



Gebruiksaanwijzing

4 Informatie over deze gids met gebruiksaanwijzing

- 4 Uitleg van de symbolen
- 5 Uitleg van de signaalwoorden

5 Bedoeld gebruik

5 Veiligheidsinstructies

7 Leveringsomvang

7 Productoverzicht

8 Tips voor de perfecte koffie

- 8 Water
- 9 Koffievariëteit
- 10 Maling
- 11 Dosering
- 11 Meer tips

12 Koffie bereiden

14 Reiniging en onderhoud

15 Opslag

- 15 Garantie en aansprakelijkheidsbeperkingen

16 Productgegevens

16 Afvalverwijdering

Gefeliciteerd!

Beste klant,

Wat fijn dat u voor deze **handmatige espressomaker** heeft gekozen. Heeft u vragen hebben over ons product of bent u op zoek naar reserveonderdelen/accessoires te hebben, neem dan contact op met de klantenservice via onze website:

www.beem.de

Informatie over deze gids met gebruiksaanwijzing

Lees deze gids zorgvuldig door voordat u het product voor het eerst gebruikt. Deze bevat tips en trucs alsook de gebruiksaanwijzing voor het product. Bewaar deze op een veilige plaats om eventueel later nog eens te raadplegen of om door te geven aan de volgende eigenaar van het product. De gids is onderdeel van het product. De fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid als de instructies in de gebruiksaanwijzing niet worden opgevolgd.

Uitleg van de symbolen



Gevaarsymbool: Dit symbool geeft een risico op letsel aan. Lees de bijbehorende veiligheidsinstructies zorgvuldig door en volg ze op.



Geschikt voor voedingsmiddelen.



Aanvullende informatie

Uitleg van de signaalwoorden

WAARSCHUWING: Waarschuwt voor **mogelijk** ernstig letsel en gevaar voor het leven.

OPGEPAST: Waarschuwt voor licht tot matig letsel.

OPMERKING: Waarschuwt voor materiële schade.

Bedoeld gebruik

- Dit product is geschikt voor het bereiden van espresso.
- Dit product is **geen** speelgoed! Houd het uit de buurt van kinderen en dieren.
- Het product is alleen bestemd voor particulier, huishoudelijk gebruik, niet voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product alleen zoals beschreven in de gebruiksinstructies. Elk ander gebruik wordt geacht in strijd te zijn met de instructies.

Veiligheidsinstructies



WAARSCHUWING – Risico op letsel

- Verstikkingsgevaar! Houd kinderen en dieren uit de buurt van het verpakkingsmateriaal. Risico op verbranding door hete stoom, heet water en hete oppervlakken!
- De espressomaker wordt heet zodra deze op het ingeschakelde fornuis wordt geplaatst en espresso maakt. Raak alleen de handgreep en de knop aan.
- Er kan hete stoom uit het ventiel ontsnappen. Houd handen, gezicht en andere lichaamsdelen uit de buurt van het ventiel.
- Wees voorzichtig wanneer u rondloopt met hete espresso of hete espresso uitschenkt!
- Laat de espressomaker volledig afkoelen alvorens deze te reinigen.
- Risico op schadelijke kiemen! Na gebruik moeten het koffiereservoir en het filter volledig geleegd en gereinigd.

OPMERKING – Risico op materiële schade

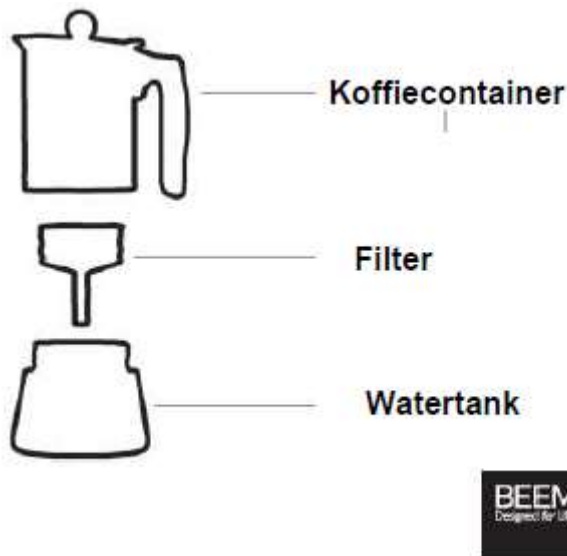
- Controleer het product regelmatig op krassen of barsten. Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Gebruik het product alleen wanneer het op de juiste wijze is gemonteerd! Controleer voor elk gebruik of de zeef, de rubberen ring, het filter en het koffiereservoir nog correct zijn gemonteerd.
- Bescherm het product tegen open vuur, temperaturen onder nul, schokken en langdurige blootstelling aan vocht.
- Gebruik alleen originele accessoires van de fabrikant om de werking van het product niet te verstoren en om eventuele schade te voorkomen.

Leveringsomvang

- Waterreservoir
- Filter
- Rubberen ring
- Zeef
- Koffiereservoir
- Gids

Controleer de leveringsomvang op volledigheid en transportschade. Als één van de accessoires beschadigd is, gebruik ze niet (!), maar neem contact op met onze klantenservice. Verwijder alle verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolies die gebruikt worden voor bescherming tijdens het transport.

Productoverzicht



Tips voor de perfecte koffie

... met uw espressomaker

Koffie? Bereidt in een espressomaker? Ja, u leest het goed. De traditionele espressomaker kan echter niet genoeg druk uitoefenen om een "echte espresso" te maken, maar de koffie is nog steeds heerlijk.

De klassieker werd uitgevonden in Italië in het jaar 1933 en bracht een kleine koffierevolutie teweeg. Nu kon men deze heerlijke koffie eindelijk thuis nuttigen en hoefde men hiervoor maken niet meer naar de koffiebar te gaan.

Opdat koffie uit het charmante koffiezetapparaat een echt plezier zou zijn, moeten het soort koffie en de maling, maar ook de watertemperatuur en bereidingstijd perfect op elkaar zijn afgestemd. Wij geven u hieronder de beste tips, zodat u het echte koffiegenot kopje na kopje kunt ervaren.

Water

- Koffie bestaat voor het grootste deel uit water, dus let erop dat de kwaliteit van het water, dat u gebruikt om de koffie te zetten goed is. Omdat leidingwater vaak te hard is, adviseren wij om gefilterd water te gebruiken. Voor een bijzonder fijne smaak kunt u ook mineraalwater gebruiken. Ook hier raden wij aan te testen wat u het best bevalt, want niet elk mineraalwater smaakt hetzelfde.
- Om ervoor te zorgen dat de koffie zijn eigen smaak zo goed mogelijk behoudt en niet bitter wordt, is het raadzaam om het water voor te verwarmen. Dit komt, omdat wanneer de pot met koud water op de kookplaat wordt gezet, het metaal te veel opwarmt. Dit kan ertoe leiden dat de koffie bitter wordt en een metalen nasmaak krijgt.

U kunt dit stijlvol en elegant doen met onze BEEM Pour Over waterkoker met thermometer. De ketel kan gebruikt worden op elke kookplaat (gas, elektrisch, keramisch, inductie) en er kan tot 0,5 l water in. De thermometer in het deksel geeft precies aan hoe warm het water binnenin is. Zo heeft u altijd de optimale temperatuur voor perfect koffiegenot. Door de gebogen

hals in filigraan wordt het water op de juiste temperatuur gehouden en kan het ideaal gedoseerd worden. De ketel is verkrijgbaar bij geselecteerde vakhandels, direct op onze homepage www.beem.de of op aanvraag bij onze klantenservice.

- Het derde belangrijke punt wat betreft het water is de juiste watertemperatuur. Dit is ook cruciaal voor de smaak van uw koffie is cruciaal. Als de temperatuur te hoog is, kunnen waardevolle ingrediënten in het koffiepoeier verbranden, waardoor de koffie bitter wordt. Stel uw kookplaat daarom alleen in op een gemiddelde temperatuur.

Koffievariëteiten

- Het belangrijkste ingrediënt van elke goede koffie is natuurlijk de koffieboon zelf. De smaak verschilt afhankelijk van het soort koffie, de grond waarop de koffie werd verbouwd, het teeltgebied en het daar heersende klimaat en het brandproces van de koffiebonen.
- Met de espressomaker kunt u zowel koffie- als espressobonen gebruiken. Maar hetzelfde geldt voor beiden: kwaliteit voor kwantiteit! Kies mild gebrande bonen voor uw koffie en kies niet noodzakelijkerwijs de zeer donker gebrande bonen voor uw espresso. Dit is de beste manier om de aroma's van de koffie- of de espressoboone te behouden bij de bereiding met de espressomaker.

Maling

- Koffie verliest na het malen snel zijn aroma. Om het beste uit de boon te halen, raden wij u aan de koffiebonen vlak voor het zetten te malen - bij voorkeur met de hand. Het voordeel van handmatige koffiemolens: in de regel kunt u traploos en dus nauwkeuriger malen. Bovendien zijn de koffiemolens ook gemakkelijker te reinigen, zodat het wisselen tussen verschillende koffievariëteiten geen probleem is.
- De maling is een van de doorslaggevende factoren. Als het te fijn is, wordt de koffie te veel geëxtraheerd en wordt het bitter. Als het te grof is, komen er niet genoeg aroma's in het water vrij. De maling moet grover zijn dan bij een espressomachine. De ideale maling ligt tussen dat voor fijne espresso en dat voor handfilters. De grofheid kan worden vergeleken met de korrelgrootte van tafelzout. Als u op veilig wilt spelen, laat dan uw vertrouwde barista een klein deel van de bonen vermalen en gebruik ze als vergelijkingsmateriaal bij het thuismalen.

Dosering

- Voor een goed resultaat moet u de verhouding tussen gemalen koffie en water goed in de gaten houden. Als het filter niet met voldoende gemalen koffie is gevuld, verliest de koffie zijn smaak. Als u te veel gemalen koffie gebruikt, wordt het te vast en gaat het stijgende water er niet of slechts moeizaam doorheen. Wij adviseren ca. 15 g koffie voor uw espressomaker.



Een keukenweegschaal is een gebruiksvoorwerp dat niet alleen de dosering makkelijker maakt voor beginners, maar ook voor de ervaren barista. Met behulp hiervan kunt u de hoeveelheden gemalen koffie en water nauwkeurig afwegen en zo een ideale verhouding tussen de twee ingrediënten garanderen.

Meer tips

- Als er tijdens het vullen koffiekruimels op de rand van het waterreservoir vallen, verwijder deze dan. Anders branden de koffiekruimels in en laten ze vlekken achter op uw espressomaker.
- Om de extractie op exact het juiste ogenblik te laten stoppen, kunt u het waterreservoir ook onder koud water houden.
- Hoe hoger de temperatuur, hoe sneller het water door de gemalen koffie wordt geperst. Afhankelijk van hoe snel het water door de gemalen koffie wordt geperst, veranderen de aroma's. Hier moet u uitproberen wat u het beste bevalt.
- Verwarm uw koffiekopjes voor met heet water of gebruik dikwandige kopjes zodat uw koffie niet te snel afkoelt.
- Roer de koffie in het koffiereservoir nog eens om, of verdeel het afwisselend over de kopjes, zodat elke portie koffie dezelfde sterkte en smaak heeft.

Koffie bereiden



Voordat u voor het eerst een kopje koffie kunt zetten, moet u alle onderdelen van de espressomaker schoonmaken om eventuele productieresten te verwijderen. Volg de instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". De belangrijkste tips en trucs voor dosering en bereiding etc. vindt u in onze "Tips voor de perfecte mokka met uw espressomaker".

1. Vul het waterreservoir tot aan de bodem van het ventiel met warm of heet water.
2. Plaats het filter in het waterreservoir en vul het tot aan de rand met gemalen koffie. Strijk de koffie glad, maar druk het **niet** stevig aan!
3. Schroef het koffiereservoir op het waterreservoir. **OPGEPAST:** Gebruik een handdoek, pannenlap of ovenhandschoenen, want het waterreservoir is ook heet door het warme water.
4. Plaats de espressomaker op een gemiddeld hoog vuur op de kookplaat.
5. Wanneer u het onmiskenbare "geborrel" hoort, loopt de koffie in het koffiereservoir en komen de heerlijke aroma's vrij. Nu is het tijd om het perfecte moment te vinden! Open het deksel. Zodra de koffie een goudgele kleur krijgt en aan een continu tempo uit de stijgbuis stroomt, moet de warmtetoevoer worden onderbroken, zodat er geen bittere stoffen meer naar binnen kunnen stromen.
6. Neem de espressomaker van de kookplaat en koel het waterreservoir naar wens kort af met koud water.
7. Nu kunt u de koffie direct uit de espressomachine in uw favoriete kopje schenken.

Wij wensen u prettige koffiemomenten!

Reiniging en onderhoud

OPMERKING

- Gebruik geen giftige, bijtende of schurende reinigingsmiddelen of schuursponzen voor het reinigen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.

1. Als er nog koffie over is, giet deze dan weg wanneer alles is afgekoeld.
2. Draai het koffiereservoir weg van het waterreservoir.
3. Haal het filter uit het waterreservoir en verwijder het koffiedik.
4. Spoel alle onderdelen af met warm water. Gebruik geen afwasmiddel, omdat de chemicaliën de smaak van de koffie kunnen veranderen.



Voor een extra grondige reiniging kunt u de zeef en de rubberen ring uit het koffiereservoir halen. Plaats de droge zeef met de bolle kant naar buiten in het koffiereservoir en plaats de rubberen ring er met de rechte kant naar buiten overheen. De rubberen ring moet stevig in de uitsparing zitten.

5. Droog alle onderdelen grondig af voordat u de espressomaker weer monteert en/of opbergt.



U moet het koffiereservoir niet elke keer dat u hem gebruikt drogen, omdat er zich waardevolle koffieoliën in opstapelen, die uw koffie elke keer weer verrijken van smaak.

Opslag

Reinig de espressomaker nogmaals grondig (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud") om mogelijke schimmelvorming te voorkomen. Schimmel kan vlekken en beschadigingen veroorzaken die niet kunnen worden verwijderd of gerepareerd. Laat alle accessoires volledig uitdrogen en bewaar ze op een droge, schone, vorstvrije plaats, beschermd tegen direct zonlicht en uit de buurt van kinderen of dieren.

Garantie en aansprakelijkheidsbeperkingen

Uitgesloten van de garantie zijn alle defecten die veroorzaakt zijn door onjuist gebruik, schade of pogingen tot reparatie. Dit geldt ook voor normale slijtage. Wij zijn niet aansprakelijk voor schade of gevolgschade in geval van:

- Het niet opvolgen van de gebruiksinstructies
- Oneigenlijk gebruik
- Incorrect of ongeschikt gebruik
- Incorrect uitgevoerde reparaties
- ongeoorloofde veranderingen
- Gebruik van onderdelen of reserveonderdelen van derden
- Gebruik van ongeschikte aanvullende of extra onderdelen



Bewaar de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het product, zodat het product goed verpakt kan worden in geval van een retourzending. Bij transportschade vervalt de garantie.

Productgegevens

Artikelnummer:	05594
Modelnummer:	WW-FE008
Materialen:	roestvrij staal, polyamide, nylon
Inhoud:	max. 220 ml
ID-instructies:	Z 05594 M BE V1 0219



Afvalverwijdering

Zorg ervoor dat de verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier worden verwijderd. Als u ons product op een bepaald moment niet meer wilt gebruiken, geef het dan aan iemand die het verder wil gebruiken. Als het niet meer bruikbaar is, zorg er dan voor dat u het op een milieuvriendelijke manier verwijdert. Alle rechten voorbehouden.