

BASIC SELECTION

BEEM POUR OVER Filterkaffeemaschine mit Waage – Glas

03597

DE Bedienungsanleitung

EN Operating instructions

FR Mode d'emploi

ES Manual de instrucciones

IT Istruzioni d'uso



DE BEACHTEN!

Auf der Ausklappseite dieser Bedienungsanleitung findest Du eine Übersicht der **Kaffeemaschine** sowie aller Zubehörteile und alle Abbildungen zur Bedienung des Gerätes. Lass bitte diese Seite beim Lesen der Bedienungsanleitung immer geöffnet.

EN PLEASE NOTE!

On the foldout page of these operating instructions you will find a diagram of the **coffee machine**, together with all the accessories and illustrations on the operation of the device. Please ensure that this page is visible when you read the operating instructions.

FR À NOTER!

Sur la page rabattable du présent mode d'emploi, vous trouverez un aperçu du **machine à café** et de tous ses accessoires ainsi que les illustrations se rapportant au maniement de l'appareil. Veuillez laisser cette page toujours ouverte lorsque vous consultez le mode d'emploi.

ES ¡TENGA EN CUENTA!

En la página desplegable de este manual de instrucciones encontrará un resumen de la **máquina de café** así como de todos los accesorios y todas las imágenes para el manejo del aparato. Por favor, deje siempre abierta esta página al leer el manual.

IT NOTA BENE!

Nella pagina ripiegabile di queste istruzioni d'uso troverete una panoramica de la **macchina per il caffè** con tutti gli accessori e le illustrazioni sull'utilizzo dell'apparecchio. Consigliamo di tenere sempre aperta questa pagina durante la lettura delle istruzioni d'uso.

Kundenservice / Importeur | Customer service / Importer |
Service après-vente / Importateur | Servicio de atención al cliente / importador |
Servizio di assistenza clienti / Importatore:

BEEM Germany GmbH

Am Heisterbusch 1

19258 Gallin

Deutschland | Germany | Allemagne | Duitsland | Alemania | Germania

T +49 (0)38851 · 314345 *)

*) Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif Ihres Anbieters.

Calls to German landlines are subject to your provider's charges.

Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand au tarif de votre fournisseur.

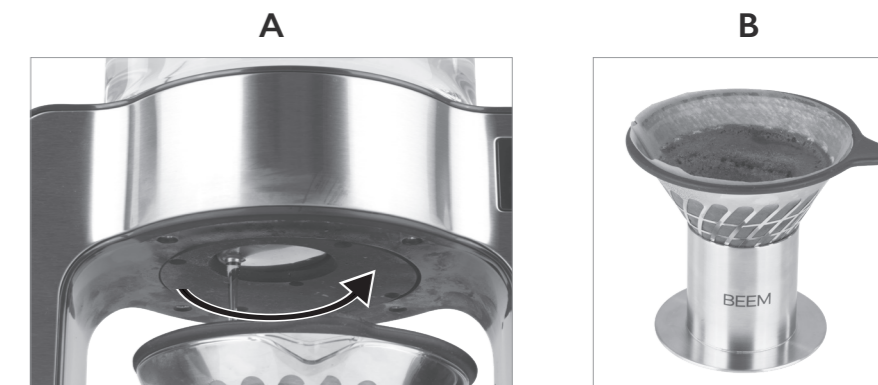
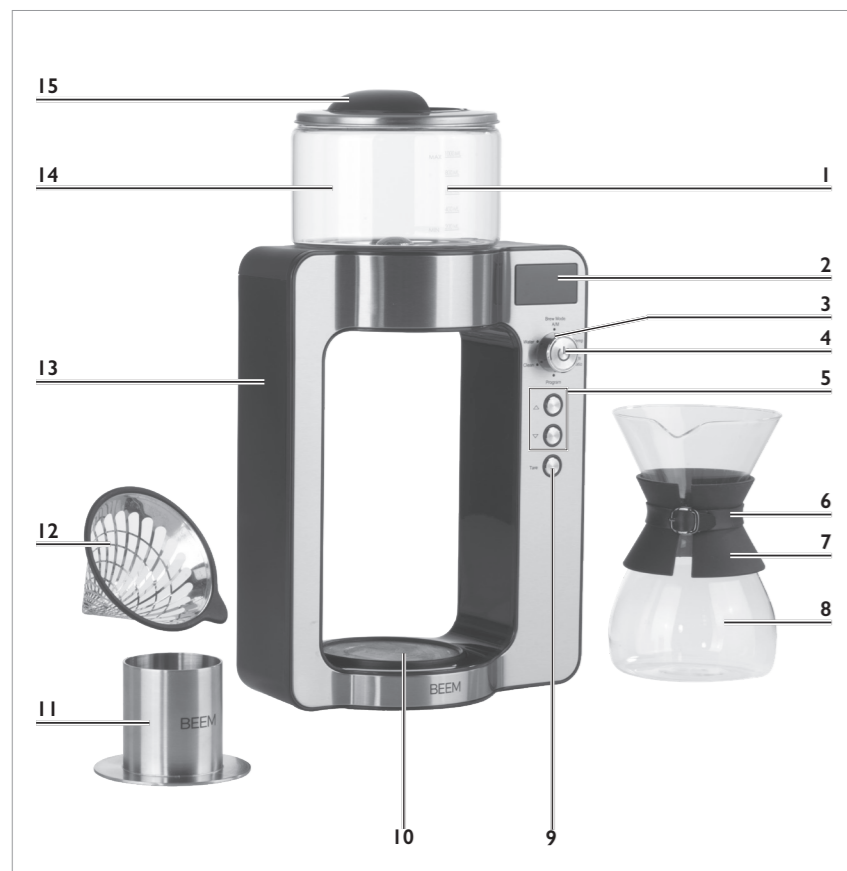
Llamada no gratuita a la red fija alemana a la tarifa de su proveedor.

La chiamata nella rete fissa tedesca a la tariffa del proprio operatore.

BEEM
Designed for Life.

www.beem.de

BEEM
Designed for Life.

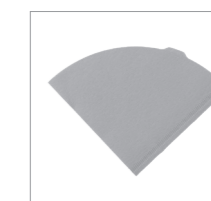


Optional erhältlich | Optionally available |
Disponibles en option | Opcionalmente disponible |
Disponibili come opzione



BEEM Premium Entkalker Konzentrat
Descaler Concentrate
Concentré Anticalcaire
Concentrado descalcificador
Anticalcare concentrato

Art.Nr. 43205359020



BEEM Pour Over Papierfilter 100 Stk. – Größe 2
Paper filter
Filtres en papier
Filtro de papel
Filtro in carta

Art. Nr. 04151204837

Lieferumfang	2
Geräteübersicht	2
Informationen zu Deiner Bedienungsanleitung	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	4
Vor dem ersten Gebrauch	7
Gerät aufstellen und anschließen	8
Bedienung und Betrieb	8
Bedienelemente	8
Uhrzeit	9
Display	9
Modus	9
Brühtemperatur	10
Kaffee-Wasser-Verhältnis	10
Weitere Funktionen	10
Vorbereitung	11
Wassertank füllen	11
Karaffe zum Kaffeebrühen vorbereiten	11
Utensilien vorwärmen	11
Zubereitung	12
Kaffee brühen	12
Kaffee mit Zeitvorwahl brühen	14
Wasser kochen	14
Tipps für den perfekten Pour Over Kaffee	15
Kaffeesorte	15
Mahlen	15
Dosierung	16
Wasser	16
Papierfilter	16
Reinigung und Pflege	17
Entkalken	17
Aufbewahrung	18
Fehlerbehebung	19
Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen	21
Technische Daten	21
Entsorgung	22

Lieferumfang

- Hauptgerät
- Wassertankdeckel
- Karaffe
- Silikon-Manschette
- Fixierband
- Kaffeefilter
- Filterablage
- Bedienungsanleitung

Überprüfe den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Transportschäden. Falls das Gerät oder die Anschlussleitung Schäden aufweisen sollten, verwende das Gerät nicht, sondern kontaktiere den Kundenservice.

Geräteübersicht

Legende

(Abbildungen siehe vordere Ausklappseite)

- 1** Füllstandanzeige
- 2** Display
- 3** Drehknopf
- 4** Taste  mit Betriebsleuchte
- 5** Tasten  und 
- 6** Fixierband
- 7** Silikon-Manschette
- 8** Karaffe
- 9** Taste **Waage**
- 10** Waage
- 11** Filterablage
- 12** Kaffeefilter
- 13** Hauptgerät
- 14** Wassertank
- 15** Wassertankdeckel
- 16** Auslauf
- 17** Rotierender Brühkopf

Herzlichen Glückwunsch!

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Du Dich für diese **Kaffeemaschine** entschieden hast.

Solltest Du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: **www.beem.de**

Informationen zu Deiner Bedienungsanleitung

Lies vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahre sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Bedienungsanleitung mitzugeben. Sie ist Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Bedienungsanleitung nicht beachtet werden.

Erklärung der Symbole



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen Verletzungsgefahren an.



Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam durchlesen und an diese halten, um Personenschäden zu vermeiden.



Vorsicht vor heißen Oberflächen!



Ergänzende Informationen



Für Lebensmittel geeignet.



Bedienungsanleitung vor Gebrauch lesen!

Erklärung der Signalwörter

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

GEFAHR – hohes Risiko, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

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

VORSICHT – niedriges Risiko, kann geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät ist nur zur Zubereitung von Kaffee mit Kaffeepulver und zum Erhitzen von Wasser bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im privaten Haushalt, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutze das Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

Sicherheitshinweise



Warnung: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bebilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, lesen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen verursachen.

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder** jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und dem Anschlussleitung fernzuhalten.



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Das Gerät und die Zubehöerteile sind während und kurz nach dem Gebrauch sehr heiß. Ausschließlich die Silikon-Manschette, Tasten und den Drehknopf berühren, während das Gerät in Betrieb ist. Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.

- Nie über die maximale Füllmenge hinausgehen (**MAX**-Markierung beachten). Ist der Wassertank überfüllt, könnte dieser bzw. die Karaffe überlaufen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen sowie vor dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Im Interesse der eigenen Sicherheit das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es funktionsfähig ist.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen. Die Anschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät oder die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder autorisierte Fachhändler ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Unbedingt die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beachten.



GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit verwenden.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. Nicht versuchen, dieses aus dem Wasser zu ziehen, während es an das Stromnetz angeschlossen ist!
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind.
- Darauf achten, dass der austretende Dampf nicht direkt auf elektrische Geräte und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, gerichtet wird.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

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

Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!

- Kontakt mit dem aufsteigenden Dampf vermeiden. Den Wassertankdeckel nicht während des Brühvorganges öffnen.
- Die Karaffe und der Kaffeefilter werden heiß, sobald sie mit heißem Wasser bzw. heißem Kaffee befüllt werden. Während des Brühens und danach nur die Silikon-Manschette bzw. die Lasche am Kaffeefilter anfassen.
- Beim Herausnehmen des Kaffeefilters nach dem Brühvorgang vorsichtig sein. Es kann sich noch heißes Restwasser im Kaffeefilter und im Papierfilter befinden! Alle Teile immer erst abkühlen lassen, bevor sie entfernt / gereinigt werden.
- Nie bei eingeschaltetem Gerät bzw. während des Brühvorganges Wasser in den Wassertank füllen. Das Gerät vor erneutem Befüllen abkühlen lassen.
- Das Gerät während des Brühvorganges nicht bewegen.
- Der zubereitete Kaffee ist heiß! Im Umgang mit heißen Flüssigkeiten vorsichtig sein.
- **Risiko von gesundheitsschädlichen Keimen!** Die Karaffe sowie der Kaffeefilter und die Filterablage müssen nach der Benutzung komplett entleert und gereinigt werden.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt. Die Anschlussleitung darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.



WARNUNG – Brandgefahr

- Das Gerät nicht in Räumen verwenden, in denen sich leichtentzündlicher Staub oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material betreiben. Keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier, Holz, Kunststoff) in oder auf das Gerät legen.
- Das Gerät während des Betriebs nicht abdecken.
- Das Gerät nicht zusammen mit anderen Verbrauchern (mit hoher Wattleistung) an eine Mehrfachsteckdose anschließen, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in Verbindung mit Verlängerungskabeln nutzen.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät nur verwenden, wenn es korrekt zusammgebaut ist! Vor jeder Anwendung überprüfen, ob die Knöpfe an der Silikon-Manschette korrekt fixiert sind, der Kaffeefilter korrekt eingesetzt und der Wassertank korrekt befüllt ist!
- Die Karaffe regelmäßig auf Kratzer oder Sprünge überprüfen. Sollte die Karaffe Schäden aufweisen, diese nicht verwenden.
- Die Karaffe nicht auf eine heiße Herdplatte stellen.
- Kein sehr kaltes Wasser in die heiße Karaffe oder den heißen Wassertank schütten.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebs ein Fehler auftritt, bei einem Stromausfall oder vor einem Gewitter.
- Das Gerät niemals an der Anschlussleitung ziehen oder tragen. Beim Herausziehen aus der Steckdose immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen!
- Das Gerät vor anderen Wärmequellen, offenem Feuer, Minustemperaturen, lang anhaltender Feuchtigkeit, Nässe und Stößen schützen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

Vor dem ersten Gebrauch

BEACHTEN!

- Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, das Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

1. Entferne sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuell vorhandene Schutzfolien, die zum Transportschutz dienen. **Entferne niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise!**
2. Vor dem ersten Kaffeegenuss empfehlen wir einen Probelauf durchzuführen, um eventuelle Produktionsrückstände im Wassersystem zu entfernen. Befolge dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Gerät aufstellen und anschließen“ und „Zubereitung“.



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es durch produktionsbedingte Zusätze (z. B. Fett) zu leichter Rauch- und / oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und kein Defekt des Gerätes.

3. Wiederhole diesen Vorgang zweimal. ***Diesen Kaffee nicht trinken!***
4. Reinige das Gerät und Zubehör (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

Gerät aufstellen und anschließen

BEACHTEN!

- Das Gerät nicht unter Küchenüberschränke o. Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!
- Die Oberflächen von Möbeln enthalten möglicherweise Bestandteile, die die Stellfüße des Gerätes angreifen und aufweichen können. Gegebenenfalls eine geeignete Unterlage unter die Stellfüße legen.
- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten, die mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt, anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt (gilt auch für die heißen Flächen des Gerätes!).

1. Stelle das Gerät an einem geeigneten Aufstellort unter Beachtung der Sicherheitshinweise sowie der Hinweise am Anfang dieses Kapitels auf.




Beachte: Stelle das Gerät immer mit einem Freiraum zu den Seiten (mind. 20 cm) und nach oben (mind. 30 cm) auf einen ebenen, festen, wärmebeständigen und gegen Wasserspritzer unempfindlichen Untergrund.

2. Wickle die Anschlussleitung vollständig auseinander und stecke den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte und leicht zugängliche Steckdose.

Bedienung und Betrieb

Bedienelemente

Das Gerät verfügt über folgende Bedienelemente:

Bedienelement	Funktion
Drehknopf (3)	Auswahl eines Programms
Taste  (4)	Bestätigen (Einstellung der Uhrzeit)
	Vorgang starten / beenden
	zur Zeitanzeige wechseln
Tasten  und  (5)	Wert erhöhen bzw. verkleinern (jeweils um 1)
Taste Waage (9)	Waage auf „0“ setzen (Tara-Funktion)


- Jedes Programm verfügt über eine LED-Leuchte, die anzeigt, dass es ausgewählt ist. Durch Drehen des Drehknopfes kann zwischen den verschiedenen Programmen gewechselt werden.

- Zum schnelleren Ändern der Werte können die Tasten \triangle und ∇ gedrückt gehalten werden.
- Wird die Karaffe (8) während der Wasserausgabe aus dem Hauptgerät (13) entnommen, wird die Wasserausgabe automatisch gestoppt. Wird die Karaffe innerhalb von ca. 30 Sekunden zurück in das Hauptgerät gestellt, wird die Wasserausgabe fortgesetzt. Geschieht dies nicht, wird der Vorgang abgebrochen.

Uhrzeit

Sobald der Netzstecker in eine Steckdose gesteckt wird, blinkt das Display (2) mit allen Anzeigen dreimal auf. Danach erklingt ein Signalton und die Zeitanzeige „00:00“ blinkt auf. Die Uhr verfügt über ein 24-Stunden-Zeitformat.

1. Stelle mit den Tasten \triangle und ∇ (5) die Stunden ein.
2. Drücke die Taste \odot (4), um zu den Minuten zu wechseln.
3. Stelle mit den Tasten \triangle und ∇ die Minuten ein.
4. Drücke die Taste \odot , um die eingestellte Uhrzeit zu bestätigen. Das Gerät wechselt zu **Brühmodus** und im Display wird „0 g“ angezeigt.

 Die Uhrzeit bleibt so lange gespeichert, bis eine neue Uhrzeit eingestellt wird oder das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde.

5. Um die eingestellte Uhrzeit zu ändern, drehe den Drehknopf (3) auf die Position **Programm** (Zeitvorwahl).
6. Halte die Taste \odot ca. 3 Sekunden gedrückt. Die Zeitanzeige blinkt im Display.
7. Führe die Schritte 1 – 3 durch.
8. Drücke die Taste \odot , um die geänderte Uhrzeit zu bestätigen.

Display

Etwa 30 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung wechselt die Anzeige im Display (2) zur Uhrzeit, außer das Gerät ist in Betrieb. Drücke eine beliebige Taste, um zur zuletzt aktiven Anzeige zurückzukehren.

Nach ca. 10 Minuten schaltet sich das Display komplett aus. Drücke eine beliebige Taste, um zur zuletzt aktiven Anzeige zurückzukehren.

Modus

Das Gerät verfügt über zwei verschiedene Modi: „Auto“ und „Manual“ (manuell). Beim Modus „Auto“ ist die Brühtemperatur sowie das Verhältnis von Kaffeepulver zu Wasser voreingestellt auf 93 °C und 1:15. Beim Modus „Manual“ kannst Du diese Variablen individuell einstellen (siehe folgende Kapitel „Brühtemperatur“ und „Kaffee-Wasser-Verhältnis“). Der Modus „Manual“ ist beim Einschalten des Gerätes voreingestellt.

1. Drehe den Drehknopf **(3)** auf die Position **Brühmodus**.
2. Stelle mit den Tasten \triangle und ∇ **(5)** den gewünschten Modus ein. Der ausgewählte Modus wird im Display **(2)** dauerhaft angezeigt und ist automatisch aktiv.



Das Programm **Brühmodus** dient zusätzlich zum Abwiegen des Kaffeepulvers.

Brühtemperatur

Die Temperatur des Wassers, mit dem das Kaffeepulver überbrüht wird, ist im Modus „Auto“ auf 93 °C voreingestellt. Im Modus „Manual“ wiederum kannst Du sie individuell einstellen. Dabei kannst Du eine Temperatur zwischen 80 und 98 °C wählen.

1. Drehe den Drehknopf **(3)** auf die Position **Temp.**
2. Stelle mit den Tasten \triangle und ∇ **(5)** die gewünschte Temperatur ein. Die ausgewählte Temperatur wird im Display **(2)** angezeigt und ist automatisch aktiv.

Kaffee-Wasser-Verhältnis

Das Verhältnis zwischen Kaffeepulver zu Wasser ist im Modus „Auto“ auf 1:15 voreingestellt. Im Modus „Manual“ kannst Du es individuell einstellen. Dabei kannst Du eine Option zwischen 1:10 und 1:20 wählen. Die zweite Zahl steht für das Vielfache der Wassermenge im Verhältnis zum Einfachen der Kaffeemenge.

Beispiel: Bei einem Verhältnis von 1:15 und einer Kaffeemenge von 15 g, wird die 15-fache Menge Wasser, also in diesem Fall 225 ml Wasser, zum Brühen verwendet.

Beachte bei der Auswahl des Verhältnisses und der Menge an Kaffeepulver, dass die Menge des gebrühten Kaffees 750 ml nicht überschreitet!

1. Drehe den Drehknopf **(3)** auf die Position **K/W Verhältnis**.
2. Stelle mit den Tasten \triangle und ∇ **(5)** die gewünschte Option ein. Das ausgewählte Verhältnis wird im Display angezeigt und ist automatisch aktiv.

Weitere Funktionen

Neben der Möglichkeit Pour Over Kaffee mit dem Gerät zuzubereiten, verfügt es zudem über drei weitere Funktionen:

- Zeitvorwahl: Mit dieser Funktion kannst Du eine Wunschzeit einstellen, zu der Dein Kaffee automatisch frisch gebrüht wird (siehe Kapitel „Zubereitung“ – „Kaffee mit Zeitvorwahl brühen“).
- Reinigung: Diese Funktion kannst Du zum Entkalken des Gerätes nutzen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ – „Entkalken“).
- Wasser kochen: Mit dieser Funktion kannst Du Wasser aufkochen bzw. erhitzen, z. B. für die Zubereitung von Tee (siehe Kapitel „Zubereitung“ – „Wasser kochen“).

Vorbereitung

BEACHTEN!

- Keine Milch oder andere Flüssigkeiten in den Wassertank füllen. Ausschließlich Wasser zum Kaffeekochen verwenden!

Wassertank füllen

1. Nimm den Wassertankdeckel (15) ab.
2. Fülle die gewünschte Wassermenge (min. 200 ml, max. 1000 ml) in den Wassertank (14). Achte dabei auf die **MIN**- und **MAX**-Markierung auf der Füllstandanzeige (1) am Wassertank!
3. Setze den Wassertankdeckel auf den Wassertank und drücke ihn an.

Beachte: Die Karaffe hat ein Nutzvolumen von maximal 750 ml! Sie darf nicht überfüllt werden!

Beim Kaffeebrühen entnimmt das Gerät nur die voreingestellte Menge Wasser aus dem Wassertank (siehe Kapitel „Bedienung und Betrieb“ – „Modus“ und „Kaffee-Wasser-Verhältnis“).

Karaffe zum Kaffeebrühen vorbereiten

1. Lege die Silikon-Manschette (7) um den schmalen Teil der Karaffe (8).
2. Befestige die Silikon-Manschette mithilfe des Fixierbandes (6) an der Karaffe. Verschließe das Fixierband dabei wie einen herkömmlichen Gürtel.
3. Setze den Kaffeefilter (12) in die Karaffe ein.

Utensilien vorwärmen

1. Setze einen Papierfilter Größe 2 in den Kaffeefilter (12) ein.
2. Koche Wasser auf und befeuchte damit den Papierfilter. Durch das heiße Wasser verliert der Papierfilter seinen Eigengeschmack und der Kaffeefilter sowie die Karaffe (8) werden vorgewärmt.
3. Gieße heißes Wasser in Deine Lieblingstasse und wärme sie vor.
4. Nimm den Kaffeefilter mit Papierfilter an der Lasche des Kaffeefilters ab und schütte das Wasser aus der Karaffe weg.
5. Setze den Kaffeefilter wieder in die Karaffe ein.



Schütte das Wasser aus der Tasse erst kurz vor dem Einschenken des fertigen Kaffees aus.

Zubereitung

BEACHTEN!

- Das Gerät nicht ohne Wasser oder mit weniger Wasser als bis zur **MIN**-Markierung (ca. 200 ml) betreiben.
- Nie den Kaffeefilter überfüllen.
- Den Brühvorgang nie ohne die Karaffe unter dem Auslauf starten.



Die praktische Kurzanleitung auf dem Gerät hilft den ersten Brühvorgang einfach und schnell zu starten. Nach erprobter Anwendung kann die Kurzanleitung vom Gerät entfernt werden.

Kaffee brühen

Bei der Zubereitung von Pour Over Kaffee geht es um mehr als nur den schnellen Kaffee zwischendurch. Hinter dem Begriff versteckt sich eine ganze Philosophie. Es geht darum, sich Zeit zu nehmen und die Zubereitung sowie den frisch gebrühten Kaffee in vollen Zügen zu genießen. Die Art und Weise, wie das Kaffeepulver bei der Pour Over Methode überbrüht wird, ist die Besonderheit und auch das Geheimnis dieser Zubereitungsform. Die manuelle Pour Over Zubereitung erfordert ein wenig Fingerspitzengefühl, aber keine Angst – unsere Kaffeemaschine übernimmt dies für Dich! Pour Over Kaffee mit perfekt ausgewogenen Zutaten – immer genau so wie er sein soll. Und auch wenn Du Dich um Deine Gäste kümmerst oder Dich Deinem Schönheitsschlaf widmest, musst Du nicht auf frischen Pour Over Kaffee verzichten. Unser flinker Helfer mit Zeitvorwahl übernimmt die Zubereitung, wenn Du mal verhindert bist.






Tipps zur Dosierung und Zubereitung findest Du in unseren „Tipps für den perfekten Pour Over Kaffee“ auf den nächsten Seiten.

1. Befülle den Wassertank **(14)** (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Wassertank füllen“).
2. Drehe den Drehknopf **(3)** auf die Position **Brühmodus**. Im Display wird „0 g“ angezeigt.
3. Stelle die vorbereitete und vorgewärmte Karaffe **(8)** mit Kaffeefilter **(12)** in das Hauptgerät **(13)** auf die Waage **(10)** (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Karaffe zum Kaffeebrühen vorbereiten“ und „Utensilien vorwärmen“).
4. Drücke die Taste **Waage (9)**, um die Waage auf Null zurückzusetzen.
5. Nimm die Karaffe mit Kaffeefilter aus dem Hauptgerät heraus. Im Display **(2)** erscheint die Anzeige „----“.



Wurde die Karaffe nicht auf die Waage gestellt bzw. wurde kein Kaffeepulver in den Kaffeefilter gefüllt, erscheint im Display die Anzeige „NOC“ bzw. „----“. Das bedeutet, wenn der Brühvorgang gestartet wird, heizt das Gerät das Wasser im Wassertank auf, verhindert jedoch die Wasserausgabe.

6. Fülle die gewünschte Menge gemahlene Kaffee in den Papierfilter.
Tipp: Ein handelsüblicher Kaffeedosierlöffel (nicht im Lieferumfang enthalten) entspricht etwa 7 g Kaffeepulver.
7. Stelle die Karaffe mit dem befüllten Kaffeefilter in das Hauptgerät auf die Waage. Auf dem Display wird die Kaffeemenge in Gramm angezeigt.
8. Wiederhole ggf. die Schritte 5 – 7, bis die gewünschte Menge Kaffeepulver erreicht wurde.
9. Drücke die Taste  (4), um den Brühvorgang zu starten. Die Betriebsleuchte in der Taste  beginnt zu blinken und das Wasser im Wassertank wird aufgeheizt. Im Display kannst Du die aktuelle Temperatur des Wassers ablesen.
Ist die eingestellte Brühtemperatur erreicht, wird das Wasser aus dem Wassertank in den rotierenden Brühkopf (17) befördert und von dort aus in kreisenden Bewegungen auf dem Kaffeepulver im Kaffeefilter verteilt (**Bild A**). Im Display kannst Du die Menge des gebrühten Kaffees in Millilitern ablesen.
Beachte: Der Brühvorgang ist in zwei verschiedene Phasen aufgeteilt: das Aufquellen („Blooming“) und das Aufgießen. Das bedeutet, dass nach dem Beginn der Wasserausgabe das Gerät diese nochmal für ca. 30 Sekunden unterbricht, bevor der Brühvorgang fortgesetzt wird. In diesen 30 Sekunden kann das Kaffeepulver aufquellen, was essentiell für die Entfaltung der Aromen ist.
10. Das Gerät stoppt automatisch, wenn die durch das Kaffee-Wasser-Verhältnis festgelegte Wassermenge durchgelaufen ist. Es erklingen 5 Signaltöne und die Betriebsleuchte erlischt. Das Gerät schaltet sich im Stand-by.
Beachte: Du kannst den Brühvorgang jederzeit durch Drücken der Taste  beenden.




Der Brühkopf rotiert so lange weiter, bis sich der Auslauf (16) wieder in der Mitte befindet.

11. Warte bis das gesamte Wasser durch den Kaffeefilter gelaufen ist und nimm dann die Karaffe aus dem Hauptgerät heraus.
12. Nimm den Kaffeefilter an der Lasche aus der Karaffe heraus und setze ihn zum Abkühlen in die Filterablage (11) (**Bild B**).
13. Gieße das Wasser aus Deiner vorgewärmten Tasse aus.
14. Nun kannst Du den fertigen Kaffee aus der Karaffe direkt einschenken.

Wir wünschen Dir genussvolle Kaffee-Momente!

Kaffee mit Zeitvorwahl brühen


Du hast die Möglichkeit eine Zeitvorwahl einzustellen, sodass der Kaffee zu Deinem Wunschzeit frisch zubereitet wird.

 Für die Kaffeezubereitung mit Zeitvorwahl muss die Uhr eingestellt sein (siehe Kapitel „Bedienung und Betrieb“ – „Uhrzeit“).

1. Führe die Schritte 1 – 8 des Abschnittes „Kaffee brühen“ durch.
2. Drehe den Drehknopf **(3)** auf die Position **Programm**. Die Stundenanzeige blinkt.
3. Stelle mit den Tasten \triangle und ∇ **(5)** die Stunden ein.
4. Drücke die Taste \odot **(4)**, um zur Minutenanzeige zu wechseln. Die Minutenanzeige blinkt.
5. Stelle mit den Tasten \triangle und ∇ die Minuten ein.
6. Drücke die Taste \odot , um die eingestellte Startzeit zu bestätigen.
7. Drücke die Taste \odot erneut, um die Zeitvorwahl zu aktivieren. Im Display **(2)** wird dauerhaft **PROG** angezeigt und die Zeitvorwahl ist aktiv.

Beachte: Solange die Zeitvorwahl aktiviert ist, kannst Du keine weiteren Einstellungen vornehmen oder andere Funktionen nutzen.




8. Drücke die Taste \odot abermals, um die Zeitvorwahl zu deaktivieren. Die Anzeige **PROG** erlischt und die Zeitvorwahl ist nicht mehr aktiv.

 Die Zeitvorwahl bleibt so lange gespeichert, bis eine neue Wunschzeit eingestellt wird. Um die gespeicherte Wunschzeit wieder zu aktivieren, drehe den Drehknopf auf die Position **Programm** und warte, bis die Stunden aufhören zu blinken. Drücke dann die Taste \odot , um die Zeitvorwahl zu aktivieren.

Wasser kochen

Die Temperatur, auf die das Wasser im Programm **Wasser** erhitzt wird, kannst Du individuell einstellen. Dabei kannst Du eine Temperatur zwischen 32 und 100 °C wählen.

1. Befülle den Wassertank **(13)** (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Wassertank füllen“).
Beachte: Die Karaffe hat ein Nutzvolumen von maximal 750 ml! Sie darf nicht überfüllt werden!
2. Stelle die Karaffe **(8)** ohne Kaffeefilter **(12)** in das Hauptgerät **(13)** auf die Waage **(10)**.
3. Drehe den Drehknopf **(3)** auf die Position **Wasser**. Im Display **(2)** erscheint eine Temperaturanzeige.
4. Stelle mit den Tasten \triangle und ∇ **(5)** die gewünschte Temperatur ein. Die ausgewählte Temperatur wird im Display angezeigt und ist automatisch aktiv.

5. Drücke die Taste  (4), um den Heizvorgang zu starten. Die Betriebsleuchte in der Taste  beginnt zu blinken und das Wasser im Wassertank wird aufgeheizt. Im Display kannst Du die aktuelle Temperatur des Wassers ablesen.
Ist die eingestellte Temperatur erreicht, wird das Wasser aus dem Wassertank in den rotierenden Brühkopf (17) und von dort aus in die Karaffe befördert.
Beachte: In diesem Programm gibt der Brühkopf das Wasser nicht in kreisenden Bewegungen aus, sondern bleibt mittig stehen.
6. Das Gerät stoppt automatisch, sobald das gesamte Wasser aus dem Wassertank ausgegeben wurde. Es erklingen 5 Signaltöne und die Betriebsleuchte erlischt. Das Gerät schaltet sich im Stand-by.
Beachte: Du kannst den Heizvorgang jederzeit durch Drücken der Taste  beenden.
7. Warte, bis kein Wasser mehr aus dem Auslauf (16) tropft und nimm dann die Karaffe aus dem Hauptgerät heraus.

Tipps für den perfekten Pour Over Kaffee

Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Der Geschmack ist von vielen verschiedenen Faktoren abhängig – von der Zubereitungsart über die benutzten Utensilien bis hin zur Kaffeebohne.

Die Pour Over Methode eignet sich besonders gut, um die wertvollen Inhaltsstoffe und den Geschmack der jeweiligen Kaffeebohne optimal hervorzubringen und zu erhalten. Nachfolgend haben wir ein paar der wichtigsten Grundlagen dieser Zubereitungsart für Dich zusammengefasst.

Kaffeessorte

- Auch wenn bei der Pour Over Zubereitung viele Faktoren für das Gelingen des perfekten Kaffees eine Rolle spielen, ist die wichtigste Zutat natürlich die Kaffeebohne selbst. Der Geschmack unterscheidet sich nach Kaffeessorte, dem Boden, auf dem der Kaffee angebaut wurde, der Anbauregion und dem dort herrschenden Klima sowie dem Röstverfahren, dem die Kaffeebohnen unterzogen wurden.
- Bei Pour Over gilt: Qualität vor Quantität! Auch weil Du den mit dieser Technik zubereiteten Kaffee ohne jegliche Zusätze wie Milch oder Zucker genießen solltest, lohnt es sich bei der Kaffeebohnenwahl etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Wir empfehlen schonend geröstete, helle Sorten, da sie wenig Bitterstoffe beinhalten und ihr Eigengeschmack daher besonders gut erhalten ist.

Mahlen

- Kaffee verliert nach dem Mahlen rasch an Aroma. Um das Beste aus der Bohne zu holen, empfehlen wir Dir, die Kaffeebohnen erst kurz vor dem Brühen zu mahlen – und das am besten von Hand. Der Vorteil bei manuellen Kaffeemühlen: der Mahlgrad lässt sich in der Regel stufenlos einstellen und daher genauer justieren. Zudem lassen sich die Kaffeemühlen einfacher reinigen, sodass ein Wechsel zwischen verschiedenen Kaffeessorten problemlos möglich ist.

- Der Mahlgrad gehört zu den entscheidenden Faktoren. Ist er zu fein, benötigt das Wasser zu lange, um durchzulaufen, was mit einer längeren Brühdauer einhergeht. Ist der Mahlgrad zu grob, ist die Brühzeit wiederum zu kurz, da das Wasser zu schnell durchläuft. Daher wird bei der Pour Over Methode ein mittlerer Mahlgrad empfohlen. Die Körnung von herkömmlichem Speisesalz kann zur Orientierung dienen. Wenn Du auf Nummer Sicher gehen möchtest, lass Dir von dem Barista Deines Vertrauens einen kleinen Teil der Bohnen mahlen und nutze diese beim Mahlen zu Hause als Vergleich.

Dosierung

- Um einen gelungenes Ergebnis zu erhalten, ist das Mengenverhältnis zwischen Kaffeepulver und Wasser entscheidend. Überwiegt der Wasseranteil, verliert der Kaffee an Geschmack. Nutzt Du wiederum zu viel Kaffeepulver, wird der Kaffee zu intensiv. Wir empfehlen zum Einstieg ein Verhältnis von 1:17, was etwa 15 g Kaffee pro 250 ml Wasser entspricht. Die Geschmäcker variieren natürlich von Person zu Person, daher musst Du Dich an Dein ganz persönliches Ideal-Verhältnis langsam herantasten.

Wasser

- Das Wasser ist neben der Kaffeebohne Hauptbestandteil Deines Kaffees. Daher solltest Du darauf achten, dass die Qualität des Wassers, das Du zum Brühen Deines Kaffees verwendest, gut ist. Da 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 Temperatur zwischen 92 und 96 °C hat. Den Kaffee mit kochendem Wasser zu überbrühen, solltest Du unbedingt vermeiden! Ist das Wasser zu heiß, können wertvolle Inhaltsstoffe im Kaffeepulver verbrennen, was den Kaffee bitter macht.

Papierfilter

- Die Wahl des verwendeten Papierfilters ist nicht zu unterschätzen. Die Papierfilterdicke kann das Aroma des Kaffees beeinflussen. Dabei gilt, je dünner der Papierfilter, desto weniger Partikel des Papierfilters gelangen in Deinen Kaffee und desto durchlässiger ist dieser für die Kaffeearomen.
- Außerdem solltest Du den Papierfilter immer anfeuchten, bevor Du ihn mit frisch gemahlene Kaffeepulver befüllst. Durch das heiße Wasser verliert der Papierfilter seinen Eigengeschmack und der Kaffeefilter und die Kaffeekanne werden vorgewärmt.

Für beste Ergebnisse empfehlen wir Dir unsere **BEEM Pour Over Papierfilter 100 Stk. – Größe 2**. Die naturbelassenen Filtertüten sind nicht gebleicht und somit frei von künstlichen Stoffen, sodass der Geschmack Deines Kaffees nicht negativ beeinflusst wird. Durch ihre spitze Form passen sie sich wunderbar dem Kaffeefilter an und sorgen dafür, dass nichts verrutscht. Zudem verfügen sie über eine kleine Lasche, die Dir das Öffnen der Filtertüte erleichtert. Die Filtertüten erhältst Du im ausgewählten Fachhandel, direkt über unsere Homepage www.beem.de oder auf Anfrage über unseren Kundenservice.

Wie Du siehst, gibt es zahlreiche Variablen bei der Zubereitung eines Pour Over Kaffees, die das Endergebnis beeinflussen. Daher heißt es für Dich, keine Scheu zeigen und freudig ausprobieren, bis Du die für Dich perfekte Mischung gefunden hast.

Reinigung und Pflege

BEACHTEN!

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

1. Stelle sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
2. Entferne den Papierfilter mit dem Kaffeesatz aus dem Kaffeefilter **(12)**.
3. Reinige den Kaffeefilter, die Karaffe **(8)** und die Filterablage **(11)** mit mildem Spülmittel und warmem Wasser.
4. Wische das Gehäuse des Hauptgerätes **(13)** mit einem feuchten Tuch ab. Verwende bei Bedarf etwas mildes Spülmittel, um stärkere Verschmutzungen zu entfernen.
5. Prüfe die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen.


Entkalken



Kalkablagerungen beeinträchtigen nicht nur die Qualität des Kaffees, sondern sie führen auch zu Energieverlusten und verkürzen die Lebensdauer des Gerätes. Je dicker eine Kalkschicht ist, umso schwerer lässt sie sich wieder entfernen.


Nach 50 Brühvorgängen beginnt die LED des Programms **Clean** zu blinken und signalisiert, dass das Gerät entkalkt werden muss.

Zur Entkalkung empfehlen wir das **BEEM Premium Entkalker Konzentrat**. Das effiziente und lebensmittelsichere sowie umweltschonende **BEEM Premium Entkalker Konzentrat** ist im ausgewählten Fachhandel, über unsere Homepage www.beem.de oder auf Anfrage bei unserem Kundenservice erhältlich.

Entkalken mit dem BEEM Premium Entkalker Konzentrat

 Bei dem Programm **Clean** kann es durch die hohe Temperatur vorkommen, dass am Ende des Aufkochens ein wenig Wasser aus dem Wassertank (**14**) spritzt.

1. Befülle den Wassertank mit einer Konzentrat-Wasser-Lösung von maximal 1:20 (Ein Teil Konzentrat und 20 Teile Wasser) (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Wassertank füllen“).
Beachte: Die Karaffe hat ein Nutzvolumen von maximal 750 ml! Sie darf nicht überfüllt werden!
2. Stelle die Karaffe (**8**) in das Hauptgerät (**13**) auf die Waage (**10**).
3. Drehe den Drehknopf (**3**) auf die Position **Clean**. Im Display erscheint die Temperaturanzeige „100 °C“.
4. Drücke die Taste  (**4**), um den Heizvorgang zu starten. Die Betriebsleuchte in der Taste  beginnt zu blinken und das Wasser im Wassertank wird aufgeheizt. Im Display kannst Du die aktuelle Temperatur des Wassers ablesen.
Ist die Temperatur von 100 °C erreicht, wird das Wasser aus dem Wassertank in den rotierenden Brühkopf (**17**) und von dort aus in kreisenden Bewegungen in die Karaffe befördert.
5. Das Gerät stoppt automatisch, sobald das gesamte Wasser aus dem Wassertank ausgegeben wurde. Es erklingen 5 Signaltöne und die Betriebsleuchte erlischt. Das Gerät schaltet sich in Standby.

 Der Brühkopf rotiert so lange weiter, bis sich der Auslauf (**16**) wieder in der Mitte befindet.

6. Lass zum Spülen des Gerätes zweimal (ca. 750 ml) klares Wasser durchlaufen und reinige anschließend die Karaffe (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“). Jetzt ist das Gerät entkalkt und wieder einsatzbereit.

Aufbewahrung

Trenne das Gerät vom Stromnetz, wenn es längere Zeit nicht benutzt werden soll. Reinige das Gerät ggf. noch einmal (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“) und lass es vollständig trocknen. Bewahre das Gerät und alle Zubehörteile an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort auf, der vor direktem Sonnenlicht und dem Zugriff durch Kinder oder Tiere geschützt ist.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfe, ob Du das Problem selbst beheben kannst. Lässt sich mit den genannten Schritten das Problem nicht lösen, kontaktiere den Kundenservice.



Versuche nicht, ein elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.	Korrigiere den Sitz des Netzsteckers.
	Die Steckdose ist defekt.	Probiere eine andere Steckdose
	Es ist keine Netzspannung vorhanden.	Überprüfe die Sicherung des Netzanschlusses.
Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.	Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.	Reduziere die Anzahl der Geräte im Stromkreis.
Es läuft Wasser aus dem Gerät.	Es befindet sich zu viel Wasser im Wassertank (14).	Überfülle den Wassertank nicht!
Es läuft kein Wasser aus dem Auslauf (16). / Die Fehlermeldung „NOC“ bzw. „----“ erscheint.	Der Wassertank ist leer.	Fülle den Wassertank (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Wassertank füllen“).
	Die Karaffe (8) wurde aus dem Hauptgerät entnommen.	Stelle die Karaffe innerhalb von 30 Sekunden in das Hauptgerät (13) auf die Waage (10) zurück.
	Das Gerät ist verkalkt.	Entkalke das Gerät (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ – „Entkalken“).
	Die Waage wurde nach dem Befüllen des Kaffeefilters (12) auf Null gesetzt.	Den Kaffeefilter neu befüllen und abwiegen (siehe Kapitel „Zubereitung“ – „Kaffee brühen“).
Der Kaffee ist zu dünn.	Das Verhältnis von Wasser zu Kaffee ist zu hoch eingestellt.	Das Kaffee-Wasser-Verhältnis verringern (siehe Kapitel „Bedienung und Betrieb“ – „Kaffee-Wasser-Verhältnis“).
	Die Waage wurde nicht auf Null zurückgesetzt.	Setze die Waage auf Null, wenn die Karaffe mit Kaffeefilter im Gerät steht (siehe Kapitel „Zubereitung“ – „Kaffee brühen“).

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Der Kaffee ist zu stark.	Das Verhältnis von Wasser zu Kaffee ist zu niedrig eingestellt.	Das Kaffee-Wasser-Verhältnis erhöhen (siehe Kapitel „Bedienung und Betrieb“ – „Kaffee-Wasser-Verhältnis“).
Der Kaffee schmeckt nicht.	Das Gerät muss gereinigt werden.	Reinige das Gerät (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
	Das Kaffeepulver wurde (in einer Kaffeemühle) zu fein oder zu grob gemahlen.	Passe bzw. lass ggf. die Mahlstärke des Kaffees an(passen) oder nutze ein anderes Kaffeepulver.
	Das Kaffee-Wasser-Verhältnis ist nicht ideal.	Das Kaffee-Wasser-Verhältnis individuell anpassen (siehe Kapitel „Bedienung und Betrieb“ – „Kaffee-Wasser-Verhältnis“).
	Die Wasserqualität ist nicht gut.	Prüfe die Wasserqualität und filter ggf. das Wasser.
Das Gerät schaltet sich während des Brühvorgangs aus.	Die Karaffe wurde aus dem Hauptgerät entnommen.	Stelle die Karaffe innerhalb von 30 Sekunden in das Hauptgerät auf die Waage zurück.
Beim Brühvorgang entsteht starker Dampf.	Das Gerät ist verkalkt.	Entkalke das Gerät (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ – „Entkalken“).
Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.	Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.	Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.
	Das Gerät wurde zuvor entkalkt.	Spüle das Gerät mit klarem Wasser aus.

Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen

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

Wir übernehmen keine Haftung bei Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung
- 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 Gerätes aufbewahren, um das Gerät im Falle einer Rücksendung ordnungsgemäß verpacken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Technische Daten

Artikelnummer:	03597
Modellnummer:	CDC-503
Spannungsversorgung:	220–240 V ~ 50 – 60 Hz
Leistung:	1500 W
Schutzklasse:	I
Kapazität (Nutzvolumen)	
Wassertank:	max. 1000 ml
Karaffe:	max. 750 ml (ca. 6 Tassen)
ID Bedienungsanleitung:	Z 03597 M BE V3 0321 mh



Entsorgung



Entsorge das Verpackungsmaterial umweltgerecht und führe es der Wertstoffsammlung zu.



Dieses Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Entsorge dieses Gerät nicht als normalen Hausmüll, sondern umweltgerecht über einen behördlich zugelassenen Entsorgungsbetrieb.

Alle Rechte vorbehalten.

Items Supplied	24
Device Overview	24
Information About Your Operating Instructions	25
Intended Use	25
Safety Instructions	26
Before Initial Use	29
Setting Up and Connecting the Device	29
Handling and Operation	30
Operating Elements	30
Time	30
Display	31
Mode	31
Brewing Temperature	31
Coffee / Water Ratio	31
Other Functions	32
Preparation	32
Filling the Water Tank	32
Preparing the Carafe for Brewing Coffee	32
Preheating Utensils	32
Use	33
Brewing Coffee	33
Brewing Coffee with a Preset Time	35
Boiling Water	35
Tips for the Perfect Pour-Over Coffee	36
The Type of Coffee	36
Grinding	36
Dosage	37
Water	37
Paper Filter	37
Cleaning and Care	38
Descaling	38
Storage	39
Troubleshooting	39
Warranty and Limitations of Liability	41
Technical Data	42
Disposal	42

Items Supplied




- Main device
- Water tank lid
- Carafe
- Silicone sleeve
- Fixing strap
- Filter cone
- Filter support
- Operating instructions

Check the items supplied for completeness and transport damage. If you find any damage to the device or the connection, do not use the device, but contact our customer service department.

Device Overview

Key

(See front fold-out page for illustrations)

- 1** Fill-level indicator
- 2** Display
- 3** Rotary knob
- 4**  button with operating lamp
- 5**  and  buttons
- 6** Fixing strap
- 7** Silicone sleeve
- 8** Carafe
- 9** **Waage** button
- 10** Scale
- 11** Filter support
- 12** Filter cone
- 13** Main device
- 14** Water tank
- 15** Water tank lid
- 16** Outlet
- 17** Rotating brew head

Congratulations!

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **coffee machine**.

If you have any questions about our device and about spare parts / accessories, contact the customer service department via our website: **www.beem.de**

Information About Your Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read the operating instructions carefully and keep them for future reference. If the device is given to someone else, these operating instructions should also be handed over with it. They are an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

Explanation of the Symbols



Danger symbols: These symbols indicate a risk of injury. Read through the associated safety instructions carefully and follow them to prevent personal injury.



Beware of hot surfaces!



Supplementary information



Suitable for food use.



Read operating instructions before use!

Explanation of the Signal Words

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

DANGER – high risk, results in serious injury or death

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

CAUTION – low risk, may result in slight or moderate injury

NOTICE – may result in risk of damage to material

Intended Use

- This device is only intended to be used to make coffee using coffee powder and to heat water.
- This device is only designed for use in a private household and is not intended for commercial applications.
- The device should only be used as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.

Safety Instructions



Warning: Read all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device. Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and / or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- **Children** must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** may not be carried out by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connection.



CAUTION: Hot surfaces!

The device and the accessories are very hot during and shortly after use. Only ever touch the silicone sleeve, buttons and the rotary knob while the device is in operation. Allow the device to cool down completely before it is cleaned.

- Never exceed the maximum fill level (**MAX** mark)! If the water tank is overfilled, it or the carafe could overflow.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Never immerse the device and the connection in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before assembling, disassembling and cleaning the device.

- In the interest of your own safety, inspect the device and the connection for damage each time before you use it. Use the device only if it is in working order.
- Do not make any modifications to the device. Do not replace the connection yourself. If the device or the connection of the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- It is essential to follow the instructions in the “Cleaning and Care” chapter.



DANGER – Risk of Electric Shock

- Use the device only in closed rooms.
- Do not use the device in rooms with high humidity.
- Should the device fall into water, switch off the power supply immediately. Do not attempt to pull it out of the water while it is still connected to the mains power!
- Never touch the device and the connection with wet hands when these components are connected to the mains power.
- Make sure that the steam which emerges is not aimed directly at electrical devices and equipment containing electrical components.



WARNING – Danger of Injury

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

Danger of scalding from heat, hot steam or condensation!

- Avoid coming into contact with the rising steam. Do not open the water tank lid during the brewing process.
- The carafe and filter cone become hot as soon as they are filled with hot water or hot coffee. During and after brewing, only ever touch the silicone sleeve or the tab on the filter cone.
- Be careful when removing the filter cone after the brewing process. There may still be hot water remaining in the filter cone and in the paper filter! Always allow all parts to cool down first before they are removed / cleaned.
- Never pour water into the water tank when the device is switched on or during the brewing process. Allow the device to cool down before filling it again.

- Do not move the device during the brewing process.
- The coffee which is prepared is hot! Be careful when handling hot liquids.
- **Risk from harmful germs!** The carafe and the filter cone and the filter support must be completely emptied and cleaned after use.
- Make sure that the connection does not present a trip hazard. The connection may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.



WARNING – Danger of Fire

- Do not use the device in rooms containing easily ignitable dust or poisonous and explosive fumes.
- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, wood or plastic) in or on the device.
- Do not cover the device during operation.
- Do not connect the device along with other devices (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not use the device in conjunction with extension cables.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- The device should only be used if it has been correctly assembled! Check before each use whether the buttons on the silicone sleeve are fixed in place correctly, the filter cone is inserted correctly and the water tank is filled correctly!
- Check the carafe regularly for any scratches or cracks. If you find any damage to the carafe, do not use it.
- Do not place the carafe on a hot hob.
- Do not pour any very cold water into the hot carafe or the hot water tank.
- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation, when there is a power cut or before a thunderstorm.
- Never pull or carry the device by the mains cable. When you pull it out of the socket, always pull on the mains plug and never the mains cable!
- Protect the device from other heat sources, naked flames, sub-zero temperatures, persistent moisture, wet conditions and impacts.
- Use only original spare parts from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid damage.

Before Initial Use

PLEASE NOTE!

- There may still be some production residues on the device. To avoid harmful effects to your health, clean the device before you first use it (see the “Cleaning and Care” chapter).

1. Remove all packaging materials and any possible protective films used for protection during transportation. **Never remove the rating plate and any possible warnings!**
2. Before you enjoy your first coffee, we recommend that you carry out a trial run to remove any possible production residues in the water system. To do this, follow the instructions in the “Setting Up and Connecting the Device” and “Use” chapters.



When the device is first used, production-related additives (e.g. grease) may cause a small amount of smoke and / or an odour to be produced. This is normal and not a device defect.

3. Repeat this process twice. **Do not drink this coffee!**
4. Clean the device and accessories (see the “Cleaning and Care” chapter).

Setting Up and Connecting the Device

PLEASE NOTE!

- Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- The surfaces of furniture may possibly contain elements which can attack and soften the adjustable feet of the device. If necessary, place a suitable pad below the adjustable feet.
- Only connect the device to a socket with safety contacts that is properly installed and matches the technical data of the device. The socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Lay the connection in such a way that it does not become squashed or bent and does not come into contact with hot surfaces (also applies to the hot surfaces of the device!).

1. Place the device in a suitable location, following the safety instructions and the notices provided at the beginning of this chapter.




Please Note: Always set up the device with a clear space at the sides (at least 20 cm) and clear space above it (at least 30 cm) on a flat, solid and heat-resistant surface that is resistant to splashing.



2. Fully unwind the connection and insert the mains plug into a properly installed socket that is easily accessible.

Handling and Operation

Operating Elements







The device has the following operating elements:


Operating element	Function
Rotary knob (3)	Select a program
Button  (4)	Confirm (setting the time)
	Start / end process
	Switch to time display
Buttons  and  (5)	Increase or reduce value (by 1 in each case)
Waage button (9)	Set scale to "0" (Tare function)



- Each program features an LED light which indicates that it has been selected. You can turn the rotary knob to switch between the different programs.
- To change the values faster, the  and  buttons can be held down.
- If the carafe (8) is removed from the main device (13) while water is being dispensed, this dispensing is stopped automatically. If the carafe is placed back into the main device within around 30 seconds, the dispensing of water is resumed. If this is not done, the process is aborted.

Time

As soon as the mains plug is plugged into a plug socket, the display (2) flashes three times with all indications lit up. A beep then sounds and the time display "00:00" flashes up. The clock has a 24-hour time format.

1. Use the  and  buttons (5) to set the hours.
2. Press the  button (4) to switch to the minutes.
3. Use the  and  buttons to set the minutes.
4. Press the  button to confirm the set time. The device switches to **Brühmodus** (brew mode) and "0 g" is shown on the display.

 The time is saved until a new time is set or the device has been disconnected from the mains power supply.

5. To change the set time, turn the rotary knob (3) to the **Programm** position (preset time).
6. Hold down the  button for around 3 seconds. The time indicator flashes on the display.
7. Perform steps 1 – 3.
8. Press the  button to confirm the changed time.



Display

Roughly 30 seconds after the last button was pressed, the indication shown on the display (2) switches to the time, unless the device is in operation. Press any button to return to the last active display.

After around 10 minutes, the display switches off completely. Press any button to return to the last active display.

Mode

The device has two different modes: "Auto" and "Manual". In "Auto" mode, the brewing temperature and the ratio of coffee powder to water is preset to 93 °C and 1:15. In "Manual" mode, you can set these variables individually (see the following "Brewing Temperature" and "Coffee / Water Ratio" sections). "Manual" mode is preset when the device is switched on.



1. Turn the rotary knob (3) to the position **Brühmodus** (brew mode).
2. Use the  and  buttons (5) to set the mode you want. The selected mode is shown permanently on the display (2) and is automatically active.



The **Brühmodus** (brew mode) program is additionally used for weighing the coffee powder.

Brewing Temperature

The temperature of the water which is poured over the coffee powder to brew it is preset to 93 °C in "Auto" mode. In "Manual" mode you can in turn set it individually. You can choose a temperature of between 80 and 98 °C.



1. Turn the rotary knob (3) to the position **Temp.**
2. Use the  and  buttons (5) to set the temperature you want. The selected temperature is shown on the display (2) and is automatically active.

Coffee / Water Ratio

The ratio between coffee powder and water is preset to 1:15 in "Auto" mode. In "Manual" mode you can set it individually. You can choose an option of between 1:10 and 1:20. The second figure represents the multiple of the amount of water relative to a quantity of coffee.

Example: With a ratio of 1:15 and a coffee quantity of 15 g, 15 times the amount of water, so in this case 225 ml of water, is used for brewing.

Bear in mind when selecting the ratio and the quantity of coffee powder that the quantity of the brewed coffee must not exceed 750 ml!

1. Turn the rotary knob (3) to the position **K/W Verhältnis** (coffee / water ratio).
2. Use the  and  buttons (5) to set the option you want. The selected ratio is shown on the display and is automatically active.

Other Functions

As well as the possibility of preparing pour-over coffee with the device, it also has three further functions:

- Preset time: You can use this function to set a desired time at which your coffee will automatically be freshly brewed (see the “Preparation” chapter – “Brewing Coffee with a Preset Time”).
- Cleaning: You can use this function to descale the device (see the “Cleaning and Care” chapter – “Descaling”).
- Boil water: You can use this function to boil or heat water, e.g. for making tea (see the “Preparation” chapter – “Boiling Water”).

Preparation

PLEASE NOTE!

- Do not pour milk or other liquids into the water tank. Only ever use water to make coffee!
-

Filling the Water Tank

1. Take off the water tank lid (**15**).
2. Pour the quantity of water you want (min. 200 ml, max. 1000 ml) into the water tank (**14**). When you do this, note the **MIN** and **MAX** markings on the fill-level indicator (**1**) on the water tank!
3. Place the water tank lid on the water tank and press it on.

Please Note: The carafe has a useful volume of no more than 750 ml! It must not be overfilled! When brewing coffee, the device only takes the preset amount of water from the water tank (see the “Handling and Operation” chapter – “Mode” and “Coffee / Water Ratio”).

Preparing the Carafe for Brewing Coffee

1. Place the silicone sleeve (**7**) around the narrow part of the carafe (**8**).
2. Fix the silicone sleeve to the carafe using the fixing strap (**6**). Close the fixing strap just like a conventional belt.
3. Insert the filter cone (**12**) into the carafe.

Preheating Utensils

1. Insert a paper filter (size 2) into the filter cone (**12**).
2. Boil water and use it to moisten the paper filter. The hot water causes the paper filter to lose its own taste and the filter cone and the carafe (**8**) are preheated.

3. Pour hot water into your favourite cup and preheat it.
4. Remove the filter cone with paper filter by the tab of the filter cone and pour away the water from the carafe.
5. Insert the filter cone back into the carafe.



Pour away the water from the cup only shortly before serving the prepared coffee.

Use

PLEASE NOTE!

- Do not operate the device without water or with less water than is required to reach the **MIN** mark (approx. 200 ml).
- Never overfill the filter cone.
- Never start the brewing process without the carafe below the outlet.



The practical quick guide on the device helps you to start the first brewing process quickly and easily. Once you have got accustomed to using it, the quick guide can be removed from the device.

Brewing Coffee

The preparation of pour-over coffee is about more than just a quick coffee from time to time. There's a whole philosophy behind the term. It's all about taking time to enjoy the preparation and the freshly brewed coffee to the full. The way in which the coffee powder is infused in the pour-over method is the special feature and also the secret of this method of preparation. Manual pour-over preparation requires a little care, but don't worry – our coffee machine will do this for you! Pour-over coffee with perfectly balanced ingredients – always just as it should be. And even if you are looking after your guests or focusing on your beauty sleep, you do not have to do without fresh pour-over coffee. Our nimble utensil with preset time takes care of the preparation when you are otherwise engaged.



You will find tips on dosage and preparation in our “Tips for the Perfect Pour-Over Coffee” on the following pages.



1. Fill the water tank (**14**) with water (see the “Preparation” chapter – “Filling the Water Tank”).
2. Turn the rotary knob (**3**) to the position **Brühmodus** (brew mode). “0 g” is shown on the display.
3. Place the prepared and preheated carafe (**8**) with filter cone (**12**) in the main device (**13**) onto the scale (**10**) (see the “Preparation” chapter – “Preparing the Carafe for Brewing Coffee” and “Preheating Utensils”).
4. Press the **Waage** button (**9**) to reset the scale to zero.
5. Take the carafe with filter cone out of the main device. The display (**2**) shows the message “----”.



If the carafe has not been placed on the scale or no coffee powder has been poured into the filter cone, the message “NOC” or “----” appears on the display. This means when the brewing process is started the device heats up the water in the water tank, but prevents the dispensing of water.

6. Fill the paper filter with the desired amount of freshly ground coffee.

Tip: A conventional coffee measuring spoon (not supplied with the device) is equivalent to roughly 7 g of coffee powder.

7. Place the carafe with the filled filter cone on the scale in the main device. The amount of coffee is shown in grams on the display.
8. Repeat steps 5 – 7 if necessary until the desired amount of coffee powder has been reached.
9. Press the button  (4) to start the brewing process. The operating lamp in the  button starts to flash and the water in the water tank is heated up. You can read off the current temperature of the water on the display.

Once the set brewing temperature has been reached, the water is conveyed from the water tank into the rotating brew head (17) and from there it is distributed in circular movements on the coffee powder in the filter cone (**Picture A**). You can read off the amount of brewed coffee in millilitres on the display.

Please Note: The brewing process is divided into two different phases: the swelling (“blooming”) and infusion. This means that, after water starts to be dispensed, the device interrupts this again for approx. 30 seconds before the brewing process is continued. In these 30 seconds, the coffee powder can bloom, which is essential for the development of the flavours.

10. The device stops automatically once the amount of water which is stipulated by the coffee / water ratio has run through. Five beeps sound and the operating lamp goes out. The device switches to standby mode.

Please Note: You can end the brewing process at any time by pressing the  button.




The brew head keeps rotating until the outlet (16) is back in the middle.

11. Wait until all the water has run through the filter cone and then take the carafe out of the main device.
12. Take the coffee filter out of the carafe by the tab and place it in the filter support (11) to allow it to cool down (**Picture B**).
13. Pour the water out of your preheated cup.
14. Now you can pour the coffee that has been made directly from the carafe.

Enjoy the perfect cup of coffee!

Brewing Coffee with a Preset Time

You have the option of setting a preset time so that the coffee is freshly prepared at the time you want.

 To make coffee with a preset time, the clock needs to be set (see the “Handling and Operation” chapter – “Time”).

1. Perform steps 1 – 8 from the “Brewing Coffee” section.
2. Turn the rotary knob **(3)** to the position **Programm**. The hour display flashes.
3. Use the \triangle and ∇ buttons **(5)** to set the hours.
4. Press the \odot button **(4)** to switch to the minutes display. The minutes display flashes.
5. Use the \triangle and ∇ buttons to set the minutes.
6. Press the \odot button to confirm the set start time.
7. Press the \odot button again to activate the preset time. On the display **(2)**, **PROG** is shown constantly and the preset time is active.

Please Note: As long as the preset time is activated, you cannot make any further settings or use other functions.

8. Press the \odot button again to deactivate the preset time. The **PROG** display goes out and the preset time is no longer active.

 The preset time remains stored until a new desired time is set. To reactivate the desired time which is stored, turn the rotary knob to the **Programm** position and wait until the hours stop flashing. Then press the \odot button to activate the preset time.



Boiling Water

You can individually set the temperature to which the water is heated in the **Wasser** program. You can choose a temperature of between 32 and 100 °C.

1. Fill the water tank **(13)** with water (see the “Preparation” chapter – “Filling the Water Tank”).

Please Note: The carafe has a useful volume of no more than 750 ml! It must not be overfilled!

2. Place the carafe **(8)** without the filter cone **(12)** in the main device **(13)** on the scale **(10)**.
3. Turn the rotary knob **(3)** to the position **Wasser**. An indication of the temperature appears on the display **(2)**.
4. Use the \triangle and ∇ buttons **(5)** to set the temperature you want. The selected temperature is shown on the display and is automatically active.

5. Press the button  (4) to start the heating process. The operating lamp in the  button starts to flash and the water in the water tank is heated up. You can read off the current temperature of the water on the display.

Once the set temperature has been reached, the water is conveyed from the water tank into the rotating brew head (17) and from there into the carafe.

Please Note: In this program, the brew head does not dispense the water in circular movements, but remains fixed in the middle.

6. The device stops automatically as soon as all the water has been dispensed from the water tank. Five beeps sound and the operating lamp goes out. The device switches to standby mode.

Please Note: You can end the heating process at any time by pressing the  button.

7. Wait until no more water drips from the outlet (16) and then take the carafe out of the main device.

Tips for the Perfect Pour-Over Coffee

Not all coffee is the same. The taste depends on many different factors – from the method of preparation via the utensils used to the coffee beans themselves.

The pour-over method is particularly suitable for bringing the best out of the valuable ingredients and taste of the coffee beans. 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 pour-over preparation, the most important ingredient is of course the coffee bean itself. The taste differs according to the type of coffee, the soil on which the coffee was grown, the growing region and climate, and the roasting process to which the coffee beans were subjected.
- With pour-over coffee the rule is: quality and not quantity! In particular because the coffee prepared with this technique is best enjoyed pure, without milk or sugar, it is worthwhile spending a little more when choosing your coffee beans. We recommend gently roasted, light varieties, as they contain few bitter substances and their own taste is 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 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 conveniently, making it easy to switch between different types of coffee.

- The grinding fineness is one of the decisive factors. If it is too fine, the water takes too long to percolate through, which involves a longer brewing time. If the grind is too coarse, the brewing time is too short because the water passes through too quickly. A medium grinding fineness is therefore recommended for the pour-over method. The grain size of conventional table salt can serve as a model. If you want to be on the safe side, let a barista 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, the ratio of coffee powder to water is crucial. 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 a ratio of 1:17, which is roughly equivalent to 15 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.

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 for brewing your coffee 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. For best results, pour water at a temperature between 92 and 96 °C over the freshly ground coffee. Always avoid brewing the coffee with boiling water! If the water is too hot, valuable ingredients in the coffee powder can burn, which makes the coffee bitter.

Paper Filter

- The choice of paper filter should not be underestimated. The paper filter thickness can affect the aroma of the coffee. The thinner the paper filter, the fewer particles of the paper filter get into your coffee and the more permeable it is to the coffee aromas.
- In addition, you should always moisten the paper filter before filling it with freshly ground coffee powder. The hot water causes the paper filter to lose its own taste and the coffee filter and the coffee pot are preheated.

For best results we recommend our **BEEM Pour Over Paper Filters 100 pcs – Size 2**. The natural filter bags are not bleached and are therefore free from artificial substances, so that the taste of your coffee is not negatively affected. Due to their pointed shape they adapt wonderfully to the filter cone and ensure that everything stays in place. They also have a small tab that makes it easier for you to open the filter bag. The paper filters can be obtained from selected specialist stockists, directly via our website www.beem.de or from our customer service department on request.

As you can see, in the preparation of pour-over coffee there are many variables that can influence the final result. Therefore it is important for you to enjoy the process of experimentation until you have found the perfect mixture for you.

Cleaning and Care

PLEASE NOTE!

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

1. Wait until the device has completely cooled down.
2. Take the paper filter with the coffee grounds out of the filter cone (12).
3. Clean the filter cone, the carafe (8) and the filter support (11) with mild detergent and warm water.
4. Wipe down the housing of the main device (13) with a damp cloth. If necessary, use a little mild detergent to remove more intense soiling.
5. Check the connection regularly for any damage.


Descaling

Limescale deposits have an adverse effect not only on the quality of the coffee, but they also cause power losses and shorten the lifespan of the device. The thicker a limescale layer is, the more difficult it is to remove.



After 50 brewing processes, the LED of the **Clean** program starts to flash, indicating that the device needs to be descaled.

*For descaling we recommend the **BEEM premium descaler concentrate**. The efficient, food-safe and environmentally friendly **BEEM premium descaler concentrate** is available from selected specialist stockists, via our website www.beem.de or from our customer service department on request.*

Descaling with the BEEM Premium Descaler Concentrate

 With the **Clean** program, the high temperature may cause a little water to splash out of the water tank (14) at the end of the boiling process.

1. Fill the water tank with a concentrate/water solution of no more than 1:20 (one part concentrate to 20 parts water) (see the “Preparation” chapter – “Filling the Water Tank”).
Please Note: The carafe has a useful volume of no more than 750 ml! It must not be overfilled!
2. Place the carafe (8) in the main device (13) on the scale (10).
3. Turn the rotary knob (3) to the **Clean** position. The temperature “100 °C” appears on the display.

4. Press the button  (4) to start the heating process. The operating lamp in the  button starts to flash and the water in the water tank is heated up. You can read off the current temperature of the water on the display.

Once the temperature of 100 °C has been reached, the water is conveyed from the water tank into the rotating brew head (17) and from there in circular movements into the carafe.

5. The device stops automatically as soon as all the water has been dispensed from the water tank. Five beeps sound and the operating lamp goes out. The device switches to standby mode.



The brew head keeps rotating until the outlet (16) is back in the middle.

6. To rinse the device, allow two tankfuls (approx. 750 ml each) of clear water to run through it and then clean the carafe (see the “Cleaning and Care” chapter). The device is now descaled and ready to be used again.

Storage

Disconnect the device from the mains power when it is not going to be used for a prolonged period. Clean the device again if necessary (see the “Cleaning and Care” chapter) and let it dry completely.

Store the device and all accessories in a dry, clean, frost-free place that is protected from direct sunlight and cannot be accessed by children or animals.

Troubleshooting

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps that are listed, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

Problem	Possible cause	Fix
The device does not switch on.	The mains plug is not inserted correctly in the plug socket.	Correct the fit of the mains plug.
	The plug socket is defective.	Try another plug socket.
	There is no mains voltage.	Check the fuse of the mains connection.
The fuse in the fuse box is triggered.	Too many devices connected to the same circuit.	Reduce the number of devices in the circuit.
Water runs out of the device.	There is too much water in the water tank (14).	Do not overfill the water tank!

Problem	Possible cause	Fix
No water runs out of the outlet (16)./The error message "NOC" or "----" appears.	The water tank is empty.	Fill the water tank with water (see the "Preparation" chapter – "Filling the Water Tank").
	The carafe (8) has been removed from the main device.	Within 30 seconds, place the carafe back in the main device (13) on the scale (10).
	The device is furred up.	Descale the device (see the "Cleaning and Care" chapter – "Descaling").
	The scale was set to zero after filling the filter cone (12).	Refill and weigh the filter cone (see the "Use" chapter – "Brewing Coffee").
The coffee is too weak.	The ratio of water to coffee is set too high.	Reduce the coffee / water ratio (see the "Handling and Operation" chapter – "Coffee / Water Ratio").
	The scale was not reset to zero.	Set the scale to zero when the carafe with filter cone is in the device (see the "Use" chapter – "Brewing Coffee").
The coffee is too strong.	The ratio of water to coffee is set too low.	Increase the coffee / water ratio (see the "Handling and Operation" chapter – "Coffee / Water Ratio").
The coffee does not taste very good.	The device needs to be cleaned.	Clean the device (see the "Cleaning and Care" chapter).
	The coffee has been too finely or too coarsely ground (in a coffee mill).	Adjust the grinding fineness of the coffee or use another coffee powder.
	The coffee/water ratio is not ideal.	Individually adjust the coffee / water ratio (see the "Handling and Operation" chapter – "Coffee / Water Ratio").
	The water quality is not good.	Check the water quality and filter the water if necessary.
The device switches off during the brewing process.	The carafe has been removed from the main device.	Within 30 seconds, place the carafe back in the main device on the scale.

Problem	Possible cause	Fix
A large amount of steam is produced in the brewing process.	The device is furred up.	Descale the device (see the “Cleaning and Care” chapter – “Descaling”).
During use, an unpleasant smell is detected.	The device is being used for the first time.	A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.
	The device has previously been descaled.	Rinse out the device with clear water.

Warranty and Limitations of Liability

The warranty excludes any defects caused by improper use, calcification, damage or repair attempts. This also 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 device so that the device can be properly packaged up if it needs to be returned. The warranty claim will lapse if any damage is caused during transport.

Technical Data

Article number:	03597
Model number:	CDC-503
Power supply:	220–240 V ~ 50 – 60 Hz
Power:	1500 W
Protection class:	I
Capacity (useful volume)	
Water tank:	max. 1000 ml
Carafe:	max. 750 ml (approx. 6 cups)
ID operating instructions:	Z 03597 M BE V3 0321 mh



Disposal



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



This device is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). Do not dispose of this device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.

All rights reserved.

Composition	44
Vue générale de l'appareil	44
Informations sur votre mode d'emploi	45
Utilisation conforme	45
Consignes de sécurité	46
Avant la première utilisation	49
Mise en place et raccordement de l'appareil	50
Manipulation et fonctionnement	50
Éléments de commande	50
Heure	51
Écran	51
Mode	51
Température de préparation	52
Proportion d'eau et de café	52
Autres fonctions	52
Préparatifs	53
Remplissage du réservoir d'eau	53
Préparation de la carafe pour le café	53
Préchauffage des ustensiles	53
Préparation	54
Préparation du café	54
Préparation du café avec présélection de l'heure de mise en marche	56
Préparation d'eau bouillante	56
Conseils pour un café Pour Over parfait	57
Sorte de café	57
Mouture	58
Dosage	58
Eau	58
Filtres en papier	58
Nettoyage et entretien	59
Détartrage	59
Rangement	60
Dépannage	61
Garantie et restrictions de responsabilité	63
Caractéristiques techniques	63
Mise au rebut	64

Composition




- Corps de l'appareil
- Couvercle du réservoir d'eau
- Carafe
- Manchette en silicone
- Bande de fixation
- Porte-filtre
- Repose-filtre
- Mode d'emploi

Prière de s'assurer que l'ensemble livré est complet et ne présente pas de dommage imputable au transport. En cas d'endommagement de l'appareil ou du conduit de branchement, ne pas (!) utiliser l'appareil. Contacter le service après-vente.

Vue générale de l'appareil

Légende

(Illustrations sur le rabat à l'avant)

- 1** Indicateur de niveau de remplissage
- 2** Écran
- 3** Bouton rotatif
- 4** Touche  avec témoin de fonctionnement
- 5** Touches  et 
- 6** Bande de fixation
- 7** Manchette en silicone
- 8** Carafe
- 9** Touche **Waage**
- 10** Balance
- 11** Repose-filtre
- 12** Porte-filtre
- 13** Corps de l'appareil
- 14** Réservoir d'eau
- 15** Couvercle du réservoir d'eau
- 16** Écoulement
- 17** Tête rotative de préparation

Félicitations pour cet excellent choix !

Chère cliente, cher client,

Félicitations pour l'acquisition de cette **machine à café**.

Pour toute question concernant cet appareil et ses pièces de rechange et accessoires, prière de contacter le service après-vente à partir de notre site Internet : **www.beem.de**

Informations sur votre mode d'emploi

Prière de lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et de le conserver précieusement pour toute consultation ultérieure. En cas de prêt ou de don de cet appareil à une tierce personne, ne pas oublier d'y joindre ce mode d'emploi. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu'il contient.

Explication des symboles



Mention de danger : ces symboles signalent des risques de blessure.



Prière de lire et d'observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes afin de prévenir tout risque de blessure.



Attention aux surfaces chaudes !



Informations complémentaires



Pour usage alimentaire.



Consulter le mode d'emploi avant l'utilisation !

Explication des mentions d'avertissement

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

DANGER – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

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

ATTENTION – Risque faible pouvant induire des blessures bénignes ou de moyenne gravité

AVIS – Risque de dégâts matériels

Utilisation conforme

- Cet appareil est uniquement destiné à préparer le café à base de café moulu et à faire bouillir de l'eau.
- Il est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- L'appareil doit être utilisé uniquement tel qu'indiqué dans le présent mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

Consignes de sécurité



Avertissement : prière de lire l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil. Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et / ou des blessures.

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et / ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- **Les enfants ne** doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et **l'entretien utilisateur** ne doivent pas être réalisés par les **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenir l'appareil et son conduit de branchement hors de portée des animaux et des **enfants** de moins de 8 ans.



ATTENTION : surfaces chaudes !

Pendant l'utilisation et immédiatement après l'utilisation, l'appareil et les accessoires peuvent être brûlants. Tant que l'appareil est en cours de fonctionnement, toucher seuls la manchette en silicone, les touches et le bouton rotatif. Laisser l'appareil refroidir intégralement avant de le nettoyer.

- Ne jamais dépasser la capacité de remplissage maximale (repère **MAX**). Si le réservoir d'eau est trop rempli, celui-ci ou la carafe pourraient déborder.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

- Ne jamais plonger l'appareil et le conduit de branchment dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être assemblé, démonté et nettoyé.
- Pour la propre sécurité de l'utilisateur, l'appareil et le conduit de branchment doivent être contrôlés avant chaque mise en marche pour s'assurer qu'ils ne présentent aucun endommagement. Utiliser l'appareil uniquement s'il est entièrement fonctionnel.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. Ne pas remplacer le conduit de branchment soi-même. Si l'appareil en soi ou son conduit de branchment sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé ou un représentant agréé) qu'il revient de les remplacer afin d'éviter tout danger.
- Il est essentiel d'observer les consignes données au paragraphe « Nettoyage et entretien ».



DANGER – Risque d'électrocution

- Utiliser l'appareil uniquement dans des locaux fermés.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau, couper immédiatement l'alimentation électrique. Ne pas essayer de l'extraire de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique !
- Ne jamais saisir l'appareil ni le conduit de branchment à mains humides lorsque ces composants sont raccordés au réseau électrique.
- Veiller à ce que la vapeur qui se dégage ne puisse pas aller tout droit vers des appareils électriques ou des installations comportant des composants électriques.



AVERTISSEMENT – Risque de blessures

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

Risque de brûlure par la chaleur, le dégagement de vapeur très chaude ou d'eau de condensation !

- Éviter tout contact avec la vapeur s'échappant de l'appareil. Ne pas ouvrir le couvercle du réservoir d'eau pendant la préparation du café.
 - La carafe et le porte-filtre deviennent bouillants dès qu'ils entrent en contact ou sont remplis d'eau chaude ou de café chaud. Pendant la préparation du café ainsi qu'après, ne saisir que la manchette en silicone ou la languette du porte-filtre.
 - Le retrait du porte-filtre doit s'effectuer avec prudence une fois la préparation terminée. Des restes d'eau encore très chaude peuvent se trouver dans le porte-filtre et dans le filtre en papier aussi ! Laisser toujours refroidir toutes les pièces avant de les retirer ou de les nettoyer.
 - Ne jamais verser d'eau dans le réservoir d'eau lorsque l'appareil est en marche ou pendant la préparation du café. Avant de remplir à nouveau l'appareil, le laisser refroidir.
 - Ne pas déplacer l'appareil pendant que le café est en cours de préparation.
 - Le café qui vient d'être préparé est très chaud ! Toujours faire preuve de prudence avec les liquides chauds !
- **Risque de formation de germes nocifs pour la santé !** Après leur utilisation, la carafe, le porte-filtre et le repose-filtre doivent être intégralement vidés et nettoyés.
 - Afin que personne ne risque de trébucher, veiller à ce que le conduit de branchement ne gêne pas le passage. Le conduit de branchement ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie

- Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux renfermant des poussières facilement inflammables ou des vapeurs nocives ou explosives.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du bois ou du plastique) à l'intérieur de l'appareil, et ne pas en poser non plus dessus.
- Ne pas recouvrir l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge, voire un court-circuit (incendie).
- Ne pas utiliser l'appareil avec une rallonge électrique.

AVIS – Risque de dégâts matériels

- Utiliser l'appareil uniquement s'il a été correctement assemblé. Avant toute utilisation, vérifier si les boutons sur la manchette en silicone sont correctement fixés, si le porte-filtre est correctement en place et si le réservoir d'eau est correctement rempli.
- Contrôler régulièrement la présence de rayures ou de fêlures sur la carafe. La carafe ne doit pas être utilisée si elle présente des dommages.
- Ne pas poser la carafe sur une plaque de cuisson chaude.
- Ne pas verser d'eau très froide dans la carafe chaude ou le réservoir d'eau brûlant.
- Arrêter l'appareil et débrancher la fiche du secteur si un dysfonctionnement survient en cours d'utilisation, en cas de panne de courant ou avant un orage.
- Ne jamais utiliser le conduit de branchement pour tirer ou porter l'appareil. Pour débrancher l'appareil, toujours tirer sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation !
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le maintenir éloigné de toute autre source de chaleur ou flamme ; ne pas l'exposer à des températures négatives ni trop longtemps à l'humidité, et ne pas le mouiller.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant pour ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et éviter tout éventuel dommage.

Avant la première utilisation

À NOTER !

- Des résidus de production peuvent encore adhérer à l'appareil. Pour éviter tout risque pour la santé, nettoyer l'appareil avant la première utilisation (voir paragraphe « Nettoyage et entretien »).

1. Ôter tous les emballages et les éventuels films protecteurs qui ont servi de protection pendant le transport. **Ne jamais ôter la plaque signalétique de l'appareil ni les éventuelles mises en garde apposées !**
2. Avant de déguster votre premier café, nous vous recommandons une première utilisation en guise de test. Elle servira aussi à éliminer d'éventuels résidus de production qui seraient présents dans le système d'eau. Suivre à cet effet les instructions figurant dans les paragraphes « Mise en place et raccordement de l'appareil » et « Préparation ».



Lors de la première mise en service, il peut se dégager une légère fumée et / ou une odeur dues à des additifs propres au processus de fabrication (par ex. de la graisse). Cela est normal et ne signifie pas que l'appareil est défectueux.

3. Répéter l'opération deux fois. **Ne pas boire ces premiers cafés !**
4. Nettoyer l'appareil et ses accessoires (voir paragraphe « Nettoyage et entretien »).

Mise en place et raccordement de l'appareil

À NOTER !

- Ne pas placer l'appareil en dessous de placards suspendus au mur ou d'autres éléments de même type. Ceux-ci pourraient être endommagés par la vapeur ascendante !
- La surface de certains meubles et les pieds de l'appareil peuvent se révéler incompatibles et agressifs. Le cas échéant, les protéger en posant l'appareil sur un support adéquat.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre et correspondant aux caractéristiques techniques de l'appareil. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de telle sorte à pouvoir rapidement couper l'alimentation de l'appareil.
- Faire cheminer le conduit de branchement de sorte qu'il ne soit ni coincé ni tordu, et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (ceci s'applique également aux surfaces chaudes de l'appareil !).

1. Installer l'appareil dans un endroit approprié en respectant bien les consignes de sécurité et les précautions à prendre énoncées au début de ce paragraphe.




À noter : toujours placer l'appareil sur une surface plane, solide, résistante, qui ne craint pas la chaleur, protégée des projections d'eau, en laissant toujours suffisamment d'espace de part et d'autre (au moins 20 cm) et au-dessus (au moins 30 cm) de l'appareil.

2. Brancher le conduit de branchement entièrement déroulé en l'enfichant sur une prise de courant réglementaire et aisément accessible.



Manipulation et fonctionnement

Éléments de commande

L'appareil est doté des éléments de commande suivants :







Élément de commande	Fonction
Bouton rotatif (3)	Choix d'un programme
Touche  (4)	Confirmer (réglage de l'heure)
	Démarrer / terminer l'opération
	Passer à l'affichage de l'heure
Touches  et  (5)	Augmenter ou réduire la valeur (d'1 unité)
Touche Waage (9)	Mise à zéro de la balance (fonction tare)

- Chaque programme dispose d'un témoin DEL indiquant sa sélection. Le bouton rotatif permet de passer d'un programme à l'autre.

- En maintenant les touches  et  appuyées, il est possible de modifier plus rapidement les valeurs.
- Si la carafe (8) est retirée du corps de l'appareil (13) pendant la distribution d'eau, celle-ci est automatiquement stoppée. Si la carafe est remise à sa place dans le corps de l'appareil sous env. 30 secondes, la distribution de l'eau se poursuit. Si tel n'est pas le cas, l'opération est interrompue.



Heure

Dès que la fiche est branchée sur une prise, l'écran (2) et tous les affichages clignotent trois fois. Un signal sonore retentit ensuite et l'affichage de l'heure « 00:00 » apparaît en clignotant. L'horloge est au format 24 heures.

1. Les touches  et  (5) permettent de sélectionner les heures.
2. Appuyer sur la touche  (4) pour passer aux minutes.
3. Régler les minutes à l'aide des touches  et .
4. Appuyer sur la touche  pour confirmer l'heure réglée. L'appareil passe au mode **Brühmodus** (mode préparation automatique / manuel) et « 0 g » s'affiche à l'écran.



L'heure reste enregistrée jusqu'à ce que soit procédé à un nouveau changement d'heure, ou que l'on débranche l'appareil du secteur.

5. Pour modifier l'heure programmée, tourner le bouton rotatif (3) sur la position **Programm** (présélection de l'heure).
6. Maintenir la touche  enfoncée pendant env. 3 secondes. L'affichage de l'heure clignote à l'écran.
7. Exécuter les étapes 1 à 3.
8. Appuyer sur la touche  pour confirmer la modification de l'heure.

Écran

Environ 30 secondes après qu'une touche a été appuyée pour la dernière fois, l'affichage change à l'écran (2) pour indiquer l'heure, à moins que l'appareil soit en service. Pour revenir au dernier affichage actif, appuyer sur n'importe quelle touche.

L'écran s'éteint entièrement au bout d'env. 10 minutes. Pour revenir au dernier affichage actif, appuyer sur n'importe quelle touche.

Mode

L'appareil fonctionne selon deux différents modes : « Auto » (automatique) et « Manual » (manuel). En mode « Auto », la température de préparation ainsi que la proportion de café moulu et d'eau sont préprogrammées sur 93 °C et 1:15. En mode « Manual » (manuel), ces variables sont réglables individuellement (voir sections suivantes « Température de préparation » et « Proportion d'eau et de café »). Le mode « Manual » (manuel) est préréglé à la mise en marche de l'appareil.

1. Amener le bouton rotatif (3) sur la position **Brühmodus** (mode préparation automatique / manuel).
2. Les touches \triangle et ∇ (5) permettent de sélectionner le mode voulu. Le mode choisi s'affiche en permanence à l'écran (2) et s'active automatiquement.



Le programme **Brühmodus** (mode préparation automatique / manuel) sert également à peser le café moulu.

Température de préparation

La température de l'eau à laquelle le café moulu est préparé est programmée en mode « Auto » sur 93 °C. Cette valeur est modifiable individuellement en mode « Manual » (manuel) sur la plage de température allant de 80 à 98 °C.

1. Amener le bouton rotatif (3) sur la position **Temp** (température).
2. Les touches \triangle et ∇ (5) permettent de sélectionner la température voulue. La température choisie s'affiche à l'écran (2) et s'active automatiquement.

Proportion d'eau et de café

La proportion d'eau et de café est pré réglée en mode « Auto » à 1:15. Cette proportion est modifiable individuellement en mode « Manual » (manuel), le choix pouvant s'effectuer entre 1:10 et 1:20. Le deuxième chiffre exprime le multiple de quantité d'eau par rapport à la quantité simple de café.

Exemple : pour une proportion de 1:15 et une quantité de café de 15 g, le volume d'eau utilisé pour la préparation sera 15 fois supérieur, soit 225 ml dans ce cas de figure.

Noter pour le choix de la proportion et de la quantité de café moulu que la quantité de café préparé ne doit pas excéder 750 ml.

1. Amener le bouton rotatif (3) sur la position **K/W Verhältnis** (proportion café / eau).
2. Les touches \triangle et ∇ (5) permettent de sélectionner l'option voulue. La proportion choisie s'affiche à l'écran et s'active automatiquement.

Autres fonctions

Outre la possibilité de préparer un café Pour Over, l'appareil est également doté des trois autres fonctions suivantes :

- Présélection de l'heure : cette fonction permet de régler l'horaire de préparation automatique du café (voir paragraphe « Préparation » – « Préparation du café avec présélection de l'heure de mise en marche »).
- Nettoyage : cette fonction permet de détartre l'appareil (voir paragraphe « Nettoyage et entretien » – « Détartrage »).
- Préparation d'eau bouillante : cette fonction permet de faire bouillir ou chauffer de l'eau, par ex. pour la préparation d'un thé (voir paragraphe « Préparation » – « Préparation d'eau bouillante »).

Préparatifs

À NOTER !

- Ne pas verser de lait ni d'autres liquides dans le réservoir d'eau. Utiliser exclusivement de l'eau pour la préparation du café !

Remplissage du réservoir d'eau

1. Retirer le couvercle du réservoir d'eau (**15**).
2. Verser la quantité d'eau désirée (min. 200 ml, max. 1000 ml) dans le réservoir d'eau (**14**). Veiller au repère **MIN** et **MAX** sur l'indicateur du niveau d'eau (**1**) au sein du réservoir d'eau !
3. Coiffer le réservoir d'eau de son couvercle en le pressant bien.

À noter : la carafe a un volume utile de maximum 750 ml. Il ne faut pas trop la remplir !

Pour la préparation du café, l'appareil prélève du réservoir uniquement la quantité d'eau programmée (voir paragraphe « Manipulation et fonctionnement » – « Mode » et « Proportion d'eau et de café »).

Préparation de la carafe pour le café

1. Placer la manchette en silicone (**7**) autour de la partie étroite de la carafe (**8**).
2. Fixer la manchette en silicone à l'aide de la bande de fixation (**6**) sur la carafe. La bande de fixation se ferme comme une sangle traditionnelle.
3. Placer le porte-filtre (**12**) dans la carafe.

Préchauffage des ustensiles

1. Placer un filtre en papier de taille 2 dans le porte-filtre (**12**).
2. Faire bouillir de l'eau puis humecter le filtre en papier avec celle-ci. L'eau chaude neutralise le goût du filtre en papier et permet de préchauffer le porte-filtre et la carafe (**8**).
3. Verser de l'eau chaude dans la tasse de son choix pour la préchauffer.
4. Saisir le porte-filtre garni du filtre en papier par sa languette pour le retirer et jeter l'eau se trouvant dans la carafe.
5. Replacer le porte-filtre dans la carafe.

 Jeter l'eau se trouvant dans la tasse juste avant d'y verser le café préparé.

Préparation

À NOTER !

- Ne pas utiliser l'appareil sans eau ou avec trop peu d'eau, c'est-à-dire au-dessous du repère **MIN** (env. 200 ml).
- Ne jamais trop remplir le porte-filtre.
- Ne jamais lancer la préparation sans avoir placé au préalable la carafe sous l'écoulement.



Le guide rapide qui figure sur l'appareil est une aide pratique pour réaliser simplement et rapidement la première préparation du café. Une fois que vous en maîtriserez l'utilisation, vous pourrez enlever de l'appareil ce guide rapide.

Préparation du café

Préparer un café Pour Over est bien plus que se faire couler un simple café à la va-vite. C'est toute une philosophie qui se cache derrière le principe. Il s'agit de prendre son temps pour savourer pleinement un café fraîchement préparé. La façon dont le café moulu est préparé selon la méthode Pour Over fait toute la particularité, et donc le secret, de cette forme de préparation. Le mode de préparation manuelle Pour Over requiert un peu de doigté, ce qui ne doit pas effrayer car notre machine à café s'en charge ! Un café Pour Over préparé avec des ingrédients équilibrés à la perfection reste toujours à la hauteur des attentes ! Pour autant, il ne faut pas nécessairement renoncer à une bonne tasse de café Pour Over frais quand le temps fait défaut parce que les invités requièrent toute l'attention ou que c'est l'heure du repos mérité : notre machine à café avec présélection de l'heure de mise en marche se charge de la préparation à votre place !






Nous avons rassemblé des conseils pour le dosage et la préparation à la section « Conseils pour un café Pour Over parfait » aux pages suivantes.

1. Remplir le réservoir d'eau (**14**) (voir paragraphe « Préparatifs » – « Remplissage du réservoir d'eau »).
2. Amener le bouton rotatif (**3**) sur la position **Brühmodus** (mode préparation automatique / manuel). « 0 g » s'affiche à l'écran.
3. Placer la carafe (**8**) préchauffée et préparée avec le porte-filtre (**12**) dans le corps de l'appareil (**13**) sur la balance (**10**) (voir paragraphe « Préparatifs » – « Préparation de la carafe pour le café » et « Préchauffage des ustensiles »).
4. Appuyer sur la touche **Waage** (**9**) pour remettre la balance à zéro.
5. Enlever du corps de l'appareil la carafe avec le porte-filtre. À l'écran (**2**) s'affiche « ---- ».



Si la carafe n'est pas posée sur la balance ou que le porte-filtre n'a pas été rempli de café moulu, s'affiche alors à l'écran « NOC » ou « ---- ». Cela signifie qu'une fois la préparation lancée, l'appareil chauffe l'eau dans le réservoir d'eau mais empêche son écoulement.

6. Verser la quantité désirée de café moulu dans le filtre en papier.
Conseil : une cuillère doseuse ordinaire (non fournie) correspond à environ 7 g de café moulu.
7. Placer la carafe avec le porte-filtre rempli dans le corps de l'appareil sur la balance. La quantité de café en grammes s'affiche à l'écran.
8. Répéter le cas échéant les opérations 5 à 7 jusqu'à obtention de la quantité de café moulu désirée.
9. Appuyer sur la touche  (4) pour lancer la préparation du café. Le témoin de fonctionnement de la touche  commence à clignoter et l'eau dans le réservoir d'eau commence à chauffer. À l'écran s'affiche la température actuelle de l'eau.
 Une fois à la température programmée, l'eau est acheminée du réservoir à la tête rotative de préparation (17) pour ensuite être répartie par des mouvements circulaires sur le café moulu au sein du porte-filtre (**illustration A**). L'écran renseigne sur la quantité de café préparé en millilitres.
À noter : la préparation est scindée en deux phases distinctes : le gonflement (« blooming ») et l'infusion. Cela signifie qu'une fois la distribution d'eau commencée, l'appareil interrompt celle-ci encore pendant env. 30 secondes avant de poursuivre la préparation du café. Durant ces 30 secondes, le café moulu a le temps de gonfler, ce qui est essentiel pour le développement des arômes.
10. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque la quantité d'eau déterminée par la proportion d'eau et de café s'est écoulée. 5 signaux sonores retentissent et le témoin de fonctionnement s'éteint. L'appareil passe en mode veille.
À noter : l'opération de préparation peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche .




La tête de préparation tourne encore jusqu'à ce que l'écoulement (16) soit repositionné au centre.

11. Attendre que l'intégralité de l'eau soit passée à travers le porte-filtre puis extraire la carafe du corps de l'appareil.
12. Extraire de la carafe le porte-filtre par sa languette et le placer sur le repose-filtre (11) (**illustration B**) pour qu'il y refroidisse.
13. Jeter l'eau ayant permis de préchauffer la tasse.
14. La tasse est maintenant prête à recevoir le café directement de la carafe.

Le moment de déguster un délicieux café est enfin arrivé !

Préparation du café avec présélection de l'heure de mise en marche


Il est possible de présélectionner l'heure de mise en marche pour enclencher la préparation de café frais à l'heure de son choix.

 Pour programmer une heure de mise en marche automatique de la machine à café, il faut que l'horloge soit à l'heure (voir paragraphe « Manipulation et fonctionnement » – « Heure »).

1. Réaliser les étapes 1 à 8 de la section « Préparation du café ».
2. Amener le bouton rotatif (3) sur la position **Programm** (programme). L'affichage des heures clignote.
3. Les touches \triangle et ∇ (5) permettent de sélectionner les heures.
4. Appuyer sur la touche \odot (4) pour passer à l'affichage des minutes. L'affichage des minutes clignote.
5. Régler les minutes à l'aide des touches \triangle et ∇ .
6. Appuyer sur la touche \odot pour confirmer l'heure de démarrage réglée.
7. Appuyer sur la touche \odot pour activer la présélection de l'heure de mise en marche. À l'écran (2) s'affiche en permanence **PROG** et la présélection de l'heure de mise en marche est activée.

À noter : dès que la présélection de l'heure de mise en marche est activée, les autres réglages peuvent être opérés ou d'autres fonctions utilisées.





8. Appuyer à nouveau sur la touche \odot pour désactiver la présélection de l'heure de mise en marche. L'affichage **PROG** s'éteint et la présélection de l'heure de mise en marche n'est plus activée.

 La présélection de l'heure de mise en marche reste enregistrée jusqu'à la programmation d'une nouvelle heure de mise en marche. Pour activer à nouveau l'heure de mise en marche programmée, amener le bouton rotatif sur la position **Program** (programme) et attendre que les heures cessent de clignoter. Appuyer ensuite sur la touche \odot pour activer la présélection de l'heure de mise en marche.

Préparation d'eau bouillante


La température à laquelle le programme **Wasser** (eau) chauffe l'eau est réglable individuellement sur la plage de température allant de 32 à 100 °C.

1. Remplir le réservoir d'eau (13) (voir paragraphe « Préparatifs » – « Remplissage du réservoir d'eau »).
À noter : la carafe a un volume utile de maximum 750 ml. Il ne faut pas trop la remplir !
2. Placer la carafe (8) sans le porte-filtre (12) dans le corps de l'appareil (13) sur la balance (10).
3. Amener le bouton rotatif (3) sur la position **Wasser** (eau). À l'écran (2) apparaît l'affichage de la température.

4. Les touches  et  (5) permettent de sélectionner la température voulue. La température choisie s'affiche à l'écran et s'active automatiquement.
5. Appuyer sur la touche  (4) pour lancer l'opération de chauffe. Le témoin de fonctionnement de la touche  commence à clignoter et l'eau dans le réservoir d'eau commence à chauffer. À l'écran s'affiche la température actuelle de l'eau.

Une fois à la température programmée, l'eau est acheminée du réservoir à la tête rotative de préparation (17) pour ensuite se déverser dans la carafe.

À noter : ce programme empêche la tête de préparation d'effectuer des mouvements circulaires et l'immobilise au centre.

6. L'appareil s'arrête automatiquement dès que l'eau contenue dans le réservoir est intégralement passée. 5 signaux sonores retentissent et le témoin de fonctionnement s'éteint. L'appareil passe en mode veille.
- À noter :** l'opération de chauffe peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche .
7. Attendre que l'eau cesse de goutter à l'écoulement (16) puis extraire la carafe du corps de l'appareil.

Conseils pour un café Pour Over parfait

Il y a café et café. L'arôme qu'il développe est tributaire de nombreux facteurs, dont le mode de préparation, les ustensiles utilisés et bien sûr le grain de café choisi.

La méthode Pour Over est particulièrement appropriée pour faire ressortir et préserver les précieux composants et l'arôme de chaque sorte de grain de café. Nous avons rassemblé ci-après quelques-uns des principes essentiels à respecter pour ce mode de préparation.

Sorte de café

- Même si de nombreux facteurs entrent en jeu dans le mode de préparation Pour Over pour obtenir un café parfait, l'ingrédient majeur reste naturellement le grain de café lui-même. Le goût est fonction de la sorte de café, du sol sur lequel il a poussé, de la région de culture et du climat d'exposition ainsi que du procédé de torréfaction auquel il a été soumis.
- Pour le mode Pour Over, la qualité prévaut sur la quantité ! Cette technique de préparation du café privilégiant une consommation sans aucun ajout, c'est-à-dire sans lait ni sucre, le choix du grain de café peut donc se porter sur des qualités un peu plus onéreuses. Nous recommandons des sortes à grains clairs après une torréfaction préservatrice car ceux-ci contiennent moins de substances amères et conservent particulièrement bien leur saveur propre.

Mouture

- Une fois moulu, le café perd rapidement son arôme. Pour en tirer le meilleur, il est donc recommandé de moudre les grains de café juste avant la préparation, le mieux étant une mouture manuelle. L'avantage du moulin à café manuel réside dans le réglage en continu de la finesse de mouture qu'il permet généralement d'obtenir. On obtient ainsi un café moulu à souhait, et le moulin étant facile à nettoyer, cela permet de varier sans problème les sortes de café à déguster.
- La finesse de mouture fait partie des facteurs décisifs. Si le grain est très fin, l'eau mettra trop longtemps à passer, augmentant ainsi le temps de préparation. Si le grain est trop grossier, le temps de préparation sera à l'inverse trop court puisque l'eau passera trop vite. Pour la méthode Pour Over, il est recommandé d'adopter une finesse de mouture moyenne. À titre indicatif, elle doit approcher la finesse du sel fin. Pour être sûr du résultat, on peut demander à un barista de confiance de moudre un peu de ses grains de café et ainsi comparer avec la finesse obtenue à la maison.

Dosage

- Pour un résultat parfait, la proportion à respecter entre café moulu et eau est décisive. Si la quantité d'eau est trop importante, le café perdra de son goût. À l'inverse, si la quantité de café est trop importante, le café sera trop corsé. Nous recommandons pour le début d'employer une proportion de 1:17, ce qui correspond environ à 15 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 conviendront.

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 à une température entre 92 et 96 °C sur un café fraîchement moulu. La préparation du café avec une eau bouillante est impérativement à éviter. En effet, une eau trop chaude peut brûler les précieux composants du café moulu et donner de l'amertume au café.

Filtres en papier

- Le choix des filtres en papier ne doit pas être négligé. L'épaisseur du filtre en papier peut influencer sur le goût du café. Plus le papier du filtre est fin, moins nombreuses seront les particules du filtre en papier à se retrouver dans le café et plus le filtre sera perméable aux arômes du café.
- Il faut par ailleurs toujours humecter le filtre en papier avant d'y déposer le café fraîchement moulu. L'eau chaude neutralise le goût du filtre en papier et permet de préchauffer le porte-filtre et la cafetière.

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser nos **filtres en papier BEEM Pour Over, 100 unités – taille 2**. Ces filtres en papier de couleur naturelle ne sont pas chlorés et donc exempts de substances de synthèse qui nuisent au goût du café. Leur forme en pointe s'adapte parfaitement au porte-filtre et assure que rien ne glisse. Ils sont par ailleurs dotés d'un petit onglet qui facilite l'ouverture du filtre en papier. Les filtres en papier sont disponibles auprès des revendeurs spécialisés, directement sur notre site web www.beem.de ou sur demande auprès de notre service après-vente.

Les variables entrant en jeu dans la préparation d'un café Pour Over sont donc nombreuses à influencer sur le résultat final. Il ne faut de ce fait pas avoir peur de tester allègrement pour trouver la symbiose ultime correspondant à son goût.

Nettoyage et entretien

À NOTER !

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

1. S'assurer que l'appareil ait entièrement refroidi.
2. Retirer du porte-filtre (**I2**) le filtre en papier rempli de marc.
3. Nettoyer le porte-filtre, la carafe (**8**) et le repose-filtre (**I1**) à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux.
4. Passer un chiffon humide sur le bâti de l'appareil (**I3**). Si besoin, utiliser un peu de produit nettoyant doux pour éliminer les salissures les plus tenaces.
5. Vérifier régulièrement que le conduit de branchement ne présente aucun dommage.

Détartrage

Les dépôts de calcaire nuisent non seulement à la qualité du café, mais sont aussi responsables de déperditions d'énergie et réduisent la durée de vie de votre appareil. Plus la couche de calcaire est épaisse, plus il devient difficile de l'éliminer.



Au bout de 50 opérations de préparation, les DEL du programme **Clean** (nettoyage) clignotent pour signaler que l'appareil doit être détartré.

Pour procéder au détartrage, nous recommandons d'utiliser le **concentré anticalcaire premium de BEEM**. Le **concentré anticalcaire premium de BEEM** est efficace et d'usage alimentaire. Il est disponible auprès des revendeurs spécialisés, sur notre site web www.beem.de ou sur demande auprès de notre service après-vente.

Détartrage avec le concentré anticalcaire premium de BEEM



Le programme **Clean** (nettoyage) fonctionnant à haute température, il se peut qu'en fin d'ébullition, un peu d'eau soit projetée en dehors du réservoir d'eau (**14**).

1. Remplir le réservoir d'eau avec le concentré dilué dans de l'eau dans une proportion de 1:20 au maximum (un volume de concentré pour 20 volumes d'eau) (voir paragraphe « Préparatifs » – « Remplissage du réservoir d'eau »).
À noter : la carafe a un volume utile de maximum 750 ml. Il ne faut pas trop la remplir !
2. Placer la carafe (**8**) dans le corps de l'appareil (**13**) sur la balance (**10**).
3. Amener le bouton rotatif (**3**) sur la position **Clean** (nettoyage). À l'écran s'affiche la température « 100 °C ».
4. Appuyer sur la touche  (**4**) pour lancer l'opération de chauffe. Le témoin de fonctionnement de la touche  commence à clignoter et l'eau dans le réservoir d'eau commence à chauffer. À l'écran s'affiche la température actuelle de l'eau.
Une fois à la température de 100 °C, l'eau est acheminée du réservoir à la tête rotative de préparation (**17**) pour ensuite passer par des mouvements circulaires dans la carafe.
5. L'appareil s'arrête automatiquement dès que l'eau contenue dans le réservoir est intégralement passée. 5 signaux sonores retentissent et le témoin de fonctionnement s'éteint. L'appareil passe en mode veille.



La tête de préparation tourne encore jusqu'à ce que l'écoulement (**16**) soit repositionné au centre.

6. Pour bien rincer l'appareil, faire ensuite passer deux fois de l'eau claire dans la machine (env. 750 ml) puis nettoyer la carafe (voir paragraphe « Nettoyage et entretien »). L'appareil est maintenant détartré et à nouveau prêt à être utilisé.

Rangement

Débrancher la fiche secteur si l'appareil n'est pas censé être utilisé pendant une période prolongée. Le cas échéant, nettoyer l'appareil encore une fois (voir paragraphe « Nettoyage et entretien ») et le laisser sécher intégralement.

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

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examiner le problème pour constater s'il est possible d'y remédier par soi-même. S'il n'est pas possible de résoudre le problème selon les indications suivantes, prière de s'adresser au service après-vente.



Ne pas tenter de réparer soi-même un appareil électrique !

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne s'enclenche pas.	La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de courant.	Corriger la position de la fiche dans la prise.
	La prise est défectueuse.	Essayer le branchement sur une autre prise.
	Il n'y a pas de tension secteur.	Contrôler le fusible du secteur.
Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.	Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.	Réduire le nombre d'appareils sur le circuit électrique.
De l'eau s'échappe de l'appareil.	Il y a trop d'eau dans le réservoir (14).	Ne pas trop remplir le réservoir d'eau.
Aucune eau ne parvient à l'écoulement (16). / le message d'erreur « NOC » ou « ---- » s'affiche.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplir le réservoir d'eau (voir paragraphe « Préparatifs » – « Remplissage du réservoir d'eau »).
	La carafe (8) a été retirée du corps de l'appareil.	Replacer la carafe sous 30 secondes dans le corps de l'appareil (13) sur la balance (10).
	L'appareil est entartré.	Détartrer l'appareil (voir paragraphe « Nettoyage et entretien » – « Détartrage »).
	Après le remplissage du porte-filtre (12), la balance a été remise à zéro.	Remplir à nouveau le porte-filtre et le peser (voir paragraphe « Préparation » – « Préparation du café »).
Le café est trop léger.	La proportion d'eau et de café est trop importante.	Diminuer la proportion d'eau et de café (voir paragraphe « Manipulation et fonctionnement » – « Proportion d'eau et de café »).
	La balance n'a pas été remise à zéro.	Remettre la balance à zéro lorsque la carafe avec le porte-filtre sont en place dans l'appareil (voir paragraphe « Préparation » – « Préparation du café »).

Problème	Cause possible	Solution
Le café est trop corsé.	La proportion d'eau et de café est trop faible.	Augmenter la proportion d'eau et de café (voir paragraphe « Manipulation et fonctionnement » – « Proportion d'eau et de café »).
Le café n'a pas bon goût.	L'appareil doit être nettoyé.	Nettoyer l'appareil (voir paragraphe « Nettoyage et entretien »).
	Le café a été moulu (au moulin à café) trop finement ou trop grossièrement.	Ajuster ou faire ajuster la finesse de mouture du café ou utiliser un autre café moulu.
	La proportion d'eau et de café n'est pas idéale.	Ajuster individuellement la proportion d'eau et de café (voir paragraphe « Manipulation et fonctionnement » – « Proportion d'eau et de café »).
	La qualité de l'eau est mauvaise.	Contrôler la qualité de l'eau et filtrer l'eau le cas échéant.
L'appareil s'arrête en cours de préparation du café.	La carafe a été retirée du corps de l'appareil.	Replacer la carafe sous 30 secondes dans le corps de l'appareil sur la balance.
Une forte vapeur se dégage pendant la préparation du café.	L'appareil est entartré.	Détartrer l'appareil (voir paragraphe « Nettoyage et entretien » – « Détartrage »).
Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation.	L'appareil est utilisé pour la première fois.	Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.
	L'appareil vient d'être détartré.	Rincer l'appareil à l'eau claire.

Garantie et restrictions de responsabilité

Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à un entartrage, à des détériorations 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 des instructions 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 retourner l'appareil dans un emballage adéquat le cas échéant. Si l'appareil a été endommagé au cours du transport, la garantie est annulée.

Caractéristiques techniques

Référence article :	03597
Numéro de modèle :	CDC-503
Tension d'alimentation :	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Puissance :	1500 W
Classe de protection :	I
Contenance (volume utile)	
Réservoir d'eau :	max. 1000 ml
Carafe :	max. 750 ml (env. 6 tasses)
Identifiant mode d'emploi :	Z 03597 M BE V3 0321 mh



Mise au rebut



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



Cet appareil est assujéti à la directive européenne 2012/19/UE applicable aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et doit être mis au rebut dans le respect de l'environnement par une entreprise de recyclage agréée.

Tous droits réservés.

Volumen de suministro	66
Descripción del aparato	66
Información sobre su manual de instrucciones	67
Uso previsto	67
Indicaciones de seguridad	68
Antes del primer uso	71
Colocación y conexión del aparato	72
Uso y funcionamiento	72
Elementos de mando	72
Hora	73
Pantalla	73
Modo	73
Temperatura de hervido	74
Proporción de agua y café	74
Otras funciones	74
Preparación	75
Llenar el depósito de agua	75
Preparar la jarra para hervir café	75
Precalentar utensilios	75
Elaboración	76
Hervir café	76
Hervir café con preselección de tiempo	77
Hervir agua	78
Consejos para el café Pour Over perfecto	79
Tipo de café	79
Molienda	79
Dosificación	79
Agua	80
Filtro de papel	80
Limpieza y conservación	80
Descalcificación	81
Almacenamiento	82
Solución de problemas	82
Garantía y limitaciones de responsabilidad	84
Especificaciones técnicas	84
Eliminación	84

Volumen de suministro




- Aparato principal
- Tapa del depósito de agua
- Jarra
- Manguito de silicona
- Cinta fijadora
- Filtro de café
- Bandeja de filtro
- Manual de instrucciones

Comprobar la integridad del volumen de suministro y si se han producido daños durante el transporte. En caso de detectar daños en el aparato o el cable de conexión, no (!) utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Descripción del aparato

Leyenda

(Figuras, véase la página desplegable delantera)

- 1** Indicador de nivel
- 2** Pantalla
- 3** Botón giratorio
- 4** Tecla  con luz de servicio
- 5** Teclas  y 
- 6** Cinta fijadora
- 7** Manguito de silicona
- 8** Jarra
- 9** Tecla **Waage**
- 10** Balanza
- 11** Bandeja de filtro
- 12** Filtro de café
- 13** Aparato principal
- 14** Depósito de agua
- 15** Tapa del depósito de agua
- 16** Salida
- 17** Cabezal giratorio

¡Felicidades!

Estimado/a cliente/a,

Nos alegramos de que se haya decidido por esta **máquina de café**.

Ante cualquier duda sobre nuestro aparato 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 su manual de instrucciones

Antes de utilizar por primera vez el aparato, lea atentamente el manual de instrucciones y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas. Si entrega el aparato a terceras personas, no debe olvidar adjuntar este manual de instrucciones. Se consideran un componente del aparato. El fabricante y el importador no asumen ninguna responsabilidad si no se tiene en cuenta la información de este manual de instrucciones.

Explicación de los símbolos



Señal de peligro: estos símbolos indican riesgo de lesiones. Leer atentamente las indicaciones de seguridad y atenerse a ellas con el fin de evitar daños personales o materiales.



¡Cuidado con las superficies calientes!



Información complementaria



Adecuado para alimentos.



¡Leer el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato!

Explicación de las palabras de advertencia

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

PELIGRO – Riesgo alto, las consecuencias son lesiones graves e incluso mortales

ADVERTENCIA – Riesgo medio, puede causar graves lesiones o la muerte

ATENCIÓN – Riesgo bajo, pueden producirse lesiones leves o moderadas

AVISO – Riesgo de daños materiales

Uso previsto

- Este aparato está diseñado únicamente para preparar café con polvo de café y para calentar agua.
- El aparato está previsto únicamente para el uso particular, no para el uso industrial.
- Utilizar el aparato únicamente como se describe en el manual de instrucciones. Cualquier otro uso se considera un uso indebido.

Indicaciones de seguridad



Advertencia: leer todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones, las imágenes y los datos técnicos de este aparato. Si no se respetan las indicaciones de seguridad y las instrucciones, pueden producirse descargas eléctricas, incendios y / o lesiones.

- Este aparato puede ser utilizado por **niños** mayores de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales mermadas o falta de experiencia y / o conocimientos, siempre y cuando sean supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y hayan comprendido los posibles peligros resultantes.
- **Los niños no** deben jugar con el aparato.
- **Los niños** no deben realizar la limpieza ni el **mantenimiento del usuario**, a no ser que sean mayores de 8 años y sean supervisados.
- Mantener el aparato y el cable de conexión lejos del alcance de **niños** menores de 8 años y animales.



¡ATENCIÓN: superficies calientes!

El aparato y los accesorios se calientan mucho durante el uso e inmediatamente después. Tocar únicamente el manguito de silicona, las teclas y el botón giratorio mientras el aparato esté en funcionamiento. Dejar enfriar completamente el aparato antes de limpiarlo.

- No sobrepasar nunca la cantidad máxima de llenado (respetar la marca **MAX**). Si el depósito de agua está demasiado lleno, el agua puede salirse del depósito y de la jarra.
- El aparato no es adecuado para su empleo en combinación con un temporizador externo o un sistema de telemando independiente.
- No sumergir nunca el aparato ni el cable de conexión en agua u otro líquido, y asegurarse de que no se caigan al agua o se mojen.

- Hay que desconectar siempre el aparato de la red eléctrica en caso de que no exista una supervisión y antes del montaje, desmontaje y limpieza.
- Por su propia seguridad, comprobar antes de cada puesta en marcha que el aparato y el cable de conexión no presenten ningún daño. Utilizar el aparato únicamente si está en condiciones de funcionamiento.
- No efectuar modificaciones en el aparato. No reemplazar el cable de conexión por cuenta propia. Si el aparato o el cable de conexión están dañados, deberán ser reemplazados por el fabricante, el servicio de atención al cliente o bien un distribuidor especializado autorizado para evitar riesgos.
- Se deben observar obligatoriamente las indicaciones del capítulo «Limpieza y conservación».



PELIGRO – Peligro de electrocución

- Utilizar el aparato exclusivamente en habitaciones cerradas.
- No emplear el aparato en espacios con una elevada humedad del aire.
- Si el aparato cayera al agua, interrumpir de inmediato la alimentación eléctrica. No intentar sacar el aparato del agua mientras esté conectado a la red.
- No tocar nunca el aparato y el cable de conexión con las manos húmedas si estos componentes están conectados a la red de alimentación.
- Procurar que el vapor que salga no se dirija directamente a aparatos y dispositivos eléctricos que contengan componentes eléctricos.



ADVERTENCIA – Peligro de lesiones

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

¡Peligro de escaldamiento por el calor, el vapor caliente o el agua de condensación!

- Evitar el contacto con el vapor ascendente. No abrir la tapa del depósito de agua durante el proceso de ebullición.
- La jarra y el filtro de café se calientan tan pronto como se llenan con agua o café caliente. Mientras hace el café, solo puede tocar el manguito de silicona o la pestaña del filtro de café.

- Tener cuidado al extraer el filtro de café después del proceso de hervido. ¡Es posible que queden restos de agua aún caliente en el filtro de café y de papel! Dejar enfriar todas las piezas antes de retirarlas o limpiarlas.
- No llenar nunca el depósito de agua con el aparato conectado o durante el proceso de ebullición. Dejar enfriar el aparato antes de volver a llenarlo.
- No mover el aparato durante el proceso de ebullición.
- ¡El café preparado está caliente! Tener cuidado al manipular líquidos calientes.
- **¡Riesgo de gérmenes nocivos para la salud!** La jarra así como el filtro de café y la bandeja deben vaciarse y limpiarse completamente después de su uso.
- Asegurarse de que el cable de conexión conectado no represente un peligro de tropiezo. El cable de conexión no deberá colgar de la superficie en la que esté colocado el aparato, para evitar que este se caiga.



ADVERTENCIA – Peligro de incendio

- No utilizar el aparato en habitaciones en las que haya polvo fácilmente inflamable o vapores tóxicos o explosivos.
- No utilizar el aparato cerca de materiales inflamables. No colocar materiales inflamables (p. ej. cartón, papel, madera o plástico) en el aparato o sobre él.
- No cubrir el aparato durante el funcionamiento.
- No conectar el aparato junto con otros consumidores (con elevado voltaje) a una regleta para evitar una sobrecarga y posible cortocircuito (incendio).
- No emplear el aparato con un cable alargador.


AVISO – Riesgo de daños materiales

- ¡Utilizar el aparato únicamente si está correctamente montado! ¡Comprobar antes de cada uso si los botones están correctamente fijados al manguito de silicona, el filtro de café está correctamente colocado y el depósito de agua está lleno!
- Compruebe con frecuencia que la jarra no tiene arañazos ni rajaduras. Si la jarra presenta daños, no la utilice.
- No colocar la jarra sobre una placa caliente de la cocina.
- No agitar agua muy fría en la jarra caliente o el depósito de agua caliente.
- Desconectar el aparato y extraer el enchufe de la toma de corriente cuando aparezca un problema durante el funcionamiento, en caso de corte de corriente o ante una tormenta.
- No tirar del aparato ni sujetarlo nunca por el cable de conexión. ¡Al sacarlo de la toma de corriente, tirar siempre del enchufe y nunca del cable de alimentación!

- Proteger el aparato frente a otras fuentes de calor, llamas abiertas, temperaturas negativas, humedad permanente, agua y golpes.
- Utilizar únicamente accesorios originales del fabricante para garantizar la capacidad de funcionamiento del aparato y evitar posibles lesiones.

Antes del primer uso

¡TENGA EN CUENTA!

- El aparato puede seguir presentando residuos de producción adheridos. Para evitar problemas de salud, limpiar el aparato antes del primer uso (véase capítulo «Limpieza y conservación»).
-
1. Retire todo el material de embalaje, así como las posibles películas protectoras que sirven como protección durante el transporte. **¡No retirar nunca la placa de características ni las posibles señales de advertencia!**
 2. Antes de disfrutar por primera vez de su café, recomendamos hacer una prueba de funcionamiento para eliminar los posibles residuos de producción del sistema de agua. Seguir para ello las instrucciones de los capítulos «Colocación y conexión del aparato» y «Elaboración».
 Durante la primera puesta en funcionamiento, se pueden producir ligeras emisiones de humo y / u olores debido a los aditivos necesarios para la fabricación (p. ej. grasa). Se trata de algo normal y no de un defecto del aparato.
 3. Repita este paso dos veces. **¡No beber este café!**
 4. Limpiar el aparato y todos los accesorios (véase capítulo «Limpieza y conservación»).

Colocación y conexión del aparato

¡TENGA EN CUENTA!

- No colocar el aparato debajo de armarios superiores de cocina o similares. ¡Podrían estropearse debido al vapor que emite el aparato!
- Es posible que las superficies de los muebles contengan componentes que pueden corroer y reblandecer las patas de apoyo del aparato. Si fuera necesario, colocar una base apropiada debajo de las patas de apoyo.
- El aparato sólo se debe conectar a una toma de corriente instalada correctamente con contactos de protección y que cumpla las especificaciones técnicas del aparato. La toma de corriente debe estar bien accesible después de conectarla para que la conexión de red se pueda desconectar rápidamente.
- Colocar el cable de conexión de modo que no quede aplastado o doblado ni entre en contacto con superficies calientes (también es válido para las superficies calientes del aparato).

1. Colocar el aparato en un lugar de instalación adecuado teniendo en cuenta las indicaciones de seguridad, así como las instrucciones al principio de este capítulo.

Tenga en cuenta lo siguiente: colocar siempre el aparato de manera que haya espacio a los lados (mín. 20 cm) y hacia la parte superior (mín. 30 cm) sobre una base plana, fija, resistente al calor y resistente a las salpicaduras de agua.

2. Desenroscar todo el cable de conexión y conectar el enchufe de red en una toma fácilmente accesible e instalada correctamente.

Uso y funcionamiento

Elementos de mando

El aparato dispone de los siguientes elementos de mando:

Elemento de mando	Función
Botón giratorio (3)	Selección de un programa
Tecla  (4)	Confirmar (ajuste de la hora)
	Iniciar / finalizar proceso
	Cambiar a indicador de tiempo
Teclas  y  (5)	Aumentar o reducir el valor (en l respectivamente)
Tecla Waage (9)	Colocar la balanza a «0» (función Tara)

- Cada programa dispone de una luz LED que indica que se ha seleccionado. Al girar el botón giratorio se puede cambiar entre los distintos programas.
- Para cambiar los valores con rapidez se pueden mantener pulsadas las teclas \triangle y ∇ .
- Si se extrae la jarra (8) durante la salida de agua del aparato principal (13), esta se detendrá automáticamente. Si se vuelve a colocar la jarra en el plazo de unos 30 segundos en el aparato principal, continuará la salida de agua. Si no es así, se interrumpirá el proceso.

Hora

Nada más se introduzca el enchufe en una toma, parpadea la pantalla (2) con todas las indicaciones. Después, suena una señal acústica y el indicador de tiempo «00:00» parpadea. El reloj tiene un formato de tiempo de 24 horas.

1. Ajustar con las teclas \triangle y ∇ (5) la horas.
2. Pulsar la tecla \odot (4) para cambiar los minutos.
3. Ajustar con las teclas \triangle y ∇ los minutos.
4. Pulsar la tecla \odot para confirmar la hora ajustada. El aparato cambia a **Brühmodus** (modo de cocción) y en la pantalla aparece «0 g».



La hora se guardará hasta que se ajuste una nueva o hasta que el aparato se desconecte de la corriente.

5. Para cambiar la hora ajustada se debe girar el botón giratorio (3) a la posición **Programm** (preselección de tiempo).
6. Mantener pulsada la tecla \odot durante 3 segundos aproximadamente. El indicador de tiempo parpadea en la pantalla.
7. Realizar los pasos 1 a 3.
8. Pulsar la tecla \odot para confirmar la hora cambiada.

Pantalla

Unos 30 segundos después de la última pulsación de teclas, el indicador en la pantalla (2) cambiará a la hora, sólo que el aparato está en funcionamiento. Pulsar cualquier tecla para regresar a la última indicación activa.

A los 10 minutos aproximadamente la pantalla se apaga completamente. Pulsar cualquier tecla para regresar a la última indicación activa.

Modo

El aparato dispone de dos modos diferentes: «Auto» y «Manual» (manual). En el modo «Auto» la temperatura de hervido así como la proporción de polvo de café y agua están preajustados a 93 °C y 1:15. En el modo «Manual» se puede ajustar estas variables de forma individual (véase las siguientes secciones «Temperatura de hervido» y «Proporción de agua y café»). El modo «Manual» está preajustado al encender el aparato.

1. Girar el botón giratorio **(3)** a la posición **Brühmodus** (modo de cocción).
2. Ajustar con las teclas \triangle y ∇ **(5)** el modo deseado. El modo seleccionado se muestra en pantalla **(2)** de forma permanente y está activo automáticamente.



El programa **Brühmodus** (modo de cocción) sirve además para pesar el polvo de café.

Temperatura de hervido

La temperatura del agua a la que se calienta el polvo de café está preajustada en el modo «Auto» a 93 °C. En el modo «Manual» se puede ajustar individualmente. Al hacerlo se puede elegir una temperatura entre 80 y 98 °C.

1. Girar el botón giratorio **(3)** a la posición **Temp** (temperatura).
2. Ajustar con las teclas \triangle y ∇ **(5)** la temperatura deseada. La temperatura seleccionada se muestra en pantalla **(2)** y está activa automáticamente.

Proporción de agua y café

La proporción entre el polvo de café y el agua está preajustada en el modo «Auto» a 1:15. En el modo «Manual» se puede ajustar individualmente. Al hacerlo se puede elegir una opción entre 1:10 y 1:20. La segunda cifra representa el múltiplo de la cantidad de agua en proporción al valor simple de la cantidad de café.

Ejemplo: En una proporción de 1:15 y una cantidad de café de 15 g, se utilizará 15 veces la cantidad de agua; en este caso 225 ml para el escaldado.

Al elegir la proporción y cantidad de polvo de café, tener en cuenta que la cantidad de café hervido no debe superar los 750 ml.

1. Girar el botón giratorio **(3)** a la posición **K/W Verhältnis** (café y agua proporción).
2. Ajustar con las teclas \triangle y ∇ **(5)** la opción deseada. La proporción seleccionada se muestra en pantalla y está activa automáticamente.

Otras funciones

Además de la opción de preparar café Pour Over con el aparato, se dispone además de otras tres funciones:

- Preselección de tiempo: Con esta función se puede ajustar el tiempo deseado en el que el café está recién hecho automáticamente (véase el capítulo «Elaboración» – «Hervir café con preselección de tiempo»).
- Limpieza: Esta función puede utilizarse para descalcificar el aparato (véase el capítulo «Limpieza y conservación» – «Descalcificación»).
- Hervir agua: Con esta función se puede hervir o calentar agua p.ej. para preparar té (véase el capítulo «Elaboración» – «Hervir agua»).

Preparación

¡TENGA EN CUENTA!

- No añadir leche u otros líquidos al depósito de agua. ¡Utilizar exclusivamente agua para preparar el café!

Llenar el depósito de agua

1. Quitar la tapa del depósito de agua (**15**).
2. Añadir la cantidad de agua deseada (mín. 200 ml, máx. 1000 ml) al depósito de agua (**14**). ¡Observar la marca **MIN** y **MAX** en el indicador de nivel (**1**) del depósito de agua!
3. Colocar la tapa del depósito de agua en el depósito y presionarla.

Tenga en cuenta lo siguiente: ¡La jarra tiene un volumen útil de 750 ml como máximo!
¡No debe llenarse en exceso!

Al preparar café, el aparato sólo toma la cantidad de agua preajustada del depósito de agua (véase el capítulo «Uso y funcionamiento» – «Modo» y «Proporción de agua y café»).

Preparar la jarra para hervir café

1. Colocar el manguito de silicona (**7**) alrededor de la pieza estrecha de la jarra (**8**).
2. Sujetar el manguito de silicona mediante la cinta fijadora (**6**) en la jarra. Cerrar la cinta fijadora como si fuera una correa corriente.
3. Coloque el filtro de café (**12**) en la jarra.

Precalear utensilios

1. Coloque un filtro de papel de tamaño 2 en el filtro de café (**12**).
2. Cueza agua y moje el filtro con ella. El agua caliente ayuda a que desaparezca cualquier tipo de sabor del filtro de café y al mismo tiempo calienta la jarra (**8**).
3. Eche agua caliente en su taza favorita para calentarla previamente.
4. Quite el filtro de café con filtro de papel tirando de la pestaña del filtro y tire el agua de la jarra.
5. Vuelva a colocar el filtro de café en la jarra.

 Vaciar el agua de la taza sólo poco después de servir el café preparado.

Elaboración

¡TENGA EN CUENTA!

- No utilizar el aparato sin agua o con agua por debajo de la marca de **MIN** (aprox. 200 ml).
- No llenar en exceso el filtro de café.
- No iniciar el proceso de hervido sin la jarra debajo de la salida.



Las instrucciones breves prácticas en el aparato ayudan a iniciar el proceso de ebullición de forma sencilla y rápida. Después de la aplicación probada, se pueden suprimir las instrucciones breves del aparato.

Hervir café

Preparar café con la cafetera Pour Over es mucho más que disfrutar de una taza de café rápida. Detrás de este término se esconde toda una filosofía. La idea es tomarse su tiempo y disfrutar no solo de la preparación sino también del café recién hecho. El secreto de esta manera de preparar café es la manera en la que el agua se filtra a través del café molido en el método Pour Over. Para preparar el café usando el concepto Pour Over es necesario prestar un poco de atención. Pero no se preocupe. ¡Nuestra cafetera lo hará por usted! El café Pour Over con ingredientes perfectamente equilibrados: justo como debe ser. Si se preocupa de sus invitados o desea un sueño reparador, no debe renunciar a un café Pour Over recién preparado. Nuestro ágil ayudante con preselección de tiempo lo prepara si usted no puede hacerlo.



En la sección «Consejos para el café Pour Over perfecto» en las páginas siguientes encontrarás sugerencias de dosificación y preparación.



1. Llenar el depósito de agua (**14**) (véase capítulo «Preparación» – «Llenar el depósito de agua»).
2. Girar el botón giratorio (**3**) a la posición **Brühmodus** (modo de cocción). En la pantalla se indica «0 g».
3. Coloque la jarra preparada y precalentada (**8**) con filtro de café (**12**) en el aparato principal (**13**) sobre la balanza (**10**) (véase el capítulo «Preparación» – «Preparar la jarra para hervir café» y «Precalentar utensilios»).
4. Pulse la tecla **Waage** (**9**) para restablecer la balanza a cero.
5. Extraiga la jarra con filtro de café del aparato principal. En la pantalla (**2**) aparece la indicación «----».



Si no se ha colocado la jarra en la balanza o bien no se ha llenado polvo de café en el filtro de café, en la pantalla aparecerá el indicador «NOC» o bien «----». Esto significa que el proceso de hervido ha comenzado, el aparato calienta el agua en el depósito de agua pero impidiendo la salida de agua.

6. Ponga en el filtro de papel la cantidad deseada de café molido.


Consejo: Una cuchara dosificadora de café de uso comercial (no incluido en el volumen de suministro) corresponde a unos 7 g de polvo de café.

7. Coloque la jarra con el filtro lleno en el aparato principal sobre la balanza. En la pantalla se mostrará la cantidad de café en gramos.
8. Repita los pasos 5 a 7 si fuera necesario hasta que se haya logrado la cantidad de polvo de café deseada.
9. Pulsar la tecla  (4) para iniciar el proceso de hervido. La luz de servicio en la tecla  comienza a parpadear y el agua en el depósito de agua se calienta. En la pantalla puede leerse la temperatura actual del agua.

Si se alcanza la temperatura de hervido ajustada, se transportará el agua desde el depósito al cabezal giratorio (17) y desde allí se distribuirá con movimientos giratorios del polvo de café en el filtro para café (**imagen A**). En la pantalla podrá leer la cantidad de café hervido en mililitros.

Tenga en cuenta lo siguiente: El proceso de filtrado consiste en dos fases diferentes – empapado («bloom») y el filtrado. Esto significa que, después de iniciarse la salida de agua, el aparato la interrumpe durante aprox. 30 segundos antes de continuar el proceso. Durante estos 30 segundos el polvo de café puede hincharse, algo esencial para que se desplieguen los aromas.

10. El aparato se detiene automáticamente si la cantidad de agua definida por la proporción de agua y café se ha filtrado. Suenan 5 señales acústicas y la luz de servicio se apaga. El aparato se conecta en modo standby.

Tenga en cuenta lo siguiente: Puede finalizar en cualquier momento el proceso de hervido pulsando la tecla .



El cabezal de hervido gira hasta que la salida (16) se encuentre de nuevo en el centro.

11. Espere a que pase todo el agua por el filtro de café y saque entonces la jarra del aparato principal.
12. Extraiga el filtro de café tirando de la pestaña de la jarra y colóquelo para enfriarse en la bandeja de filtro (11) (**imagen B**).
13. Tire el agua caliente que tiene en la taza que ha precalentado.
14. Ahora puede echar en la taza el café de la jarra.



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






Hervir café con preselección de tiempo

Tiene la posibilidad de ajustar una preselección de tiempo de modo que el café esté recién hecho cuando lo desee.




Para la preparación de café con preselección de tiempo debe estar ajustado el reloj (véase capítulo «Uso y funcionamiento» – «Hora»).


1. Realice los pasos 1 a 8 de la sección «Hervir café».
2. Girar el botón giratorio (3) a la posición **Programm**. El indicador de horas parpadea.
3. Ajustar con las teclas  y  (5) la horas.

4. Pulsar la tecla  (4) para cambiar al indicador de minutos. El indicador de minutos parpadea.
5. Ajustar con las teclas  y  los minutos.
6. Pulsar la tecla  para confirmar la hora de inicio ajustada.
7. Pulse de nuevo la tecla  para activar la preselección de tiempo. En la pantalla (2) se mostrará permanentemente **PROG** y la preselección de tiempo está activa.

Tenga en cuenta lo siguiente: Mientras la preselección de tiempo esté activada, no podrá efectuar ningún otro ajuste ni utilizar otras funciones.





8. Pulse otra vez la tecla  para desactivar la preselección de tiempo. El indicador **PROG** se apaga y la preselección de tiempo no está activa.



La preselección de tiempo permanece memorizada hasta que se ajuste una nueva hora. Para activar de nuevo la hora memorizada, gire el botón giratorio a la posición **Programm** y espere hasta que las horas dejen de parpadear. Pulse entonces la tecla  para activar la preselección de tiempo.

Hervir agua


La temperatura a la que se calienta el agua en el programa **Wasser** (agua) puede ajustarse individualmente. Al hacerlo se puede elegir una temperatura entre 32 y 100 °C.

1. Llenar el depósito de agua (13) (véase capítulo «Preparación» – «Llenar el depósito de agua»).
Tenga en cuenta lo siguiente: ¡La jarra tiene un volumen útil de 750 ml como máximo!
¡No debe llenarse en exceso!
2. Coloque la jarra (8) sin filtro de café (12) en el aparato principal (13) sobre la balanza (10).
3. Girar el botón giratorio (3) a la posición **Wasser** (agua). En la pantalla (2) aparece la indicación de temperatura.
4. Ajustar con las teclas  y  (5) la temperatura deseada. La temperatura seleccionada se muestra en pantalla y está activa automáticamente.
5. Pulsar la tecla  (4) para iniciar el proceso de calentamiento. La luz de servicio en la tecla  comienza a parpadear y el agua en el depósito de agua se calienta. En la pantalla puede leerse la temperatura actual del agua.

Si se alcanza la temperatura ajustada, se transportará el agua desde el depósito al cabezal giratorio (17) y desde allí a la jarra.

Tenga en cuenta lo siguiente: En este programa el cabezal de hervido no hace pasar agua en movimientos circulares, sino que permanece centrado.

6. El aparato se detiene automáticamente nada más se haya distribuido todo el agua desde el depósito. Suenan 5 señales acústicas y la luz de servicio se apaga. El aparato se conecta en modo standby.

Tenga en cuenta lo siguiente: Puede finalizar en cualquier momento el proceso de calentamiento pulsando la tecla .

7. Espere hasta que ya no gotee más agua desde la salida (16) y extraiga la jarra del aparato principal.

Consejos para el café Pour Over perfecto

Hay muchos tipos de café. El sabor depende de muchos factores diferentes. Desde la preparación hasta los utensilios que usemos, pasando por el tipo de café.

El método Pour Over está especialmente indicado para conservar y potenciar los valiosos componentes y el sabor de cada tipo de grano de café. A continuación hemos resumido para usted algunos de los fundamentos más importantes para este tipo de preparación.

Tipo de café

- Aunque cuando se prepara café siguiendo el método Pour Over hay muchos factores que influyen para obtener un café perfecto, el ingrediente más importante es el grano de café. El sabor varía en función del tipo de café, del suelo en el que fue cultivado, la región de cultivo, el clima de la región, así como el proceso de tostado al que se someten los granos de café.
- Estas son las bases de Pour Over: ¡La calidad es más importante que la cantidad! En realidad el café preparado siguiendo esta técnica no debería tomarlo con leche o azúcar, por eso merece la pena elegir granos de café de mejor calidad. Recomendamos 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 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 es demasiado fino el agua necesita mucho tiempo para filtrarse a través del café, lo que tendrá como consecuencia un tiempo de filtrado mayor. Si la molienda es demasiado gruesa el tiempo de filtrado será demasiado corto y el agua pasará demasiado rápido a través del café. Por eso para el método Pour Over se recomienda un grado de molienda medio. Puede usar como orientación el tamaño de los granos de sal de mesa. Si quiere ir sobre seguro puede pedir a su barista preferido que muele algunos granos de café para así usarlos de referencia durante la molienda en casa.

Dosificación

- Para conseguir un resultado perfecto es muy importante respetar las proporciones de café molido y agua. Si hay demasiada agua, el café perderá sabor. Si usa demasiado café molido el café será demasiado intenso. Recomendamos inicialmente una proporción de 1:17, lo que corresponde a unos 15 g de café por 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.

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 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 92 y los 96 °C sobre el café recién molido. ¡Hay que evitar echar agua hirviendo sobre el café molido! Si el agua está demasiado caliente, las valiosas sustancias del café molido pueden quemarse y hacer que el café quede amargo.

Filtro de papel

- La elección del filtro de papel también es muy importante. El grosor del filtro de papel puede influir en el sabor del café. Por eso, cuanto más fino sea el filtro, menos partículas del café terminarán en su café y más permeable serán al aroma del café.
- Además hay que humedecer siempre el filtro de papel antes de llenarlo de café recién molido. El agua caliente ayuda a que desaparezca cualquier tipo de sabor del filtro de café y al mismo tiempo calienta la jarra de café.

*Para obtener unos resultados óptimos recomendamos usar nuestros **filtros de papel BEEM Pour Over 100 unid. – Tamaño 2**. Los filtros naturales no están blanqueados y no tienen sustancias artificiales, de manera que el sabor del café permanece inalterado. Gracias a su forma puntiaguda encajan perfectamente con el filtro de café y ayudan a que no se resbale. Además tienen una pequeña pestaña muy útil para abrir el filtro. Puede adquirir los filtros en un comercio especializado, directamente a través de nuestra página web www.beem.de o solicitándolas en nuestro servicio de atención al cliente.*

Como ve hay muchas variables durante la preparación de un café Pour Over que pueden influir en el resultado final. Por eso le invitamos a experimentar hasta que encuentre la mezcla de perfecta para usted.

Limpieza y conservación

¡TENGA EN CUENTA!

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

1. Asegúrese de que el aparato se haya enfriado por completo.
2. Saque el filtro de papel con los posos de café del filtro de café (I2).
3. Limpiar el filtro de café, la jarra (8) y la bandeja de filtro (II) con detergente suave y agua caliente.

4. Limpiar la carcasa del aparato principal (**13**) con un trapo húmedo. Si fuera necesario, utilizar algo de detergente suave para eliminar la suciedad más intensa.
5. Comprobar con regularidad si el cable de conexión presenta daños.

Descalcificación

Los depósitos de cal no solo afectan a la calidad del café, sino que también provocan pérdidas de energía y una disminución de la vida útil del aparato. Cuanto más gruesa sea una capa de cal, más difícil será eliminarla.



Después de 50 procesos de hervido, el LED del programa **Clean** (pulire) comienza a parpadear para indicar que se debe descalcificar el aparato.

*Para la descalcificación recomendamos el concentrado descalcificador **BEEM Premium**. El eficaz **concentrado descalcificador BEEM Premium**, seguro para alimentos y ecológico, puede obtenerse en un comercio especializado, a través de nuestra página web www.beem.de o solicitándolo en nuestro servicio de atención al cliente.*

Descalcificación con el concentrado descalcificador BEEM Premium



Durante el programa **Clean** (pulire) puede suceder, debido a la elevada temperatura, que al final de la ebullición salga pulverizada un poco de agua del depósito de agua (**14**).

1. Llenar el depósito de agua con una solución de concentrado y agua de como máximo 1:20 (una parte de concentrado y 20 de agua) (véase capítulo «Preparación» – «Llenar el depósito de agua»).
- Tenga en cuenta lo siguiente:** ¡La jarra tiene un volumen útil de 750 ml como máximo! ¡No debe llenarse en exceso!
2. Coloque la jarra (**8**) en el aparato principal (**13**) sobre la balanza (**10**).
 3. Girar el botón giratorio (**3**) a la posición **Clean** (pulire). En la pantalla se muestra el indicador de temperatura «100 °C».
 4. Pulsar la tecla  (**4**) para iniciar el proceso de calentamiento. La luz de servicio en la tecla  comienza a parpadear y el agua en el depósito de agua se calienta. En la pantalla puede leerse la temperatura actual del agua.
Si se alcanza la temperatura de 100 °C, se transportará el agua desde el depósito al cabezal giratorio (**17**) y desde allí a la jarra en movimientos circulares.
 5. El aparato se detiene automáticamente nada más se haya distribuido todo el agua desde el depósito. Suenan 5 señales acústicas y la luz de servicio se apaga. El aparato se conecta en Standby.



El cabezal de hervido gira hasta que la salida (**16**) se encuentre de nuevo en el centro.

6. Para enjuagar el aparato se debe hacer pasar dos veces (aprox. 750 ml) agua limpia y después limpiar la jarra (véase capítulo «Limpieza y conservación»). Ahora el aparato está descalcificado y listo para ser usado.

Almacenamiento

Desconectar el aparato de la red de alimentación si no se va a usar durante un largo periodo de tiempo. En caso necesario, limpiar el aparato de nuevo (véase capítulo «Limpieza y conservación») y dejar que se seque por completo.

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

Solución de problemas

Si el aparato no funcionara correctamente, comprobar si se puede solucionar el problema por cuenta propia. Si los pasos mencionados no resuelven el problema, ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.



¡No intente reparar por su cuenta un aparato eléctrico!

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende.	El enchufe no está correctamente encajado en la toma de corriente.	Corregir la posición del enchufe.
	La toma de corriente está defectuosa.	Probar con otra toma de corriente
	No hay tensión de red.	Comprobar el fusible de la conexión.
El fusible de la caja de fusibles se ha activado.	Demasiados aparatos conectados al mismo circuito eléctrico.	Reducir el número de aparatos en el circuito eléctrico.
Sale agua del aparato.	Hay demasiada agua en el depósito de agua (14).	¡No deje que rebose el depósito de agua!
	El depósito de agua está vacío.	Llenar el depósito de agua (véase capítulo «Preparación» – «Llenar el depósito de agua»).
No sale agua del orificio de salida (16). / Aparece el mensaje de error «NOC» o bien «----».	Se ha retirado la jarra (8) del aparato principal.	Coloque de nuevo la jarra en el plazo de 30 segundos en el aparato principal (13) sobre la balanza (10).
	El aparato está calcificado.	Descalcificar el aparato (véase capítulo «Limpieza y conservación» – «Descalcificación»).
	Después del llenado del filtro de café (12) se ha colocado la balanza a cero.	Rellenar el filtro de café y pesar (véase el capítulo «Elaboración» – «Hervir café»).

Problema	Posible causa	Solución
El café es demasiado flojo.	La proporción de agua y café se ha ajustado demasiado alta.	Reducir la proporción de agua y café (véase el capítulo «Uso y funcionamiento» – «Proporción de agua y café»).
	No se ha restablecido a cero la balanza.	Coloque la balanza a cero si la jarra con filtro de café se encuentra en el aparato (véase el capítulo «Elaboración» – «Hervir café»).
El café es demasiado intenso.	La proporción de agua y café se ha ajustado demasiado baja.	Aumentar la proporción de agua y café (véase el capítulo «Uso y funcionamiento» – «Proporción de agua y café»).
El café no tiene sabor.	Es necesario limpiar el aparato.	Limpiar el aparato (véase capítulo «Limpieza y conservación»).
	El café se ha molido (en un molinillo de café) demasiado fino o demasiado grueso.	Adapte la molienda del café o use otro café molido.
	La proporción de café/agua no es la adecuada.	Ajustar individualmente la proporción de agua y café (véase el capítulo «Uso y funcionamiento» – «Proporción de agua y café»).
	La calidad del agua no es la adecuada.	Comprobar la calidad del agua y el filtro y si fuera necesario, del agua.
El aparato se apaga durante el proceso de ebullición.	Se ha retirado la jarra del aparato principal.	Coloque de nuevo la jarra en el plazo de 30 segundos en el aparato principal sobre la balanza.
Durante el proceso de ebullición se origina un intenso vapor.	El aparato está calcificado.	Descalcificar el aparato (véase capítulo «Limpieza y conservación» – «Descalcificación»).
Durante la utilización se oye un ruido molesto.	Es la primera vez que se utiliza el aparato.	Es normal que se oigan ruidos la primera vez que se usa un aparato nuevo. El ruido debería desaparecer después de utilizar el aparato varias veces.
	El aparato se acaba de descalcificar.	Enjuagar el aparato con agua limpia.

Garantía y limitaciones de responsabilidad

La garantía no cubre los defectos derivados de un uso indebido, calcificación, 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:

- Inobservancia 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



Conservar el embalaje original durante el período de garantía del aparato para poder embalarlo adecuadamente en caso de devolución. Los daños de transporte provocan la pérdida del derecho de garantía.

Especificaciones técnicas

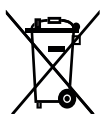
Número de artículo:	03597
Número de modelo:	CDC-503
Suministro de tensión:	220–240 V ~ 50 – 60 Hz
Potencia:	1500 W
Clase de protección:	I
Capacidad (volumen útil)	
Depósito de agua:	máx. 1000 ml
Jarra:	máx. 750 ml (aprox. 6 tazas)
ID Instrucciones:	Z 03597 M BE V3 0321 mh



Eliminación



Elimine el material de embalaje de forma ecológica y déjelo en el puesto de reciclaje correspondiente.



Este aparato cumple la directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). No tire este aparato a la basura doméstica, elimínelo de forma ecológica en un punto de recogida aprobado por las autoridades competentes.

Todos los derechos reservados.

Contenuto della confezione	86
Panoramica dell'apparecchio	86
Informazioni sulle istruzioni per l'uso	87
Uso consentito	88
Indicazioni di sicurezza	88
Prima del primo utilizzo	91
Installazione e collegamento dell'apparecchio	92
Uso e funzionamento	92
Elementi di comando	92
Orario	93
Display	93
Modalità	93
Temperatura d'infusione	94
Rapporto acqua-caffè	94
Ulteriori funzioni	94
Preparativi	95
Riempimento del serbatoio dell'acqua	95
Preparazione della caraffa per l'infusione del caffè	95
Preriscaldamento degli utensili	95
Preparazione	96
Infusione del caffè	96
Infusione del caffè con preselezione dell'ora	97
Bollitura dell'acqua	98
Consigli per un caffè Pour Over perfetto	99
Tipi di caffè	99
Macinatura	99
Dosaggio	99
Acqua	100
Filtro in carta	100
Pulizia e cura	100
Rimozione del calcare	101
Conservazione	102
Risoluzione dei problemi	102
Garanzia e limitazioni di responsabilità	104
Dati tecnici	104
Smaltimento	104

Contenuto della confezione




- Apparecchio principale
- Coperchio del serbatoio dell'acqua
- Caraffa
- Manicotto in silicone
- Cinghia di fissaggio
- Filtro del caffè
- Portafiltro
- Istruzioni per l'uso

Controllare che non manchi nulla e che non si siano verificati danni durante il trasporto. Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione presentano danni, non (!) utilizzare l'apparecchio e contattare il servizio clienti.

Panoramica dell'apparecchio

Legenda

(Per le illustrazioni vedere la pagina ripiegabile anteriore)

- 1** Indicatore del livello di riempimento
- 2** Display
- 3** Manopola
- 4** Tasto  con spia di funzionamento
- 5** Tasti  e 
- 6** Cinghia di fissaggio
- 7** Manicotto in silicone
- 8** Caraffa
- 9** Tasto **Waage**
- 10** Bilancia
- 11** Portafiltro
- 12** Filtro del caffè
- 13** Apparecchio principale
- 14** Serbatoio dell'acqua
- 15** Coperchio del serbatoio dell'acqua
- 16** Foro di uscita
- 17** Testina di infusione rotante

Congratulazioni!

Gentile Cliente,

siamo lieti che abbia deciso di acquistare questa **macchina per il caffè**.

In caso di domande sull'apparecchio e sui ricambi / accessori, contatti il servizio clienti tramite il nostro sito web: **www.beem.de**

Informazioni sulle istruzioni per l'uso

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle per future consultazioni. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, è necessario consegnare anche queste istruzioni. Le istruzioni sono parte integrante dell'apparecchio. Il produttore e l'importatore non si assumono alcuna responsabilità qualora le indicazioni contenute in questo manuale non vengano rispettate.

Spiegazione dei simboli



Simboli di pericolo: questi simboli indicano situazioni di pericolo.



Leggere attentamente gli avvisi sulla sicurezza e attenersi, al fine di evitare danni alle persone.



Attenzione, superfici bollenti!



Informazioni integrative



Idoneo al contatto con gli alimenti.



Leggere le istruzioni prima dell'uso!

Spiegazione delle indicazioni di pericolo

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

PERICOLO – rischio elevato che ha come conseguenza lesioni gravi o la morte

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

ATTENZIONE – rischio basso che può avere come conseguenza lesioni minori o moderate

AVVISO – il rischio può avere come conseguenza danni materiali

Uso consentito

- L'apparecchio è destinato solo alla preparazione di caffè con caffè macinato e al riscaldamento dell'acqua.
- L'apparecchio è concepito solo per un utilizzo privato e non per l'uso professionale.
- Utilizzare l'apparecchio solo con le modalità descritte nelle istruzioni per l'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.

Indicazioni di sicurezza



Avvertenza: leggere tutte le indicazioni di sicurezza, le istruzioni, le illustrazioni e i dati tecnici di cui è provvisto l'apparecchio. La mancata osservanza delle indicazioni di sicurezza e delle istruzioni può causare scosse elettriche, incendi e / o lesioni.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da **bambini** di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o che siano prive di esperienza e / o di conoscenza solo se gli stessi sono sorvegliati o sono stati istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i pericoli che ne risultano.
- **I bambini non** devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione affidata all'utente** non devono essere eseguite da **bambini**, a meno che questi non abbiano compiuto 8 anni e siano sorvegliati.
- **I bambini** di età inferiore a 8 anni e gli animali devono essere tenuti a distanza dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.



ATTENZIONE: superfici bollenti!

Durante e subito dopo l'uso, l'apparecchio e gli accessori sono molto caldi. Mentre l'apparecchio è in funzione, toccare esclusivamente il manicotto in silicone, i tasti e la manopola. Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio prima di pulirlo.

- Non superare mai il livello di riempimento massimo (rispettare la tacca **MAX**). In caso di eccessivo riempimento del serbatoio dell'acqua, quest'ultimo o la caraffa potrebbero traboccare.
- L'apparecchio non è destinato a essere azionato con un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi e accertarsi che questi elementi non cadano in acqua e non possano bagnarsi.
- L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla rete elettrica quando incustodito e prima dell'assemblaggio, dello smontaggio e della pulizia.
- Per la propria sicurezza, prima di mettere in funzione l'apparecchio verificare sempre che non siano presenti eventuali danni all'apparecchio stesso e al cavo di alimentazione. Utilizzare l'apparecchio solo se correttamente funzionante.
- Non apportare modifiche all'apparecchio. Non sostituire autonomamente il cavo di alimentazione. L'apparecchio o il cavo di alimentazione dell'apparecchio eventualmente danneggiati devono essere sostituiti dal produttore, dal servizio di assistenza clienti oppure da un laboratorio specializzato per evitare i rischi.
- Attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e cura".



PERICOLO – Pericolo di scosse elettriche

- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- Non usare l'apparecchio in locali molto umidi.
- Qualora l'apparecchio dovesse cadere in acqua, interrompere immediatamente l'alimentazione elettrica. Non tentare di estrarre l'apparecchio dall'acqua mentre è collegato alla rete elettrica!
- Non toccare mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione con le mani umide se i componenti in questione sono collegati alla rete elettrica.
- Accertarsi che il vapore che fuoriesce non sia diretto verso apparecchi elettrici o dispositivi contenenti parti elettriche.



AVVERTENZA – Pericolo di lesioni

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

Pericolo di ustioni causate da calore intenso, vapore bollente o condensa!

- Evitare il contatto con il vapore che fuoriesce. Non aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua durante l'infusione.
- Non appena riempiti con acqua o caffè molto caldi, la caraffa e il filtro del caffè diventano bollenti. Durante l'infusione e subito dopo, toccare esclusivamente il manicotto in silicone o la linguetta sul filtro del caffè.
- Prestare attenzione durante l'estrazione del filtro del caffè dopo l'infusione. Possono essere presenti residui di acqua bollente nel filtro del caffè e nel filtro in carta! Prima di rimuoverle / pulirle, lasciare sempre raffreddare tutte le parti.
- Non versare acqua nel relativo serbatoio mentre l'apparecchio è acceso o durante l'infusione. Attendere il raffreddamento dell'apparecchio prima di riempirlo nuovamente.
- Non muovere l'apparecchio durante l'infusione.
- Una volta pronto, il caffè è bollente! La manipolazione di liquidi molto caldi richiede cautela.
- **Rischio di germi nocivi per la salute!** Dopo l'uso, la caraffa, il filtro del caffè e il portafiltro vanno svuotati completamente e puliti.
- Accertarsi che nessuno possa inciampare nel cavo di alimentazione collegato. Il cavo di alimentazione non deve sporgere dalla superficie sulla quale è posizionato l'apparecchio per evitare che lo stesso venga trascinato a terra.



AVVERTENZA – Pericolo d'incendio

- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti in cui sono presenti polveri facilmente infiammabili o vapori tossici ed esplosivi.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiale infiammabile. Non porre alcun materiale infiammabile (ad es. cartone, carta, legno o plastica) sopra l'apparecchio.
- Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non collegare l'apparecchio a una presa multipla insieme ad altri apparecchi (dal consumo elevato), per evitare il sovraccarico e un eventuale corto circuito (incendio).
- Non utilizzare l'apparecchio con cavi di prolunga.

AVVISO – Pericolo di danni a cose e materiali

- Utilizzare l'apparecchio solo se montato correttamente! Prima di ogni utilizzo, verificare che le chiusure sul manicotto in silicone siano fissate correttamente, che il filtro del caffè sia inserito correttamente e che il serbatoio dell'acqua sia riempito correttamente!
- Controllare regolarmente la caraffa per verificare l'eventuale presenza di graffi o crepe. Non utilizzare la caraffa se presenta danni.
- Non appoggiare la caraffa su un piano cottura caldo.
- Non versare acqua molto fredda nella caraffa o nel serbatoio dell'acqua bollenti.
- Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica se durante il funzionamento si verifica un difetto, in caso di interruzione di corrente o prima di un temporale.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio con il cavo di alimentazione. Per estrarre l'apparecchio dalla presa, tirare sempre in corrispondenza della spina, mai il cavo!
- Proteggere l'apparecchio da altre fonti di calore, fiamme libere, temperature negative, umidità persistente, bagnato e urti.
- Per non compromettere il funzionamento dell'apparecchio e evitare danni utilizzare esclusivamente gli accessori originali del produttore.

Prima del primo utilizzo

NOTA BENE!

- L'apparecchio può presentare eventuali residui di produzione. Per evitare inconvenienti a carico della salute, pulire accuratamente l'apparecchio prima di usarlo per la prima volta (vedere capitolo "Pulizia e cura").

1. Rimuovi tutto il materiale di imballaggio, nonché eventuali pellicole protettive utilizzate come protezione durante il trasporto. **Non rimuovere mai la targhetta ed eventuali avvertenze!**
2. Prima di gustare il primo caffè, consigliamo di preparare un caffè di prova per rimuovere eventuali residui di produzione ancora presenti nel sistema dell'acqua. A tal fine, segui le istruzioni riportate nei capitoli "Installazione e collegamento dell'apparecchio" e "Preparazione".



Alla prima messa in funzione si può sviluppare un leggero odore e / o fumo a causa degli additivi necessari per la produzione (ad es. grasso). Si tratta di un fenomeno normale e non costituisce un difetto dell'apparecchio.

3. Ripeti due volte questa operazione. **Non bere questo caffè!**
4. Pulisci l'apparecchio e gli accessori (vedere capitolo "Pulizia e cura").

Installazione e collegamento dell'apparecchio

NOTA BENE!




- Non collocare l'apparecchio al di sotto di pensili o simili. La fuoriuscita di vapore potrebbe danneggiarli!
- Le superfici dei mobili possono contenere parti che potrebbero attaccarsi ai piedini d'appoggio dell'apparecchio, allentandone la presa. Eventualmente, porre una base idonea sotto i piedini di appoggio.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a norma, dotata di contatti di protezione e conforme ai dati tecnici dell'apparecchio. La presa deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento per permettere una rapida interruzione dell'alimentazione elettrica.
- Sistemare il cavo di alimentazione in modo che non possa essere schiacciato oppure piegato e che non entri in contatto con superfici calde (incluse le superfici calde dell'apparecchio!).

1. Posiziona l'apparecchio su una superficie d'appoggio idonea, attenendoti alle indicazioni di sicurezza e alle avvertenze riportate all'inizio di questo capitolo.
Nota bene: collocare sempre l'apparecchio su un piano d'appoggio piano, stabile, resistente al calore e insensibile agli spruzzi d'acqua, con uno spazio libero sui lati (min. 20 cm) e in alto (min. 30 cm).
2. Srotolare completamente il cavo di alimentazione e inserire la spina in una presa elettrica installata a norma e facilmente accessibile.

Uso e funzionamento

Elementi di comando

L'apparecchio è dotato dei seguenti elementi di comando:

Elemento di comando	Funzione
Manopola (3)	Selezione di un programma
Tasto  (4)	Conferma (Impostazione dell'ora)
	Avviamento / Fine operazione
	Passaggio alla schermata dell'ora
Tasti  e  (5)	Aumento e riduzione del valore (ogni volta di 1 unità)
Tasto Waage (9)	Impostazione della bilancia su "0" (funzione tara)

- Ogni programma dispone di una spia a LED che ne indica la selezione. Girando la manopola è possibile selezionare i vari programmi.
- Per modificare i valori più rapidamente, è possibile tenere premuti i tasti \triangle e ∇ .
- Se si rimuove la caraffa (8) dall'apparecchio principale (13) durante la fuoriuscita dell'acqua, l'apparecchio smette automaticamente di funzionare. Riposizionando la caraffa sull'apparecchio principale entro 30 secondi, l'acqua riprende a fuoriuscire. Se ciò non accade, l'operazione viene interrotta.

Orario

Appena si inserisce la spina nella presa, tutte le schermate del display (2) lampeggiano tre volte. Dopodiché, viene emesso un segnale acustico e lampeggia la schermata dell'ora "00:00". L'orologio ha un formato 24 ore.

1. Imposta le ore con i tasti \triangle e ∇ (5).
2. Premi il tasto ⏻ (4) per modificare i minuti.
3. Imposta i minuti con i tasti \triangle e ∇ .
4. Premi il tasto ⏻ per confermare l'orario impostato. L'apparecchio passa a **Brühmodus** (Modalità infusione automatica/manuale) e sul display viene visualizzato "0 g".



L'orario rimane salvato fino a quando non viene impostato un orario diverso oppure si stacca l'apparecchio dalla corrente.

5. Per modificare l'orario impostato, gira la manopola (3) in posizione **Programm** (Preselezione dell'ora).
6. Tieni premuto il tasto ⏻ per circa 3 secondi. Sul display lampeggia la schermata dell'ora.
7. Esegui i passaggi 1 – 3.
8. Premi il tasto ⏻ per confermare l'orario modificato.

Display

Dopo 30 secondi circa dall'ultima attivazione di un tasto, il display (2) passa alla schermata dell'orario tranne quando l'apparecchio è in funzione. Premi un tasto qualsiasi per tornare all'ultima schermata attiva.

Dopo circa 10 minuti, il display si spegne completamente. Premi un tasto qualsiasi per tornare all'ultima schermata attiva.

Modalità

L'apparecchio dispone di due diverse modalità: "Auto" (Automatica) e "Manual" (Manuale). Nella modalità "Automatica", la temperatura d'infusione e il rapporto tra caffè macinato e acqua sono preimpostati rispettivamente a 93 °C e 1:15. Nella modalità "Manuale" è possibile personalizzare queste variabili (vedere le sezioni seguenti "Temperatura d'infusione" e "Rapporto caffè-acqua"). All'accensione dell'apparecchio è impostata la modalità "Manuale".

1. Gira la manopola **(3)** portandola in posizione **Brühmodus** (Modalità infusione automatica / manuale).
2. Imposta la modalità desiderata con i tasti \triangle e ∇ **(5)**. La modalità selezionata viene visualizzata in modo costante sul display **(2)** ed è attiva automaticamente.



Il programma **Brühmodus** (Modalità infusione automatica / manuale) serve anche a pesare il caffè macinato.

Temperatura d'infusione

In modalità "Automatica" la temperatura dell'acqua utilizzata per l'infusione del caffè macinato è impostata a 93 °C. In modalità "Manuale" puoi personalizzarla, scegliendo una temperatura compresa tra 80 °C e 98 °C.

1. Gira la manopola **(3)** portandola in posizione **Temp** (Temperatura).
2. Imposta la temperatura desiderata con i tasti \triangle e ∇ **(5)**. La temperatura selezionata viene visualizzata sul display **(2)** ed è attiva automaticamente.

Rapporto acqua-caffè

In modalità "Automatica" il rapporto tra caffè macinato e acqua è preimpostato su 1:15. In modalità "Manuale" puoi personalizzarlo, scegliendo un'opzione tra 1:10 e 1:20. La seconda cifra indica il multiplo della quantità d'acqua rispetto alla quantità di caffè semplice.

Esempio: nel rapporto 1:15 con una quantità di caffè di 15 g, per l'infusione viene utilizzata una quantità di acqua pari a 15 volte, ovvero in questo caso 225 ml.

Nella scelta del rapporto e della quantità di caffè macinato, accertarsi che la quantità di caffè infuso non superi i 750 ml!

1. Gira la manopola **(3)** portandola in posizione **K / W Verhältnis** (Rapporto caffè / acqua).
2. Imposta l'opzione desiderata con i tasti \triangle e ∇ **(5)**. Il rapporto selezionato viene visualizzato sul display ed è attivo automaticamente.

Ulteriori funzioni

Oltre alla possibilità di preparare un caffè Pour Over, l'apparecchio dispone di altre tre funzioni:

- Preselezione dell'ora: con questa funzione puoi impostare un orario per l'infusione automatica del caffè (vedere capitolo "Preparazione" – "Infusione del caffè con preselezione dell'ora").
- Pulizia: puoi utilizzare questa funzione per la rimozione del calcare dall'apparecchio (vedere capitolo "Pulizia e cura" – "Rimozione del calcare").
- Bollitura dell'acqua: con questa funzione puoi riscaldare o portare l'acqua ad ebollizione, ad es. per la preparazione del tè (vedere capitolo "Preparazione" – "Bollitura dell'acqua").

Preparativi

NOTA BENE!

- Non introdurre latte o altri liquidi nel serbatoio dell'acqua. Per la preparazione del caffè, utilizzare esclusivamente acqua!

Riempimento del serbatoio dell'acqua

1. Rimuovi il coperchio del serbatoio dell'acqua (**15**).
2. Inserisci la quantità di acqua desiderata (min. 200 ml, max. 1000 ml) nel serbatoio dell'acqua (**14**). Durante l'operazione, attenzione alle tacche **MIN** e **MAX** sull'indicatore del livello di riempimento (**1**) del serbatoio dell'acqua!
3. Posiziona il coperchio del serbatoio dell'acqua sul serbatoio e spingi.

Nota bene: il volume utile della caraffa è pari a 750 ml! Non riempirla eccessivamente!

Durante l'infusione del caffè, l'apparecchio preleva dal serbatoio solo la quantità di acqua preimpostata (vedere capitolo "Uso e funzionamento" – "Modalità" e "Rapporto acqua-caffè").

Preparazione della caraffa per l'infusione del caffè

1. Posiziona il manicotto in silicone (**7**) intorno alla parte sottile della caraffa (**8**).
2. Fissa il manicotto in silicone alla caraffa con l'aiuto della cinghia di fissaggio (**6**). Chiudi la cinghia di fissaggio come una normale cintura.
3. Inserisci il filtro del caffè (**12**) nella caraffa.

Preriscaldamento degli utensili

1. Inserisci un filtro in carta, misura 2, nel filtro del caffè (**12**).
2. Fai bollire l'acqua e inumidisci il filtro in carta. Con l'acqua bollente il filtro perde il suo tipico sapore di carta e il filtro del caffè e la caraffa (**8**) vengono preriscaldati.
3. Versa dell'acqua calda nella tua tazza preferita e riscaldala.
4. Rimuovi il filtro del caffè con il filtro in carta afferrandolo per la linguetta e getta via l'acqua contenuta nella caraffa.
5. Inserisci nuovamente il filtro del caffè nella caraffa.



Getta l'acqua contenuta nella tazza solo poco prima di versarvi il caffè pronto.

Preparazione

NOTA BENE!

- Non utilizzare l'apparecchio senz'acqua o con un livello dell'acqua inferiore alla tacca **MIN** (circa 200 ml).
- Non riempire eccessivamente il filtro del caffè.
- Mai avviare l'infusione senza aver posizionato la caraffa sotto il foro di uscita.



La guida rapida pratica sull'apparecchio aiuta ad avviare l'infusione in modo semplice e rapido. Una volta familiarizzato con l'uso dell'apparecchio è possibile rimuovere la guida rapida dallo stesso.

Infusione del caffè

La preparazione del caffè Pour Over è più della preparazione di un caffè rapido di tanto in tanto. Dietro il concetto c'è una vera e propria filosofia. Si tratta di prendersi il tempo e di godersi appieno la preparazione e il caffè appena fatto. La modalità di infusione del caffè macinato nel metodo Pour Over è la particolarità e anche il segreto di questa forma di preparazione. La preparazione Pour Over manuale richiede un pizzico di sensibilità, ma niente paura: ci pensa la nostra macchina del caffè! Il caffè Pour Over con ingredienti sempre equilibrati alla perfezione: il caffè sempre a regola d'arte. E anche se vorrai occuparti dei tuoi ospiti oppure concederti un sonnellino rigenerante, non dovrai rinunciare a un caffè Pour Over appena preparato. Grazie alla preselezione dell'ora, il nostro abile aiutante si occuperà della preparazione quando non potrai farlo tu.



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

1. Riempi il serbatoio dell'acqua (**14**) (vedere capitolo “Preparativi” – “Riempimento del serbatoio dell'acqua”).
2. Gira la manopola (**3**) portandola in posizione **Brühmodus** (Modalità infusione automatica / manuale). Sul display viene visualizzato “0 g”.
3. Posiziona la caraffa preparata e preriscaldata (**8**) con il filtro del caffè (**12**) nell'apparecchio principale (**13**) sulla bilancia (**10**) (vedere capitolo “Preparativi” – “Preparazione della caraffa per l'infusione del caffè” e “Preriscaldamento degli utensili”).
4. Premi il tasto **Waage** (**9**) per azzerare la bilancia.
5. Rimuovi la caraffa con il filtro del caffè dall'apparecchio principale. Sul display (**2**) compare il simbolo “----”.





Se la caraffa non vengono posizionate sulla bilancia oppure non viene inserito caffè macinato nel filtro del caffè, sul display compare il simbolo “NOC” oppure “----”.

Il simbolo indica che, una volta avviata l'infusione, l'apparecchio riscalda l'acqua nel serbatoio ma ne impedisce la fuoriuscita.

6. Inserisci la quantità di caffè macinato desiderata nel filtro in carta.

Consiglio: un classico cucchiaino da caffè (non fornito in dotazione) corrisponde a circa 7 g di caffè macinato.

7. Posiziona la caraffa con il filtro del caffè pieno nell'apparecchio principale, sulla bilancia. Sul display viene visualizzata la quantità di caffè in grammi.
8. Ripeti i passaggi 5 – 7 fino a raggiungere la quantità di caffè macinato desiderata.
9. Premi il tasto  (4) per avviare l'infusione. La spia di funzionamento sul tasto  comincia a lampeggiare e l'acqua nel relativo serbatoio viene riscaldata. Sul display è possibile visualizzare la temperatura attuale dell'acqua.

Una volta raggiunta la temperatura di infusione desiderata, l'acqua viene spinta dal serbatoio dell'acqua nella testina di infusione rotante (17) e da lì distribuita sul caffè macinato contenuto nel filtro del caffè mediante movimenti circolari (**Figura A**). Sul display puoi visualizzare la quantità di caffè infuso, in millilitri.

Nota bene: l'infusione è divisa in due fasi: bagnazione (“Blooming”) e versamento. Ciò vuol dire che una volta avviata la fuoriuscita dell'acqua l'apparecchio la interrompe per circa 30 secondi prima di proseguire con l'infusione. Durante questi 30 secondi avviene la bagnazione del caffè macinato, operazione fondamentale per sprigionare gli aromi.

10. Una volta fuoriuscita la quantità di acqua stabilita in base al rapporto acqua-caffè, l'apparecchio si arresta automaticamente. Vengono emessi 5 segnali acustici e la spia di funzionamento si spegne. L'apparecchio passa in modalità standby.

Nota bene: puoi interrompere l'infusione in qualsiasi momento premendo il tasto .



La testina di infusione continua a ruotare fino a quando il foro di uscita (16) non si trova al centro.

11. Attendi che sia fuoriuscita tutta l'acqua dal filtro del caffè, quindi rimuovi la caraffa dall'apparecchio principale.
12. Rimuovi il filtro del caffè dalla caraffa afferrandolo per la linguetta e posizionalo sul porta-filtro (11) (**Figura B**) affinché si raffreddi.
13. Versa l'acqua contenuta nella tua tazza preferita.
14. Adesso, puoi versare il caffè pronto direttamente dalla caraffa.






Ti auguriamo momenti di piacere gustandoti il tuo caffè!



Infusione del caffè con preselezione dell'ora

Puoi impostare un'ora in modo che il caffè sia preparato al momento, all'orario desiderato.




Per la preparazione del caffè con preselezione dell'ora occorre impostare l'orologio (vedere capitolo “Uso e funzionamento” – “Orario”).


1. Esegui i passaggi 1 – 8 della sezione “Infusione del caffè”.
2. Gira la manopola (3) portandola in posizione **Programm** (Programma). La schermata dell'ora lampeggia.
3. Imposta le ore con i tasti  e  (5).
4. Premi il tasto  (4) per passare alla schermata dei minuti. La schermata dei minuti lampeggia.
5. Imposta i minuti con i tasti  e .

6. Premi il tasto  per confermare l'ora d'inizio impostata.
7. Premi di nuovo il tasto  per attivare la preselezione dell'ora. Sul display (2) viene visualizzato in modo costante **PROG** e la preselezione dell'ora è attiva.

Nota bene: fino a quando è attiva la preselezione dell'ora non puoi eseguire altre impostazioni o utilizzare altre funzioni.





8. Premi di nuovo il tasto  per disattivare la preselezione dell'ora. La schermata **PROG** scompare e la preselezione dell'ora non è più attiva.



La preselezione dell'ora rimane salvata fino a quando non si imposta un nuovo orario. Per riattivare l'orario salvato, ruota la manopola portandola in posizione **Programm** (Programma) e attendi che le ore abbiano smesso di lampeggiare. Quindi, premi il tasto  per attivare la preselezione dell'ora.

Bollitura dell'acqua

Puoi impostare singolarmente la temperatura cui viene riscaldata l'acqua nel programma **Wasser** (Acqua), scegliendo una temperatura compresa tra 32 e 100 °C.

1. Riempi il serbatoio dell'acqua (13) (vedere capitolo "Preparativi" – "Riempimento del serbatoio dell'acqua").
Nota bene: il volume utile della caraffa è pari a 750 ml! Non riempirla eccessivamente!
2. Posiziona la caraffa (8) senza il filtro del caffè (12) nell'apparecchio principale (13), sulla bilancia (10).
3. Gira la manopola (3) portandola in posizione **Wasser** (Acqua). Sul display (2) compare la schermata della temperatura.
4. Imposta la temperatura desiderata con i tasti  e  (5). La temperatura selezionata viene visualizzata sul display ed è attiva automaticamente.
5. Premi il tasto  (4) per avviare l'operazione di riscaldamento. La spia di funzionamento sul tasto  comincia a lampeggiare e l'acqua nel relativo serbatoio viene riscaldata. Sul display è possibile visualizzare la temperatura attuale dell'acqua.

Una volta raggiunta la temperatura impostata, l'acqua viene spinta dal serbatoio dell'acqua nella testina di infusione rotante (17) e da lì nella caraffa.

Nota bene: con questo programma la testina di infusione non distribuisce l'acqua mediante movimenti circolari, bensì rimane in posizione centrale.

6. L'apparecchio si arresta automaticamente non appena sarà fuoriuscita tutta l'acqua dal relativo serbatoio. Vengono emessi 5 segnali acustici e la spia di funzionamento si spegne. L'apparecchio passa in modalità standby.

Nota bene: puoi interrompere l'operazione di riscaldamento in qualsiasi momento premendo il tasto .

7. Attendi che non goccioli più acqua dal foro di uscita (16), quindi rimuovi la caraffa dall'apparecchio principale.

Consigli per un caffè Pour Over perfetto

I caffè non sono tutti uguali. Il gusto dipende da tantissimi fattori diversi, dal tipo di preparazione agli utensili utilizzati fino ad arrivare ai chicchi di caffè.

Il metodo Pour Over è particolarmente indicato per esaltare e preservare i preziosi ingredienti e il gusto di ciascun chicco di caffè. Di seguito abbiamo raccolto un paio delle informazioni di base più importanti su questo tipo di preparazione.

Tipi di caffè

- Anche se nel metodo Pour Over sono molti i fattori che contribuiscono alla preparazione di un caffè perfettamente riuscito, l'ingrediente più importante, naturalmente, è dato dai chicchi di caffè. Il gusto 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.
- Nel metodo Pour Over il motto è: qualità prima della quantità! Soprattutto perché il caffè preparato con questa tecnica andrebbe gustato senza aggiunta di latte o zucchero, vale la pena di spendere qualcosina in più per i chicchi di caffè. 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 dell'infusione, meglio se a mano. Il vantaggio della macinatura manuale è che è possibile impostare il grado di macinatura in modo continuo e quindi regolarlo alla perfezione. Inoltre, si possono pulire le macine facilmente in modo da poter passare senza problemi a un'altra varietà di caffè.
- Il grado di macinatura è uno dei fattori decisivi. Se la polvere è troppo fine, l'acqua necessita di troppo tempo per colare, cosa che comporta una durata maggiore dell'infusione. Se la polvere è troppo grossolana, il tempo di infusione è troppo breve poiché l'acqua cola troppo rapidamente. Pertanto, nel metodo Pour Over si raccomanda un grado di macinatura medio. A titolo orientativo, si può tenere presente la grana del classico sale da cucina. Se 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, risulta decisivo 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, raccomandiamo un rapporto di 1:17, che corrisponde a circa 15 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.

Acqua

- L'acqua, insieme ai chicchi di caffè, è la componente principale del tuo caffè. Pertanto devi accertarti 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 temperatura compresa tra 92 e 96 °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.

Filtro in carta

- La scelta del filtro in carta utilizzato non è da sottovalutare. Lo spessore del filtro in carta può influire sull'aroma del caffè. La regola è: più è sottile il filtro in carta, meno particelle del filtro arrivano nel caffè e più questo lascerà passare gli aromi del caffè.
- Inoltre, il filtro in carta va sempre inumidito prima di riempirlo con polvere di caffè macinato al momento. Con l'acqua bollente il filtro perde il suo tipico sapore di carta e il filtro del caffè e il bricco per caffè vengono preriscaldati.

Per risultati ottimali, raccomandiamo di utilizzare il nostro **Filtro in carta Pour Over BEEM 100 pz. – misura 2**. I sacchetti in carta del filtro lasciati allo stato naturale non vengono sbiancati e quindi sono privi di sostanze artificiali, in modo da non alterare il gusto del caffè. Grazie alla loro forma appuntita, si adattano perfettamente al filtro del caffè e non scivolano via. Inoltre, sono dotati di una piccola linguetta che ne facilita l'apertura. I sacchetti del filtro in carta sono disponibili presso i rivenditori specializzati, direttamente sulla nostra Homepage www.beem.de o, su richiesta, tramite il nostro servizio clienti.

Come puoi vedere, nella preparazione di un caffè Pour Over vi sono numerose variabili che influenzano il risultato finale. Pertanto, non temere di fare esperimenti prima di trovare la miscela perfetta per te.

Pulizia e cura

NOTE BENE!

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

1. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
2. Estrai il filtro in carta con la posa del caffè dal filtro del caffè (12).
3. Pulisci il filtro del caffè, la caraffa (8) e il portafiltro (11) con un detersivo delicato e acqua calda.

4. Pulisci l'alloggiamento dell'apparecchio principale (**13**) strofinandolo con un panno umido. All'occorrenza utilizza un po' di detersivo delicato per rimuovere lo sporco più ostinato.
5. Controlla regolarmente il cavo di alimentazione per escludere la presenza di danni.

Rimozione del calcare

I depositi di calcare non solo compromettono la qualità del caffè, ma provocano anche dispersioni di energia e riduzione della durata dell'apparecchio. Più lo strato di calcare è spesso, più sarà difficile rimuoverlo.

Dopo 50 infusioni, il LED del programma **Clean (Pulizia)** comincia a lampeggiare a indicare che occorre rimuovere il calcare dall'apparecchio.

Per la rimozione del calcare, raccomandiamo di usare l'anticalcare concentrato Premium BEEM. L'anticalcare concentrato Premium BEEM, efficace e sicuro per gli alimenti, nonché ecocompatibile, è disponibile presso i rivenditori specializzati, sul nostro sito www.beem.de o, su richiesta, tramite il nostro servizio clienti.



Rimozione del calcare con l'anticalcare concentrato Premium BEEM



Quando si utilizza il programma **Clean (Pulizia)**, data la temperatura elevata, può succedere che alla fine dell'ebollizione vi siano alcuni schizzi di acqua dal serbatoio dell'acqua (**14**).

1. Riempi il serbatoio dell'acqua con una soluzione concentrato-acqua in un rapporto massimo di 1:20 (una parte di concentrato e 20 parti di acqua) (vedere capitolo "Preparativi" – "Riempimento del serbatoio dell'acqua").

Nota bene: il volume utile della caraffa è pari a 750 ml! Non riempirla eccessivamente!

2. Posiziona la caraffa (**8**) nell'apparecchio principale (**13**) sulla bilancia (**10**).
3. Gira la manopola (**3**) portandola in posizione **Clean (Pulizia)**. Sul display compare la schermata della temperatura "100 °C".
4. Premi il tasto  (**4**) per avviare l'operazione di riscaldamento. La spia di funzionamento sul tasto  comincia a lampeggiare e l'acqua nel relativo serbatoio viene riscaldata. Sul display è possibile visualizzare la temperatura attuale dell'acqua.
Una volta raggiunta la temperatura di 100 °C, l'acqua viene spinta dal serbatoio dell'acqua nella testina di infusione rotante (**17**) e da lì nella caraffa mediante movimenti circolari.
5. L'apparecchio si arresta automaticamente non appena sarà fuoriuscita tutta l'acqua dal relativo serbatoio. Vengono emessi 5 segnali acustici e la spia di funzionamento si spegne. L'apparecchio passa in modalità standby.



La testina di infusione continua a ruotare fino a quando il foro di uscita (**16**) non si troverà al centro.

6. Per il lavaggio dell'apparecchio, far passare nello stesso acqua pulita (circa 750 ml) per due volte, quindi pulire la caraffa (vedere capitolo "Pulizia e cura"). A questo punto, il calcare è stato rimosso e l'apparecchio è pronto per essere riutilizzato.

Conservazione

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica se non lo si utilizza per un lungo periodo. Eventualmente pulire ancora una volta l'apparecchio (vedere capitolo "Pulizia e cura") e lasciarlo asciugare completamente.

Conserva l'apparecchio e tutti gli accessori in un luogo asciutto, pulito e al riparo dal gelo, dalla luce solare diretta e inaccessibile a bambini e animali.

Risoluzione dei problemi

Se l'apparecchio non funziona correttamente, verifica se è possibile risolvere autonomamente il problema. Qualora non sia possibile risolvere il problema con i passaggi indicati, rivolgiti al servizio di assistenza clienti.



Non cercare di riparare da soli un apparecchio elettrico!

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non si accende.	La spina di rete non si infila correttamente nella presa.	Correggi l'inserimento della spina.
	La presa è difettosa.	Prova con un'altra presa
	Manca l'alimentazione elettrica.	Controlla il fusibile del collegamento elettrico.
È scattato il fusibile nella scatola fusibili.	Ci sono troppi apparecchi collegati allo stesso circuito elettrico.	Riduci il numero di apparecchi nel circuito elettrico.
Dall'apparecchio fuoriesce acqua.	C'è troppa acqua nel serbatoio dell'acqua (14).	Non riempire eccessivamente il serbatoio dell'acqua!
Non fuoriesce acqua dal foro di uscita (16). / Viene visualizzato il messaggio di errore "NOC" oppure "----".	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempi il serbatoio dell'acqua (vedere capitolo "Preparativi" – "Riempimento del serbatoio dell'acqua").
	La caraffa (8) è stata rimossa dall'apparecchio principale.	Posiziona la caraffa nell'apparecchio principale (13), sulla bilancia (10), entro 30 secondi.
	L'apparecchio contiene calcare.	Rimuovi il calcare dall'apparecchio (vedere capitolo "Pulizia e cura" – "Rimozione del calcare").
	Dopo aver riempito il filtro del caffè (12), la bilancia è stata azzerata.	Riempire di nuovo il filtro del caffè, quindi pesare (vedere capitolo "Preparazione" – "Infusione del caffè").

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il caffè è troppo acquoso.	È stato impostato un rapporto acqua-caffè troppo elevato.	Ridurre il rapporto acqua-caffè (vedere capitolo "Uso e funzionamento" – "Rapporto acqua-caffè").
	La bilancia non è stata azzerata.	Azzerare la bilancia quando la caraffa si trova nell'apparecchio con il filtro del caffè (vedere capitolo "Preparazione" – "Infusione del caffè").
Il caffè è troppo forte.	È stato impostato un rapporto acqua-caffè troppo basso.	Aumentare il rapporto acqua-caffè (vedere capitolo "Uso e funzionamento" – "Rapporto acqua-caffè").
Il caffè non ha sapore.	È necessario pulire l'apparecchio.	Pulire l'apparecchio (vedere capitolo "Pulizia e cura").
	Il caffè è stato macinato (in un macinino) troppo grossolanamente o troppo finemente.	Adattare la finezza di macinatura del caffè o utilizzare un altro caffè in polvere.
	Il rapporto acqua-caffè non è ottimale.	Adattare in modo personalizzato il rapporto acqua-caffè (vedere capitolo "Uso e funzionamento" – "Rapporto acqua-caffè").
	La qualità dell'acqua è scadente.	Verificare la qualità dell'acqua ed eventualmente filtrarla.
L'apparecchio si spegne durante la preparazione del caffè.	La caraffa è stata rimossa dall'apparecchio principale.	Riposiziona la caraffa nell'apparecchio principale, sulla bilancia, entro 30 secondi.
Durante l'infusione fuoriesce molto vapore.	L'apparecchio contiene calcare.	Rimuovere il calcare dall'apparecchio (vedere capitolo "Pulizia e cura" – "Rimozione del calcare").
Durante l'uso si sprigiona un cattivo odore.	È la prima volta che si usa l'apparecchio.	Quando si usa un nuovo apparecchio per la prima volta, spesso si sprigionano odori. L'odore dovrebbe scomparire dopo alcuni utilizzi.
	Dall'apparecchio è già stato rimosso il calcare.	Lava l'apparecchio con acqua pulita.

Garanzia e limitazioni di responsabilità

La garanzia non copre tutti i difetti derivanti da un uso non conforme, incrostazioni di calcare, 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 dell'apparecchio, conservare l'imballaggio originale per poter confezionare correttamente l'apparecchio in caso di restituzione. I danni da trasporto comportano l'estinzione del diritto alla garanzia.

Dati tecnici

Codice articolo:	03597
Codice modello:	CDC-503
Alimentazione:	220–240 V ~ 50 – 60 Hz
Potenza:	1500 W
Classe di protezione:	I
Capacità (volume utile)	
Serbatoio dell'acqua:	max. 1000 ml
Caraffa:	max. 750 ml (circa 6 tazze)
ID istruzioni d'uso:	Z 03597 M BE V3 0321 mh



Smaltimento



Smaltire il materiale d'imballaggio nel rispetto dell'ambiente e predisporre il riciclo.



Questo apparecchio è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Non smaltire questo apparecchio come un normale rifiuto domestico, bensì nel rispetto dell'ambiente tramite un'azienda di smaltimento ufficialmente autorizzata.

Tutti i diritti riservati.