

<b>4</b>	<b>Informationen zu diesem Guide</b>
4	Erklärung der Symbole
5	Erklärung der Signalwörter
<b>5</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>
<b>5</b>	<b>Sicherheitshinweise</b>
<b>7</b>	<b>Lieferumfang</b>
<b>8</b>	<b>Produktübersicht</b>
<b>9</b>	<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>
<b>9</b>	<b>Aufstellen</b>
<b>10</b>	<b>Zubereitung</b>
<b>12</b>	<b>Tipps für den perfekten Cold Drip Coffee</b>
12	Kaffeesorte
13	Mahlen
13	Dosierung
14	Wasser
15	Tropfgeschwindigkeit
15	Papierfilter
<b>16</b>	<b>Cold Drip Coffee richtig genießen</b>
16	Haltbarkeit
<b>17</b>	<b>Reinigung und Pflege</b>
<b>18</b>	<b>Aufbewahrung</b>
19	Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen
<b>19</b>	<b>Produktdaten</b>
<b>20</b>	<b>Entsorgung</b>

## 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](http://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

<b>WARNUNG</b>	Warnt vor <b>möglichen</b> schweren Verletzungen und Lebensgefahr.
<b>HINWEIS</b>	Warnt vor Sachschäden.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## Sicherheitshinweise



### **WARNUNG – Verletzungsgefahr**

- **Erstickungsgefahr!** Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten.
- **Risiko von gesundheitsschädlichen Keimen!** Die Glasbestandteile, der Permanentfilter sowie das Ventil müssen nach der Benutzung komplett entleert und gereinigt werden.

## **HINWEIS – Risiko von Sachschäden**

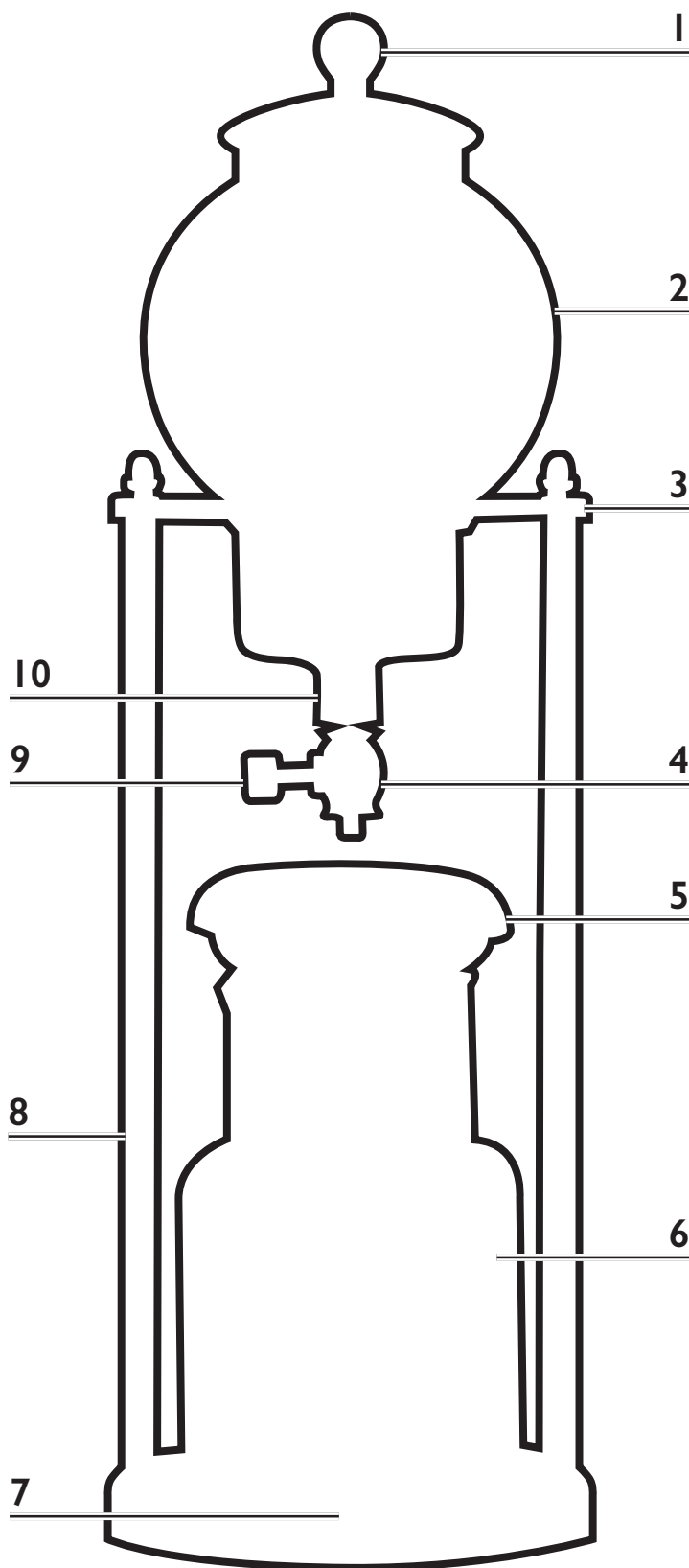
- Alle Glasbestandteile regelmäßig auf Kratzer oder Sprünge überprüfen. Sollten die Bestandteile Schäden aufweisen, das Produkt nicht verwenden.
- Das Produkt nur verwenden, wenn es korrekt zusammengebaut ist! Vor jeder Anwendung überprüfen, ob das Ventil korrekt am Wasserbehälter befestigt ist.
- Das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

## Lieferumfang

- Kaffeekanne
- Kaffeebehälter
- Deckel Kaffeebehälter
- Permanentfilter
- Silikonschutzring
- Ventil
- Silikonstopfen
- Wasserbehälter
- Deckel Wasserbehälter
- Gestell
- Papierfilter (100 Stück)
- Guide

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

## Produktübersicht



- 1 Deckel Wasserbehälter
- 2 Wasserbehälter
- 3 Haltering für den Wasserbehälter
- 4 Ventil
- 5 Deckel Kaffeebehälter
- 6 Kaffeekanne
- 7 Abstellfläche
- 8 Gestell
- 9 Einstellrad für die Tropfgeschwindigkeit
- 10 Ventilöffnung

## 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, bis auf das Gestell, zu reinigen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Befolge dafür die Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

## Aufstellen

1. Stelle das Gestell auf einen trockenen, stabilen, ebenen sowie wasserbeständigen Untergrund.
2. Stecke die längere Seite des Ventils in den Silikonstopfen.
3. Setze den Silikonstopfen mit dem Ventil in die Ventilöffnung des Wasserbehälters. Drehe den Stopfen ggf. ein wenig hin und her. Achte auf den korrekten Sitz.
4. Setze den Wasserbehälter in den Haltering des Gestells.
5. Setze den Kaffeebehälter in die Kaffeekanne.
6. Setze den Deckel auf den Kaffeebehälter.
7. Stelle die Kaffeekanne auf die Abstellfläche des Gestells.



Zum Befüllen des Kaffeebehälters empfehlen wir die Kaffeekanne zusammen mit dem Kaffeebehälter aus dem Gestell herauszunehmen.

## Zubereitung

Cold Drip Coffee ist nicht einfach kalter Kaffee – ganz im Gegenteil, mit dieser besonderen Zubereitungsmethode erwartest Du ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Über Stunden hinweg werden die Aromen und Öle aus dem Kaffee langsam extrahiert. Da hier keinerlei Hitze ins Spiel kommt, können deutlich weniger Bitterstoffe vom Kaffee abgegeben werden, was dazu führt, dass die komplexen Noten des Kaffees sich voll entfalten können und Du Deinen Lieblingskaffee auf ganz neue Art genießt: von holzig bis fruchtig, von erdig bis schokoladig.



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

1. Setze den Permanentfilter in den Kaffeebehälter. Achte darauf, dass er korrekt sitzt.
2. Fülle die gewünschte Menge frisch gemahlene Kaffee in den Kaffeebehälter. Fülle nicht zu viel Pulver in den Kaffeebehälter, da dieses noch aufquillt. Und drücke das Pulver nicht zu stark an, da das Wasser sonst nicht mehr hindurchlaufen kann.



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


3. Befeuchte die Oberfläche des Kaffeepulvers mit etwas Wasser. So wird die gleichmäßige Extraktion im gesamten Kaffeebehälter gefördert.



Benutzt Du sehr grob gemahlene Kaffee oder wenig Pulver empfehlen wir, einen Papierfilter auf den Kaffee



zu legen, damit sich das Wasser gleichmäßiger verteilen kann.

4. Setze den Deckel auf den Kaffeebehälter und setze diesen auf die Kaffeekanne.
  5. Stelle die Kaffeekanne zusammen mit dem Kaffeebehälter auf die Abstellfläche des Gestells.
  6. Befülle den Wasserbehälter mit kaltem Wasser und ggf. Eiswürfeln. Achte darauf, dass das Ventil geschlossen ist, bevor Du Wasser einfüllst.
  7. Öffne das Ventil und stelle Deine gewünschte Tropfgeschwindigkeit ein:
    - Drehe das Einstellrad des Ventils im Uhrzeigersinn, um das Ventil weiter zu öffnen.
    - Drehe das Einstellrad des Ventils gegen den Uhrzeigersinn, um das Ventil weiter zu schließen.
-  Wir empfehlen etwa 1 Tropfen pro Sekunde. Weitere Informationen hierzu findest Du im nächsten Kapitel.
8. Schaue ab und zu nach, ob die Tropfgeschwindigkeit noch Deiner gewünschten Einstellung entspricht und justiere ggf. nach.
  9. Warte bis das gesamte Wasser durch den Kaffeebehälter und Permanentfilter gelaufen ist. Das dauert je nach Einstellung ca. 2 bis 4 Stunden.
  10. Nimm die Kaffeekanne aus dem Gestell.
  11. 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.

12. Nun kannst Du Dir den Cold Drip Coffee direkt in Deine Lieblingstasse einschenken oder ihn im Kühlschrank aufbewahren.

*Wir wünschen Dir frische und geschmackreiche 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.

### Kaffeesorste

- 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 Kaffeesorste, 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 gemahlten 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.

## **Tropfgeschwindigkeit**

Mit der Tropfgeschwindigkeit kannst Du Deinem Kaffee den Extra-Kick geben. Je langsamer die Extraktion ist, umso intensiver wird Dein Cold Drip Coffee.

Wir empfehlen, je nach Geschmack bei einer Einstellung zwischen 0,5 und 2 Tropfen pro Sekunde zu starten und diese dann individuell anzupassen. Die Zubereitung dauert dann in etwa 1,5 – 4 Stunden.

Kenner wählen eine sehr langsame Tropfgeschwindigkeit und lassen die Zubereitung schon mal 6 bis 8 Stunden dauern. Es entsteht ein kräftig-aromatisches Kaffeekonzentrat, das je nach Belieben auch noch mit Wasser verlängert werden kann.

## **Papierfilter**

Während der Zubereitung muss das gesamte Kaffeepulver gleichmäßig extrahiert werden – und zwar obwohl das Wasser immer an die gleiche Stelle tropft. Im Normalfall saugt sich das Kaffeepulver gleichmäßig voll und gibt das aufgesaugte Wasser erst wieder ab, wenn genug Wasser nachgetropft ist. Manchmal passiert es jedoch, dass die Tropfen zu schnell durch das Kaffeepulver sickern und der Kaffee nicht gleichmäßig feucht wird. Das Ergebnis ist ein wenig intensiver Cold Drip Coffee.

Gründe für wenig saugfähiges Kaffeepulver:

- Kaffee oder Mahlungen, die schon etwas älter sind
- zu grob gemahlener Kaffee
- sehr wenig Kaffeepulver

Die Lösung: Lege einen Papierfilter auf das Kaffeepulver, damit jeder einzelne Wassertropfen über das Papier besser auf dem Kaffeepulver verteilt werden kann.

## 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

### HINWEISE

- 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.

- 
1. Falls noch nicht geschehen, nimm den Deckel und den Kaffeebehälter von der Kaffeekanne ab.
  2. Leere den Kaffeebehälter aus.
  3. Nimm den Permanentfilter aus dem Kaffeebehälter heraus.
  4. Nimm den Wasserbehälter aus dem Gestell heraus.
  5. Wische das Gestell mit einem feuchten Tuch ab.
  6. Spüle alle weiteren Bestandteile mit warmem Wasser ab. Bei Bedarf kannst Du etwas mildes Spülmittel verwenden, um stärkere Verschmutzungen zu entfernen.

## Aufbewahrung

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



## Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen

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

Wir übernehmen keine Haftung bei Schäden oder Folgeschäden bei:

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



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

## Produktdaten

Artikelnummer: 03387

Kapazität: max. 600 ml (entspricht ca. 4 Tassen)

ID Guide: Z 03387 M BE VI 1018



## 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.

<b>22</b>	<b>Information About This Guide</b>
22	Explanation of the Symbols
23	Explanation of the Signal Words
<b>23</b>	<b>Intended Use</b>
<b>23</b>	<b>Safety Instructions</b>
<b>24</b>	<b>Items Supplied</b>
<b>25</b>	<b>Product Overview</b>
<b>26</b>	<b>Before Initial Use</b>
<b>26</b>	<b>Set-Up</b>
<b>27</b>	<b>Preparation</b>
<b>29</b>	<b>Tips for the Perfect Cold Drip Coffee</b>
29	The Type of Coffee
30	Grinding
30	Dosage
31	Water
31	Drip Speed
32	Paper Filters
<b>33</b>	<b>Enjoying Cold Drip Coffee Properly</b>
33	Shelf Life
<b>34</b>	<b>Cleaning and Care</b>
<b>34</b>	<b>Storage</b>
35	Warranty and Limitations of Liability
<b>36</b>	<b>Product Data</b>
<b>36</b>	<b>Disposal</b>

## 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](http://www.beem.de)**

## Information About This Guide

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

## Explanation of the Symbols



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



Suitable for use with food.



Supplementary information

## Explanation of the Signal Words

<b>WARNING</b>	Warns of <b>possible</b> serious injuries and danger to life.
<b>NOTICE</b>	Warns of damage to property.

## Intended Use

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

## Safety Instructions



### **WARNING – Danger of Injury**

- **Danger of suffocation!** Keep children and animals away from the packaging material.
- **Risk from harmful germs!** The glass components, the permanent filter and the valve must be completely emptied and cleaned after use.

### **NOTICE – Risk of Material Damage**

- Check all glass components regularly for any scratches or cracks. If you find any damage to the components, do not use the product.

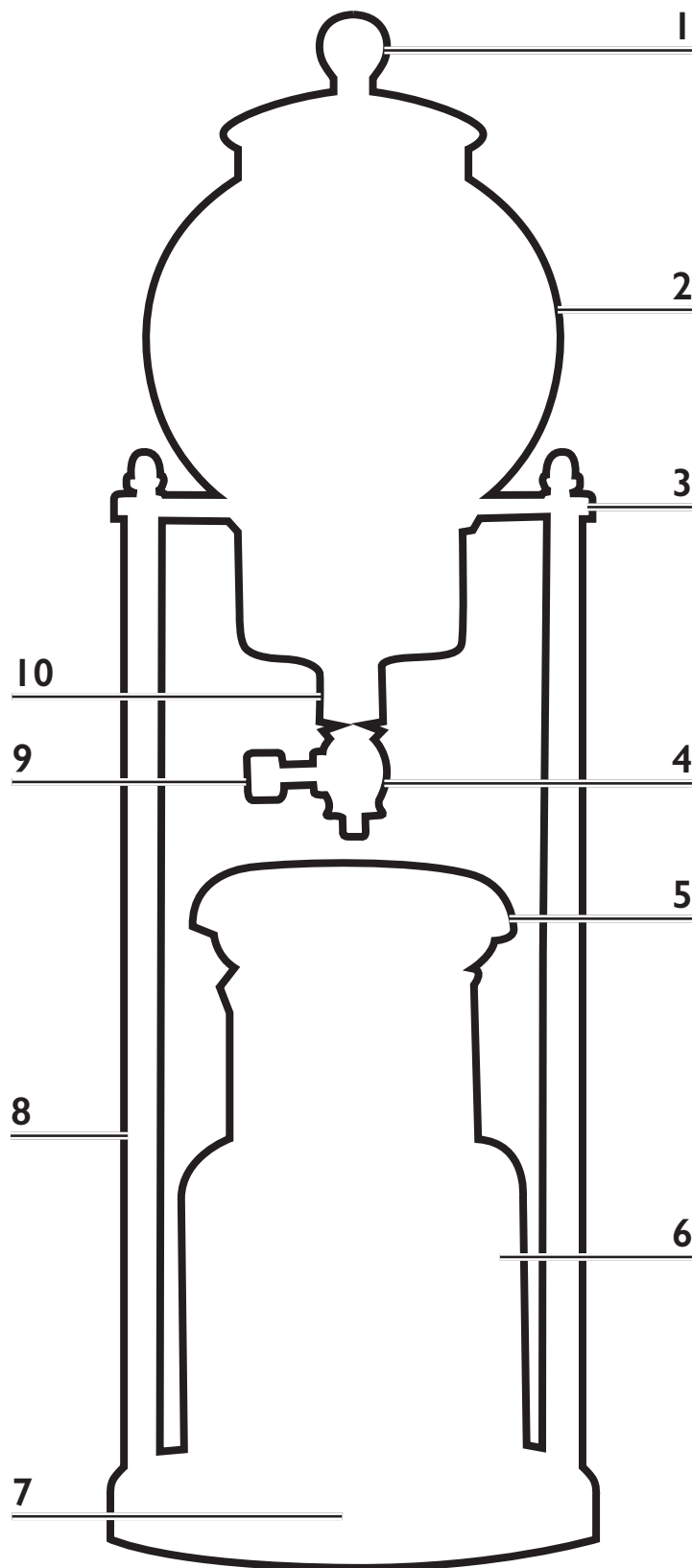
- The product should only be used if it has been correctly assembled! Check before each use whether the valve has been attached to the water container correctly.
- Protect the product from heat sources (e.g. a stove), naked flames, sub-zero temperatures and impacts. In addition, protect the stand from persistent moisture.
- Use only original accessories from the manufacturer to guarantee that the product works correctly.

## Items Supplied

- Coffee jug
- Coffee container
- Coffee container lid
- Permanent filter
- Protective silicone ring
- Valve
- Silicone plug
- Water container
- Water container lid
- Stand
- Paper filter (× 100)
- Guide

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

## Product Overview



- 1** Water container lid
- 2** Water container
- 3** Retaining ring for the water container
- 4** Valve
- 5** Coffee container lid
- 6** Coffee jug
- 7** Deposit surface
- 8** Stand
- 9** Dial for adjusting the drip speed
- 10** Valve opening

## 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, apart from the stand, to remove any possible production residues. To do this, follow the instructions in the “Cleaning and Care” chapter.

## Set-Up

1. Place the stand on a dry, stable, level and water-resistant surface.
2. Place the longer side of the valve into the silicone plug.
3. Place the silicone plug containing the valve into the valve opening of the water container. Twist the plug back and forth a little if necessary. Make sure that it fits correctly.
4. Place the water container into the retaining ring of the stand.
5. Place the coffee container into the coffee jug.
6. Place the lid on the coffee container.
7. Place the coffee jug down on the deposit surface of the stand.



To fill the coffee container, we recommend removing the coffee jug from the stand together with the coffee container.



## Preparation

Cold drip coffee is not just cold coffee – on the contrary, this special preparation method will provide you with a very special taste sensation. The flavours and oils are slowly extracted from the coffee over many hours. As no heat at all is used here, far fewer bitter compounds can be released from the coffee, which means that the complex notes of the coffee can be displayed in full and you can enjoy your favourite coffee in an entirely new way: from woody to fruity, from earthy to chocolaty.



You will find tips on dosage and preparation in our "Tips for the Perfect Cold Drip Coffee" on the following pages.

1. Place the permanent filter in the coffee container. Make sure that it fits correctly.
2. Fill the coffee container with the desired amount of freshly ground coffee. Do not pour too much powder into the coffee container as in due course it will bloom. And do not press the powder down too much as otherwise the water cannot pass through it.



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

3. Moisten the surface of the coffee powder with a little water. This encourages even extraction throughout the coffee container.



If you use very coarsely ground coffee or a small amount of powder, we recommend placing a paper filter on the coffee so that the water can distribute more evenly.

4. Place the lid on the coffee container and then place it on the coffee jug.

5. Place the coffee jug together with the coffee container down on the deposit surface of the stand.
6. Fill the water container with cold water and ice cubes if required. Make sure that the valve is closed before you pour in any water.
7. Open the valve and adjust it to the drip speed you want:
  - Turn the dial for adjusting the valve clockwise to open the valve further.
  - Turn the dial for adjusting the valve anticlockwise to close the valve further.



We recommend roughly 1 drip per second. You will find more information on this in the next chapter.

8. Check from time to time whether the drip speed still reflects what you want and then adjust it if necessary.
9. Wait until all the water has run through the coffee container and permanent filter. Depending on the setting, this will take approx. 2 to 4 hours.
10. Take the coffee jug out of the stand.
11. As many flavourings will emerge from the coffee at the start of the extraction and this will gradually reduce during the extraction process, it is essential that you give the cold drip coffee a stir before you enjoy drinking it.
12. You can now pour the cold drip coffee directly into your favourite cup or store it in the fridge.

*Enjoy a fresh cup of coffee with a rich flavour!*

## Tips for the Perfect Cold Drip Coffee

The perfect taste depends on many different factors – but the most important include the coffee beans and the water used. But the precise method of preparation also makes the sometimes small but subtle difference.

Below we have summarised a few of the most important basics for making coffee.

### The Type of Coffee

- Even if many factors play a role in the success of the perfect coffee during cold drip preparation, the most important ingredient is of course the coffee bean itself. The taste differs according to the type of coffee, the soil on which the coffee was grown, the growing region and climate, and the roasting process to which the coffee beans were subjected.
- The maxim for really enjoying coffee is: quality and not quantity! Cold drip preparation in particular preserves the fine aromas of the particular coffee bean and therefore the very unique flavour of the coffee. When choosing a coffee bean, it is therefore well worth reaching slightly deeper into your pocket. We recommend gently roasted, light varieties, as they contain few bitter substances and their own taste is therefore particularly well preserved.

## Grinding

- Coffee loses its aroma quickly after grinding. To get the best out of the coffee beans, we recommend that you grind them just before preparation - preferably by hand. The advantage of manual coffee mills is that the grinding fineness can usually be adjusted infinitely and therefore more precisely. In addition, the coffee mills can be cleaned more conveniently, making it easy to switch between different types of coffee.
- The grinding fineness is one of the decisive factors. For the cold drip method, the coffee should be ground a little more coarsely than for the French press. If you want to be on the safe side, let a barista of your choice grind a small portion of the beans and use this as a comparison when grinding at home.

## Dosage

To obtain a successful result, you should keep a close eye on the ratio of coffee powder to water. If the water content predominates, the coffee loses its taste. If you use too much coffee, 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 get to know your own ideal ratio.



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

## Water

- Along with the coffee beans, water is the main component of your coffee. You should therefore make sure that the quality of the water you use is good. Since tap water is often too hard, we recommend that you use filtered water. For a particularly fine taste you can also use still mineral water. Here, too, you should experiment, because not every mineral water tastes the same.
- In addition to the water quality, the water temperature is also decisive for the taste of your coffee. You will get the best results if you prepare the freshly ground coffee with really cold water. In addition to cold water, most baristas also add ice cubes (which are likewise made from filtered water) to the water container so that the water stays nice and cold for as long as possible.

## Drip Speed

The drip speed allows you to give your coffee that extra kick. The slower the pace of extraction, the stronger your cold drip coffee will be.

Depending on your taste, we recommend that you start with a setting of between 0.5 and 2 drips per second and then adjust it to suit your individual taste. The preparation time will then be roughly 1.5 – 4 hours.

Connoisseurs will choose a very slow drip speed and then allow the preparation to take a good 6 to 8 hours. This produces a strong, flavoursome coffee concentrate which can also be enhanced with water if you wish.

## Paper Filters

During preparation, all the coffee powder must be extracted evenly – even though the water always drips on the same spot. Normally the coffee powder is soaked evenly and only releases the absorbed water once sufficient further water has dripped down. However, sometimes the drips may percolate through the coffee powder too quickly and the coffee will not be wetted evenly. This results in a less strong cold drip coffee.

Reasons for less absorbent coffee powder:

- Coffee or grinds which are already slightly older
- Coffee which is ground too coarsely
- Very little coffee powder

The solution: Place a paper filter on the coffee powder so that every single drop of water can be better distributed on the coffee powder via the paper.

## Enjoying Cold Drip Coffee Properly

Traditionally cold drip coffee is simply drunk purely with ice. But there are also lots of other great ways to enjoy cold drip coffee. We have summarised the most popular below:

- Delicious iced coffee with milk (and a scoop of vanilla ice cream)
- Light alternative to filter coffee – just heat 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 something 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. Simply give it a good stir and pour it into your favourite coffee glass.

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

## Cleaning and Care

### NOTICES

- The glass components are **not** to be cleaned in the dishwasher.
- Do not use any toxic, corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the product. This might damage the surfaces.

- 
1. If you have not already done so, remove the lid and the coffee container from the coffee jug.
  2. Empty the coffee container.
  3. Take the permanent filter out of the coffee container.
  4. Take the water container out of the stand.
  5. Wipe down the stand with a damp cloth.
  6. Rinse all other components with warm water. If necessary, use a little mild detergent to remove any stubborn residues.

### Storage

- Before storing the components you should clean them again (see the "Cleaning and Care" chapter) to avoid possible mould formation. Mould can cause spots and damage on the product that can no longer be removed / repaired. When all the components are fully dry, store them in a dry, clean, frost-free place that is protected from direct sunlight and cannot be accessed by children or animals.



- This product is a real eye-catcher! Instead of storing it in the cupboard, you can also display it visibly in your kitchen for decorative purposes. Make sure that you choose a place where the product is protected from children and animals. And don't forget to clean all the ingredients before re-using them - you don't want any dust in your coffee.

## **Warranty and Limitations of Liability**

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

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

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



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

## Product Data

Article number: 03387

Capacity: max. 600 ml (equates to approx. 4 cups)

ID of guide: Z 03387 M BEVI 1018



## 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.

<b>38</b>	<b>Informations concernant la présente notice</b>
38	Explication des symboles
39	Explication des mentions d'avertissement
<b>39</b>	<b>Utilisation conforme</b>
<b>39</b>	<b>Consignes de sécurité</b>
<b>41</b>	<b>Composition</b>
<b>42</b>	<b>Vue générale du produit</b>
<b>43</b>	<b>Avant la première utilisation</b>
<b>43</b>	<b>Installation</b>
<b>44</b>	<b>Préparation</b>
<b>46</b>	<b>Conseils pour un café Cold Drip parfait</b>
46	Sorte de café
47	Mouture
47	Dosage
48	Eau
48	Vitesse d'égouttement
49	Filtre en papier
<b>50</b>	<b>Comment savourer le Cold Drip Coffee</b>
50	Durée de conservation
<b>51</b>	<b>Nettoyage et entretien</b>
<b>52</b>	<b>Rangement</b>
53	Garantie et restrictions de responsabilité
<b>54</b>	<b>Données du produit</b>
<b>54</b>	<b>Mise au rebut</b>

## Félicitations pour cet excellent choix !

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de cette **machine à café Cold Drip**. 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](http://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



Symbole 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.

**AVIS** Avertit d'un risque de dégâts matériels.

## Utilisation conforme

- Ce produit est uniquement destiné à la préparation du café.
- Ce produit n'est **pas** un jouet ! Tenir les enfants et les animaux à distance.
- Le produit est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Il doit être utilisé uniquement comme 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 formation de germes nocifs pour la santé !**  
Après leur utilisation, les éléments en verre, le filtre permanent et la soupape doivent être complètement vidés et nettoyés.

## **AVIS – Risque de dégâts matériels**

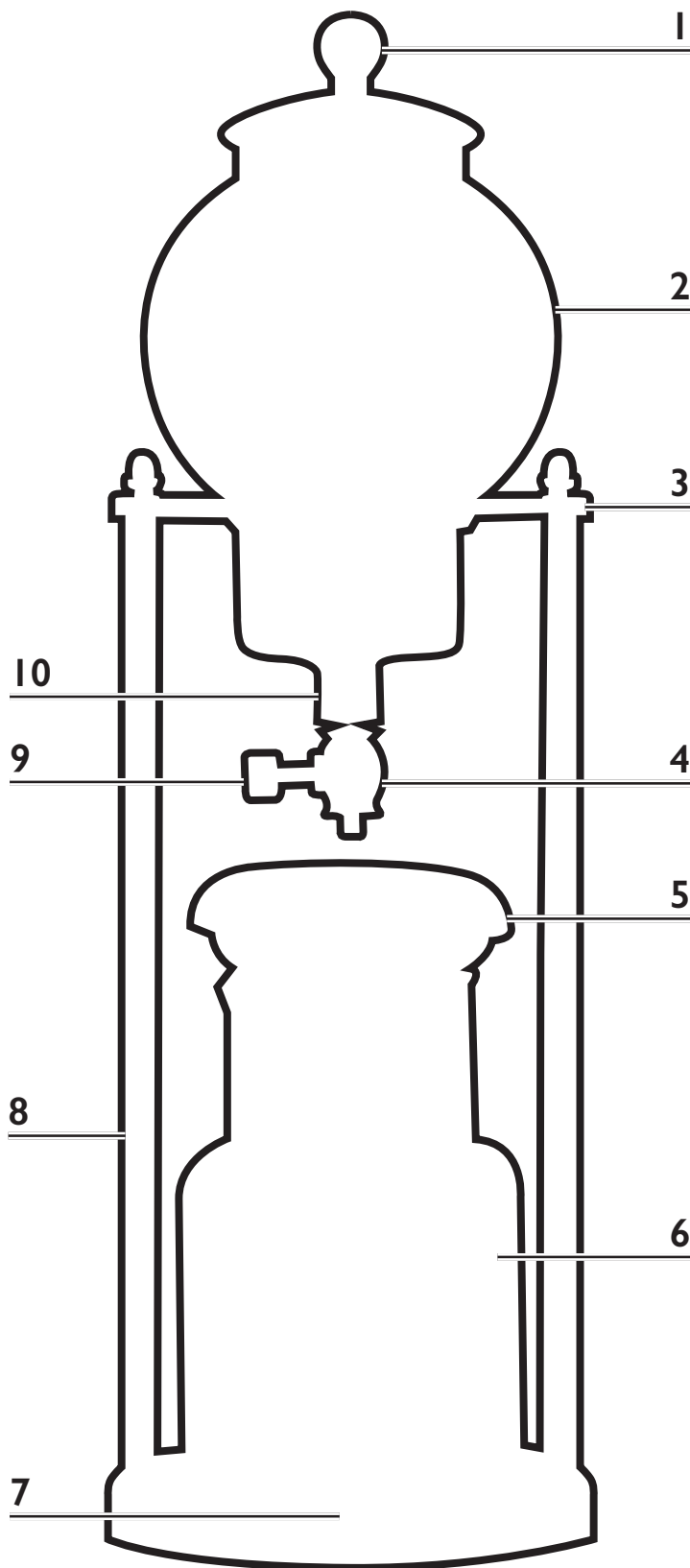
- Contrôler régulièrement si les éléments en verre ne sont pas rayés ou fêlés. Si des éléments présentent des endommagements, ne pas utiliser le produit.
- N'utiliser le produit que s'il est correctement assemblé ! Avant chaque utilisation, s'assurer que la soupape est correctement fixée au bac à eau.
- Ne pas soumettre le produit à des chocs, le maintenir à l'écart de toute flamme ou autre source de chaleur (four, par ex.) et ne pas l'exposer à des températures négatives. En outre, veiller à ce que le châssis ne soit pas longuement exposé à l'humidité.
- Pour garantir le fonctionnement correct du produit, utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant.

## Composition

- Cafetière
- Bac à café
- Couvercle du bac à café
- Filtre permanent
- Bague de protection en silicone
- Soupape
- Bouchon en silicone
- Bac à eau
- Couvercle du bac à eau
- Châssis
- Filtre en papier (100 pièces)
- Notice

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

## Vue générale du produit



- 1 Couvercle du bac à eau
- 2 Bac à eau
- 3 Anneau de maintien du bac à eau
- 4 Soupape
- 5 Couvercle du bac à café
- 6 Cafetière
- 7 Socle de pose
- 8 Châssis
- 9 Molette de réglage de la vitesse d'égouttement
- 10 Ouverture de la soupape



## Avant la première utilisation

1. Ôter tous les emballages et les éventuels films protecteurs qui ont servi de protection pendant le transport.
2. Avant de déguster le tout premier café Cold Drip fraîchement préparé, nous vous recommandons de nettoyer tous les composants, sauf le châssis, pour éliminer les éventuels résidus de production. Suivez à cet effet les consignes données au paragraphe « Nettoyage et entretien ».

## Installation

1. Placez le châssis sur un support sec, stable, plan et résistant à l'eau.
2. Introduisez le côté le plus long de la soupape dans le bouchon en silicone.
3. Mettez le bouchon en silicone muni de la soupape dans l'orifice du bac à eau prévu pour la soupape. Au besoin, faites légèrement pivoter le bouchon dans un sens et dans l'autre. Veillez à ce qu'il soit correctement introduit.
4. Posez le bac à eau dans l'anneau de maintien du châssis.
5. Posez le bac à café dans la cafetière.
6. Posez le couvercle sur le bac à café.
7. Placez la cafetière sur le socle du châssis.



Pour le remplissage du bac à café, nous recommandons de sortir la cafetière avec le bac à café du châssis.

## Préparation

Le Cold Drip Coffee n'est pas simplement un café froid – bien au contraire, cette méthode de préparation particulière va vous offrir une expérience gustative d'un genre particulier. Les arômes et les huiles du café sont extraits lentement, durant plusieurs heures. Étant donné qu'aucune forte chaleur n'entre en jeu, le café émane beaucoup moins de substances amères, ce qui fait que les notes complexes du café peuvent se développer intégralement. Vous pouvez alors déguster votre café préféré en découvrant une nouvelle gamme d'arômes allant du boisé au fruité, du terreux au chocolaté.



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. Posez le filtre permanent dans le bac à café. Veillez à ce qu'il soit correctement positionné.
2. Versez la quantité désirée de café moulu tout frais dans le bac à café. Ne mettez pas trop de café moulu dans le bac à café, car la poudre gonfle. Ne pressez pas trop fortement la poudre, sinon l'eau ne pourrait plus traverser.



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

3. Humectez la surface du café moulu avec un peu d'eau. Cela est recommandé pour obtenir une extraction régulière, dans tout le bac à café.



Si vous utilisez du café moulu très grossièrement ou bien si vous ne mettez qu'une faible quantité de poudre, il est recommandé de poser un filtre en papier sur le café, afin que l'eau puisse se répartir plus uniformément.

4. Mettez le couvercle sur le bac à café et posez le bac à café sur la cafetière.
5. Placez la cafetière avec le bac à café sur le socle du châssis.
6. Remplissez le bac à eau avec de l'eau froide et, le cas échéant, des glaçons. Avant de remplir le bac à eau, veillez à ce que la soupape soit fermée.
7. Ouvrez la soupape et réglez l'égouttement à la vitesse souhaitée :
  - Tournez la molette de réglage de la soupape dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter l'ouverture de la soupape.
  - Tournez la molette de réglage de la soupape dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire l'ouverture de la soupape.



Nous recommandons un dosage d'env. 1 goutte par seconde. De plus amples informations sont fournies au paragraphe suivant.

8. Regardez de temps en temps si la vitesse des gouttes correspond encore à votre réglage souhaité et corrigez-la au besoin.
9. Attendez que l'eau se soit intégralement écoulée à travers le bac à eau et le filtre permanent. Suivant le réglage, la préparation dure env. 2 à 4 heures.
10. Enlevez la cafetière du socle du châssis.
11. 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.

12. Vous pouvez maintenant directement verser le Cold Drip Coffee dans votre tasse préférée ou le conserver dans le réfrigérateur.

*Le moment de déguster un délicieux café est enfin arrivé !*

## **Conseils pour un café Cold Drip 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 : la qualité prévaut sur 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, on peut demander à un barista de confiance de moudre une petite quantité des grains de café et prendre cette mouture comme référence pour ajuster son propre moulin à café.

## Dosage

Pour un résultat parfait, il faut observer la proportion idéale entre café moulu et eau. Si la quantité d'eau est trop importante, le café perdra de son goût. Si l'on met trop de café, 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 chacun ensuite de tester les proportions qui lui 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 du café. Il est donc indispensable de s'assurer de la qualité de l'eau utilisée pour la préparation du café. L'eau du robinet étant souvent trop dure, il est recommandé d'utiliser de l'eau filtrée.  
Pour un goût tout en finesse, il est également possible d'utiliser de l'eau minérale plate. Ici aussi, les essais sont de rigueur car les eaux minérales n'ont pas toutes la même saveur.
- Outre la qualité de l'eau, la température de l'eau est elle aussi décisive pour que le café développe son arôme. On obtient les meilleurs résultats en versant de l'eau 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.

## Vitesse d'égouttement

En réglant la vitesse d'égouttement, vous pouvez donner à votre café une note bien particulière. Plus l'extraction est lente, plus la saveur de votre Cold Drip Coffee sera intense.

Nous recommandons de commencer avec un réglage de 0,5 à 2 gouttes par seconde et d'adapter ensuite individuellement ce réglage. La préparation dure env. 1,5 à 4 heures.

Les connaisseurs préfèrent une très lente vitesse d'égouttement et leur préparation peut durer jusqu'à 6 ou 8 heures. On obtient ainsi un concentré de café très aromatique que l'on peut aussi prolonger à volonté avec de l'eau.

## Filtre en papier

Pendant la préparation, les arômes de toute la poudre de café doivent être régulièrement extraits, bien que l'eau goutte toujours au même endroit. Normalement, la poudre de café s'imbibe uniformément avec de l'eau et ne relâche l'eau absorbée qu'après l'ajout d'une quantité d'eau suffisante. Mais il arrive parfois que les gouttes d'eau traversent trop rapidement la poudre de café et ne l'humectent pas uniformément. On obtient alors un Cold Drip Coffee d'une saveur un peu moins intense.

Raisons pour lesquelles la poudre de café n'absorbe pas bien l'eau :

- Café ou mouture assez vieux
- Café moulu trop grossièrement
- Très faible quantité de poudre de café

La solution : Posez un filtre en papier sur la poudre de café de telle sorte que chaque goutte d'eau se répande dans le papier et que l'eau soit ainsi mieux répartie sur la poudre de café.

## 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.

### Durée de 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

### AVIS

- Les éléments **ne** doivent **pas** être lavés dans le lave-vaisselle.
- 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. Si ce n'est pas encore fait, enlevez le couvercle et le bac à café de la cafetière.
  2. Videz le bac à café.
  3. Enlevez le filtre permanent du bac à café.
  4. Enlevez le bac à eau du châssis.
  5. Passez un chiffon humide sur le châssis.
  6. Lavez tous les autres composants à l'eau chaude. Si besoin, utilisez un peu de produit nettoyant doux pour éliminer les salissures les plus tenaces.

## Rangement

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

## Garantie et restrictions de responsabilité

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

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

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



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 : 03387

Contenance : max. 600 ml (soit env. 4 tasses)

Code de la notice : Z 03387 M BEVI 1018



## 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.

<b>56</b>	<b>Información sobre esta guía</b>
56	Explicación de los símbolos
57	Explicación de las palabras de advertencia
<b>57</b>	<b>Uso previsto</b>
<b>57</b>	<b>Indicaciones de seguridad</b>
<b>59</b>	<b>Volumen de suministro</b>
<b>60</b>	<b>Descripción del producto</b>
<b>61</b>	<b>Antes del primer uso</b>
<b>61</b>	<b>Montaje</b>
<b>62</b>	<b>Preparación</b>
<b>64</b>	<b>Consejos para un Cold Drip Coffee perfecto</b>
64	Tipo de café
65	Molienda
65	Dosificación
66	Agua
66	Velocidad de goteo
67	Filtro de papel
<b>68</b>	<b>Disfrutar del Cold Drip Coffee</b>
68	Conservación
<b>69</b>	<b>Limpieza y conservación</b>
<b>70</b>	<b>Almacenamiento</b>
71	Garantía y limitaciones de responsabilidad
<b>71</b>	<b>Datos del producto</b>
<b>72</b>	<b>Eliminación</b>

## ¡Felicidades!

Estimado/a cliente/a:

Nos alegramos de que se haya decidido por esta **cafetera Cold Drip**. 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](http://www.beem.de)**

## Información sobre esta guía

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

## Explicación de los símbolos



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



Adecuado para alimentos.



Información complementaria.

## Explicación de las palabras de advertencia

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

**AVISO** Advierte de daños materiales.

## Uso previsto

- Este producto está diseñado para la preparación de café.
- ¡Este producto **no** es un juguete! Manténgalo alejado de niños y animales.
- El producto está previsto únicamente para su uso particular, no para su uso 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.
- **¡Riesgo de gérmenes nocivos para la salud!** Las piezas de vidrio, el filtro permanente y la válvula deben vaciarse y limpiarse completamente después de su uso.

## **AVISO – Riesgo de daños materiales**

- Compruebe con frecuencia que las piezas de vidrio no presenten arañazos ni rajaduras. Si las piezas presentan daños, no utilice el producto.
- ¡Utilice el producto únicamente si está correctamente montado! Antes de cada uso, compruebe que la válvula esté correctamente fijada en el depósito de agua.
- Mantenga el producto alejado de fuentes de calor (por ejemplo fogones), llamas libres, temperaturas bajo cero y protéjalo de los golpes. Proteja también el soporte frente a la humedad.
- Utilice únicamente accesorios originales del fabricante para garantizar el funcionamiento correcto del producto.

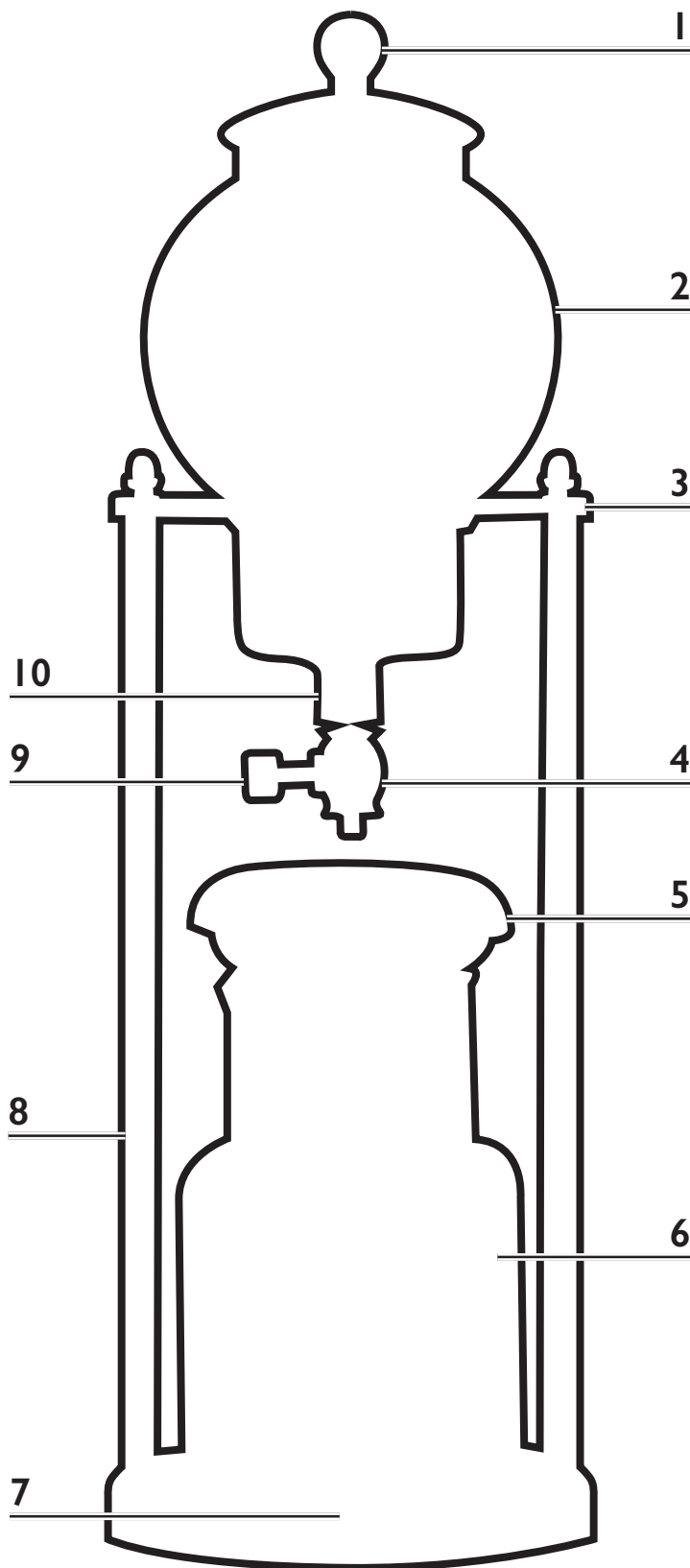


## Volumen de suministro

- Jarra de café
- Depósito de café
- Tapa del depósito de café
- Filtro permanente
- Anillo de protección de silicona
- Válvula
- Tapón de silicona
- Depósito de agua
- Tapa del depósito de agua
- Bastidor
- Filtro de papel (100 unidades)
- Guía

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

## Descripción del producto



- 1** Tapa del depósito de agua
- 2** Depósito de agua
- 3** Anillo de sujeción para el depósito de agua
- 4** Válvula
- 5** Tapa del depósito de café
- 6** Jarra de café
- 7** Superficie de apoyo
- 8** Bastidor
- 9** Rueda de ajuste para la velocidad de goteo
- 10** Abertura de la válvula

## Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje, así como las posibles películas protectoras que sirven como protección durante el transporte.
2. Antes de disfrutar por primera vez del Cold Drip Coffee recién hecho, recomendamos limpiar bien todas las piezas, incluyendo el bastidor, para eliminar posibles residuos de producción. Para ello, siga las indicaciones del capítulo «Limpieza y conservación».

## Montaje

1. Coloque el bastidor sobre una superficie resistente al agua, plana, estable y seca.
2. Coloque el lado largo de la válvula en el tapón de silicona.
3. Coloque el tapón de silicona con la válvula en la abertura de la válvula del depósito de agua. En su caso, enrosque un poco el tapón de un lado a otro. Asegúrese de que está correctamente colocado.
4. Coloque el depósito de agua en el anillo de sujeción del bastidor.
5. Coloque el depósito de café en la jarra de café.
6. Coloque la tapa sobre el depósito de café.
7. Sitúe la jarra de café sobre la base del bastidor.



Para llenar el depósito de café recomendamos retirar del bastidor la jarra de café junto con el depósito de café.

## Preparación

El Cold Drip Coffee no es simplemente un café frío, todo lo contrario: con este método de preparación especial le espera una experiencia de sabor muy especial. Los aromas y aceites del café se extraen lentamente durante horas. Dado que en el proceso el café no se calienta, se obtienen muchas menos sustancias amargas, lo que a su vez permite que las complejas notas del café se desarrollen por completo para que pueda disfrutar de su café favorito de una forma completamente nueva: con tonos de madera o afrutados, de la tierra o achocolatados.



En la sección «Consejos para un Cold Drip Coffee perfecto» en las páginas siguientes encontrará sugerencias de dosificación y preparación.

1. Coloque el filtro permanente en el depósito de café. Asegúrese de que esté bien encajado.
2. Añada al depósito de café la cantidad deseada de café recién molido. No añada demasiado café al depósito, ya que este se hinchará posteriormente, ni lo comprima demasiado, de lo contrario el agua no podrá pasar a través de él.



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

3. Humedezca la superficie del café en polvo con algo de agua. De este modo se obtiene una extracción uniforme en todo el depósito de café.



Si utiliza café molido muy grueso o poco polvo, recomendamos colocar un filtro de papel sobre el café para que el agua se pueda distribuir uniformemente.

4. Coloque la tapa sobre el depósito de café y este sobre la jarra de café.

5. Sitúe la jarra de café junto con el depósito de café sobre la base del bastidor.
6. Llene el depósito de agua con agua fría y, en su caso, cubitos de hielo. Asegúrese de que la válvula esté cerrada antes de añadir agua.
7. Abra la válvula y ajuste la velocidad de goteo que prefiera:
  - Gire la rueda de ajuste de la válvula en el sentido de las agujas del reloj para abrir más la válvula.
  - Gire la rueda de ajuste de la válvula en el sentido contrario a las agujas del reloj para cerrar más la válvula.



Recomendamos una velocidad de aprox. 1 gota por segundo. Encontrará más información en el capítulo siguiente.

8. Compruebe cada cierto tiempo que la velocidad de goteo aún se corresponda con lo ajustado y, en su caso, reajústela.
9. Espere a que pase todo el agua por el depósito de café y por el filtro permanente, es decir, entre 2 y 4 horas en función del ajuste.
10. Retire la jarra de café del bastidor.
11. Dado que al iniciar la extracción es cuando más aroma se extrae del café y, posteriormente, cada vez se irá obteniendo menos, remueva siempre el Cold Drip Coffee antes de beberlo.
12. Ahora podrá verter su Cold Drip Coffee directamente en su taza favorita o podrá guardarlo en el frigorífico.

*¡Disfrute del sabor de su café recién hecho!*

## Consejos para un Cold Drip Coffee perfecto

El sabor perfecto depende de muchos factores diferentes, pero los más importantes son los granos de café y el agua. No obstante, también el tipo de preparación influye de forma sutil pero decisiva.

A continuación hemos resumido para usted algunos de los fundamentos más importantes para este tipo de preparación.

### Tipo de café

- Aunque cuando se prepara café siguiendo el método Cold Drip hay muchos factores que influyen para obtener un café perfecto, el ingrediente más importante es el grano de café. El sabor varía en función del tipo de café, del suelo en el que fue cultivado, de la región de cultivo, del clima de la región, así como del proceso de tostado al que se someten los granos de café.
- Para disfrutar del café de verdad: ¡la calidad es más importante que la cantidad! Al utilizar el método del goteo en frío para hacer café se acentúan sobre todo los suaves aromas del correspondiente grano de café y, de este modo, también el sabor único de cada tipo de café. Por eso merece la pena elegir granos de café de mejor calidad. Recomendamos tipos de café claro y con un tostado delicado, dado que contiene pocas sustancias amargas y conservan muy bien el sabor característico del café.

## Molienda

- Después de la molienda el café pierde su aroma con mucha rapidez. Para conservar las mejores características de los granos, recomendamos moler los granos unos instantes antes de 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, lo que permite cambiar a otro tipo de café sin problemas.
- El grado de molienda es uno de los factores decisivos. Para el método Cold Drip se debe elegir un grado de molienda algo más grueso que para el café de prensa francesa. Si quiere ir sobre seguro puede pedir a su barista preferido que muele algunos granos de café para así usarlos de referencia durante la molienda en casa.

## Dosificación

Para conseguir un resultado perfecto es muy importante respetar las proporciones de café molido y agua. Si hay demasiada agua, el café perderá sabor. Si usa demasiado café, el sabor será demasiado intenso. Para empezar recomendamos 25 g de café molido por cada 250 ml de agua. 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 puede pesar el café y el agua con mucha precisión y garantizar así la proporción perfecta de agua y café molido.

## Agua

- El agua es una parte esencial, junto con los granos de café, para hacer el café. Por eso hay que asegurarse de que el agua que se use sea de buena calidad. Como el agua del grifo suele ser demasiado dura, recomendamos usar agua filtrada. Para un sabor más puro también puede usar agua mineral. En este caso recomendamos probar varios tipos de agua mineral, porque no todas son iguales.
- Para el sabor del café también es decisiva la temperatura del agua y la calidad de la misma. Los mejores resultados los conseguirá si prepara el café recién molido con agua muy fría. La mayor parte de los baristas añaden cubitos de hielo (hechos también con agua filtrada) al agua fría del depósito de agua, para que de este modo el agua se mantenga fría el mayor tiempo posible.

## Velocidad de goteo

Ajustando la velocidad de goteo puede hacer su café aún más especial. Cuanto más lenta sea la extracción, más intenso será el sabor de su Cold Drip Coffee.

En función del gusto de cada uno, recomendamos comenzar con un ajuste de entre 0,5 y 2 gotas por segundo e irlo modificando posteriormente. En ese caso, la preparación durará entre 1,5 y 4 horas.

Los conocedores eligen una velocidad de goteo muy baja y dejan que la preparación dure entre 6 y 8 horas. Se obtiene una concentración de café muy aromática que, en función de los gustos, se puede mezclar también con agua.



## **Filtro de papel**

Durante la preparación se debe realizar una extracción uniforme de todo el café molido, aunque el agua siempre gotee en el mismo sitio. Normalmente el café molido absorbe el agua uniformemente y la suelta cuando ya ha goteado suficiente agua. No obstante, a veces las gotas pasan demasiado rápido por el café molido y el café no se humedece uniformemente. El resultado es un Cold Drip Coffee con menor intensidad.

Motivos por los que el café no absorbe bien el agua:

- Café o moliendas que no sean recientes.
- Café molido muy grueso.
- Poca cantidad de café molido.

Solución: coloque un filtro de papel sobre el café molido para que cada gota de agua pase por el papel y se pueda distribuir mejor por el café molido.

## Disfrutar del Cold Drip Coffee

Normalmente el Cold Drip Coffee se bebe simplemente con hielo. No obstante, este café se puede disfrutar también de otras formas. A continuación le presentamos las más populares:

- Delicioso café con hielo y con leche (y una bola de helado de vainilla)
- Alternativa sana al café de filtro: simplemente caliente el café
- Coffee Tonic: mezclado con tónica
- Coffee Limette Tonic: mezclado con tónica y zumo de lima recién exprimido; también delicioso con zumo de limón o de naranja
- Gin Coffee Tonic: mezclado con tónica y su ginebra favorita
- Copa de café con licor de whiskey o de café, grappa, amaretto, etc.

Deje volar su imaginación y experimente con sus bebidas favoritas.

### Conservación

Podrá disfrutar de su Cold Drip Coffee en cuanto todo el agua haya pasado por el café. Simplemente revuelva el café y viértalo en su vaso favorito.

Si no quiere beberlo todo de una vez, puede guardarlo en el frigorífico. Viértalo en un recipiente que pueda cerrarse o cubra la jarra de café. Si está bien refrigerado, el Cold Drip Coffee se conservará sin problemas durante aprox. 3 días, ¡si es que puede resistirse a su sabor tanto tiempo!

## Limpieza y conservación

### INDICACIONES

- Las piezas **no** pueden lavarse en el lavavajillas.
  - No utilizar productos de limpieza tóxicos, corrosivos o abrasivos ni estropajos. Podrían dañar las superficies.
- 
1. Si aún no lo ha hecho, retire la tapa y el depósito de café de la jarra de café.
  2. Vacíe el depósito de café.
  3. Retire el filtro permanente del depósito de café.
  4. Retire el depósito de café del bastidor.
  5. Limpie el bastidor con un trapo húmedo.
  6. Lave el resto de piezas con agua tibia. Si fuera necesario, puede utilizar algo de lavavajillas suave para eliminar la suciedad más resistente.

## Almacenamiento

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

## Garantía y limitaciones de responsabilidad

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

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

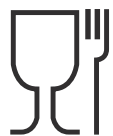
- Incumplimiento del manual de instrucciones
- Uso inapropiado
- Manipulación inadecuada o inapropiada
- Reparaciones realizadas de forma indebida
- Modificaciones no autorizadas
- Uso de piezas o recambios externos
- Uso de piezas complementarias o accesorios inapropiados



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:	03387
Capacidad:	máx. 600 ml (corresponde a aprox. 4 tazas)
ID de guía:	Z 03387 M BEVI 1018



## 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.

<b>74</b>	<b>Informazioni su questa guida</b>
74	Spiegazione dei simboli
75	Spiegazione delle indicazioni di pericolo
<b>75</b>	<b>Uso consentito</b>
<b>75</b>	<b>Indicazioni di sicurezza</b>
<b>77</b>	<b>Contenuto della confezione</b>
<b>78</b>	<b>Panoramica del prodotto</b>
<b>79</b>	<b>Prima del primo utilizzo</b>
<b>79</b>	<b>Installazione</b>
<b>80</b>	<b>Preparazione</b>
<b>82</b>	<b>Consigli per un Cold Drip Coffee perfetto</b>
82	Tipi di caffè
83	Macinatura
83	Dosaggio
84	Acqua
84	Velocità di gocciolamento
85	Filtro in carta
<b>86</b>	<b>Modo giusto per godersi un Cold Drip Coffee</b>
86	Conservabilità
<b>87</b>	<b>Pulizia e cura</b>
<b>88</b>	<b>Conservazione</b>
89	Garanzia e limitazioni di responsabilità
<b>89</b>	<b>Dati del prodotto</b>
<b>90</b>	<b>Smaltimento</b>

## Congratulazioni!

Gentile Cliente,

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

[www.beem.de](http://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.

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

## Uso consentito

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

## Indicazioni di sicurezza



### **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni**

- **Pericolo di soffocamento!** Tenere lontani i bambini e gli animali dal materiale di imballaggio.
- **Rischio di germi nocivi per la salute!** Dopo l'uso, i componenti in vetro, il filtro permanente e la valvola vanno svuotati completamente e puliti.

## **AVVISO – Pericolo di danni alle cose**

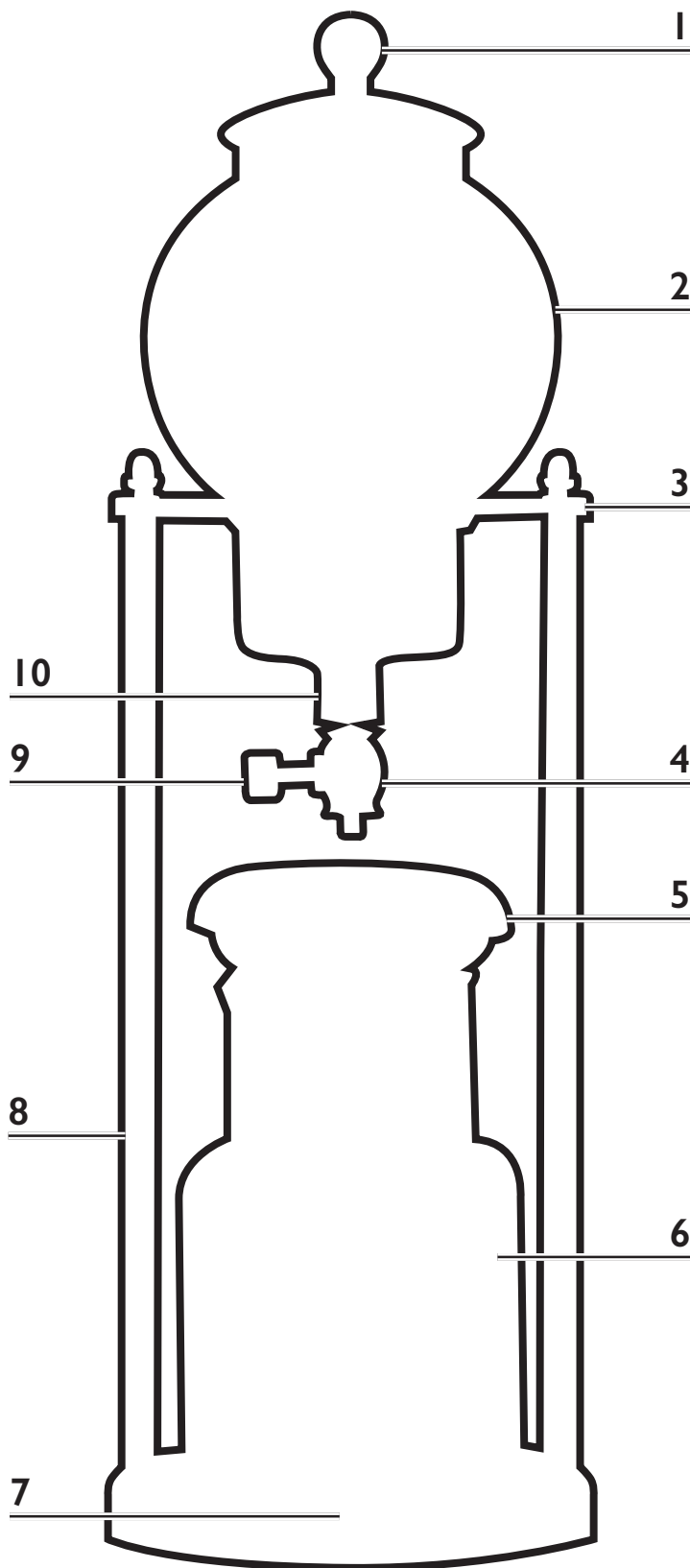
- Controllare regolarmente i componenti in vetro per verificare l'eventuale presenza di graffi o crepe. In caso di danni ai componenti principali, non utilizzare il prodotto.
- Utilizzare il prodotto solo se montato correttamente! Prima di ogni applicazione, verificare che la valvola sia fissata correttamente sul serbatoio dell'acqua.
- Proteggere il prodotto da fonti di calore (ad es. piano cottura), fiamme libere, temperature negative e urti. Inoltre, proteggere la base da umidità persistente.
- Per garantire il funzionamento corretto del prodotto, utilizzare esclusivamente gli accessori originali del produttore.

## Contenuto della confezione

- Bricco per caffè
- Recipiente per il caffè
- Coperchio del recipiente per il caffè
- Filtro permanente
- Anello di protezione in silicone
- Valvola
- Tappi in silicone
- Serbatoio dell'acqua
- Coperchio del serbatoio dell'acqua
- Telaio
- Filtro in carta (100 pezzi)
- Guida

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

## Panoramica del prodotto



- 1** Coperchio del serbatoio dell'acqua
- 2** Serbatoio dell'acqua
- 3** Anello di ritenimento del serbatoio dell'acqua
- 4** Valvola
- 5** Coperchio del recipiente per il caffè
- 6** Bricco per caffè
- 7** Superficie d'appoggio
- 8** Telaio
- 9** Rotella di regolazione della velocità di gocciolamento
- 10** Apertura per la valvola

## Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, nonché eventuali pellicole protettive utilizzate come protezione durante il trasporto.
2. Prima di goderti il primo caffè Cold Drip preparato al momento, ti raccomandiamo di pulire tutti i componenti principali, fino al telaio, per rimuovere eventuali residui di produzione. A tal fine, attieniti alle istruzioni riportate nel capitolo “Pulizia e cura”.

## Installazione

1. Appoggia il telaio su una base asciutta, stabile, piana e resistente all'acqua.
2. Inserisci il lato più lungo della valvola nei tappi in silicone.
3. Inserisci i tappi in silicone con la valvola nell'apertura per la valvola del serbatoio dell'acqua. Eventualmente, gira un po' i tappi di qua e di là. Accertati che siano alloggiati correttamente.
4. Inserisci il serbatoio dell'acqua nell'anello di ritegno del telaio.
5. Inserisci il recipiente per il caffè nel bricco del caffè.
6. Posiziona il coperchio sul recipiente per il caffè.
7. Posiziona il bricco per il caffè sulla superficie d'appoggio del telaio.



Per riempire il recipiente per il caffè raccomandiamo di estrarre il bricco del caffè dal telaio insieme al recipiente per il caffè.

## Preparazione

Il Cold Drip Coffee non è un semplice caffè freddo: al contrario, con questo speciale metodo di preparazione potrai goderti un gusto assolutamente particolare. Gli aromi e gli oli vengono estratti dal caffè lentamente, nell'arco di ore. Poiché in questo caso il calore non gioca nessun ruolo, vengono estratte dal caffè molte meno sostanze amare; di conseguenza, possono sprigionarsi tutte le note complesse del caffè, permettendoti di goderti il tuo caffè preferito in modo completamente nuovo: da quello legnoso a quello fruttato, da quello terroso a quello cioccolatoso.



Per consigli su dosaggio e preparazione, consulta la sezione “Consigli per un Cold Drip Coffee perfetto” nelle prossime pagine.

1. Posiziona il filtro permanente nel recipiente per il caffè. Accertati che sia alloggiato correttamente.
2. Riempi il recipiente per il caffè con la quantità desiderata di caffè macinato al momento. Non riempire il recipiente per il caffè con troppa polvere, in quanto essa aumenterà di volume. Inoltre, non pressare troppo la polvere, altrimenti l'acqua non potrà più attraversarla.



Raccomandiamo di usare 25 g di caffè macinato ogni 250 ml di acqua. Per ulteriori informazioni a riguardo, consultare il capitolo seguente.

3. Inumidire la superficie del caffè macinato con un po' di acqua. In questo modo si ottiene un'estrazione omogenea in tutto il recipiente per il caffè.



Se utilizzi un caffè macinato troppo grossolanamente o poca polvere, raccomandiamo di appoggiare un filtro

in carta sul caffè affinché l'acqua sia distribuita in modo omogeneo.

4. Posiziona il coperchio sul recipiente per il caffè e appoggia il recipiente sul bricco per il caffè.
5. Posiziona il bricco per il caffè sulla superficie d'appoggio del telaio insieme al recipiente per il caffè.
6. Riempi il serbatoio dell'acqua con acqua fredda ed eventualmente cubetti di ghiaccio. Prima di riempire con acqua, accertati che la valvola sia chiusa.
7. Apri la valvola e imposta la velocità di gocciolamento desiderata:
  - Ruota la rotella di regolazione della valvola in senso orario per aprirla ulteriormente.
  - Ruota la rotella di regolazione della valvola in senso antiorario per chiuderla ulteriormente.



Raccomandiamo 1 goccia al secondo. Per ulteriori informazioni a riguardo, consultare il capitolo seguente.

8. Ogni tanto controllare che la velocità di gocciolamento sia ancora quella desiderata ed eventualmente regolarla.
9. Attendere che tutta l'acqua sia fuoriuscita dal recipiente per il caffè e dal filtro permanente. A seconda dell'impostazione, ciò richiede da 2 a 4 ore.
10. Rimuovere il bricco per il caffè dal telaio.
11. Poiché all'inizio dell'estrazione si sprigionano tante sostanze aromatiche dal caffè, mentre durante l'estrazione la quantità diminuisce sempre più, girare sempre il Cold Drip Coffee prima di berlo.

12. A questo punto puoi versare il Cold Drip Coffee direttamente nella tua tazza preferita oppure conservarlo in frigorifero.

*Ti auguriamo momenti di piacere e freschezza gustandoti il tuo caffè!*

## **Consigli per un Cold Drip Coffee perfetto**

Il gusto perfetto dipende da molti fattori diversi, tra cui in primo luogo i chicchi di caffè e l'acqua. Tuttavia, anche seguire esattamente la modalità di preparazione fa una differenza a volte piccola, ma sottile.

Di seguito abbiamo raccolto un paio delle informazioni di base più importanti su questo tipo di preparazione.

### **Tipi di caffè**

- Anche se nel metodo Cold Drip sono molti i fattori che contribuiscono alla preparazione di un caffè perfettamente riuscito, l'ingrediente più importante, naturalmente, è dato dai chicchi di caffè. Il gusto del caffè è diverso a seconda del tipo di caffè, del terreno su cui viene coltivato il caffè, della regione di coltivazione e del clima di tale regione, nonché del procedimento di tostatura cui sono sottoposti i chicchi di caffè.
- Per un piacere autentico del caffè vale la regola: qualità prima della quantità! La preparazione Cold Drip esalta soprattutto gli aromi fini di ciascun chicco di caffè e quindi il gusto peculiare del caffè. Pertanto, vale la pena spendere qualcosa in più per la scelta dei chicchi di caffè. Raccomandiamo di scegliere varietà chiare e tostate con metodi delicati, dal momento che contengono meno sostanze amare e permettono di preservare particolarmente bene il gusto tipico dei chicchi.



## Macinatura

- Dopo la macinatura, il caffè perde rapidamente l'aroma. Per ottenere il meglio dai chicchi, raccomandiamo di macinarli poco prima della preparazione, 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. Per il procedimento Cold Drip il caffè va macinato un velo più grossolanamente rispetto al French Press. 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 presente il rapporto tra le quantità di caffè macinato e acqua. Se la parte di acqua prevale, il caffè perde il suo sapore. Se invece utilizzi troppo caffè, il caffè diventa troppo forte. Per iniziare, raccomandiamo di usare 25 g di caffè ogni 250 ml di acqua. I gusti ovviamente variano da persona a persona, per cui dovrai fare vari esperimenti per trovare nel tempo il rapporto ideale per te.



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

## Acqua

- L'acqua, insieme ai chicchi di caffè, è la componente principale del tuo caffè. Pertanto, occorre accertarsi che la qualità dell'acqua utilizzata sia buona. Poiché l'acqua di rubinetto spesso è troppo dura, raccomandiamo di usare acqua filtrata.  
Per un gusto particolarmente fine, si può anche utilizzare acqua minerale liscia. Anche in questo caso occorre procedere per tentativi, dal momento che non tutte le acque minerali hanno lo stesso sapore.
- Oltre alla qualità dell'acqua, anche la temperatura è fondamentale per il gusto del caffè. I migliori risultati si ottengono preparando il caffè appena macinato con l'acqua fredda giusta. La maggior parte dei baristi riempie il serbatoio dell'acqua oltre che con acqua fredda anche con cubetti di ghiaccio (preparati anch'essi con acqua distillata) in modo da mantenere l'acqua fredda il più a lungo possibile.

## Velocità di gocciolamento

Grazie alla velocità di gocciolamento, puoi conferire al tuo caffè quel tocco in più. Più lenta sarà l'estrazione, più intenso sarà il tuo Cold Drip Coffee.

A seconda del gusto, consigliamo di iniziare con un'impostazione compresa tra 0,5 e 2 gocce al secondo per poi adattarla a piacere. In questo modo per la preparazione ci vogliono circa 1,5 – 4 ore.

Gli intenditori scelgono una velocità di gocciolamento molto lenta, con una preparazione che richiede da 6 a 8 ore. Ne deriva un caffè concentrato dall'aroma molto intenso che, a piacere, può essere diluito con acqua.

## **Filtro in carta**

Durante la preparazione è necessario che l'estrazione di tutto il caffè macinato sia omogenea e ciò nonostante il fatto che le gocce d'acqua cadano sempre nello stesso punto. Normalmente il caffè macinato si impregna in modo omogeneo e rilascia di nuovo l'acqua assorbita solo quando la quantità di acqua gocciolata è sufficiente. Tuttavia, a volte capita che le gocce attraversino troppo velocemente il caffè macinato e il caffè non venga inumidito in modo omogeneo. Ne deriva un Cold Drip Coffee meno intenso.

Motivi di un'assorbente ridotta del caffè macinato:

- Caffè o macinatura già vecchi
- Macinatura del caffè troppo grossolana
- Quantità troppo ridotta di caffè macinato

Soluzione: metti un filtro in carta sul caffè macinato in modo che attraverso la carta ogni singola goccia d'acqua sia distribuita meglio sul caffè macinato.

## Modo giusto per godersi un Cold Drip Coffee

Tradizionalmente, il Cold Drip Coffee viene bevuto allo stato puro, con ghiaccio. Tuttavia, il Cold Drip Coffee è buono anche in tanti altri modi. Di seguito abbiamo raccolto quelli più amati:

- Gustoso caffè freddo con latte (e un cubetto di ghiaccio a vaniglia)
- Sana alternativa al caffè filtro: basta riscaldarlo successivamente
- Coffee Tonic: mischiato con acqua tonica
- Coffee Limette Tonic: mischiato con acqua tonica e succo di lime appena preparato; perfetto anche con succo di limone o arancia
- Gin Coffee Tonic: mischiato con acqua tonica e il gin preferito
- Coffee-Longdrink con whiskey o liquore a caffè, grappa, amaretto o simili

Lascia andare la fantasia a ruota libera e sperimenta con le tue bevande preferite.

### Conservabilità

Quando l'acqua sarà colata completamente, potrai goderti il tuo Cold Drip Coffee subito. Basta girarlo e versarlo nel tuo bicchiere da caffè preferito.

Se però non desideri berlo tutto immediatamente, puoi conservarlo in frigorifero. Basta metterlo in un recipiente richiudibile oppure coprire il bricco per il caffè con un coperchio. Se ben raffreddato, il Cold Drip Coffee si conserva senza problemi per circa 3 giorni, ammesso che tu riesca a resistere così a lungo a questo piacere!

## Pulizia e cura

### AVVISI

- **Non** lavare in lavastoviglie i componenti.
  - Per la pulizia non utilizzare prodotti detergenti tossici, corrosivi o abrasivi, né spugne abrasive: potrebbero danneggiare le superfici.
- 

1. Se non l'hai ancora fatto, rimuovi il coperchio e il recipiente per il caffè dal bricco per il caffè.
2. Svuota il recipiente per il caffè.
3. Estrai il filtro permanente dal recipiente per il caffè.
4. Estrai il recipiente per il caffè dal telaio.
5. Pulisci il telaio strofinandolo con un panno umido.
6. Lavare tutti gli altri componenti con acqua calda.  
All'occorrenza, puoi utilizzare del detersivo delicato per rimuovere lo sporco più ostinato.

## Conservazione

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

## Garanzia e limitazioni di responsabilità

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

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

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



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

## Dati del prodotto

Codice articolo: 03387

Capacità: max. 600 ml (corrisponde a circa 4 tazze)

ID guida: Z 03387 M BEVI 1018



## 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.