONE** indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può causare lesioni lievi o moderate.
- AVVISO** indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può causare danni alle cose.

Uso consentito

- Questo prodotto è adatto alla preparazione del caffè espresso.
- 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 al vapore acqueo, all'acqua e alle superfici bollenti!

- Non appena viene messa sul fornello acceso e durante la preparazione dell'espresso, la caffettiera diventa bollente. Toccare esclusivamente il manico e il pomello.

- Dalla valvola può fuoriuscire vapore acqueo bollente. Tenere lontano dalla valvola mani, viso e altre parti del corpo.
- Prestare attenzione durante il trasporto e il versamento dell'espresso caldo!
- Attendere il raffreddamento completo della caffettiera prima di pulirla.
- **Rischio di germi nocivi per la salute!** Dopo l'uso, sia il recipiente per il caffè che il filtro vanno svuotati completamente e puliti.

AVVISO – Pericolo di danni a cose e materiali

- Controllare regolarmente che il prodotto non presenti graffi o crepe. In caso di danni, non utilizzarlo.
- Utilizzare il prodotto solo se montato correttamente! Prima di ogni utilizzo, verificare che il setaccio, la guarnizione di gomma, il filtro e il recipiente per il caffè siano alloggiati correttamente.
- Proteggere il prodotto da fiamme libere, temperature negative e urti, nonché umidità persistente.
- Per non compromettere la funzionalità del prodotto ed evitare eventuali danni, utilizzare esclusivamente gli accessori originali del produttore.

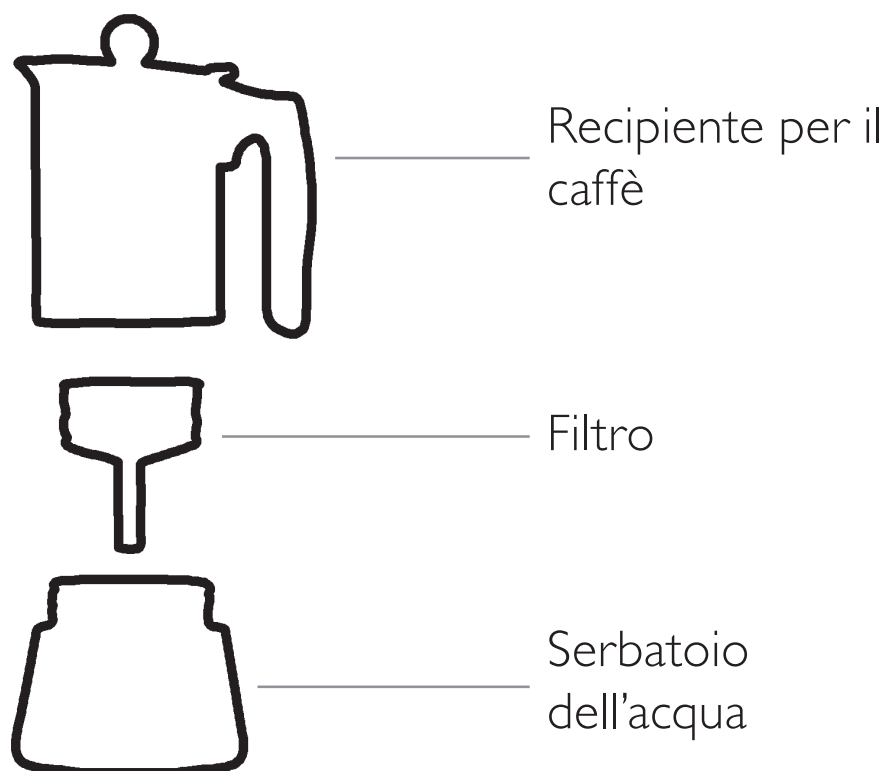
Contenuto della confezione

- Serbatoio dell'acqua
- Filtro
- Guarnizione in gomma
- Setaccio
- Recipiente per il caffè
- Guida

Controlla che non manchi nulla e che non si siano verificati danni durante il trasporto. In caso di danni agli accessori, non utilizzarli (!), bensì rivolgiti al nostro servizio di assistenza clienti.

Rimuovi tutto il materiale di imballaggio, nonché eventuali pellicole protettive utilizzate come protezione durante il trasporto.

Panoramica del prodotto



Consigli per un caffè perfetto

... con la tua caffettiera

Caffè? Con la caffettiera? Sì, hai letto bene. Perché la caffettiera tradizionale non garantisce una pressione sufficiente per la preparazione del “vero Espresso”. Ma il caffè è buono lo stesso.

La classica caffettiera fu inventata in Italia nel 1933 e scatenò una piccola rivoluzione nell’ambito del caffè. Da quel momento era possibile godersi un buon caffè a casa senza dover più andare al bar.

Tuttavia, affinché il caffè preparato con l’elegante caffettiera sia davvero un piacere, è necessario regolare alla perfezione varietà di caffè, grado di macinatura, temperatura dell’acqua e tempo di cottura. In seguito ti offriamo i migliori suggerimenti per farti vivere davvero il piacere di un caffè autentico, tazza dopo tazza.

Acqua

- Il caffè è fatto per lo più da acqua, 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.
- Per fare in modo che il caffè conservi al meglio il suo gusto peculiare e non diventi amaro, è consigliabile preriscaldare l’acqua. Ciò perché quando si mette la caffettiera sul fornello con l’acqua fredda, il metallo si riscalda troppo. Ciò può far sì che il caffè diventi amaro e acquisisca un retrogusto metallico.

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.

- Il terzo punto importante per quanto riguarda l'acqua è la giusta temperatura. Anche questo parametro è decisivo per il gusto del caffè. Una temperatura eccessiva dell'acqua può far bruciare i preziosi ingredienti del caffè macinato, rendendo il caffè amaro. Per questo occorre accendere il fornello a fiamma da media ad alta.

Tipi di caffè

- L'ingrediente più importante per la preparazione di un buon caffè è, ovviamente, il chicco 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.
- Con la caffettiera è possibile utilizzare sia chicchi di caffè che chicchi di espresso. In entrambi i casi, vale la regola: qualità prima della quantità! Per il caffè scegli chicchi con tostatura delicata e anche in caso di espresso non scegliere necessariamente i chicchi con tostatura molto scura. In questo modo, durante la preparazione con la caffettiera, otterrai il meglio degli aromi dei chicchi di caffè o di espresso.

Grado di 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. In caso di macinatura troppo fine, l'estrazione del caffè è eccessiva e il caffè diventa amaro. Inoltre, il caffè macinato diventa troppo denso. In caso di macinatura troppo grossolana, non vengono rilasciati aromi a sufficienza nell'acqua.

Il grado di macinatura deve essere più grossolano rispetto a quello utilizzato per una macchina per espresso. Il grado di macinatura ideale è una via di mezzo tra quello usato per un espresso con macinatura fine e quello per il caffè filtro. A titolo orientativo, si può tenere presente la grana del 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 caffè macinato e acqua. Se il filtro non è riempito con una quantità sufficiente di caffè macinato, il caffè perde il suo gusto. Se invece utilizzi troppo caffè macinato, quest'ultimo diventa compatto e l'acqua che sale dalla caldaia non riesce ad attraversarlo o lo fa con grande difficoltà. Per iniziare, raccomandiamo di usare circa 15 g di caffè per la caffettiera. Così facendo, il filtro è

riempito completamente, ma non troppo, e in modo raso. 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.

Ulteriori suggerimenti

- Se, durante il riempimento del filtro, restano dei residui di caffè sul bordo del serbatoio dell'acqua, rimuoverli. In caso contrario, essi bruciano lasciando macchie sulla caffettiera.
- Per fermare l'estrazione al momento giusto, è possibile anche passare il serbatoio dell'acqua sotto l'acqua fredda.
- Più è alta la temperatura, più velocemente l'acqua viene spinta attraverso il caffè macinato dalla pressione. A seconda della velocità con cui l'acqua passa nel caffè macinato, gli aromi cambiano. Fai delle prove per vedere quale gusto ti piace di più.
- Riscalda la tazza con acqua calda oppure utilizza tazze con pareti spesse, per non far raffreddare il caffè troppo velocemente.
- Gira ancora una volta il caffè nel recipiente prima di riempire ogni tazza cosicché ogni porzione di caffè abbia la stessa intensità e lo stesso gusto.

Preparazione del caffè



Prima di preparare per la prima volta il caffè, pulisci tutte le parti della caffettiera per rimuovere eventuali residui di produzione. A tal fine, attieniti alle istruzioni riportate nel capitolo “Pulizia e cura”.

Per i suggerimenti e i trucchi più importanti su dosaggio e preparazione, consulta la sezione “Suggerimenti per un caffè perfetto con la caffettiera”.

1. Riempi il serbatoio dell'acqua con acqua fredda o calda fino alla valvola.
2. Inserisci il filtro nel serbatoio dell'acqua e riempilo con caffè macinato fino al bordo. Livella il caffè macinato, ma **non** pressarlo troppo!
3. Avvita il recipiente per il caffè sul serbatoio dell'acqua.
ATTENZIONE: usa un panno, una presina o un guanto da cucina in quanto il serbatoio dell'acqua con l'acqua calda diventa anch'esso molto caldo.
4. Metti la caffettiera sul fornello a fuoco medio.
5. Appena senti l'inconfondibile “gorgoglio”, vuol dire che il caffè sta fluendo nel recipiente e vengono rilasciati gli aromi pregiati. Ora si tratta di attendere il momento perfetto! A tal fine, apri il coperchio. Quando il caffè diventa di colore giallo oro e fuoriesce dal convogliatore con un flusso continuo, interrompi l'apporto di calore affinché non fluiscano anche sostanze amare.
6. Togli la caffettiera dal fornello e, a piacere, raffredda un po' il serbatoio dell'acqua sotto acqua fredda.
7. A questo punto, puoi versare il caffè direttamente dalla caffettiera nella tua tazza preferita.

Ti auguriamo momenti di piacere gustandoti il tuo caffè!

Pulizia e cura

AVVISO

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

1. Se avanza del caffè, gettalo quando è completamente freddo.
2. Svita il recipiente per il caffè dal serbatoio dell'acqua.
3. Estrai il filtro dal serbatoio dell'acqua e rimuovi la posa di caffè.
4. Lava tutti i componenti con acqua calda. Non utilizzare detersivi in quanto le sostanze chimiche possono alterare il sapore del caffè.



Per una pulizia particolarmente approfondita, puoi rimuovere il setaccio e la guarnizione in gomma dal recipiente per il caffè.

Inserisci il setaccio asciutto nel recipiente per il caffè con il lato arcuato verso l'esterno e appoggia la guarnizione in gomma con il lato dritto verso l'esterno. La guarnizione in gomma deve essere alloggiata saldamente nella scanalatura.

5. Asciuga bene tutte le parti prima di rimontare e/o riporre la caffettiera.



Il recipiente per il caffè non va asciugato ogni volta perché all'interno si accumulano preziosi oli del caffè che vanno ad arricchire ogni volta il caffè.

Conservazione

Pulisci ancora una volta a fondo la caffettiera (vedere capitolo "Pulizia e cura"), per evitare l'eventuale formazione di muffa. La muffa può causare macchie e danni non più rimovibili/riparabili. Lascia asciugare completamente tutti gli accessori e conservali in un luogo asciutto, pulito e al riparo dal gelo, dalla luce solare diretta e inaccessibile a bambini e animali.

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



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

Dati del prodotto

Codice articolo: 05594

Codice modello: WW-FE008

Materiali: Acciaio, poliammide, nylon

Capacità: max. 220 ml

ID istruzioni: Z 05594 M BEVI 0219



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.

