

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

Herzlichen Glückwunsch!

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Du Dich für diese **Coffee Press Kaffeebereiterkanne** entschieden hast. Solltest Du Fragen zu unserem Produkt sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website:

www.beem.de

Informationen zu diesem Guide

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

Erklärung der Symbole



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



Für Lebensmittel geeignet.



Ergänzende Informationen

Erklärung der Signalwörter

- WARNUNG** Warnt vor **möglichen** schweren Verletzungen und Lebensgefahr.
- HINWEIS** Warnt vor Sachschäden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zum Zubereiten von Coffee Press 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

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

Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser und heiße Glasoberfläche!

- Die Kaffeebereiterkanne wird heiß, sobald sie mit heißem Wasser befüllt wird. Ausschließlich den Griff und den Knauf berühren.
- Den Stempel vorsichtig einsetzen, um Spritzen von heißem Wasser zu verhindern.

- Beim Transportieren und Ausgießen von heißem Kaffee vorsichtig sein!
- Die Glaskanne und den Stempel vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- **Risiko von gesundheitsschädlichen Keimen!** Die Glaskanne sowie den Stempel müssen nach der Benutzung komplett entleert und gereinigt werden.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Produkt regelmäßig auf Kratzer oder Sprünge überprüfen. Sollte es Schäden aufweisen, nicht verwenden.
- Das Produkt nur verwenden, wenn es korrekt zusammengebaut ist! Vor jeder Anwendung überprüfen, ob der Deckel und Stempel korrekt sitzen.
- Das Produkt vor Wärmequellen (z. B. Herd), offenem Feuer, Minustemperaturen und Stößen schützen. Zusätzlich den Bambusdeckel vor übermäßiger Nässe und den Bambusdeckel sowie Stempel vor langanhaltender Feuchtigkeit schützen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Produktes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

Lieferumfang

- Glaskanne
- Deckel
- Deckelknopf
- Stempel mit Halterung
- Meßlöffel mit Kaffeeklammer
- Guide

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

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

Kaffee zubereiten



Vor dem ersten Genuss von Kaffee solltest Du die Glaskanne und die Zubehörteile reinigen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Folge dafür den Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

1. Fülle die gewünschte Menge Kaffee in die Glaskanne. Ein paar Tipps zur Dosierung und Zubereitung findest Du in unseren „Tipps für den perfekten Kaffee aus deiner Coffee Press“.
2. Koche Wasser auf und warte bis es eine Temperatur von ca. 95 °C hat. Fülle etwa doppelt so viel Wasser wie Kaffee in die Glaskanne.
3. Rühre den Kaffee um, damit das Kaffeepulver gleichmäßig im Wasser verteilt wird. Das garantiert, dass die Kaffeearomen optimal herausgelöst werden können.
4. Lasse den Kaffee ca. 30 Sekunden ziehen und gieße dann die Glaskanne bis zum oberen Rand (max. 350 ml) mit Wasser auf.
5. Setze den Deckel mit Stempel vorsichtig auf die Glaskanne und drücke den Stempel leicht herunter, sodass das Kaffeepulver an der Oberfläche ins Wasser gedrückt wird.
6. Lasse den Kaffee ca. 3 – 5 Minuten ziehen.
7. Nach Wunsch, kannst Du den Kaffee jetzt noch einmal umrühren und abschöpfen (siehe folgendes Kapitel).
8. Drücke den Stempel langsam und gleichmäßig herunter. Er sollte sich leicht herunterdrücken lassen.
9. Nun kannst Du den Kaffee direkt aus der Glaskanne in Deine Lieblingstasse einschenken.

*Wir wünschen Dir wundervollen Kaffee-Genuss –
Tasse für Tasse!*

Tipps für den perfekten Kaffee aus deiner Coffee Press

Die Coffee Press ist eine relativ alte Zubereitungsmethode, die im Frankreich des 19. Jahrhunderts entwickelt wurde. Bei der Zubereitung mit der Coffee Press Kaffeebereiterkanne, die auch als Pressstempelkanne bezeichnet wird, benötigst Du kein Filterpapier oder sonstige Verbrauchsmaterialien.

In der Coffee Press ist das Kaffeepulver durchgehend mit dem Wasser in Kontakt. Dadurch, dass der Kaffee nur durch den Stempel gefiltert wird, gehen Kaffeeöle und -fette leichter in den Kaffee über, was ihn geschmacklich deutlich komplexer und reichhaltiger macht.

Für den perfekten Kaffee aus deiner neuen Coffee Press Kaffeebereiterkanne sind neben dem Mahlgrad des Kaffees, der Kaffeesorte und der Wassertemperatur auch die Ziehzeit und ein paar grundlegende Handgriffe wichtig. Nachfolgend haben wir die wichtigsten Punkte für Dich zusammengefasst.

Kaffeesorte

- Die wichtigste Zutat für jeden guten Kaffee ist natürlich die Kaffeebohne selbst. Der Geschmack unterscheidet sich nach Kaffeesorte, dem Boden, auf dem der Kaffee angebaut wurde, der Anbauregion und dem dort herrschenden Klima sowie dem Röstverfahren, dem die Kaffeebohnen unterzogen wurden.
- Qualität vor Quantität! Auch weil Du den mit dieser Methode zubereiteten Kaffee ohne jegliche Zusätze wie Milch oder Zucker genießen kannst, 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 besonders gut erhalten ist.

Mahlgrad

- Kaffee verliert nach dem Mahlen rasch an Aroma. Um das Beste aus der Bohne zu holen, empfehlen wir Dir die Kaffeebohnen erst kurz vor dem Brühen zu mahlen – und das am besten von Hand. Vorteil bei manuellen Kaffeemühlen: der Mahlgrad lässt sich in der Regel stufenlos einstellen und daher genauer justieren. Zudem lassen sich die Kaffeemühlen einfacher reinigen, sodass ein Wechsel zwischen verschiedenen Kaffeesorten problemlos möglich ist.
- Der Mahlgrad gehört zu den entscheidenden Faktoren. Ist er zu fein, überextrahiert der Kaffee und wird bitter. Zudem verdichtet sich das Kaffeepulver so stark, dass sich der Stempel nur sehr schwer herunterdrücken lässt. Bei der Coffee Press Methode wird ein mittlerer bis grober Mahlgrad empfohlen. Die Körnung von Gries kann zur Orientierung dienen. Wenn Du auf Nummer Sicher gehen möchtest, lass Dir von dem Barista Deines Vertrauens einen kleinen Teil der Bohnen mahlen und nutze diese beim Mahlen zu Hause als Vergleich.

Dosierung

- Um ein gelungenes Ergebnis zu erhalten, solltest Du das Mengenverhältnis zwischen Kaffeepulver und Wasser ganz genau im Auge behalten. Überwiegt der Wasseranteil, verliert der Kaffee an Geschmack. Nutzt Du wiederum zu viel Kaffeepulver, wird der Kaffee zu intensiv. Wir empfehlen zum Einstieg 20 g Kaffee für Deine Kaffezubereiterkanne (350 ml). Die Geschmäcker variieren natürlich von Person zu Person, daher musst Du Dich an Dein ganz persönliches Ideal-Verhältnis langsam herantasten.

- Der mitgelieferte Messlöffel fasst (gestrichen) etwa 7 g Kaffeebohnen und 5 g Kaffeepulver.



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

*Eine Tasse ist nicht genug? Manchmal hast Du einfach mehr Lust auf Kaffee oder Deine Gäste sollen auch in den vollen Kaffeegenuss kommen? Kein Problem, denn unsere Coffee Press Kaffeebereiterkanne gibt es auch in groß. Damit Du den Genuss auch teilen kannst. Die **Coffee Press Kaffeebereiterkanne 1 Liter** erhältst Du im ausgewählten Fachhandel, direkt über unsere Homepage www.beem.de oder auf Anfrage über unseren Kundenservice.*

Wasser

- Kaffee besteht zum größten Teil aus Wasser, daher solltest Du darauf achten, dass die Qualität des Wassers, das Du zum Brühen Deines Kaffees verwendest, gut ist. Da Leitungswasser häufig zu hart ist, empfehlen wir Dir gefiltertes Wasser zu verwenden. Für einen besonders feinen Geschmack kannst Du auch stilles Mineralwasser verwenden. Auch hier solltest Du ausprobieren, da nicht jedes Mineralwasser gleich schmeckt.
- Neben der Wasserqualität ist auch die Wassertemperatur für den Geschmack Deines Kaffees entscheidend. Die besten Ergebnisse erhältst Du, wenn Du den frisch gemahlene Kaffee mit Wasser übergießt, das eine Tem-

peratur von ca. 95 °C hat. Den Kaffee mit kochendem Wasser zu überbrühen, solltest Du unbedingt vermeiden! Ist das Wasser zu heiß, können wertvolle Inhaltsstoffe im Kaffeepulver verbrennen, was den Kaffee bitter macht.

*Stilvoll und elegant kannst Du das mit unserem **BEEM Pour Over Wasserkessel mit Thermometer** machen. Der Kessel kann auf jedem Herd (Gas, Elektro, Ceran, Induktion) verwendet werden und fasst bis zu 1,2 l Wasser. Das Thermometer im Deckel zeigt Dir genau an, wie heiß das Wasser im Inneren ist. So hast du immer die optimale Temperatur für den perfekten Kaffeegenuss. Durch den filigranen und geschwungenen Hals des Kessels hält das Wasser seine Temperatur und lässt sich ideal dosieren. Der Bambusgriff liegt optimal in der Hand und zeichnet sich durch eine angenehme Haptik aus. Den Kessel, der auch optisch perfekt zu Deiner Coffee Press Kaffeebereiterkanne passt, erhältst Du im ausgewählten Fachhandel, direkt über unsere Homepage www.beem.de oder auf Anfrage über unseren Kundenservice.*

Ziehzeit

- Bei der Ziehzeit darf je nach Kaffee und Geschmacksvorlieben experimentiert werden. Zwischen 2 und 6 Minuten ist alles erlaubt. Unter 2 Minuten lösen sich zu wenige Aromen und der Kaffee schmeckt dünn und wässrig. Über 6 Minuten lösen sich zu viele Bitterstoffe aus dem Kaffeepulver heraus und der Kaffee wird bitter. Wir empfehlen mit einer Ziehzeit von ca. 4 Minuten zu starten.
- Nach dem Ende der Ziehzeit solltest Du den Kaffee schnellstmöglich in eine Tasse gießen und nicht lange in der Coffee Press Kaffeebereiterkanne stehen lassen, da das Kaffeepulver am Boden weiter extrahiert, also Aromen und Bitterstoffe abgibt.

Abschöpfen

- Für alle, denen der Kaffee aus der Coffee Press zu stark ist, ist das Abschöpfen eine gute Variante. Der Körper des Kaffees wird etwas geringer, dafür können florale Aromen besser zur Geltung kommen. Zudem verändert sich die Säure des Kaffees, was vor allem bei stark säurehaltigen Kaffeesorten eine gute Variante ist, damit der Kaffee nicht so leicht übersäuert.
- Das Abschöpfen findet nach der Ziehzeit und vor dem Herunterdrücken des Stempels statt. Dafür den Kaffee erneut umrühren und sofort mit dem Löffel die obere Schicht Schaum und Mahlgut abschöpfen.

Weitere Tipps

- Zum Umrühren einen Plastik- oder Holzlöffel verwenden, da ein Metalllöffel den Geschmack verändern und die Glaskanne beschädigen kann.
- Darauf achten, dass der Stempel immer fest verschraubt ist und nicht wackelt, ansonsten kann Kaffeepulver vorbeischwimmen.
- Die Kanne immer bis zum oberen Rand (350 ml) füllen, damit das Mengenverhältnis stimmt.
- Wärme die Glaskanne und vor allem Deine Kaffeetasse mit heißem Wasser vor, damit Dein Kaffee nicht zu schnell abkühlt.
- Mit der Kaffeeklammer am Griff des Messlöffels kannst Du Kaffeetüten besonders gut verschließen. So bewahrst Du nicht nur das Aroma des Kaffeepulvers länger, sondern hast auch den Messlöffel immer im richtigen Moment zur Hand.

Reinigung und Pflege

HINWEIS

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

1. Sollte Kaffee übrig geblieben sein, diesen wegschütten, wenn alles abgekühlt ist.
2. Den Deckel mit Stempel von der Glaskanne abnehmen.
3. Den Kaffeesatz aus der Glaskanne entfernen und diese entweder mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen oder in die Geschirrspülmaschine geben. Damit Du besonders lange was von Deiner Glaskanne hast, empfehlen wir die Reinigung per Hand, da oftmaliges Reinigen in der Spülmaschine das Glas auf Dauer angreift.
4. Den Deckel der Glaskanne mit einem feuchten Tuch abwischen.
5. Spüle den Stempel und die Stempelhalterung mit warmem Wasser ab. Sollten sie stärker verschmutzt sein, benutze etwas mildes Spülmittel und spüle sie danach erneut mit klarem Wasser ab.



Für eine gründliche Reinigung kannst Du den Stempel und die Halterung vom Deckel abnehmen. Halte dafür den Stab mit einer Hand fest, drehe den Knauf gegen den Uhrzeigersinn und ziehe den Stab aus dem Deckel heraus.

Setze den trockenen Stab nach dem Reinigen wieder in

den Deckel ein und schraube den Knauf im Uhrzeigersinn handfest auf.

6. Alle Teile müssen trocken sein, bevor Du sie wieder zusammensetzt und / oder verstaust.

Aufbewahrung

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

Die Glaskanne und ihre Zubehörteile vollständig trocknen lassen und an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort aufbewahren, der vor direktem Sonnenlicht und dem Zugriff durch Kinder oder Tiere geschützt ist.

Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen

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

Wir übernehmen keine Haftung bei Schäden oder Folgeschäden bei:

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

- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen



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:	05545
Modellnummer:	FP01
Materialien:	Borosilikat-Glas, Bambus, Edelstahl, Silikon
Kapazität:	max. 0,35 Liter
ID Anleitung:	Z 05545 M BE VI 0219



Entsorgung



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

Alle Rechte vorbehalten.

18 Information About This Guide

18 Explanation of the Symbols

19 Explanation of the Signal Words

19 Intended Use**19 Safety Instructions**

20 NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

21 Items Supplied**22 Making Coffee****23 Tips for the Perfect Coffee from your Coffee****Press**

23 Type of Coffee

24 Grinding Fineness

24 Dosing

25 Water

26 Infusion Time

27 Skimming Off

27 Further Tips

28 Cleaning and Care**29 Storage**

29 Warranty and Limitations of Liability

30 Product Data**30 Disposal**

Congratulations!

Dear Customer,

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

www.beem.de

Information About This Guide

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

Explanation of the Symbols



Danger symbol: This symbol indicates dangers of injury. Read through the associated safety notices carefully and abide by them.



Suitable for use with food.



Supplementary information

Explanation of the Signal Words

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

Intended Use

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

Safety Instructions



WARNING – Danger of Injury

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

Danger of scalding from hot water and hot glass surface!

- The coffee maker jug becomes hot as soon as it is filled with hot water. Only ever touch the handle and the knob.
- Carefully insert the plunger to prevent hot water from splashing out.
- Be careful when transporting and pouring hot coffee!

- Allow the glass jug and the plunger to cool down completely prior to cleaning.
- **Risk from harmful germs!** The glass jug and the plunger must be completely emptied and cleaned after use.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Check the product regularly for any scratches or cracks. If it has any damage, do not use it.
- The product should only be used if it has been correctly assembled! Check prior to each use whether the lid and the plunger are fitted correctly.
- Protect the product from heat sources (e.g. a stove), naked flames, sub-zero temperatures and impacts. In addition, protect the bamboo lid from excessive wetness and the bamboo lid and plunger from persistent moisture.
- Use only original spare parts from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the product from working and to avoid possible damage

Items Supplied

- Glass jug
- Lid
- Lid knob
- Plunger with holder
- Measuring spoon with coffee clip
- Guide

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

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

Making Coffee



Before you first enjoy coffee, you should clean the glass jug and the accessories to remove any possible production residues. To do this, follow the instructions in the “Cleaning and Care” chapter.

1. Pour the amount of coffee you want into the glass jug. You will find a few tips on the correct dose and preparation in our “Tips for the Perfect Coffee from your Coffee Press”.
2. Boil up some water and wait until it has reached a temperature of approx. 95°C. Pour roughly twice the quantity of water as coffee into the glass jug.
3. Stir the coffee around so that the coffee powder is distributed evenly in the water. This guarantees that the coffee aromas can be optimally released.
4. Allow the coffee to brew for approx. 30 seconds and then fill the glass jug with water up to its top edge (max. 350 ml).
5. Place the lid with the plunger carefully on the glass jug and press the plunger down gently so that the coffee powder on the surface is pressed into the water.
6. Allow the coffee to brew for approx. 3 – 5 minutes.
7. If you wish, you can now stir the coffee around again and skim it off (see the following chapter).
8. Press the plunger down slowly and evenly. It should be possible to press it down gently.
9. You can now pour the coffee directly from the glass jug into your favourite cup.

*We hope you enjoy wonderful coffee –
cup after cup!*

Tips for the Perfect Coffee from your Coffee Press

The Coffee Press is a relatively old preparation method which was developed in France in the 19th century. When you prepare coffee with the Coffee Press coffee maker jug you do not require any filter paper or other consumables.

In the Coffee Press, the coffee powder is constantly in contact with the water. The fact that the coffee is only filtered by the plunger means that coffee oils and residues transfer to the coffee more easily, which gives it a much more complex and richer flavour.

To produce the perfect coffee from your new Coffee Press coffee maker jug, important factors include the infusion time and a few basic actions as well as the fineness of the coffee, the type of coffee and the temperature of the water. We have summarised the most important points for you below.

Type of Coffee

- The most important ingredient for any good coffee is of course the coffee bean itself. The taste differs according to the type of coffee, the soil on which the coffee was grown, the growing region and climate, and the roasting process to which the coffee beans were subjected.
- Quality beats quantity! In particular because you can enjoy the coffee prepared with this method pure, without milk or sugar, it is worthwhile spending a little more when choosing your coffee beans. We recommend gently roasted, light varieties, as they contain few bitter substances and their own taste is particularly well preserved.

Grinding Fineness

- Coffee loses its aroma quickly after grinding. To get the best out of the coffee beans, we recommend that you grind them just before brewing - preferably by hand. The advantage of manual coffee mills is that the grinding fineness can usually be adjusted infinitely and therefore more precisely. In addition, the coffee mills can be cleaned more easily, making it possible to switch between different types of coffee.
- The grinding fineness is one of the decisive factors. If it is too fine, the coffee is over-extracted and becomes bitter. In addition, the coffee powder is compressed so much that it is very difficult to push down the plunger. With the Coffee Press method, a medium to coarse grinding fineness is recommended. The grain size of grit can act as a guide. If you want to be on the safe side, let a barista that you trust grind a small portion of the beans and use this as a comparison when grinding at home.

Dosing

- To obtain a successful result, you should keep a very close eye on the ratio of coffee powder to water. If the water content predominates, the coffee loses its taste. If you use too much coffee powder, the coffee becomes too strong. We recommend that you start off with 20 g of coffee for your coffee maker jug (350 ml). Of course, tastes vary from person to person, so you need to get to know your own ideal ratio.

- The measuring spoon that is also supplied holds (heaped) roughly 7 g of coffee beans and 5 g of coffee powder.



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

*Is one cup not enough? Do you sometimes just fancy a bit more coffee or do your guests also want to enjoy a proper coffee? This is not a problem because our Coffee Press coffee maker jug is also available in a large size. So that you can also share the enjoyment. The **Coffee Press coffee maker jug, 1 litre** can be obtained from selected specialist stockists, directly via our website www.beem.de or from our customer service department on request.*

Water

- Coffee is largely made up of water, and you should therefore make sure that the quality of the water you use for brewing your coffee is good. Since tap water is often too hard, we recommend that you use filtered water. For a particularly fine flavour, you can also use still mineral water. Here, too, you should experiment, because not every mineral water tastes the same.
- In addition to the water quality, the water temperature is also decisive for the taste of your coffee. For the best results, pour water at a temperature of approx. 95°C over the freshly ground coffee. Always avoid brewing the coffee with boiling water! If the water is too hot, valuable ingredients in the coffee powder can burn, which makes the coffee bitter.

You can do this stylishly and elegantly using our **BEEM Pour Over Kettle with Thermometer**. The kettle can be used on any hob (gas, electric, ceramic glass, induction) and holds up to 1.2 l of water. The thermometer in the lid shows you exactly how hot the water inside is. This means you always have the optimum temperature for enjoying the perfect cup of coffee. The curved, filigree spout of the kettle maintains the water at the right temperature and ensures exactly the right dosage. The bamboo grip fits perfectly in the hand and is noted for feeling pleasant to touch. The kettle, which also fits perfectly alongside your Coffee Press coffee maker jug, can be obtained from selected specialist stockists, directly via our website www.beem.de or from our customer service department on request.

Infusion Time

- With the infusion time, you can experiment depending on the coffee and your taste preference. Anything from 2 to 6 minutes is allowed. Less than 2 minutes and not enough flavours will be released and the coffee will taste too thin and watery. More than 6 minutes and too many bitter substances will be released from the coffee powder and the coffee will become bitter. We recommend starting with an infusion time of approx. 4 minutes.
- After the end of the infusion time, you should pour the coffee into a cup as quickly as possible and not leave it in the Coffee Press coffee maker jug for very long because the coffee powder at the bottom will continue to extract, so giving off aromas and bitter substances.

Skimming Off

- For all those who find the coffee from the Coffee Press too strong, skimming off is a good alternative. The body of the coffee is a bit less, but this allows floral aromas to evolve better. In addition, the acid level of the coffee changes, which is a good option particularly for very acidic coffee types to ensure that the coffee does not easily become over-acidic.
- The skimming off takes place after the infusion time and before pressing down the plunger. To do this, stir the coffee around again and immediately skim off the top layer of froth and ground material with the spoon.

Further Tips

- Use a plastic or wooden spoon for stirring as a metal spoon can change the flavour and damage the glass jug.
- Make sure that the plunger is always firmly screwed together and does not wobble because otherwise coffee powder can float past it.
- Always fill the jug up to the rim (350 ml) so that the quantity ratio is right.
- Preheat the glass jug and in particular your coffee cup with hot water so that your coffee does not cool down too quickly.
- You can seal up coffee bags particularly reliably using the coffee clip on the handle of the measuring spoon. This allows you not only to preserve the aroma of the coffee powder for longer, but you also always have the measuring spoon to hand at the right moment.

Cleaning and Care

NOTICE

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

1. If any coffee is left over, pour it away once everything has cooled down.
2. Take the lid with the plunger off the glass jug.
3. Remove the coffee grounds from the glass jug and clean it either with warm water and a mild detergent or place it in the dishwasher.
To allow you to enjoy your glass jug for a very long time, we recommend cleaning it by hand as repeated cleaning in the dishwasher will attack the glass over time.
4. Wipe down the lid of the glass jug with a damp cloth.
5. Rinse off the plunger and the plunger holder with warm water. If they are very dirty, use a little mild detergent and then rinse again with clear water.



For thorough cleaning, you can take the plunger and the holder off the lid. To do this, hold the rod securely with one hand, twist the knob anticlockwise and pull the rod out of the lid.

After cleaning, insert the dry rod back into the lid and screw the knob clockwise until it is hand-tight.

6. All parts must be dry before you reassemble them and / or store them away.

Storage

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

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

Warranty and Limitations of Liability

The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

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

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



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

Product Data

Article number:	05545
Model number:	FP01
Materials:	Borosilicate glass, bamboo, stainless steel, silicone
Capacity:	max. 0.35 litre
ID of instructions:	Z 05545 M BEVI 0219



Disposal



Please make sure that the packaging materials are recycled in an environmentally friendly manner.

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

All rights reserved.

32 Informations concernant la présente notice

32 Explication des symboles

33 Explication des mentions d'avertissement

33 Utilisation conforme**33 Consignes de sécurité**

34 AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

35 Composition**35 Préparation du café****37 Conseils pour un café parfait de la tienne****Coffee Press**

37 Sorte de café

38 Finesse de mouture

38 Dosage

39 Eau

40 Temps d'infusion

41 Écumage

41 Autres trucs et astuces

42 Nettoyage et entretien**43 Rangement**

43 Garantie et restrictions de responsabilité

44 Données du produit**44 Mise au rebut**

Félicitations pour cet excellent choix !

Chère cliente, cher client,

Félicitations pour l'acquisition de cette **cafetière à piston Coffee Press**. Pour toute question concernant le produit et ses pièces de rechange et accessoires, prière de contacter le service après-vente à partir de notre site Internet :

www.beem.de

Informations concernant la présente notice

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

Explication des symboles



Mention de danger : ce symbole signale les risques de blessures. Lire et 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 destiné à la préparation du café façon Coffee Press.
- Ce produit n'est **pas** un jouet ! Tenir les enfants et les animaux à distance.
- Le produit est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Il doit être utilisé uniquement tel qu'indiqué dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT – Risque de blessures

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

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

- La cafetière à piston devient brûlante dès qu'elle est remplie d'eau chaude. Elle doit être saisie uniquement par sa poignée et son bouton.

- Le tasseur s'insère délicatement afin d'éviter les éclaboussures d'eau chaude.
- Le transport et le déversement du café chaud doivent être réalisés avec précaution.
- Laisser entièrement refroidir la cafetière en verre et le tasseur avant de les nettoyer.
- **Risque de formation de germes nocifs pour la santé !**
Après leur utilisation, la cafetière en verre et le tasseur doivent être intégralement vidés et nettoyés.

AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

- Contrôler régulièrement la présence de rayures ou de fêlures sur le produit. Il ne doit pas être utilisé s'il présente des dommages.
- Le produit est utilisable uniquement s'il est correctement assemblé. Avant chaque utilisation, vérifier que le couvercle et le tasseur sont correctement en place.
- Ne pas soumettre le produit à des chocs, le maintenir à l'écart de toute flamme ou autre source de chaleur (four, par ex.) et ne pas l'exposer à des températures négatives. Protéger par ailleurs le couvercle en bambou de toute humidité excessive et ne pas exposer le couvercle en bambou et le tasseur à l'humidité prolongée.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement du produit et éviter tout éventuel dommage.

Composition

- Cafetière en verre
- Couvercle
- Bouton de couvercle
- Tasseur avec son support
- Cuillère doseuse avec pince pour fermeture du paquet de café
- Notice

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

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

Préparation du café



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

1. Verser la quantité désirée de café dans la cafetière en verre. Quelques conseils pour le dosage et la préparation sont fournis à la rubrique « Conseils pour la préparation d'un café parfait de la tienne Coffee Press ».
2. Faire bouillir de l'eau et attendre qu'elle se stabilise à la température d'env. 95°C. Verser approximativement le double de volume d'eau que de café dans la cafetière en verre.

3. Remuer la préparation pour que le café moulu se répartisse uniformément dans l'eau. Ceci garantit que les arômes du café se dégagent de façon optimale.
4. Laisser le café infuser env. 30 secondes puis remplir d'eau la cafetière en verre jusqu'au bord supérieur (max. 350 ml).
5. Coiffer délicatement la cafetière en verre de son couvercle avec le tasseur et appuyer légèrement sur le tasseur de sorte que le café moulu nageant à la surface de l'eau soit pressé vers le bas.
6. Laisser le café infuser env. 3 à 5 minutes.
7. Au besoin, remuer à nouveau le café et l'écumer (voir paragraphe suivant).
8. Presser le tasseur lentement et uniformément vers le bas. Il doit glisser aisément.
9. Il est maintenant possible de se servir une bonne tasse de café, directement à la cafetière.

Le moment de déguster un délicieux café – tasse après tasse – est enfin arrivé !

Conseils pour un café parfait de la tienne Coffee Press

Le Coffee Press est une méthode de préparation relativement ancienne en usage en France au 19^e siècle. La préparation à la cafetière à piston ne requiert pas de filtre en papier ni autre consommable.

Le café moulu reste en continu au contact de l'eau au sein de la cafetière à piston. Étant donné que le café est uniquement filtré par le tasseur, les huiles et graisses du café ont plus facilement tendance à passer dans le mélange d'eau et de café, ce qui donne à la boisson des notes gustatives nettement plus complexes et riches.

Pour obtenir un café parfait avec la cafetière à piston, il est primordial d'avoir la bonne finesse de mouture, la bonne sorte de café, la bonne température de l'eau et le bon temps d'infusion, sans oublier la maîtrise de quelques gestes de base. Nous avons rassemblé ci-après les principaux points à respecter.

Sorte de café

- L'ingrédient le plus important pour tout bon café est évidemment le grain de café lui-même. Le goût est fonction de la sorte de café, du sol sur lequel il a poussé, de la région de culture et du climat d'exposition ainsi que du procédé de torréfaction auquel il a été soumis.
- La qualité prévaut sur la quantité ! Cette méthode de préparation du café privilégiant une consommation sans aucun ajout, c'est-à-dire sans lait ni sucre, le choix du grain de café peut donc se porter sur des qualités un peu plus onéreuses. Nous recommandons des sortes à grains clairs après une torréfaction préservatrice car ceux-ci contiennent moins de substances amères et conservent particulièrement bien leur saveur propre.

Finesse de mouture

- Une fois moulu, le café perd rapidement son arôme. Pour en tirer le meilleur, il est donc recommandé de moudre les grains de café juste avant la préparation, le mieux étant une mouture manuelle. 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 et le moulin étant facile à nettoyer, cela permet de varier sans problème les sortes de café à déguster.
- La finesse de mouture fait partie des facteurs décisifs. Si le café est moulu trop fin, le café sera surextrait et deviendra amer. De plus, le café moulu se condense si fortement qu'il devient difficile de presser le tasseur jusqu'au fond. Pour la méthode Coffee Press, il est recommandé d'utiliser du café d'une mouture moyenne à grossière. À titre indicatif, elle doit approcher la finesse de la semoule. Pour être sûr du résultat, on peut demander à un barista de confiance de moudre un peu de ses grains de café et ainsi comparer avec la finesse obtenue à la maison.

Dosage

- Pour un résultat parfait, il faut observer la proportion idéale entre café moulu et eau. Si la quantité d'eau est trop importante, le café perdra de son goût. À l'inverse, si la quantité de café moulu est trop importante, le café sera trop corsé. Pour commencer, nous recommandons 20 g de café pour une cafetière à piston (350 ml). Les goûts variant évidemment d'une personne à l'autre, à chacun ensuite de tester les proportions qui lui conviendront.

- La cuillère doseuse fournie a une contenance (à ras) d'env. 7 g de grains de café et de 5 g de café moulu.



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

*Pas assez d'une tasse ? Parfois envie de boire plus de café ou de proposer aux invités de se resservir ? Pas de problème puisque notre cafetière à piston Coffee Press existe également en grand format. Parce que le plaisir gustatif se partage ! La **cafetière à piston Coffee Press 1 litre** est disponible auprès des revendeurs spécialisés, directement sur notre site web www.beem.de ou sur demande auprès de notre service après-vente.*

Eau

- L'eau est le principal ingrédient du café : il est donc indispensable de s'assurer de la qualité de l'eau utilisée pour la préparation du café. L'eau du robinet étant souvent trop dure, il est recommandé d'utiliser de l'eau filtrée. Pour un goût tout en finesse, il est également possible d'utiliser de l'eau minérale plate. Ici aussi, les essais sont de rigueur car les eaux minérales n'ont pas toutes la même saveur.
- Outre la qualité de l'eau, la température de l'eau est elle aussi décisive pour que le café développe son arôme. On obtient les meilleurs résultats en versant de l'eau à une température d'env. 95 °C sur un café fraîchement moulu. La préparation du café avec une eau bouillante est impérativement à éviter. En effet, une eau trop chaude peut brûler les précieux composants du café moulu et donner de l'amertume au café.

Une manière stylée et élégante est d'utiliser notre **bouilloire Pour Over avec thermomètre BEEM**. Cette bouilloire, qui peut contenir jusqu'à 1,2 l d'eau, peut être utilisée sur n'importe quelle table de cuisson (cuisinière au gaz, électrique, vitrocéramique et induction). Le thermomètre dans le couvercle indique très précisément la température de l'eau à l'intérieur. Ceci permet donc de toujours avoir la température optimale pour déguster un café parfait. Le col filigrane incurvé de la bouilloire maintient l'eau à température et permet un dosage idéal. La poignée en bambou, d'un toucher agréable, offre une prise en main optimale. La bouilloire, d'un design parfaitement coordonné à la cafetière à piston Coffee Press, est disponible auprès des revendeurs spécialisés, directement sur notre site web www.beem.de ou sur demande auprès de notre service après-vente.

Temps d'infusion

- Le temps d'infusion se teste en fonction du café et des préférences gustatives. Entre 2 et 6 minutes, tout est permis ! En dessous de 2 minutes, trop peu d'arômes ont le temps de se libérer et le café sera peu épais et aura un goût d'eau. Au-delà de 6 minutes, le café moulu libère trop de substances amères et le café sera amer. Nous recommandons de commencer par un temps d'infusion d'env. 4 minutes.
- Après infusion, verser le plus rapidement possible le café dans une tasse et ne pas le laisser trop longtemps dans la cafetière à piston Coffee Press car l'extraction du café moulu se poursuit au fond, ce qui libère arômes et substances amères.

Écumage

- Pour tous ceux qui trouvent le café façon Coffee Press trop fort, l'écumage est une bonne solution. Le café perd ensuite certes un peu de corps, mais ses arômes floraux sont mieux mis en valeur. Ceci modère par ailleurs l'acidité du café, ce qui est une bonne chose, notamment pour les sortes de café à fort taux d'acidité.
- L'écumage s'effectue après l'infusion et avant de presser le piston. Remuer à cet effet le café une nouvelle fois et écumer à la cuillère la couche supérieure mousseuse avec sa mouture.

Autres trucs et astuces

- Pour mélanger la préparation, utiliser une cuillère en plastique ou en bois et non pas une cuillère en métal qui en modifie le goût et peut endommager la cafetière en verre.
- Veiller à ce que le tasseur soit toujours bien vissé et qu'il ne bouge pas sans quoi il peut laisser passer du café moulu.
- Toujours remplir la cafetière jusqu'au bord supérieur (350 ml) afin que les proportions du mélange soient respectées.
- Préchauffer la cafetière en verre et notamment la tasse à café à l'eau chaude afin que le café ne refroidisse pas trop vite.
- La pince logée sur le manche de la cuillère doseuse permet de fermer hermétiquement le paquet de café entamé, ce qui préserve les arômes du café moulu plus longtemps et permet d'avoir toujours la cuillère doseuse sous la main.

Nettoyage et entretien

AVIS

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

1. Les restes de café doivent être jetés une fois que l'ensemble a refroidi.
2. Retirer le couvercle avec le tasseur de la cafetière en verre.
3. Éliminer le marc de café de la cafetière en verre et nettoyer cette dernière soit à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux, soit au lave-vaisselle.
Afin de profiter plus longtemps de la cafetière en verre, nous recommandons le nettoyage à la main car un lavage récurrent au lave-vaisselle attaque le verre sur le long terme.
4. Essuyer le couvercle de la cafetière en verre avec un chiffon humide.
5. Rincer le tasseur et le support du tasseur à l'eau chaude. S'ils sont fortement encrassés, utiliser un peu de produit vaisselle doux et les rincer ensuite à nouveau à l'eau claire.



Pour un nettoyage en profondeur, il est possible de désolidariser du couvercle le tasseur et le support. À cet effet, tenir d'une main la tige, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et extraire la tige du couvercle.

Après le nettoyage, remettre en place la tige sèche dans le couvercle et revisser le bouton en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

6. Toutes les pièces doivent être entièrement sèches avant d'être à nouveau assemblées et/ou rangées.

Rangement

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

Laisser intégralement sécher la cafetière en verre et ses accessoires et les ranger dans un endroit propre et sec à l'abri du soleil et du gel, hors de portée des enfants et des animaux.

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 :	05545
Numéro de modèle :	FP01
Matières :	verre borosilicate, bambou, acier inoxydable, silicone
Contenance :	max. 0,35 litre
Identifiant mode d'emploi :	Z 05545 M BEVI 0219



Mise au rebut



Prière de se débarrasser des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet.

Si notre produit n'est plus utilisé, prière de le donner à quelqu'un qui s'en servira. S'il n'est plus utilisable, prière de le mettre au rebut dans le respect de l'environnement.

Tous droits réservés.

46 Información sobre esta guía

46 Explicación de los símbolos

47 Explicación de las palabras de advertencia

47 Uso previsto**47 Indicaciones de seguridad**

48 AVISO – Riesgo de daños materiales

49 Volumen de suministro**50 Preparación del café****51 Consejos para el café perfecto de tu Coffee****Press**

51 Tipo de café

52 Grado de molienda

52 Dosificación

53 Agua

54 Tiempo de reposo

55 Extracción

55 Más consejos

56 Limpieza y conservación**57 Almacenamiento**

57 Garantía y limitaciones de responsabilidad

58 Datos del producto**58 Eliminación**

¡Felicidades!

Estimado/a cliente/a:

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

www.beem.de

Información sobre esta guía

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

Explicación de los símbolos



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



Adecuado para alimentos.



Información complementaria.

Explicación de las palabras de advertencia

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

AVISO Advierte de daños materiales.

Uso previsto

- Este producto está diseñado para la preparación de café Coffee Press (con émbolo).
- ¡Este producto **no** es un juguete! Manténgalo alejado de niños y animales.
- El producto está previsto únicamente para su uso particular, no para su uso comercial.
- Emplee el producto tal y como se describe en el presente manual de instrucciones. Cualquier otro uso se considera un uso indebido.

Indicaciones de seguridad



ADVERTENCIA – Peligro de lesiones

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

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

- La cafetera de émbolo se calentará en cuanto se llene con agua caliente. Toque únicamente el asa y el pomo.
- Coloque el émbolo con cuidado para evitar salpicaduras de agua caliente.

- ¡Tenga cuidado al transportar y servir café caliente!
- Antes de limpiar la jarra de cristal y el émbolo, deje que se enfríen por completo.
- **¡Riesgo de gérmenes nocivos para la salud!** La jarra de cristal y el émbolo deben vaciarse y limpiarse completamente después de su uso.

AVISO – Riesgo de daños materiales

- Compruebe con frecuencia que el producto no tiene arañazos ni rajaduras. Si presenta daños, no lo utilice.
- ¡Utilice el producto únicamente si está correctamente montado! Antes de cada uso, compruebe que la tapa y el émbolo estén colocados correctamente.
- Mantenga el producto alejado de fuentes de calor (por ejemplo fogones), llamas libres, temperaturas bajo cero y protéjalo de los golpes. Además, proteja la tapa de bambú de la humedad excesiva, así como la tapa de bambú y el émbolo de la humedad constante.
- Utilice únicamente accesorios originales del fabricante para garantizar la capacidad de funcionamiento del producto y evitar posibles lesiones.

Volumen de suministro

- Jarra de cristal
- Tapa
- Pomo de tapa
- Émbolo y soporte
- Cuchara medidora con pinza
- Guía

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

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

Preparación del café



Antes de disfrutar del café por primera vez, debe limpiar la jarra de cristal y los accesorios para eliminar posibles residuos de producción. Para ello, siga las indicaciones del capítulo «Limpieza y conservación».

1. Ponga la cantidad deseada de café en la jarra. En nuestros «Consejos para el café perfecto de tu Coffee Press» encontrará sugerencias de dosificación y preparación.
2. Hierva agua y espere a que alcance una temperatura de aprox. 95 °C. Añada el doble de agua que de café a la jarra.
3. Remueva el café para que el polvo de café se distribuya uniformemente en el agua. Así se garantiza que se pueda desplegar de forma óptima el aroma del café.
4. Deje el café reposar durante aprox. 30 segundos y añada agua hasta el borde superior de la jarra (máx. 350 ml).
5. Coloque la tapa con el émbolo con cuidado en la jarra y presione ligeramente hacia abajo el émbolo para que el polvo de café se sumerja en el agua.
6. Deje el café reposar durante aprox. 3 – 5 minutos.
7. Si lo desea, puede volver a remover y quitar el café (vea el capítulo siguiente).
8. Presione lentamente el émbolo de manera uniforme hacia abajo. Deberá poder presionarse con facilidad.
9. Ya puede servir el café directamente de la jarra en su taza favorita.

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

Taza tras taza.

Consejos para el café perfecto de tu Coffee Press

Coffee Press es un método de preparación relativamente antiguo que se inventó en Francia en el siglo XIX. Al preparar el café con la cafetera Coffee Press, también llamada de émbolo, no se necesitan filtros de papel ni otros consumibles.

En el Coffee Press el café molido entra directamente en contacto con el agua. Como el café solo se filtra a través del émbolo, las grasas y los aceites del café penetran más fácilmente, lo que le aporta al café un sabor mucho más complejo y extenso.

Para lograr el mejor café con su nueva cafetera de émbolo, además del grado de molienda del café, del tipo de café y de la temperatura del agua, resultan importantes el tiempo de reposo y un par de pasos básicos adicionales. A continuación, resumimos los puntos más importantes.

Tipo de café

- El ingrediente más importante para preparar un buen café es, como cabe esperar, el grano. El sabor varía en función del tipo de café, del suelo en el que fue cultivado, de la región de cultivo, del clima de la región, así como del proceso de tostado al que se someten los granos de café.
- ¡La calidad es más importante que la cantidad! En realidad el café preparado siguiendo este método no debería tomarse con leche o azúcar, por eso merece le pena elegir granos de café de mejor calidad. Recomendamos tipos de café claros y con un tostado delicado, dado que contienen pocas sustancias amargas y conservan muy bien el sabor característico del café.

Grado de molienda

- Después de la molienda el café pierde su aroma con mucha rapidez. Para conservar las mejores características de los granos, recomendamos moler los granos unos instantes antes de ir a preparar el café. Y si es posible, a mano. Las ventajas de la molienda manual del café: suelen poder elegirse y ajustarse con precisión diferentes grados de molienda. Además, los molinos de café se limpian con más facilidad por eso se puede cambiar a otro tipo de café sin problemas.
- El grado de molienda es uno de los factores decisivos. Si el café es demasiado fino, tendrá un sabor amargo. Además, el café en polvo se comprime tanto que resulta muy difícil bajar el émbolo.
En el método de émbolo, se recomienda un café de molido grueso. Puede usar como orientación el tamaño del grano de sémola. Si quiere ir sobre seguro puede pedir a su barista preferido que muele algunos granos de café para así usarlos de referencia durante la molienda en casa.

Dosificación

- Para conseguir un resultado perfecto es muy importante respetar las proporciones de café molido y agua. Si hay demasiada agua, el café perderá sabor. Si usa demasiado café molido el café será demasiado intenso. Recomendamos empezar con 20 g de café para su cafetera (350 ml).
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.

- La cuchara medidora suministrada admite un volumen de (marcado) aprox. 7 g de café en grano y 5 g de café en polvo.



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

*¿No le basta una taza? Puede que en ocasiones tenga ganas de mucho café o que sus invitados quieran también una taza. No pasa nada, también tenemos la cafetera de émbolo en tamaño grande. Para que no tenga que compartir el disfrute. Puedes adquirir tanto la **cafetera de émbolo de 1 litro** en un comercio especializado, directamente a través de nuestra página web www.beem.de o solicitándola a nuestro servicio de atención al cliente.*

Agua

- El café está compuesto en su mayor parte por agua. Por eso, hay que asegurarse de que el agua que usa para hacer el café sea de buena calidad. Como el agua del grifo suele ser demasiado dura, recomendamos usar agua filtrada. Para un sabor más puro también puede usar agua mineral. En este caso recomendamos probar varios tipos de agua mineral, porque no todas son iguales.
- Para el sabor del café también es decisiva la temperatura del agua y la calidad de la misma. Los mejores resultados los conseguirá si vierte agua a una temperatura entre los 95 °C sobre el café recién molido. ¡Hay que evitar echar agua hirviendo sobre el café molido! Si el agua está demasiado caliente, las valiosas sustancias del café molido pueden quemarse y hacer que el café quede amargo.

Puede hacerlo con nuestro elegante **hervidor de agua Pour Over BEEM con termómetro**. El hervidor puede utilizarse en cualquier tipo de fogón (gas, eléctrico, vitrocerámica, inducción) y tiene una capacidad de hasta 1,2 L de agua. El termómetro de la tapa indica la temperatura exacta del interior. Así logrará siempre la temperatura óptima para disfrutar de un café perfecto. Gracias a las filigranas y el cuello retorcido del hervidor el agua mantiene su temperatura y se puede osificar perfectamente. El mango de bambú encaja perfectamente en la mano y se caracteriza por su agradable tacto. Puede adquirir el hervidor, que también combina a la perfección con la cafetera de émbolo, en un comercio especializado, directamente a través de nuestra página web **www.beem.de** o solicitándolo en nuestro servicio de atención al cliente.

Tiempo de reposo

- Deberá ir probando tiempos de reposo en función de sus preferencias cafeteras. Se permite cualquier tiempo entre 2 y 6 minutos. Si se deja 2 minutos, el café desplegará poco aroma y su sabor será ligero y aguado. En caso de un tiempo de más de 6 minutos, el café suelta muchas sustancias amargas, por lo que el sabor será más amargo. Recomendamos empezar por un tiempo de aprox. 4 minutos.
- Una vez finalizado el tiempo de reposo, deberá verter el café lo antes posible en la taza y no dejarlo mucho en la cafetera ya que, de lo contrario, se seguirán extrayendo aromas y sustancias amargas del polvo del café del fondo.

Extracción

- Aquellos a los que el café de émbolo les resulte demasiado fuerte, pueden extraer el café. El café tendrá menos cuerpo, pero se desplegarán más los aromas florales. Además, cambia la acidez del café, lo que resulta positivo sobre todo en tipos de cafés muy ácidos, ya que el café se acidifica menos.
- La extracción se realiza tras el tiempo de reposo, antes de empujar el émbolo hacia abajo. Al hacerlo, se debe volver a remover bien el café y se debe retirar inmediatamente la capa de espuma y de café molido de la parte superior.

Más consejos

- Para removerlo, se debe emplear una cuchara de madera o de plástico, ya que las de metal alteran el sabor del café y pueden dañar la cafetera.
- Deberá asegurarse siempre de que el émbolo esté bien enroscado ya que, de lo contrario, el polvo de café quedará flotando.
- La jarra se debe llenar siempre hasta el borde superior (350 ml) para que las cantidades sean proporcionales.
- Caliente la jarra y, sobre todo su taza de café, con agua caliente antes para que el café no se enfríe demasiado rápido.
- Con la pinza del mango de la cuchara medidora, puede cerrar mejor el paquete de café. Así, no solo conservará el aroma durante más tiempo, sino que también tendrá la cuchara a mano cuando la necesite.

Limpieza y conservación

AVISO

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

1. Si quedaran restos de café, deben tirarse cuando todo se haya enfriado.
2. Retirar la tapa con el émbolo de la jarra.
3. Retirar el café de la jarra y limpiarla con agua caliente y un detergente suave o en el lavavajillas.
Para que pueda disfrutar mucho más tiempo de su cafetera, le recomendamos que la lave a mano, ya que la limpieza frecuente en el lavavajillas puede terminar dañando el vidrio.
4. Limpiar la tapa de la jarra con un trapo húmedo.
5. Lavar el émbolo y el soporte del émbolo con agua caliente. Si estuvieran muy sucios, utilice un poco de detergente suave y después aclárelos de nuevo abundantemente con agua.



Para una limpieza profunda, puede retirar el émbolo y el soporte de la tapa. Para ello, sujete la varilla con una mano, gire el pomo en el sentido contrario a las agujas del reloj y saque la varilla de la tapa.

Después de la limpieza, vuelva a poner la varilla seca en la tapa y gire el pomo firmemente en sentido horario.

6. Todas las piezas deben estar secas antes de volver a colocarlas.

Almacenamiento

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

Dejar que la jarra y todos los accesorios se sequen completamente y guardarlos en un lugar seco, limpio y libre de heladas, protegido de la luz directa del sol y fuera del alcance de niños o animales.

Garantía y limitaciones de responsabilidad

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

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

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



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

Datos del producto

Número de artículo:	05545
Número de modelo:	FP01
Materiales:	Cristal de borosilicato, bambú Acero inoxidable, silicona
Capacidad:	máx. 0,35 litros
ID Instrucciones:	Z 05545 M BEVI 0219



Eliminación



Tenga en cuenta que el material de embalaje debe depositarse en un punto de reciclaje.

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

Todos los derechos reservados.

- 60** **Informazioni su questa guida**
 - 60 Spiegazione dei simboli
 - 61 Spiegazione delle indicazioni di pericolo
- 61** **Uso consentito**
- 61** **Indicazioni di sicurezza**
 - 62 AVVISO – Pericolo di danni a cose e materiali
- 63** **Contenuto della confezione**
- 64** **Preparazione del caffè**
- 65** **Consigli per un caffè perfetto dal tuo Coffee Press**
 - 65 Tipi di caffè
 - 66 Grado di macinatura
 - 66 Dosaggio
 - 67 Acqua
 - 68 Tempo di infusione
 - 69 Scrematura
 - 69 Ulteriori suggerimenti
- 70** **Pulizia e cura**
- 71** **Conservazione**
 - 71 Garanzia e limitazioni di responsabilità
- 72** **Dati del prodotto**
- 72** **Smaltimento**

Congratulazioni!

Gentile Cliente,

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

www.beem.de

Informazioni su questa guida

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

Spiegazione dei simboli



Simboli di pericolo: questo simbolo indica pericolo di lesioni. Leggi attentamente le relative indicazioni di sicurezza e rispettale.



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

Indicazioni di sicurezza



AVVERTENZA – Pericolo di lesioni

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

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

- Non appena viene riempito con acqua molto calda, il bricco per la preparazione del caffè diventa bollente.

Toccarlo tenendolo esclusivamente per il manico e il pomello.

- Inserire con cautela lo stantuffo per evitare spruzzi di acqua molto calda.
- Durante il trasporto e il versamento, attenzione al caffè bollente!
- Prima della pulizia, attendere che il bricco in vetro e lo stantuffo si siano raffreddati completamente.
- **Rischio di germi nocivi per la salute!** Dopo l'uso, sia il bricco in vetro che lo stantuffo vanno svuotati completamente e puliti.

AVVISO – Pericolo di danni a cose e materiali

- Controllare regolarmente che il prodotto non presenti graffi o crepe. In caso di danni, non utilizzarlo.
- Utilizzare il prodotto solo se montato correttamente! Prima di ogni applicazione, verificare che il coperchio e lo stantuffo siano alloggiati correttamente.
- Proteggere il prodotto da fonti di calore (ad es. piano cottura), fiamme libere, temperature negative e urti. Inoltre, proteggere il coperchio di bambù da eccessiva umidità e il coperchio di bambù e lo stantuffo da umidità persistente.
- Per non compromettere la funzionalità del prodotto ed evitare eventuali danni, utilizzare esclusivamente gli accessori originali del produttore.

Contenuto della confezione

- Bricco in vetro
- Coperchio
- Pomello del coperchio
- Stantuffo con supporto
- Cucchiaino dosatore con molletta
- Guida

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

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

Preparazione del caffè



Prima di preparare per la prima volta il caffè, pulisci il bricco in vetro e gli accessori per rimuovere eventuali residui di produzione. A tal fine, attieniti alle istruzioni riportate nel capitolo “Pulizia e cura”.

1. Riempi il bricco in vetro con la quantità di caffè desiderata. Per suggerimenti circa il dosaggio e la preparazione del caffè, consulta la sezione “Consigli per un caffè perfetto dal tuo Coffee Press”.
2. Riscalda l’acqua fino a una temperatura di circa 95 °C. Nel bricco in vetro metti una quantità di acqua pari a circa il doppio di quella del caffè.
3. Gira il caffè in modo da distribuire il caffè macinato in maniera omogenea nell’acqua. Ciò garantisce il rilascio ottimale degli aromi del caffè.
4. Lascia in infusione il caffè per circa 30 secondi, quindi riempi il bricco in vetro con acqua fino al bordo superiore (max. 350 ml).
5. Con cautela, metti il coperchio con lo stantuffo sul bricco in vetro e spingi lo stantuffo leggermente verso il basso, così da spingere il caffè macinato nell’acqua in superficie.
6. Lascia in infusione il caffè per altri 3 – 5 minuti circa.
7. Se lo desideri, a questo punto puoi girare ancora una volta il caffè ed effettuare la scrematura (vedi capitolo seguente).
8. Spingi lo stantuffo verso il basso in modo lento e uniforme. Dovrebbe essere facile spingerlo verso il basso.
9. A questo punto, puoi versare il caffè direttamente dal bricco in vetro nella tua tazza preferita.

Ti auguriamo meravigliosi momenti di piacere gustandoti il tuo caffè, tazza dopo tazza!

Consigli per un caffè perfetto dal tuo Coffee Press

Il Coffee Press è un metodo di preparazione relativamente vecchio, sviluppato in Francia nel 19° secolo. Per la preparazione con il bricco per la preparazione del caffè Coffee Press, detto anche bricco a stantuffo, non hai bisogno di filtri in carta e altro materiale di consumo.

Nel Coffee Press, il caffè macinato è costantemente a contatto con l'acqua. Poiché il caffè viene filtrato solo attraverso lo stantuffo, i grassi e gli oli del caffè passano facilmente nel caffè, conferendogli un gusto nettamente più complesso e ricco.

Per preparare un caffè perfetto con il nuovo bricco per la preparazione del caffè Coffee Press, oltre al grado di macinatura del caffè, alla varietà di caffè e alla temperatura dell'acqua, sono importanti anche il tempo di infusione e un paio di manovre fondamentali. Di seguito abbiamo riepilogato i punti più importanti.

Tipi di caffè

- L'ingrediente più importante per la preparazione di un buon caffè è, ovviamente, il chicco di caffè. Il gusto del caffè è diverso a seconda del tipo di caffè, del terreno su cui viene coltivato il caffè, della regione di coltivazione e del clima di tale regione, nonché del procedimento di tostatura cui sono sottoposti i chicchi di caffè.
- Qualità prima della quantità! Soprattutto perché il caffè preparato con questa tecnica può essere gustato senza aggiunta di latte o zucchero, vale la pena di spendere qualcosa in più per i chicchi di caffè. Raccomandiamo di scegliere varietà chiare e tostate con metodi delicati, dal momento che contengono meno sostanze amare e permettono di preservare particolarmente bene il gusto tipico dei chicchi.

Grado di macinatura

- Dopo la macinatura, il caffè perde rapidamente l'aroma. Per ottenere il meglio dai chicchi, raccomandiamo di macinarli poco prima dell'infusione, meglio se a mano. Il vantaggio della macinatura manuale è che è possibile impostare il grado di macinatura in modo continuo e quindi regolarlo alla perfezione. Inoltre, si possono pulire le macine facilmente in modo da poter passare senza problemi a un'altra varietà di caffè.
- Il grado di macinatura è uno dei fattori decisivi. In caso di macinatura troppo fine, l'estrazione del caffè è eccessiva e il caffè diventa amaro. Inoltre, il caffè macinato diventa talmente denso che si fa fatica a spingere lo stantuffo verso il basso.

Per il metodo Coffee Press, consigliamo un grado di macinatura da medio a grossolano. A titolo orientativo, si può tenere presente la grana del semolino. Se vuoi essere sicuro del numero, chiedi al tuo barista di fiducia di macinare alcuni chicchi e utilizza questo caffè macinato come paragone nella macinatura a casa.

Dosaggio

- Per ottenere un risultato perfetto, occorre tener ben presente il rapporto tra le quantità di caffè macinato e acqua. Se la parte di acqua prevale, il caffè perde il suo sapore. Se invece utilizzi troppo caffè macinato, il caffè diventa troppo forte. Per iniziare, consigliamo 20 g di caffè per il bricco per la preparazione del caffè (350 ml). I gusti ovviamente variano da persona a persona, per cui dovrai fare vari esperimenti per trovare nel tempo il rapporto ideale per te.

- Il cucchiaino dosatore fornito in dotazione (raso) corrisponde a circa 7 g di chicchi di caffè e 5 g di caffè macinato.



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

Una tazza non è sufficiente? Hai voglia di altro caffè oppure i tuoi ospiti vogliono unirsi a te nel godersi un buon caffè? Nessun problema, il nostro bricco per la preparazione del caffè Coffee Press è disponibile anche nel formato grande. Così potrai condividere il piacere. Il **bricco per la preparazione del caffè Coffee Press da 1 litro** è disponibile presso i rivenditori specializzati, direttamente sulla nostra Homepage www.beem.de o, su richiesta, tramite il nostro servizio clienti.

Acqua

- Il caffè è fatto per lo più da acqua, pertanto occorre accertarsi che la qualità dell'acqua utilizzata per l'infusione del caffè sia buona. Poiché l'acqua di rubinetto spesso è troppo dura, raccomandiamo di usare acqua filtrata. Per un gusto particolarmente fine, si può anche utilizzare acqua minerale liscia. Anche in questo caso occorre procedere per tentativi, dal momento che non tutte le acque minerali hanno lo stesso sapore.
- Oltre alla qualità dell'acqua, anche la temperatura è fondamentale per il gusto del caffè. I risultati migliori si ottengono versando sul caffè appena macinato acqua a una temperatu-

ra di circa 95 °C. Evita assolutamente di lasciare in infusione il caffè con acqua bollente! L'acqua troppo calda può far bruciare i preziosi ingredienti del caffè macinato, cosa che rende il caffè amaro.

Se vuoi preparare l'acqua con stile ed eleganza, puoi scegliere il nostro **bollitore per acqua con termometro BEEM**. Il bollitore è utilizzabile su qualsiasi piano cottura (a gas, elettrico, vetroceramica, induzione) e può contenere fino a 1,2 l di acqua. Il termometro sul coperchio ti mostra esattamente la temperatura dell'acqua all'interno. Così avrai sempre la temperatura ottimale per goderti un caffè perfetto. Grazie al collo in filigrana e curvo del bollitore, l'acqua mantiene la sua temperatura e la si può dosare in modo ottimale. L'impugnatura in bambù si adatta perfettamente alla mano e si caratterizza per la gradevolezza al tatto. Il bollitore, perfettamente abbinato al bricco per la preparazione del caffè Coffee Press, è disponibile presso i rivenditori specializzati, direttamente sulla nostra Homepage www.beem.de o, su richiesta, tramite il nostro servizio clienti.

Tempo di infusione

- A seconda del caffè e del gusto personale, occorre provare vari tempi di infusione per trovare quello giusto. Va bene qualsiasi tempo tra 2 e 6 minuti. Al di sotto di 2 minuti, sono rilasciati pochi aromi e il caffè risulta troppo diluito e acquoso. Oltre i 6 minuti vengono rilasciate troppe sostanze amare dal caffè macinato che rendono il caffè amaro. Consigliamo di iniziare con un tempo di infusione di 4 minuti circa.
- Alla fine dell'infusione versa il caffè in una tazza quanto prima senza lasciarlo a lungo nel bricco per la preparazione del caffè Coffee Press, in quanto avviene un'ulteriore estrazione del caffè macinato sul fondo che continua a rilasciare aromi e sostanze amare.

Scrematura

- La scrematura è una buona alternativa per coloro che considerano il caffè Coffee Press troppo forte. Il corpo del caffè diventa più debole e si sentono meglio gli aromi floreali. Inoltre, l'acidità del caffè cambia, che rappresenta una buona variante soprattutto per le varietà di caffè con elevato contenuto di acidi, affinché il caffè non diventi acido troppo facilmente.
- La scrematura ha luogo dopo l'infusione e prima della pressione dello stantuffo. A tal fine, girare di nuovo il caffè e rimuovere immediatamente con il cucchiaino lo strato superiore di schiuma e prodotto macinato.

Ulteriori suggerimenti

- Per girare il caffè, utilizzare un cucchiaino di plastica o legno, poiché un cucchiaino di metallo può modificare il sapore e danneggiare il bricco in vetro.
- Accertarsi che lo stantuffo sia sempre avvitato saldamente e non vacilli, altrimenti può risalire del caffè macinato in superficie.
- Riempire il bricco sempre fino al bordo superiore (350 ml) per rispettare il rapporto tra le quantità.
- Riscalda il bricco in vetro e soprattutto la tazza con acqua molto calda, così da non far raffreddare subito il caffè.
- Con la molletta situata sul manico del cucchiaino dosatore puoi chiudere particolarmente bene i sacchetti di caffè. In questo modo non solo preserverai più a lungo l'aroma del caffè macinato, ma avrai anche a disposizione il cucchiaino dosatore sempre al momento giusto.

Pulizia e cura

AVVISO

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

1. Se avanza del caffè, gettarlo quando è completamente freddo.
2. Rimuovere il coperchio con lo stantuffo dal bricco in vetro.
3. Rimuovi la posa del caffè dal bricco in vetro e lava il bricco con acqua calda e del detersivo delicato oppure in lavastoviglie.
Per poter utilizzare a lungo il tuo bricco in vetro, raccomandiamo la pulizia manuale dal momento che a lungo termine il lavaggio in lavastoviglie può attaccare il vetro.
4. Strofinare il coperchio del bricco in vetro con un panno umido.
5. Lava lo stantuffo e il relativo supporto con acqua calda. In caso di sporco ostinato, utilizza del detersivo delicato, dopodiché risciacqua di nuovo per bene con acqua pulita.



Per una pulizia più approfondita, puoi rimuovere lo stantuffo e il supporto dal coperchio. A tal fine, tieni ferma l'asta con una mano, gira il pomello in senso antiorario ed estrai l'asta dal coperchio.

Dopo la pulizia inserisci di nuovo l'asta asciutta nel coperchio e avvita il pomello a mano girandolo in senso orario.

6. Prima di poterle rimontare e/o conservare, tutte le parti devono essere asciutte.

Conservazione

Pulire ancora una volta il bricco in vetro (vedere capitolo “Pulizia e cura”), per evitare l'eventuale formazione di muffa. La muffa può causare macchie e danni non più rimovibili/riparabili.

Lasciar asciugare completamente il bricco in vetro e gli accessori in un luogo asciutto, pulito, senza gelo, al riparo dalla luce solare diretta e inaccessibile a bambini e animali.

Garanzia e limitazioni di responsabilità

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

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

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



Per il periodo della garanzia del prodotto, 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: 05545

Codice modello: FP01

Materiali: Vetro borosilicato, bambù,
acciaio inossidabile, silicone

Capacità: max. 0,35 litri

ID istruzioni: Z 05545 M BEVI 0219



Smaltimento



Attenzione a conferire il materiale d'imballaggio in un centro di raccolta, nel rispetto dell'ambiente.

Se non desideri più utilizzare il nostro prodotto, consegnalo a qualcuno che continuerà a utilizzarlo. Se non dovesse essere più utile, attenzione a smaltirlo nel rispetto dell'ambiente.

Tutti i diritti riservati.

