

- 2 Informationen zu diesem Guide**
 - 2 Erklärung der Symbole
 - 3 Erklärung der Signalwörter
- 3 Bestimmungsgemäßer Gebrauch**
- 3 Sicherheitshinweise**
- 4 Lieferumfang**
- 5 Produktübersicht**
- 6 Vor dem ersten Gebrauch**
- 6 Zubereitung**
- 8 Tipps für den perfekten Cold Drip Coffee**
 - 8 Kaffeesorte
 - 9 Mahlen
 - 9 Dosierung
 - 10 Wasser
- 11 Cold Drip Coffee richtig genießen**
 - 11 Haltbarkeit
- 12 Reinigung und Pflege**
 - 12 Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen
- 13 Produktdaten**
- 13 Entsorgung**

Herzlichen Glückwunsch!

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Du Dich für diesen **Cold Drip Kaffeebereiter** 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

- Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Alle Bestandteile müssen nach der Benutzung komplett entleert und gereinigt werden. Es besteht das Risiko von gesundheitsschädlichen Keimen!

HINWEIS – Risiko von Sachschäden

- Alle Glasbestandteile regelmäßig auf Kratzer oder Sprünge überprüfen. Sollten die Bestandteile Schäden aufweisen, das Produkt nicht verwenden.
- Das Produkt nur verwenden, wenn es korrekt zusammengebaut ist! Vor jeder Anwendung überprüfen, ob die Silikoneinlage korrekt im Wasserbehälter sitzt.
- Das Produkt vor Wärmequellen (z. B. Herd), offenem Feuer, Minustemperaturen und Stößen schützen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die korrekte Funktion des Produktes zu gewährleisten und eventuelle Schäden zu verhindern.

Lieferumfang

- Kaffeekanne
- Permanentfilter mit Dichtung
- Silikoneinlage mit Tropfstopfen
- Wasserbehälter mit Dichtung
- Deckel mit Dichtung
- Guide

Überprüfe den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie Transportschäden. Falls einer der Bestandteile Schäden aufweisen sollte, bitte verwende diesen nicht, sondern wende Dich an unseren Kundenservice.

Produktübersicht



- 1 Deckel mit Dichtung
- 2 Wasserbehälter mit Dichtung
- 3 Kaffeekanne
- 4 Permanentfilter mit Dichtung
- 5 Silikoneinlage mit Tropfstopfen
- 6 Luftloch

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entferne sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuell vorhandene Schutzfolien, die zum Transportschutz dienen.
2. Vor dem ersten Genuss von frischem Cold Drip Coffee empfehlen wir Dir, alle Bestandteile zu reinigen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Befolge dafür die Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Zubereitung



Tipps zur Dosierung und Zubereitung findest Du in unseren „Tipps für den perfekten Cold Drip Coffee“ auf den nächsten Seiten.

1. Stelle die Kaffeekanne auf einen trockenen, stabilen, ebenen sowie wasserbeständigen Untergrund.
2. Falls noch nicht geschehen, setze die Dichtung auf den Permanentfilter auf.
3. Setze den Permanentfilter in die Kaffeekanne.
4. Fülle die gewünschte Menge frisch gemahlene Kaffeebohnen in den Permanentfilter. Fülle nicht zu viel Pulver in den Permanentfilter, da dieses noch aufquillt. Und drücke das Pulver nicht an, da das Wasser sonst nicht mehr hindurchlaufen kann.



Wir empfehlen 25 g gemahlene Kaffeebohnen pro 250 ml Wasser. Weitere Informationen hierzu findest Du im nächsten Kapitel.

5. Befeuchte die Oberfläche des Kaffeepulvers mit etwas Wasser. So wird die gleichmäßige Extraktion gefördert.

6. Falls noch nicht geschehen, setze die Silikoneinlage mit Tropfstopfen unten in den Wasserbehälter. Achte darauf, dass der runde Kopf des Tropfstopfens nach unten zeigt.
7. Falls noch nicht geschehen, setze die Dichtung unten auf den Wasserbehälter auf.
8. Befülle den Wasserbehälter mit kaltem Wasser und ggf. Eiswürfeln. Halte das Luftloch dabei mit einem Finger zu, damit kein Wasser ausläuft.
9. Setze den Wasserbehälter auf die Kaffeekanne mit Permanentfilter. Drücke die Dichtungen gut aneinander fest.
10. Setze den Deckel auf den Wasserbehälter.
11. Warte bis das gesamte Wasser durch den Permanentfilter gelaufen ist. Das dauert je nach Kaffeemenge und Mahlgrad ca. 2 bis 4 Stunden.
12. Nimm den Wasserbehälter ab.
13. Nimm den Permanentfilter aus der Kaffeekanne heraus.
14. Da zu Beginn der Extraktion viele Aromastoffe aus dem Kaffee herauskommen und dies während der Extraktion nach und nach weniger wird, rühre den Cold Drip Coffee vor dem Genießen unbedingt noch um.
15. Setze den Deckel auf die Kaffeekanne.
16. Nun kannst Du Dir den Cold Drip Coffee direkt in Deine Lieblingstasse einschenken oder ihn im Kühlschrank aufbewahren.

Wir wünschen Dir frische und geschmackvolle Kaffee-Momente!

Tipps für den perfekten Cold Drip Coffee

Der perfekte Geschmack ist von vielen verschiedenen Faktoren abhängig – dazu gehören in erster Linie die Kaffeebohne und das Wasser. Aber auch die genaue Zubereitungsart macht den manchmal kleinen aber feinen Unterschied.

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

Kaffeesorte

- Auch wenn bei der Cold Drip 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.
- Für wahren Kaffeegenuss gilt: Qualität vor Quantität! Bei der Cold Drip Herstellung werden vor allem die feinen Aromen der jeweiligen Kaffeebohne und damit der ganz einzigartige Geschmack des Kaffees unterstützt. Daher 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 der Zubereitung zu mahlen – 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 unterschiedlichen Kaffeesorten problemlos möglich ist.
- Der Mahlgrad gehört zu den entscheidenden Faktoren. Für das Cold Drip Verfahren sollte der Kaffee noch einen Hauch gröber als für die French Press gemahlen sein. 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 im Auge behalten. Überwiegt der Wasseranteil, verliert der Kaffee an Geschmack. Bei zu viel Kaffee, wird der Kaffee zu intensiv. Wir empfehlen zum Einstieg 25 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 auch der erfahrenste Barista nicht verzichtet, ist die Küchenwaage. Mit ihrer Hilfe 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 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.
- Neben der Wasserqualität ist auch die Wassertemperatur für den Geschmack Deines Kaffees entscheidend. Die besten Ergebnisse erhältst Du, wenn Du den frisch gemahlene Kaffee mit richtig kaltem Wasser zubereitest. Die meisten Barista füllen neben kaltem Wasser noch Eiswürfel (die ebenfalls aus gefiltertem Wasser hergestellt sind) in den Wasserbehälter, damit das Wasser so lange wie möglich schön kalt bleibt.

Cold Drip Coffee richtig genießen

Klassischerweise wird der Cold Drip Coffee einfach pur auf Eis getrunken. Cold Drip Coffee schmeckt aber auch auf viele andere Arten. Nachfolgend haben wir die beliebtesten zusammengefasst:

- leckerer Eiskaffee mit Milch (und einer Kugel Vanille-Eis)
- bekömmliche Alternative zum Filterkaffee – einfach nachträglich erhitzen
- Coffee Tonic – mit Tonic Water gemischt
- Coffee Limette Tonic – mit Tonic Water und frisch gepresstem Limettensaft gemischt; geht auch hervorragend mit Zitronen- oder Orangensaft
- Gin Coffee Tonic – mit Tonic Water und dem Lieblings-Gin gemischt
- Coffee-Longdrink mit Whiskey- oder Kaffeelikör, Grappa, Amaretto o. Ä.

Lass Deiner Fantasie einfach freien Lauf und experimentiere mit Deinen Lieblingsgetränken.

Haltbarkeit

Sobald das Wasser vollständig durchgelaufen ist, kannst Du Deinen Cold Drip Coffee sofort genießen. Einfach umrühren und in Dein Lieblingskaffeeglas füllen.

Solltest Du jedoch nicht gleich alles trinken wollen, kannst Du ihn im Kühlschrank aufbewahren. Einfach in ein verschließbares Gefäß umfüllen oder die Kaffeekanne abdecken. Gut gekühlt hält sich Cold Drip Coffee ohne Probleme ca. 3 Tage – vorausgesetzt Du kannst diesem Genuss so lange widerstehen!

Reinigung und Pflege

BEACHTEN

- Die Bestandteile dürfen **nicht** in der Spülmaschine gereinigt werden.
 - Zum Reinigen keine giftigen, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel bzw. Scheuerschwämme verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.
-
- Leere den Permanentfilter aus.
 - Spüle alle Bestandteile mit warmem Wasser ab. Bei Bedarf kannst Du etwas Spülmittel verwenden, um stärkere Verschmutzungen zu entfernen.

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: 03075

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

ID Guide: Z 03075 M BE V2 0921 uh



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.

15	Information About This Guide
15	Explanation of the Symbols
16	Explanation of the Signal Words
16	Intended Use
16	Safety Notices
17	Items Supplied
18	Product Overview
19	Before Initial Use
19	Preparation
21	Tips for the Perfect Cold Drip Coffee
21	Type of Coffee
22	Grinding
22	Dosing
23	Water
23	Enjoying Cold Drip Coffee Properly
24	Shelf Life
24	Cleaning and Care
25	Warranty and Limitations of Liability
25	Product Data
26	Disposal

Congratulations!

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **cold drip coffee 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

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 children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation!
- All components must be fully emptied and cleaned after use. There is the risk of harmful microorganisms!

NOTICE – Risk of Damage to Property

- Regularly check all glass components for scratches or cracks. Do not use the product if the components are damaged.
- The product should only be used if it has been correctly assembled! Before each use, check whether the silicone insert fits correctly in the water container.
- Protect the product from heat sources (e.g. stoves), naked flames, sub-zero temperatures and impacts.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that the product works correctly and to avoid possible damage.

Items Supplied

- Coffee jug
- Permanent filter with seal
- Silicone insert with drip stop
- Water container with seal
- Lid with seal
- Guide

Check the items supplied for completeness and transport damage. If one of the components is damaged, please do not use it but contact our customer service department.

Product Overview



- 1 Lid with seal
- 2 Water container with seal
- 3 Coffee jug
- 4 Permanent filter with seal
- 5 Silicone insert with drip stop
- 6 Air hole

Before Initial Use

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

Preparation



You can find tips on dosing and preparation in our “Tips for the Perfect Cold Drip Coffee” on the next pages.

1. Place the coffee jug on a dry, stable, flat and water-resistant surface.
2. If you have not already done so, place the seal on the permanent filter.
3. Place the permanent filter in the coffee jug.
4. Pour the desired quantity of freshly ground coffee into the permanent filter. Do not pour too much powder into the permanent filter as this will swell up. And do not press down the powder because otherwise the water will no longer be able to trickle through.



We recommend 25 g of ground coffee per 250 ml of water. You will find more information about this in the next chapter.

5. Wet the surface of the coffee powder with a little water. This encourages even extraction.

6. If you have not already done so, place the silicone insert with drip stop at the bottom of the water container. Make sure that the round head of the drip stop is pointing downwards.
7. If you have not already done so, place the seal at the bottom of the water container.
8. Fill the water container with cold water and ice cubes if necessary. Cover up the air hole with one finger as you do this so that no water escapes.
9. Place the water container on the coffee jug with permanent filter. Press the seals firmly against each other.
10. Place the lid on the water container.
11. Wait until all the water has run through the permanent filter. This takes around 2 to 4 hours depending on the amount of coffee and grinding fineness.
12. Take off the water container.
13. Take the permanent filter out of the coffee jug.
14. As lots of flavour emerges from the coffee at the beginning of the extraction and this gradually decreases during the extraction, it is essential to stir around the cold drip coffee before you enjoy it.
15. Place the lid on the coffee jug.
16. You can now pour the cold drip coffee straight into your favourite cup or store it in the fridge.

We hope you enjoy fresh coffee moments full of great flavour!

Tips for the Perfect Cold Drip Coffee

The perfect flavour depends on lots of different factors – first and foremost the coffee bean and the water. But the exact way the coffee is prepared also makes the sometimes small but subtle difference.

Below we have summarised a few of the most important basics for this preparation method.

Type of Coffee

- Even though for cold drip preparation many factors play a role in the success of making the perfect coffee, 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.
- To really enjoy coffee, remember: Quality beats quantity! Cold drip preparation in particular brings out the fine aromas of the particular coffee bean and therefore the very unique flavour of the coffee. It is therefore worth 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 only grind them just before making the coffee - preferably by hand. The advantage of manual coffee grinders is that the grinding fineness can generally be infinitely set and therefore adjusted more precisely. In addition, the coffee grinders are 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. For the cold drip method, the coffee should be ground slightly coarser than for the French press. 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 an eye on the ratio of coffee powder to water. If the water content predominates, the coffee loses its taste. If you use too much coffee, the coffee becomes too strong. We recommend that you start off with 25 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 even the most experienced baristas. You can use them 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 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 really cold water over the freshly ground coffee. As well as cold water, most baristas also add ice cubes (which have also been made from filtered water) to the water container so that the water stays really cold for as long as possible.

Enjoying Cold Drip Coffee Properly

Cold drip coffee is traditionally drunk purely on ice. But there are lots of different ways to sample cold drip coffee. We have summarised the most popular for you below:

- delicious iced coffee with milk (and a scoop of vanilla ice cream)
- light alternative to filter coffee – just heat it up afterwards
- coffee tonic – mixed with tonic water
- coffee lime tonic – mixed with tonic water and freshly squeezed lime juice; also works very well with lemon or orange juice
- gin coffee tonic – mixed with tonic water and your favourite gin

- coffee long drink with whiskey or coffee liqueur, grappa, Amaretto or similar

Let your imagination run wild and experiment with your favourite drinks.

Shelf Life

As soon as all the water has run through, you can enjoy your cold drip coffee instantly. Just stir it around and pour it into your favourite coffee glass.

However, if you do not want to drink it all right away, you can store it in the fridge. Simply transfer it into a sealable vessel or cover up the coffee jug. If it is well chilled, cold drip coffee will easily last for around 3 days – assuming you can resist drinking it for this long!

Cleaning and Care

PLEASE NOTE

- The components must **not** be cleaned in the dishwasher.
 - Do not use any toxic, corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the product. These may damage the surfaces.
-
- Empty the permanent filter.
 - Rinse all components with warm water. If necessary, you can use a little detergent to remove more intense soiling.

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 packaged up if it needs to be returned. The warranty claim will lapse if any damage is caused during transport.

Product Data

Article number: 03075

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

ID of guide: Z 03075 M BEV2 0921 uh



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.

28	Informations concernant la présente notice
28	Explication des symboles
29	Explication des mentions d'avertissement
29	Utilisation conforme
29	Consignes de sécurité
30	Composition
31	Vue générale du produit
32	Avant la première utilisation
32	Préparation
34	Conseils pour un Cold Drip Coffee parfait
34	Sorte de café
35	Mouture
35	Dosage
36	Eau
36	Comment savourer le Cold Drip Coffee
37	Conservation
38	Nettoyage et entretien
38	Garantie et restrictions de responsabilité
39	Données du produit
39	Mise au rebut

Félicitations pour votre choix !

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de cette **machine à café Cold Drip**. Pour toute question concernant notre produit et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez 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 blessure

- Ne pas laisser les emballages à la portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- Après utilisation, tous les composants doivent être entièrement vidés et nettoyés. Risque de présence de germes nocifs pour la santé !

AVIS – Risque de dégâts matériels

- Contrôler régulièrement si les éléments en verre ne sont pas rayés ou fêlés. Si des composants présentent des endommagements, ne pas utiliser le produit.
- Utiliser le produit uniquement s'il est correctement assemblé. Avant toute utilisation, s'assurer que l'insert en silicone est correctement en place au sein du réservoir d'eau.
- Veiller à ce que le produit ne soit pas soumis à des chocs, le maintenir à l'écart de toute flamme nue ou source de chaleur (par exemple table de cuisson) et ne pas l'exposer à des températures négatives.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant afin de garantir le bon fonctionnement du produit et d'éviter tout éventuel dommage.

Composition

- Cafetière
- Filtre permanent avec joint
- Insert en silicone avec bouchon goutte-à-goutte
- Réservoir d'eau avec joint
- Couvercle avec joint
- Notice

Vérifiez si l'ensemble livré est complet et ne présente pas de dommages imputable au transport. Si l'un des composants présente des dommages, veuillez ne pas l'utiliser et vous adresser au service après-vente.

Vue générale du produit



- 1 Couverture avec joint
- 2 Réservoir d'eau avec joint
- 3 Cafetière
- 4 Filtre permanent avec joint
- 5 Insert en silicone avec bouchon goutte-à-goutte
- 6 Trou pour l'air

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 Cold Drip Coffee fraîchement préparé, nous vous recommandons de nettoyer tous les composants pour éliminer les éventuels résidus de production. Suivez à cet effet les consignes données au paragraphe « Nettoyage et entretien ».

Préparation



Nous avons rassemblé des conseils pour le dosage et la préparation à la section « Conseils pour un Cold Drip Coffee parfait », sur les pages suivantes.

1. Placez la cafetière sur un support sec, stable, plan et résistant à l'eau.
2. Si tel n'est pas encore le cas, placez le joint sur le filtre permanent.
3. Placez le filtre permanent dans la cafetière.
4. Versez la quantité désirée de café fraîchement moulu dans le filtre permanent. Ne remplissez pas trop le filtre permanent car le café gonfle. Ne tassez pas le café moulu sans quoi l'eau ne peut plus passer.



Nous recommandons une dose de 25 g de café moulu pour 250 ml d'eau. Vous trouverez de plus amples informations au paragraphe suivant.

5. Humectez la surface du café moulu avec un peu d'eau. Cela favorise l'extraction uniforme.

6. Si tel n'est pas encore le cas, placer l'insert en silicone avec bouchon goutte-à-goutte en bas dans le réservoir d'eau. Veillez à ce que la tête ronde du bouchon goutte-à-goutte soit orientée vers le bas.
7. Si tel n'est pas encore le cas, placez le joint en bas sur le réservoir d'eau.
8. Remplissez le réservoir d'eau froide et, le cas échéant, de glaçons. Bouchez le trou pour l'air d'un doigt afin que l'eau ne s'écoule pas.
9. Placez le réservoir d'eau sur la cafetière avec le filtre permanent. Pressez fermement les joints l'un contre l'autre.
10. Placez le couvercle sur le réservoir d'eau.
11. Attendez que toute l'eau soit passée à travers le filtre permanent. Selon la quantité de café et sa finesse de mouture, cela peut prendre de 2 à 4 heures environ.
12. Retirez le réservoir d'eau.
13. Enlevez le filtre permanent de la cafetière.
14. Étant donné que de nombreuses substances aromatiques sont tirées du café au début de l'extraction et que la quantité des substances extraites diminue en fonction du temps écoulé, il faut absolument remuer le Cold Drip Coffee avant de le boire.
15. Placez le couvercle sur la cafetière.
16. Vous pouvez maintenant directement verser le Cold Drip Coffee dans votre tasse préférée ou le conserver au réfrigérateur.

Nous vous souhaitons d'agréables moments de dégustation de votre café infusé à froid !

Conseils pour un Cold Drip Coffee parfait

La saveur parfaite dépend de nombreux facteurs – tout d'abord du grain de café et de l'eau. Mais ce sont aussi les détails du mode de préparation qui peuvent faire toute la différence.

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 Cold Drip, 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 savourer le plaisir d'un café parfait, mieux vaut privilégier la qualité à la quantité ! Le mode de préparation Cold Drip présente l'avantage de renforcer les arômes les plus fins des grains du café respectif et de souligner ainsi la saveur unique de ce café. C'est pourquoi il vaut bien la peine de choisir un café de qualité un peu plus onéreuse. 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. Le moulin à café manuel présente généralement l'avantage que l'on peut régler en continu la finesse de mouture. On obtient ainsi un café moulu à souhait. De plus, les moulins à café étant faciles à nettoyer, cela permet de varier sans problème les sortes de café à déguster.
- La finesse de mouture fait partie des facteurs décisifs. Pour la préparation Cold Drip, le café devrait être moulu encore un peu plus grossièrement que pour la French Press. Pour être sûr du résultat, vous pouvez demander à un barista de confiance de moudre un peu de ses grains de café, ce qui vous permettra ainsi de comparer avec la finesse obtenue à la maison.

Dosage

Pour un résultat parfait, vous devez observer la proportion idéale entre café moulu et eau. Si la quantité d'eau est trop importante, le café perdra de son goût. Si la quantité de café est trop importante, le café sera trop corsé. Nous recommandons au départ une dose de 25 g de café pour 250 ml d'eau. Les goûts variant 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 pas seulement pour les débutants, mais dont le barista le plus expérimenté ne sait 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 vous assurer de la qualité de l'eau utilisée. 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. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en versant de l'eau bien froide sur un café fraîchement moulu. La plupart des baristas ajoutent à l'eau froide des glaçons (également à base d'eau filtrée) de telle sorte que l'eau contenue dans le bac à eau reste bien froide le plus longtemps possible.

Comment savourer le Cold Drip Coffee

Selon la recette classique, le Cold Drip Coffee se boit pur sur glace. Mais l'on peut aussi déguster le Cold Drip Coffee de nombreuses autres manières. Nous avons réuni ci-après les recettes préférées :

- Savoureux café glacé au lait (avec une boule de glace à la vanille)
- Alternative au café filtre – il suffit de le réchauffer après la préparation
- Coffee Tonic – mélange avec de la Tonic Water
- Coffee Limette Tonic – mélange avec de la Tonic Water et du jus de limette frais ; excellent aussi avec du jus de citron ou d'orange

- Gin Coffee Tonic – mélange avec de la Tonic Water et le Gin préféré
- Coffee Longdrink avec du whisky ou de la liqueur de café, de la grappa, de l'amaretto etc.

Laissez libre cours à votre imagination et n'hésitez pas à faire de l'expérimentation avec vos boissons préférées.

Conservation

Lorsque l'eau est intégralement passée, votre Cold Drip Coffee est prêt à être servi. Il suffit de le remuer et de le verser dans votre verre à café préféré.

Si vous ne voulez pas tout boire immédiatement, vous pouvez le conserver au réfrigérateur. Versez le café dans un récipient muni d'un couvercle ou recouvrez la cafetière. Bien réfrigéré, le Cold Drip Coffee peut être conservé env. 3 jours, sans problème – à condition que vous puissiez résister aussi longtemps à la tentation de ce délice !

Nettoyage et entretien

À OBSERVER

- Les composants ne se nettoient **pas** au lave-vaisselle.
 - Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits nettoyants toxiques, corrosifs ou abrasifs pour l'entretien, ceux-ci pouvant endommager les surfaces.
-
- Videz le filtre permanent.
 - Rincez tous les composants à l'eau chaude. Si besoin, utilisez un peu de produit nettoyant pour éliminer les salissures les plus tenaces.

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.



Conservez 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 : 03075

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

ID guide : Z 03075 M BEV2 0921 uh



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, veuillez le mettre au rebut dans le respect de l'environnement.

Tous droits réservés.

- 41 Información sobre esta guía**
 - 41 Explicación de los símbolos
 - 42 Explicación de los términos de advertencia
- 42 Uso previsto**
- 42 Indicaciones de seguridad**
- 43 Volumen de suministro**
- 44 Vista general del producto**
- 45 Antes del primer uso**
- 45 Preparación**
- 47 Consejos para el café Cold Drip perfecto**
 - 47 Variedad de café
 - 48 Molienda
 - 48 Dosificación
 - 49 Agua
- 49 Cómo disfrutar al máximo del café Cold Drip**
 - 50 Conservación
- 51 Limpieza y cuidado**
 - 51 Garantía y limitaciones de responsabilidad
- 52 Datos sobre el producto**
- 52 Eliminación**

¡Enhorabuena por su elección!

Estimado/a cliente/a:

Nos alegramos de que se haya decidido por esta **cafetera Cold Drip** (cafetera de goteo en frío). 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



Señales de peligro: Este símbolo indica riesgo de lesiones. Leer con detenimiento las indicaciones de seguridad correspondientes y respetarlas.



Adecuado para uso alimentario.



Información adicional

Explicación de los términos de advertencia

Los términos de advertencia indican los peligros en caso de incumplimiento de las instrucciones correspondientes.

ADVERTENCIA – Riesgo medio, puede causar graves lesiones o 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 industrial.
- 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

- Mantener a niños y animales alejados del material de embalaje. ¡Existe riesgo de asfixia!
- Después del uso, es preciso vaciar completamente y limpiar todos los componentes. ¡Existe riesgo de que se formen gérmenes perjudiciales para la salud!

AVISO – Riesgo de daños materiales

- Comprobar regularmente que los componentes de plástico no presenten arañazos ni estén descascarillados. No utilizar el producto si los componentes presentan daños.
- ¡Utilizar el producto únicamente si está correctamente montado! Antes de cada uso, comprobar si el inserto de silicona está bien asentado dentro del recipiente de agua.
- Proteger el producto de fuentes de calor (p. ej., placa de la cocina), llamas abiertas, temperaturas negativas y golpes.
- Emplear solo los accesorios originales del fabricante para garantizar el funcionamiento correcto del producto y evitar posibles daños.

Volumen de suministro

- Jarra de café
- Filtro permanente con junta
- Inserto de silicona con tapón de goteo
- Recipiente de agua con junta
- Tapa con junta
- Guía

Compruebe que el volumen de suministro esté completo y no presente daños ocasionados durante el transporte. En caso de que uno de los componentes esté dañado, no lo utilice y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Vista general del producto



- 1 Tapa con junta
- 2 Recipiente de agua con junta
- 3 Jarra de café
- 4 Filtro permanente con junta
- 5 Inserto de silicona con tapón de goteo
- 6 Respiradero

Antes del primer uso

1. Retire todo el embalaje y las posibles láminas y protecciones para el transporte.
2. Antes de disfrutar del primer café Cold Drip, le recomendamos limpiar todos los componentes para eliminar posibles residuos de la producción. Siga las indicaciones del capítulo «Limpieza y cuidado».

Preparación



En las siguientes páginas encontrará consejos para la dosificación y preparación en nuestro «Consejos para el café Cold Drip perfecto».

1. Coloque la jarra de café sobre una base seca, estable, plana y resistente al agua.
2. Si no lo ha hecho todavía, coloque la junta sobre el filtro permanente.
3. Coloque el filtro permanente en la jarra de café.
4. Llene el filtro permanente con la cantidad deseada de café recién molido. No eche demasiado café en polvo en el filtro permanente, ya que el café aumenta su volumen. Tampoco presione el café en polvo, ya que de lo contrario, el agua no podrá atravesarlo.



Recomendamos 25 g de café molido por cada 250 ml de agua. Encontrará más información al respecto en el siguiente capítulo.

5. Humedezca la superficie del café en polvo con un poco de agua. Esto ayuda a una extracción uniforme.

6. Si no lo ha hecho ya, coloque el inserto de silicona en el recipiente de agua con el tapón de goteo hacia abajo. Asegúrese de que la cabeza redonda del tapón de goteo se encuentre hacia abajo.
7. Si no lo ha hecho todavía, coloque la junta debajo sobre el recipiente de agua.
8. Llene el recipiente de agua con agua fría y, dado el caso, cubitos de hielo. Al hacerlo, tape el respiradero con un dedo para que no se salga agua.
9. Coloque el recipiente de agua sobre la jarra de café con el filtro permanente. Presione bien las juntas entre ellas.
10. Coloque la tapa sobre el recipiente de agua.
11. Espere hasta que toda el agua haya pasado por el filtro permanente. Esto puede durar entre 2 y 4 horas aproximadamente, dependiendo de la cantidad de café y del grado de molienda.
12. Retire el recipiente de agua.
13. Extraiga el filtro permanente de la jarra de café.
14. Puesto que al principio de la extracción el café desprende mucho aroma y va desprendiendo menos a medida que transcurre la extracción, remueva el café Cold Drip antes de disfrutarlo.
15. Coloque la tapa sobre la jarra de café.
16. Ahora puede verter el café Cold Drip directamente en su taza preferida o conservarlo en el frigorífico.

¡Deseamos que disfrute su café recién hecho y lleno de sabor!

Consejos para el café Cold Drip perfecto

El sabor perfecto depende de distintos factores; los principales son el grano de café y el agua. Pero también el tipo de preparación marca la diferencia, a veces sutil, pero no por ello menos importante.

A continuación hemos recogido algunas de las claves para este tipo de preparación.

Variedad de café

- En la preparación con el método Cold Drip, para obtener el café perfecto entran en juego muchos factores, pero el ingrediente más importante es, por supuesto, el propio 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.
- Si desea disfrutar verdaderamente del café, recuerde: ¡la calidad es más importante que la cantidad! En la preparación con el método Cold Drip, se potencian sobre todos los finos aromas del grano de café y, con ello, el sabor único del café. Merece la pena gastarse un poquito más de dinero y elegir un grano 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 obtener los mejores resultados del grano, recomendamos moler los granos de café justo antes de prepararlo, preferiblemente de forma manual. La ventaja de los molinillos de café manuales es que permiten regular en continuo el grado de molienda y, por tanto, ajustarlo con mayor precisión. Además, los molinillos de café son más fáciles de limpiar, así que es posible cambiar entre distintas variedades de café sin problemas.
- El grado de molienda es uno de los factores decisivos. Para el procedimiento Cold Drip, el café debería estar molido ligeramente más grueso que para la prensa francesa. Si prefiere ir sobre seguro, deje que su barista de confianza muele para usted una pequeña cantidad de su café en grano y utilícelo en casa a modo de comparación para guiarse.

Dosificación

Para conseguir un resultado perfecto, es muy importante respetar las proporciones de café molido y agua. Si la proporción de agua es mucho mayor, el café pierde sabor. Si usa demasiado café, el café tendrá un sabor demasiado intenso. Para empezar, recomendamos 25 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 ello, debe asegurarse de que la calidad del agua que utilice sea buena. Puesto que el agua del grifo suele tener mucha dureza, le recomendamos utilizar 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 se obtienen si se prepara el café recién molido con agua verdaderamente fría. La mayoría de los baristas, además de agua fría, echan cubitos de hielo (también de agua filtrada) en el recipiente de agua para que el esta permanezca fría el mayor tiempo posible.

Cómo disfrutar al máximo del café Cold Drip

La forma clásica de beber el café Cold Drip es sin mezclar y con hielo. Pero el café Cold Drip también está muy rico si se prepara de otros modos. A continuación hemos resumido los que más suelen gustar:

- delicioso café helado con leche (y una bola de helado de vainilla)
- calentándolo después, como una alternativa saludable al café de filtro
- Coffee Tonic: mezclado con tónica

- Coffee Tonic con lima: mezclado con tónica y zumo exprimido de lima; combina también a la perfección con zumo de limón o de naranja
- Gin Coffee Tonic: mezclado con tónica y su ginebra preferida
- Coffee-Longdrink con licor de whiskey o de café, grappa, amaretto o similares

Deje volar su imaginación y experimente con sus bebidas preferidas.

Conservación

Puede disfrutar inmediatamente de su café Cold Drip en cuanto haya pasado toda el agua. Solo tiene que removerlo y echarlo en su vaso de café preferido.

Sin embargo, si no desea beberlo todo, puede conservarlo en el frigorífico. Basta con verterlo en un recipiente que pueda cerrarse o cubrir la jarra de café. Bien refrigerado, el café Cold Drip puede conservarse sin problemas unos 3 días. Eso sí, ¡siempre que usted pueda resistirse tanto tiempo a ese placer!

Limpieza y cuidado

TENER EN CUENTA

- Los componentes **no** son aptos para lavavajillas.
 - Para la limpieza, no utilizar productos tóxicos, corrosivos o abrasivos ni estropajos, ya que podrían dañar las superficies.
-
- Vacíe el filtro permanente.
 - Limpie todos los componentes con agua templada. En caso necesario, utilice algo de detergente lavavajillas para eliminar la suciedad más persistente.

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



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.

Datos sobre el producto

Número de artículo: 03075

Capacidad: máx. 500 ml (equivale a aprox. 4 tazas)

ID de la guía: Z 03075 M BEV2 092 I uh



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 el producto, entréguelo a alguien que lo vaya a utilizar.

Si ya no se puede volver a utilizar, asegúrese de desecharlo de una forma no perjudicial para el medioambiente.

Todos los derechos reservados.

- 54** **Informazioni su questa guida**
- 54 Spiegazione dei simboli
- 55 Spiegazione delle indicazioni di pericolo
- 55** **Destinazione d'uso**
- 55** **Indicazioni di sicurezza**
- 56** **Contenuto della confezione**
- 57** **Panoramica del prodotto**
- 58** **Prima del primo utilizzo**
- 58** **Preparazione**
- 60** **Consigli per il caffè Cold Drip perfetto**
- 60 Varietà di caffè
- 60 Macinazione
- 61 Dosaggio
- 61 Acqua
- 62** **Gustarsi un vero caffè Cold Drip**
- 63 Conservazione
- 63** **Pulizia e cura**
- 63 Garanzia e limitazioni di responsabilità
- 64** **Dati del prodotto**
- 64** **Smaltimento**

Congratulazioni!

Gentile Cliente,

siamo lieti che abbia deciso di acquistare questo **preparatore di caffè Cold Drip**. 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 attenersi.



Idoneo al contatto con gli alimenti.



Informazioni integrative

Spiegazione delle indicazioni di pericolo

Le indicazioni di pericolo informano che la mancata osservanza delle rispettive indicazioni comporta pericoli.

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 lontani i bambini e gli animali dal materiale di imballaggio. Pericolo di soffocamento!
- Dopo l'utilizzo tutti i componenti devono essere svuotati e puliti completamente. Esiste il rischio di germi nocivi!

AVVISO – Rischio di danni alle cose

- Controllare regolarmente che tutti i componenti in vetro non presentino raschi o crepe. In caso di danni ai componenti, non utilizzare il prodotto.
- Utilizzare il prodotto solo se montato correttamente! Prima dell'utilizzo controllare se l'inserito in silicone è alloggiato correttamente nel recipiente dell'acqua.
- Proteggere il prodotto da fonti di calore (ad es. piani cottura), fiamme libere, temperature negative e urti.
- Per garantire il funzionamento corretto del prodotto ed evitare eventuali danni, utilizzare esclusivamente gli accessori originali del produttore.

Contenuto della confezione

- Bricco del caffè
- Filtro permanente con guarnizione
- Inserito in silicone con tappo per gocciolamento
- Recipiente dell'acqua con guarnizione
- Coperchio con guarnizione
- Guida

Verificare che la fornitura sia completa e priva di danni da trasporto. In caso di danni a uno dei componenti, non utilizzare, bensì rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

Panoramica del prodotto



- 1 Coperchio con guarnizione
- 2 Recipiente dell'acqua con guarnizione
- 3 Bricco del caffè
- 4 Filtro permanente con guarnizione
- 5 Inserto in silicone con tappo per gocciolamento
- 6 Foro dell'aria

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le eventuali pellicole protettive e le protezioni per il trasporto.
2. Prima di assaporare il caffè freddo Cold Drip per la prima volta, raccomandiamo di lavare tutti i componenti per rimuovere eventuali residui di produzione. Attenersi alle istruzioni riportate nel capitolo "Pulizia e cura".

Preparazione



Nei nostri "Consigli per il caffè Cold Drip perfetto" sulle pagine successive sono disponibili consigli per il dosaggio e la preparazione.

1. Porre il bricco del caffè su una base asciutta, stabile, piana e resistente all'acqua.
2. Se non è già fatto, applicare la guarnizione sul filtro permanente.
3. Porre il filtro permanente nel bricco del caffè.
4. Versare la quantità desiderata di caffè macinato al momento nel filtro permanente. Non versare troppa polvere nel filtro permanente si gonfia. Non premere la polvere poiché altrimenti l'acqua non può più scorrere.



Consigliamo 25 g di caffè macinato ogni 250 ml di acqua. Ulteriori informazioni al riguardo sono disponibili nel capitolo successivo.

5. Inumidire la superficie della polvere del caffè con dell'acqua. In questo modo si favorisce un'estrazione uniforme.

6. Se non è già fatto, porre l'inserito in silicone con tappo per gocciolamento sotto nel recipiente dell'acqua. Accertarsi che la testa rotonda del tappo per gocciolamento punti verso il basso.
7. Se non è già fatto, porre la guarnizione sotto sul filtro recipiente dell'acqua.
8. Riempire il recipiente dell'acqua con acqua fredda ed eventualmente dei cubetti di ghiaccio. Durante questa operazione mantenere il foro dell'aria chiuso con un dito in modo che non fuoriesca dell'acqua.
9. Porre il recipiente dell'acqua sul bricco del caffè con il filtro permanente. Premere bene le guarnizioni una sull'altra.
10. Porre il coperchio sul recipiente dell'acqua.
11. Attendere fin quando tutta l'acqua abbia attraversato il filtro permanente. A seconda della quantità di caffè e del grado di macinatura, può durare da 2 a 4 ore.
12. Rimuovere il recipiente dell'acqua.
13. Estrarre il filtro permanente dal bricco del caffè.
14. Poiché all'inizio dell'estrazione dal caffè fuoriescono molte sostanze aromatiche e queste si riducono sempre più durante l'estrazione, occorre mescolare ancora una volta il caffè Cold Drip prima di assaporarlo.
15. Porre il coperchio sul bricco del caffè.
16. Ora è possibile versare il caffè Cold Drip direttamente nella propria tazza preferita o conservarlo nel frigorifero.

Le auguriamo piacevoli momenti gustando un caffè fresco e buono!

Consigli per il caffè Cold Drip perfetto

Il gusto perfetto dipende da molti fattori diversi, in primo luogo dai chicchi di caffè e dall'acqua. Tuttavia, anche il tipo di preparazione fa la differenza.

Di seguito riassumiamo alcune delle principali informazioni di base per questo tipo di preparazione.

Varietà di caffè

- Anche se nella preparazione del caffè Cold Drip ci sono diversi fattori che influiscono sulla riuscita del caffè perfetto, chiaramente l'ingrediente più importante è rappresentato 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.
- Per un vero gusto di caffè vale la regola: qualità prima della qualità! La produzione Cold Drip preserva soprattutto gli aromi fini dei chicchi di caffè e il gusto unico del caffè. Pertanto vale la pena scegliere bene 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 preservare al meglio l'aroma dei chicchi, consigliamo di macinarli immediatamente prima della preparazione, preferibilmente a mano. Il vantaggio del macinacaffè manuale: generalmente il grado di macinatura può essere regolato in continuo e quindi adeguato con maggiore precisione. Inoltre, i macinacaffè si puliscono più facilmente, per cui non è un problema utilizzare diverse varietà di caffè.

- Il grado di macinatura è uno dei fattori decisivi. Per la procedura Cold Drip il caffè deve essere macinato ancora un po' più grossolanamente che per il French Press. 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 buon risultato, occorre considerare il rapporto quantitativo tra caffè macinato e acqua. Se la quantità di acqua prevale, si perde il gusto del caffè. Se la quantità di caffè è eccessiva, il caffè diventa troppo forte. Per iniziare, consigliamo 25 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 a cui neppure il barista esperto può rinunciare, è la bilancia. Con questo ausilio 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 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. Si raggiungono i migliori risultati quando si prepara il caffè macinato al momento con l'acqua fredda al punto giusto. Oltre all'acqua fredda, la maggior parte dei baristi versano anche dei cubetti di ghiaccio (prodotti sempre da acqua filtrata) nel recipiente dell'acqua in modo che l'acqua rimanga ben fredda il più a lungo possibile.

Gustarsi un vero caffè Cold Drip

Generalmente il caffè Cold Drip viene bevuto semplicemente puro con ghiaccio. Tuttavia, il caffè Cold Drip può avere sapori molto diversi. Di seguito abbiamo riassunto quelli più popolari.

- Gustoso caffè al ghiaccio con latte (e una pallina di gelato alla vaniglia)
- Sana alternativa al caffè con filtro: riscaldare semplicemente in un secondo momento
- Caffè tonic: mischiato con acqua tonica
- Caffè limetta tonic: mischiato con acqua tonica e succo di limetta spremuto al momento; anche con succo di limone o arancia
- Caffè gin tonic: mischiato con acqua tonica e il gin preferito
- Caffè longdrink con whiskey o caffè corretto, grappa, amaretto e simili

Lasciare spazio alla fantasia per trovare la propria bevanda preferita.

Conservazione

Una volta che è scorsa tutta l'acqua, è possibile gustare subito il caffè Cold Drip. Basta mescolare e riempire il proprio bicchiere preferito.

Se però non si vuole bere tutto nello stesso momento, è possibile conservarlo in frigorifero. A tal fine riempire un recipiente richiudibile o coprire il bricco del caffè. Se è conservato al freddo, il caffè Cold Drip si mantiene senza problemi per circa 3 giorni: la premessa però è che si riesca a resistere al suo gusto per tutto questo tempo!

Pulizia e cura

NOTA BENE

- I componenti **non** devono essere lavati in lavastoviglie.
 - Per la pulizia non utilizzare prodotti detergenti tossici, corrosivi o abrasivi, né spugne abrasive. Potrebbero danneggiare la superficie.
-
- Svuotare il filtro permanente.
 - Lavare tutti i componenti con acqua calda. All'occorrenza, utilizzare un po' di detersivo per rimuovere lo sporco più ostinato.

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 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.

Dati del prodotto

Codice articolo: 03075

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

ID della guida: Z 03075 M BEV2 092 I uh

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.