

2	Informationen zu diesem Guide
2	Erklärung der Symbole
3	Erklärung der Signalwörter
3	Bestimmungsgemäßer Gebrauch
3	Sicherheitshinweise
4	Lieferumfang
5	Produktübersicht
6	Vor dem ersten Gebrauch
6	Benutzung
7	Tipps für den perfekten Kaffee
7	Kaffeessorte
8	Mahlen
9	Dosierung
10	Wasser
10	Ort
11	Reinigung und Pflege
11	Aufbewahrung
12	Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen
12	Produktdaten
12	Entsorgung

Herzlichen Glückwunsch!

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Du Dich für unsere **GRIND-2-GO manuelle Kaffeemühle** entschieden hast. Solltest Du Fragen zu unserem Produkt sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website:

www.beem.de

Informationen zu diesem Guide

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

Erklärung der Symbole



Gefahrenzeichen: Dieses Symbol zeigt Verletzungsgefahren an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam Durchlesen und an diese halten.



Für Lebensmittel geeignet.



Ergänzende Informationen

Erklärung der Signalwörter

WARNUNG Warnt vor **möglichen** schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

HINWEIS Warnt vor Sachschäden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Sicherheitshinweise



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Darauf achten, dass Haare, Schmuck, Schals o. Ä. von drehenden Teilen des Produktes ferngehalten werden, sie könnten sich darin verfangen.

HINWEIS – Risiko von Sachschäden

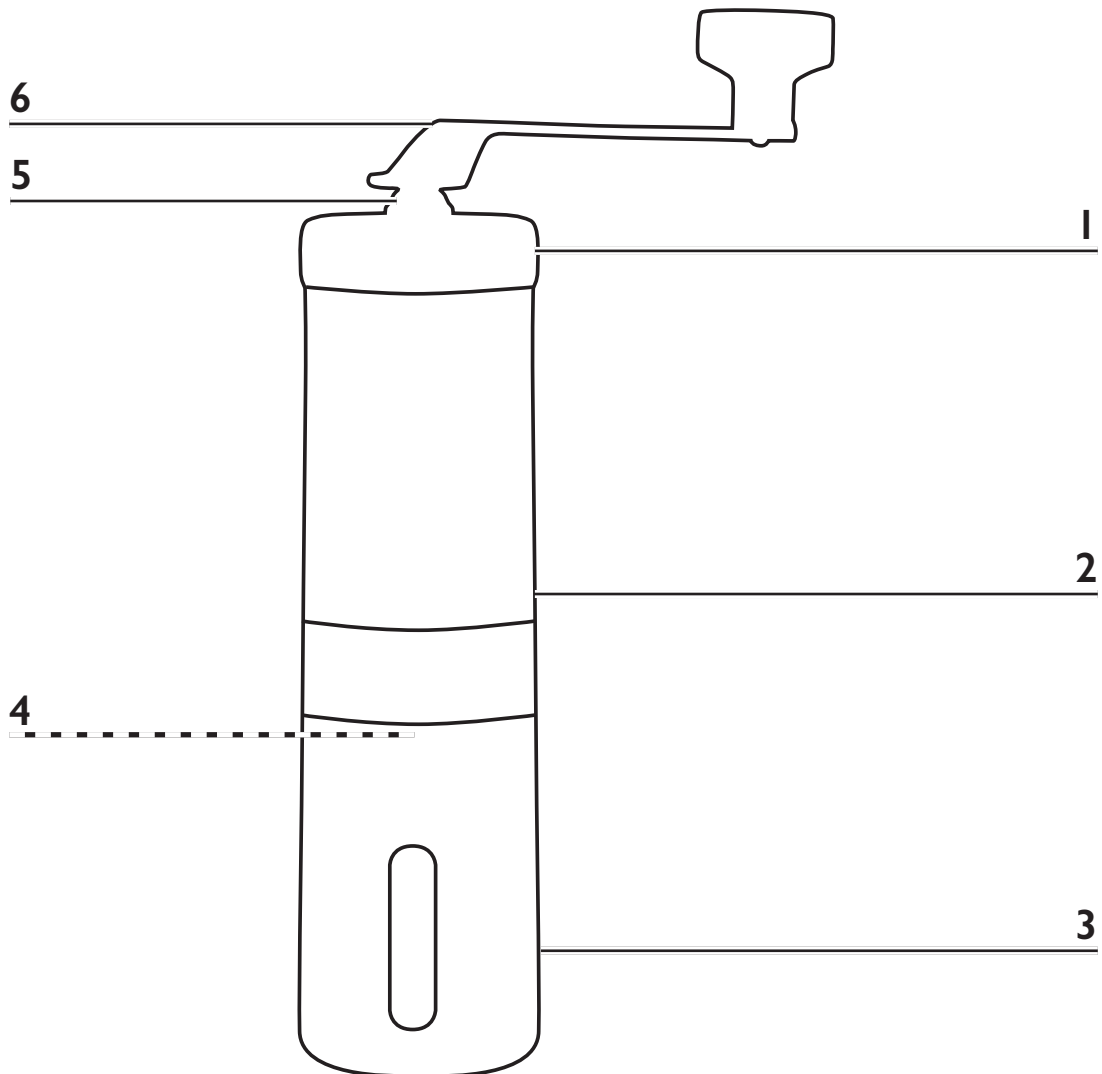
- Das Gehäuse und das Mahlwerk regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen. Sollten die Bestandteile Schäden aufweisen, nicht verwenden.
- Das Produkt nur verwenden, wenn es korrekt zusammengebaut ist!
- Das Produkt vor Wärmequellen (z. B. Herd), offenem Feuer, Minustemperaturen, übermäßiger Nässe und langanhaltender Feuchtigkeit sowie Stößen schützen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Produktes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden zu verhindern.

Lieferumfang

- Mühle mit Keramikmahlwerk
- Auffangbehälter
- Deckel
- Kurbel
- Stoffbeutel
- Guide

Überprüfe den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie Transportschäden. Falls eines der Zubehörteile Schäden aufweisen sollte, bitte nicht verwenden, sondern wende Dich an unseren Kundenservice.

Produktübersicht



- | | | | |
|----------|-----------------|----------|---------------------|
| 1 | Deckel | 4 | Einstellschraube |
| 2 | Mühle | 5 | Achse des Mahlwerks |
| 3 | Auffangbehälter | 6 | Kurbel |

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entferne sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuell vorhandene Schutzfolien, die zum Transportschutz dienen.
2. Vor dem ersten Genuss von frisch gemahlenem Kaffee empfehlen wir Dir, alle Zubehörteile zu reinigen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Befolge dafür die Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
3. Mahle eine kleine Handvoll Bohnen, um auch das Mahlwerk von eventuellen Produktionsrückständen zu befreien, und entsorge dieses Kaffeepulver.

Benutzung

1. Stelle den gewünschten Mahlgrad über das Einstellrad **(4)** an der Mühle **(2)** ein:
grober Mahlgrad = gegen den Uhrzeigersinn drehen
feiner Mahlgrad = im Uhrzeigersinn drehen
Probiere Dich aus und finde den perfekten Mahlgrad für Deinen Lieblingskaffee (siehe auch Kapitel „Tipps für den perfekten Kaffee“).
2. Setze die Mühle auf den Auffangbehälter **(3)**.
3. Fülle Bohnen Deines Lieblingskaffees oben in die Mühle.
4. Setze den Deckel **(1)** auf die Mühle.
5. Setze die Kurbel **(6)** auf die Achse **(5)**.
6. Drehe die Kurbel im Uhrzeigersinn, um die Kaffeebohnen zu mahlen. Am veränderten Mahlgeräusch und dem leich-

teren Drehen der Kurbel merkst Du, wann alle Kaffeebohnen gemahlen sind.

7. Nimm die Mühle vom Auffangbehälter ab und verarbeite den gemahlene Kaffee. Im folgenden Kapitel haben wir dir ein paar Tipps zusammengestellt.

Wir wünschen Dir genussvolle Kaffee-Momente!

Tipps für den perfekten 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 verschiedenen Arten der Zubereitung haben alle ihre Vorteile und ihre Liebhaber. Einer schwört auf Pour Over Kaffee, ein anderer auf French Press und wieder andere trinken nur Espresso – am liebsten aus dem kleinen Espressokocher für den Herd.

Welche ist Deine Lieblingsmethode für den perfekten Kaffee?

Kaffeessorte

Auch wenn bei der Kaffeezubereitung viele Faktoren für das Gelingen eine Rolle spielen, ist die wichtigste Zutat natürlich die Kaffeebohne selbst. Der Geschmack unterscheidet sich nach Sorte, dem Boden, auf dem der Kaffee angebaut wurde, der Anbauregion und dem dort herrschenden Klima sowie dem Röstverfahren, dem die Bohnen unterzogen wurden.

Jeder Kaffee hat seinen ganz eigenen Geschmack – hier solltest Du experimentierfreudig sein und die verschiedenen Zubereitungsarten mit verschiedenen Kaffeebohnen testen.

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. Mit der **GRIND-2-GO** lässt sich der Mahlgrad stufenlos einstellen und daher genau justieren. Auch der Wechsel zwischen verschiedenen Kaffeesorten ist problemlos möglich, weil sich die Kaffeemühle schnell und problemlos reinigen lässt (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

Der Mahlgrad gehört zu den entscheidenden Faktoren jeder Kaffeezubereitung – und für jede Art ist ein anderer Mahlgrad notwendig:

Zubereitungsart	Mahlgrad
Espressomaschine	sehr fein
Espressokocher	fein bis mittel
Aeropress*	fein bis mittel
Pour Over / Handfilter	mittel
Kaffeemaschine	mittel
Chemex*	mittel
French Press	mittel bis eher grob
Bayreuther Kanne	grob

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.

*Stilvoll und elegant kannst Du zum Beispiel herrlichen Kaffee mit unserem **BEEM Pour Over Kaffeebereiter Set** machen.*

* Markenzeichen Dritter

Hinter dem Begriff des Pour Over Kaffees steckt eine ganze Philosophie. Es geht darum sich Zeit zu nehmen und die Zubereitung sowie den frisch gebrühten Kaffee in vollen Zügen zu genießen. Die Pour Over Methode eignet sich besonders gut, um die wertvollen Inhaltsstoffe und den Geschmack der jeweiligen Kaffeebohne optimal hervorzubringen und zu erhalten. Unser stylisches **BEEM Pour Over Kaffeebereiter Set** für bis zu 500 ml Kaffee erhältst Du im ausgewählten Fachhandel, direkt über unsere Homepage www.beem.de oder auf Anfrage über unseren Kundenservice.

Dosierung

Um ein gelungenes Ergebnis zu erhalten, solltest Du das Mengenverhältnis zwischen Kaffeepulver und Wasser ganz genau im Auge behalten. Überwiegt der Wasseranteil, verliert der Kaffee an Geschmack. Nutzt Du wiederum zu viel Kaffeepulver, wird der Kaffee zu intensiv. Wir empfehlen zum Einstieg 15 g Kaffee pro 250 ml Wasser. Die Geschmäcker variieren natürlich von Person zu Person, daher musst Du Dich an Dein ganz persönliches Ideal-Verhältnis langsam herantasten.



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

Wasser

Das Wasser ist neben der Kaffeebohne Hauptbestandteil Deines Kaffees oder Espressos. Daher solltest Du darauf achten, dass die Qualität des Wassers, das Du zum Brühen Deines Kaffees verwendest, gut ist. Da das 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.

Ort

Natürlich ist auch der Ort, an dem Du Deinen Kaffee zubereitest und genießt, entscheidend am Geschmack beteiligt. An Deinem Lieblingsort schmeckt auch dein Lieblingskaffee einfach am besten. Umso schöner, dass Du Deine handliche und kleine **GRIND-2-GO** im Stoffbeutel ideal mit auf Reisen nehmen kannst.

*Ihr perfekter Reisebegleiter ist übrigens unser **BEEM Espresso-maker**. Mit dem kleinen edlen Espressokocher kannst Du sowohl herrlichen Espresso als auch wundervoll schmackhaften Kaffee zubereiten – und zwar überall. Du brauchst nur eine kleine Kochplatte oder einen Gaskocher und natürlich guten Kaffee. Schon hast Du im Handumdrehen den perfekten Kaffeegenuss. Den **BEEM Espresso-maker** 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 Deines perfekten Kaffees, die das Endergebnis beeinflussen. Daher heißt es für Dich keine Scheu zeigen und freudig ausprobieren, bis Du die für Dich perfekte Kombination gefunden hast.

Reinigung und Pflege

HINWEISE

- Das Produkt ist **nicht** für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Zum Reinigen keine giftigen, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel bzw. Scheuerschwämme verwenden. Diese können die Oberflächen beschädigen.

1. Leere ggf. den Auffangbehälter (**3**) vollständig.
2. Nimm die Kurbel (**6**) und den Deckel (**1**) von der Mühle (**2**) ab.
3. Spüle alle Teile mit warmem Wasser ab. Bei Bedarf kannst Du etwas mildes Spülmittel verwenden, um stärkere Verschmutzungen zu entfernen.
4. Lasse alle Teile gründlich trocknen, bevor Du sie erneut verwendest oder verstaust.

Aufbewahrung

- Reinige vor dem Verstauen alle Bestandteile noch einmal (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“). Sind alle Bestandteile vollständig getrocknet, verstaue diese im Stoffbeutel an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort, der vor direktem Sonnenlicht und dem Zugriff durch Kinder oder Tiere geschützt ist.

Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen

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

Wir übernehmen keine Haftung bei Schäden oder Folgeschäden bei:

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

Produktdaten

Artikelnummer: 04270
Kapazität: max. 40 g
ID Guide: Z 04270 M BE VI 0520 uh



Entsorgung



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

Alle Rechte vorbehalten.

14 Information About This Guide

14 Explanation of the Symbols

15 Explanation of the Signal Words

15 Intended Use**15 Safety Notices****16 Items Supplied****17 Product Overview****18 Before Initial Use****18 Use****19 Tips for the Perfect Coffee**

19 Type of Coffee

20 Grinding

21 Dosing

21 Water

22 Location

22 Cleaning and Care**23 Storage**

23 Warranty and Limitations of Liability

24 Product Data**24 Disposal**

Congratulations!

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen our **GRIND-2-GO manual coffee grinder**. If you have any questions about our product and about spare parts/accessories, contact the customer service department via our website:

www.beem.de

Information About This Guide

Before using the product for the first time, please read through this guide carefully. As well as tips and tricks, it also includes the operating instructions for this product. Keep it in a safe place for future reference or for passing the product on to someone else. The guide is an integral part of the product. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in the operating instructions is not complied with.

Explanation of the Symbols



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



Suitable for use with food.



Supplementary information

Explanation of the Signal Words

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

Intended Use

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

Safety Notices



WARNING – Danger of Injury

- Keep children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation!
- Make sure that hair, jewellery, scarves or similar items are kept away from rotating parts of the product as they could become caught in them.

NOTICE – Risk of Damage to Property

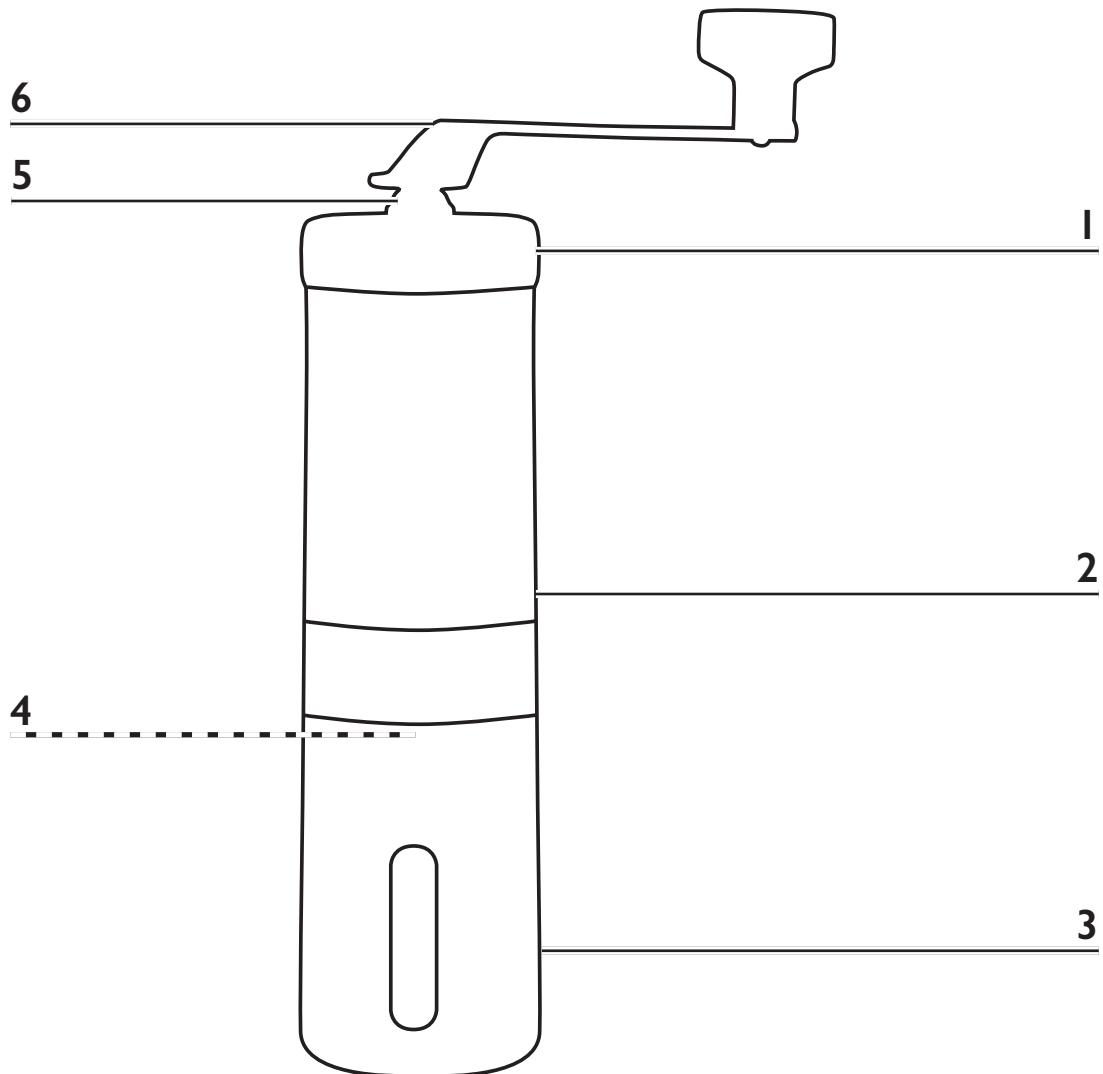
- Check the housing and the grinding mechanism for damage on a regular basis. Do not use the components if they are damaged.
- The product should only be used if it has been correctly assembled!
- Protect the product from heat sources (e.g. stoves), naked flames, sub-zero temperatures, excess moisture and persistent wet conditions as well as impacts.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the product from working and to avoid possible damage.

Items Supplied

- Grinder with ceramic grinding mechanism
- Collecting container
- Lid
- Crank handle
- Fabric bag
- Guide

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

Product Overview



- | | | | |
|----------|----------------------|----------|--------------------------------|
| 1 | Lid | 5 | Axis of the grinding mechanism |
| 2 | Grinder | 6 | Crank handle |
| 3 | Collecting container | | |
| 4 | Adjusting screw | | |

Before Initial Use

1. Remove all packaging materials and any possible protective films used for protection during transportation.
2. Before you first enjoy freshly ground coffee, we recommend cleaning all accessories to remove any possible production residues. To do this, follow the instructions in the “Cleaning and Care” chapter.
3. Grind a small handful of beans to remove any production residues from the grinding mechanism as well, and dispose of this coffee powder.

Use

1. Set the grinding fineness you want via the dial (4) on the grinder (2):
coarse grinding fineness = turn anticlockwise
fine grinding fineness = turn clockwise
Experiment and find the perfect grinding fineness for your favourite coffee (see also the “Tips for the Perfect Coffee” chapter).
2. Place the grinder on the collecting container (3).
3. Pour beans of your favourite coffee into the top of the grinder.
4. Place the lid (1) on the grinder.
5. Place the crank handle (6) on the axis (5).
6. Turn the crank handle clockwise to grind the coffee beans. You can tell when all the coffee beans have been ground by

the change in the grinding noise and the fact that the crank handle is easier to turn.

7. Take the grinder off the collecting container and process the ground coffee. We have put together a few tips for you in the following chapter.

We hope you enjoy wonderful coffee moments!

Tips for the Perfect 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 different methods of preparation all have their advantages and their fans. One person will swear by pour-over coffee, another by French press and yet others will only drink espresso – preferably from the little espresso pot for the stove. What is your preferred method for making the perfect coffee?

Type of Coffee

Even if many factors play a role in the success of making coffee, the most important ingredient is of course the coffee bean itself. The taste differs according to the type, the soil on which the coffee was grown, the growing region and the prevailing climate, and the roasting process to which the beans were subjected.

Each coffee has its very own flavour – you should not be afraid to experiment here and try out the different preparation methods with different coffee beans.

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. With the **GRIND-2-GO** the grinding fineness can be infinitely set and therefore adjusted precisely. You can also easily switch between different types of coffee because the coffee grinder can be cleaned quickly and easily (see the “Cleaning and Care” chapter).

The grinding fineness is one of the crucial factors for making any coffee – and a different grinding fineness is required for each type:

Type of preparation	Grinding fineness
Espresso machine	Very fine
Espresso pot	Fine to medium
AeroPress*	Fine to medium
Pour over / manual filter	Medium
Coffee machine	Medium
Chemex*	Medium
French press	Medium to fairly coarse
Bayreuth pot	Coarse

If you want to be on the safe side, let a barista that you trust grind a small portion of the beans and use this as a comparison when grinding at home.

*You can make splendid coffee stylishly and elegantly for example using our **BEEM Pour Over Coffee Maker Set**. There's a whole philosophy behind the term of pour-over coffee. It's all about taking*

* Third party trademarks

*time to enjoy the preparation and the freshly brewed coffee to the full. The pour-over method is particularly suitable for bringing the best out of the valuable ingredients and flavour of the particular coffee bean and preserving it. Our stylish **BEEM Pour Over Coffee Maker Set** for up to 500 ml of coffee can be obtained from selected specialist stockists, directly via our website www.beem.de or from our customer service department on request.*

Dosing

To obtain a successful result, you should keep a very close eye on the ratio of coffee powder to water. If the water content predominates, the coffee loses its taste. If in turn you use too much coffee powder, the coffee becomes too strong. We recommend that you start off with 15 g of coffee per 250 ml of water. Of course, tastes vary from person to person, so you need to slowly get to know your own ideal ratio.



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

Water

Along with the coffee bean, water is the main component of your coffee or espresso. You should therefore make sure that the quality of the water you use for brewing your coffee is good. Since tap water is often too hard, we recommend that you use filtered water.

For a particularly fine flavour, you can also use still mineral water. Here too you should experiment, because not every mineral water tastes the same.

Location

The place where you prepare and enjoy your coffee does of course also have a crucial impact on the flavour. Your favourite coffee will also simply taste best in your favourite place. It is great that you can take your small and convenient **GRIND-2-GO** with you on your travels in a fabric bag.

*By the way, our **BEEM Espresso Maker** is your perfect travel companion. You can use the small elegant espresso pot to make both fantastic espresso and coffee that tastes wonderful – and you can do this anywhere. All you need is a small hob or a gas stove and of course great coffee. You can then enjoy the perfect coffee in next to no time. The **BEEM Espresso Maker** 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 your perfect 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 combination for you.

Cleaning and Care

NOTICES

- The product is **not** suitable for being cleaned in the dishwasher.
- Do not use any toxic, corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the product. These may damage the surfaces.

1. Completely empty the collecting container **(3)** if necessary.
2. Remove the crank handle **(6)** and the lid **(1)** from the grinder **(2)**.
3. Rinse all parts with warm water. If necessary, you can use a little mild detergent to remove more intense soiling.
4. Allow all parts to dry thoroughly before you use them again or store them away.

Storage

- Clean all components again before storing them away (see the “Cleaning and Care” chapter). Once all components have fully dried, store them in the fabric bag in a dry, clean, frost-free place that is protected from direct sunlight and cannot be accessed by children or animals.

Warranty and Limitations of Liability

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

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

- failure to follow the operating instructions
- non-designated use
- improper or unsuitable handling
- repairs which are not carried out properly
- unauthorised modifications

- use of outside parts or spare parts
- use of unsuitable additional parts or accessories

Product Data

Article number: 04270

Capacity: max. 40 g

ID of guide: Z 04270 M BE VI 0520 uh



Disposal



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

All rights reserved.

26	Informations concernant la présente notice
26	Explication des symboles
27	Explication des mentions d'avertissement
27	Utilisation conforme
27	Consignes de sécurité
28	Composition
29	Vue générale du produit
30	Avant la première utilisation
30	Utilisation
31	Conseils pour la préparation d'un café parfait
31	Sorte de café
32	Mouture
33	Dosage
33	Eau
34	Localité
35	Nettoyage et entretien
35	Rangement
36	Garantie et restrictions de responsabilité
36	Données du produit
36	Mise au rebut

Félicitations pour cet excellent choix !

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de notre **moulin à café manuel GRIND-2-GO**. Pour toute question concernant notre produit et ses pièces de rechange et accessoires, veuillez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet :

www.beem.de

Informations concernant la présente notice

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

Explication des symboles



Symbole de danger : ce symbole signale les risques de blessures. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Pour usage alimentaire.



Informations complémentaires

Explication des mentions d'avertissement

AVERTISSEMENT Avertit d'un risque **potentiel** de blessures graves et mortelles.

AVIS Avertit d'un risque de dégâts matériels.

Utilisation conforme

- Ce produit est uniquement destiné à moulinier les grains de café.
- Ce produit n'est **pas** un jouet ! Tenir les enfants et les animaux à distance.
- Le produit est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Il doit être utilisé uniquement tel qu'indiqué dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT – Risque de blessures

- Ne pas laisser les emballages à la portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- Veiller à tenir les cheveux, les bijoux, les écharpes, etc. à distance des parties en rotation du produit qui pourraient les happer.

AVIS – Risque de dégâts matériels

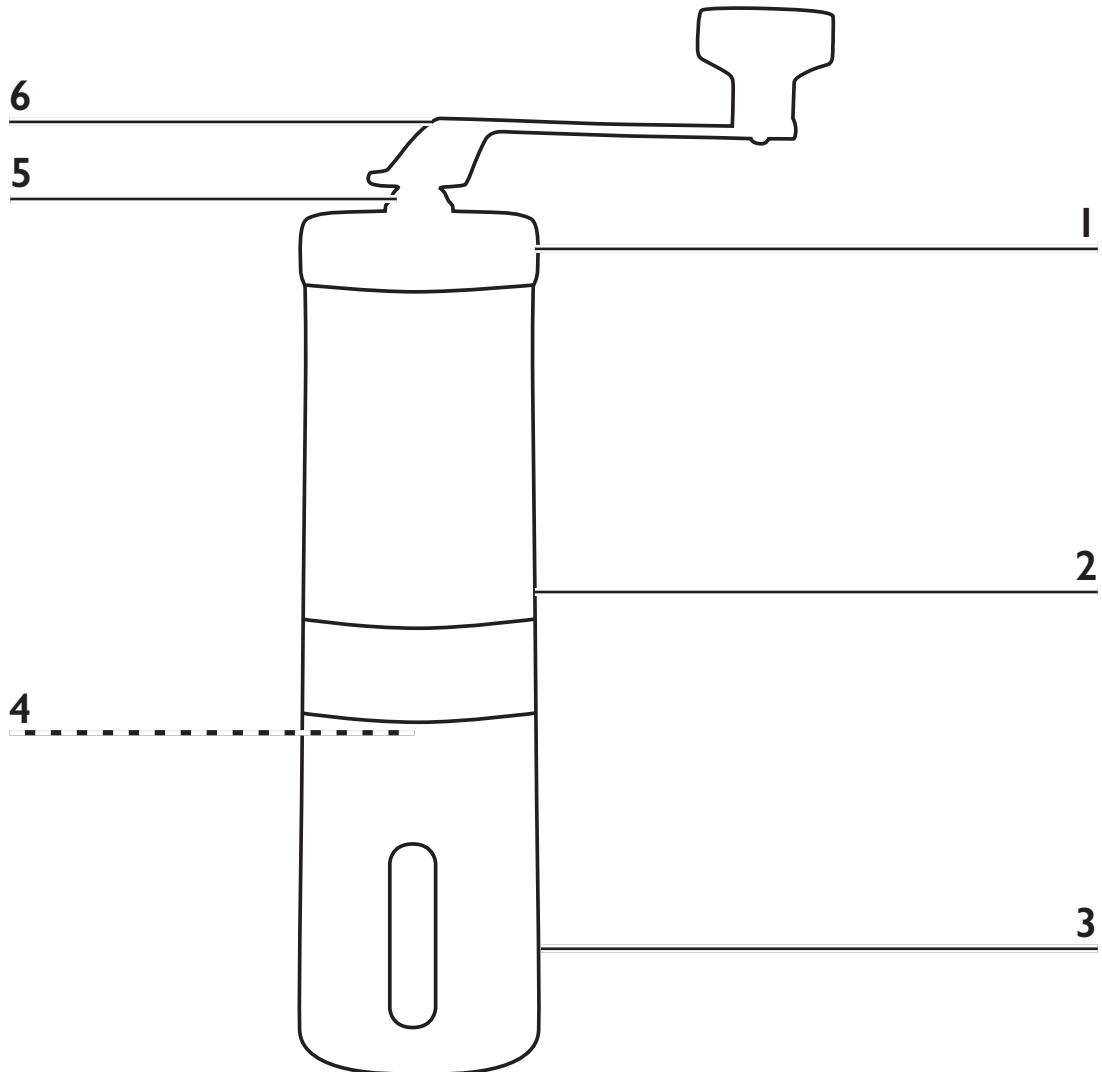
- S'assurer régulièrement que le bâti et le broyeur ne présentent pas de dommages. Ces composants ne doivent pas être utilisés s'ils présentent des dommages.
- Utiliser le produit uniquement s'il est correctement assemblé.
- Ne pas soumettre le produit à des chocs, le maintenir à l'écart de toute flamme ou autre source de chaleur (four, par ex.) et de toute humidité excessive, et ne pas l'exposer à des températures négatives ni à l'humidité prolongée.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant afin de ne pas entraver le bon fonctionnement du produit et d'éviter tout éventuel dommage.

Composition

- Moulin avec broyeur en céramique
- Bac de récupération
- Couvercle
- Manivelle
- Sac en tissu
- Notice

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

Vue générale du produit



1 Couvercle

2 Moulin

3 Bac de récupération

4 Vis de réglage

5 Axe du broyeur

6 Manivelle

Avant la première utilisation

1. Ôtez tous les emballages et les éventuels films protecteurs qui ont servi de protection pendant le transport.
2. Avant de déguster le tout premier café fraîchement moulu, nous recommandons de nettoyer tous les accessoires afin d'éliminer les éventuels résidus de production. Suivez à cet effet les consignes données au paragraphe « Nettoyage et entretien ».
3. Moulez une poignée de grains afin d'éliminer du broyeur les éventuels résidus de production ; jetez ensuite cette mouture.

Utilisation

1. Réglez la finesse de mouture à l'aide de la molette (4) se trouvant sur le moulin (2) :
mouture grossière = tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
mouture fine = tourner dans le sens des aiguilles d'une montre
Testez pour trouver la finesse de mouture idéale pour la préparation du café parfait pour vous (voir également paragraphe « Conseils pour la préparation d'un café parfait »).
2. Placez le moulin sur le bac de récupération (3).
3. Versez les grains de votre café préféré en haut dans le moulin.
4. Placez le couvercle (1) sur le moulin.
5. Placez la manivelle (6) sur l'axe (5).
6. Tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre pour broyer les grains de café. Vous saurez au changement de

bruit de broyage et à la plus grande aisance avec laquelle la manivelle se tourne que tous les grains de café sont broyés.

7. Désolidarisez le moulin du bac de récupération et servez-vous du café moulu. Nous avons regroupé au paragraphe suivant quelques conseils pour vous.

Nous vous souhaitons de passer d'agréables moments de dégustation du café !

Conseils pour la préparation d'un café 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.

Les différents modes de préparation ont tous leurs avantages et leurs aficionados. Les uns jurent par le café Pour Over, les autres par le French Press (dans la cafetière à piston), d'autres encore ne boivent que de l'expresso – concocté de préférence dans une petite cafetière italienne à chauffer sur la table de cuisson.

Quelle est votre méthode préférée pour déguster un café parfait ?

Sorte de café

Même si de nombreux facteurs entrent en jeu dans le mode de préparation du café, 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 les grains ont été soumis.

Chaque café a son propre arôme – à vous d'expérimenter et de tester les différents modes de préparation avec différentes sortes de café.

Mouture

Une fois moulu, le café perd rapidement son arôme. Pour en tirer le meilleur, nous vous recommandons de moudre les grains de café juste avant la préparation. Le moulin **GRIND-2-GO** permet de régler en continu la finesse de mouture, et donc de l'ajuster au plus près. Le moulin étant facile et rapide à nettoyer, cela permet de varier sans problème les sortes de café à déguster (voir paragraphe « Nettoyage et entretien »).

La finesse de mouture fait partie des facteurs décisifs dans la préparation du café – et chaque sorte requiert une mouture spécifique :

Mode de préparation

Finesse de mouture

Machine à espresso

très fine

Machine à espresso

fine à moyenne

Aeropress*

fine à moyenne

Pour Over / filtre classique

moyenne

Machine à café

moyenne

Chemex*

moyenne

French Press (cafetière à piston)

moyenne à plutôt grossière

Cafetière de Bayreuth (cafetière à percolation en porcelaine)

grossière

Pour être sûr du résultat, vous pouvez demander à un barista de confiance de moudre un peu de ses grains de café, ce qui vous permettra ainsi de comparer avec la finesse obtenue à la maison.

*Vous pouvez par exemple préparer avec style et élégance un délicieux café avec notre **set de préparation du café Pour Over***

* Marques commerciales de tiers

BEEM. C'est toute une philosophie qui se cache derrière la notion du café Pour Over. Il s'agit de prendre son temps pour savourer pleinement un café fraîchement préparé. 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. Notre **set de préparation du café Pour Over BEEM** pour une quantité allant jusqu'à 500 ml de café est disponible auprès des revendeurs spécialisés, directement sur notre site web www.beem.de ou sur demande auprès de notre service après-vente.

Dosage

Pour un résultat parfait, il faut observer très précisément la proportion idéale entre café moulu et eau. Si la quantité d'eau est trop importante, le café perdra de son goût. À l'inverse, si la quantité de café moulu est trop importante, le café sera trop corsé. Nous recommandons au départ une dose de 15 g de café pour 250 ml d'eau. Les goûts variant évidemment d'une personne à l'autre, à vous ensuite de tester les proportions qui vous conviendront.



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

Eau

Après le grain de café, l'eau est le composant majeur du café ou de l'expresso. Il est donc indispensable de vous assurer de la qualité de l'eau utilisée pour la préparation de votre café. L'eau du robinet étant souvent trop dure, nous vous recommandons

d'utiliser de l'eau filtrée.

Pour un goût tout en finesse, vous pouvez également utiliser de l'eau minérale plate. Ici aussi, les essais sont de rigueur car les eaux minérales n'ont pas toutes la même saveur.

Localité

Bien évidemment, l'endroit où vous préparez et dégustez votre café est essentiel pour la saveur qu'il aura. Votre café préféré sera d'autant meilleur qu'il sera dégusté dans l'endroit où vous vous sentez le mieux. D'où l'utilité de pouvoir emporter pendant vos déplacements le petit moulin maniable **GRIND-2-GO** emballé dans son sac en tissu.

Notre **machine à espresso BEEM** est d'ailleurs l'**accompagnateur parfait en voyage**. Cette petite et élégante machine à espresso vous permet en effet de préparer un délicieux espresso ou un café au plein arôme – partout où vous vous trouvez. Il vous suffit de disposer sur place d'une petite plaque de cuisson ou d'un réchaud à gaz, et bien sûr aussi de bon café, et tout est assuré pour que vous puissiez déguster en un rien de temps un café parfait ! Notre **machine à espresso BEEM** est disponible 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 parfait sont donc nombreuses à influencer sur le résultat final. Il ne faut de ce fait pas avoir peur de tester allègrement pour trouver la combinaison ultime correspondant à votre goût.

Nettoyage et entretien

AVIS

- Le produit n'est **pas** conçu pour être lavé au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits nettoyants toxiques, corrosifs ou abrasifs pour le nettoyage, ceux-ci pouvant endommager les surfaces.

1. Le cas échéant, videz intégralement le bac de récupération **(3)**.
2. Retirez la manivelle **(6)** et le couvercle **(1)** du moulin **(2)**.
3. Rincez toutes les pièces à l'eau chaude. Si besoin, utilisez un peu de produit nettoyant doux pour éliminer les salissures les plus tenaces.
4. Laissez tous les composants soigneusement sécher avant de les réutiliser ou de les ranger.

Rangement

- Nettoyez une nouvelle fois tous les composants avant de les ranger (voir paragraphe « Nettoyage et entretien »). Rangez tous les composants intégralement secs dans le sac en tissu placé dans un endroit propre et sec à l'abri du soleil et du gel, hors de portée des enfants et des animaux.

Garantie et restrictions de responsabilité

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

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

- non-respect du mode d'emploi ;
- utilisation non conforme ;
- négligence ou usage inapproprié ;
- réparations improprement réalisées ;
- modifications non autorisées ;
- utilisation de pièces de rechange ou d'autres pièces de provenance tierce ;
- utilisation d'accessoires ou d'autres auxiliaires inadaptés.

Données du produit

Référence article : 04270

Capacité : max. 40 g

ID de la guide : Z 04270 M BE VI 0520 uh



Mise au rebut



Veillez à vous débarrasser des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet. Si notre produit n'est plus utilisé, veuillez le donner à quelqu'un qui s'en servira. S'il n'est plus utilisable, veuillez le mettre au rebut dans le respect de l'environnement.

- 38** Información sobre esta guía
 - 38 Explicación de los símbolos
 - 39 Explicación de las palabras de advertencia
- 39** Uso previsto
- 39** Indicaciones de seguridad
- 40** Volumen de suministro
- 41** Vista general del producto
- 42** Antes del primer uso
- 42** Uso
- 43** Consejos para el café perfecto
 - 43 Variedad de café
 - 44 Molienda
 - 45 Dosificación
 - 46 Agua
 - 46 Lugar
- 47** Limpieza y cuidado
- 47** Almacenamiento
 - 48 Garantía y limitaciones de responsabilidad
- 48** Datos del producto
- 48** Eliminación

¡Enhorabuena por su elección!

Estimado/a cliente/a:

Nos alegramos de que se haya decidido por nuestro **molinillo manual de café GRIND-2-GO**. Si tiene alguna pregunta sobre nuestro producto o sobre piezas de repuesto o accesorios, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente a través de nuestro sitio web:

www.beem.de

Información sobre esta guía

Lea esta guía antes de utilizar por primera vez el producto. Además de consejos y trucos, también incluye el manual de instrucciones de este producto. Por ello, guárdela para posteriores consultas o para entregarla con el producto. Esta guía es un componente del producto. Ni el fabricante ni el importador asumirán ninguna responsabilidad si no se respetan las indicaciones de este manual de instrucciones.

Explicación de los símbolos



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



Adecuado para uso alimentario.



Información adicional

Explicación de las palabras de advertencia

ADVERTENCIA	Advierte de posibles lesiones graves y peligro de muerte.
AVISO	Riesgo de daños materiales.

Uso previsto

- Este producto ha sido diseñado para moler granos de café.
- ¡El producto **no** es un juguete! Mantenerlo alejado de niños y animales.
- Este producto está previsto únicamente para el uso privado, no para el uso industrial.
- Utilizar el producto únicamente como se describe en el manual de instrucciones. De no ser así, se considerará un uso indebido.

Indicaciones de seguridad



ADVERTENCIA – Peligro de lesiones

- Mantener a niños y animales alejados del material de embalaje. Existe riesgo de asfixia.
- Asegurarse de mantener el pelo, joyas, bufandas o similares lejos de las piezas giratorias del producto, ya que podrían engancharse en ellas.

AVISO – Riesgo de daños materiales

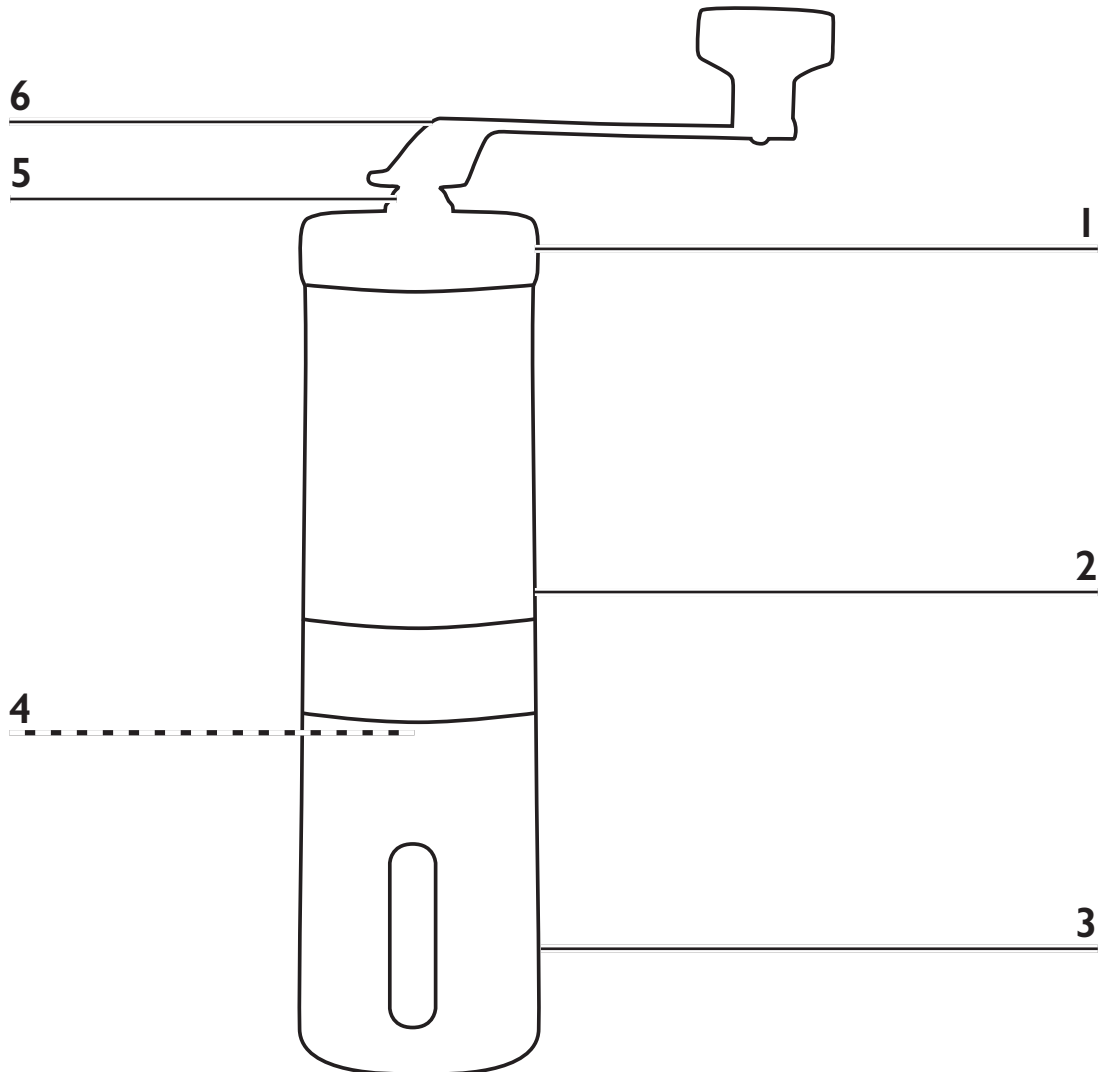
- Comprobar regularmente que la carcasa y el molinillo no estén dañados. No utilizar el producto si los componentes presentan daños.
- ¡Utilizar el producto únicamente si está correctamente montado!
- Proteger el producto de fuentes de calor (p. ej., placa de la cocina), llamas abiertas, temperaturas negativas, humedad excesiva y duradera y golpes.
- Emplear solo los accesorios originales del fabricante para no perjudicar el funcionamiento del producto y evitar posibles daños.

Volumen de suministro

- Molinillo con mecanismo de cerámica
- Depósito colector
- Tapa
- Manivela
- Bolsa de tela
- Guía

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

Vista general del producto



- 1** Tapa
- 2** Molinillo
- 3** Depósito colector
- 4** Tornillo de ajuste

- 5** Eje del mecanismo de molienda
- 6** Manivela

Antes del primer uso

1. Retire todo el embalaje y las posibles láminas y protecciones para el transporte.
2. Antes de disfrutar del primer café recién molido, le recomendamos limpiar todos los accesorios para eliminar posibles residuos de la producción. Siga las indicaciones del capítulo «Limpieza y cuidado».
3. Muela un puñadito de granos de café para eliminar residuos de producción que pueda haber en el molinillo y deseche ese café molido.

Uso

1. Ajuste el grado de molienda deseado con la rueda de ajuste **(4)** del molinillo **(2)**:
grado de molienda grueso = girar en sentido antihorario
grado de molienda fino = girar en sentido horario
Pruebe y trate de encontrar el grado de molienda perfecto para su café preferido (véase también capítulo «Consejos para el café perfecto»).
2. Coloque el molinillo sobre el depósito colector **(3)**.
3. Llene el molinillo por arriba con los granos de su café preferido.
4. Coloque la tapa **(1)** sobre el molinillo.
5. Coloque la manivela **(6)** sobre el eje **(5)**.
6. Gire la manivela en sentido horario para moler los granos de café. Notará que todos los granos de café están molidos

cuando cambie el sonido al moler y sea más fácil girar la manivela.

7. Retire el molinillo del depósito colector y utilice el café molido. En el siguiente capítulo hemos reunido algunos consejos.

¡Le deseamos que disfrute de su café!

Consejos para el café perfecto

No todos los cafés son iguales. El sabor depende de muchos factores: desde el modo de prepararlo, pasando por los utensilios utilizados, hasta el tipo de grano de café.

Cada modo de preparación tiene sus ventajas y sus seguidores. Mientras que a unos les encanta el café **Pour Over** o por goteo, otros prefieren la prensa francesa y otros solo beben expreso, preparado preferiblemente en cafetera italiana. ¿Cuál es su método preferido para un café perfecto?

Variedad de café

Para que un café salga bien, en su preparación entran en juego muchos factores, pero el ingrediente más importante es, por supuesto, el propio grano de café. El sabor difiere dependiendo de la variedad de café, del suelo en el que se ha cultivado, de la región de cultivo y de su clima, así como del proceso de tueste del grano.

Cada café tiene su sabor característico, así que lo mejor es experimentar y probar los distintos modos de preparación con las diferentes variedades de grano de café.

Molienda

Después de la molienda, el café pierde su aroma rápidamente. Para obtener los mejores resultados del grano, recomendamos moler los granos de café justo antes de hervirlo. **GRIND-2-GO** permite ajustar en continuo el grado de molienda y, por tanto, con precisión. También es posible alternar sin problemas entre las distintas variedades de café, ya que el molinillo se puede limpiar rápido y sin problemas (véase capítulo «Limpieza y cuidado»).

El grado de molienda es uno de los factores fundamentales en la preparación del café; y cada modo de preparación requiere un grado de molienda distinto:

Modo de preparación	Grado de molienda
Cafetera exprés	muy fino
Cafetera italiana	de fino a medio
Aeropress*	de fino a medio
Pour Over / Filtro manual	medio
Máquina de café	medio
Chemex*	medio
Prensa francesa	de medio a más bien grueso
Cafetera de porcelana Bayreuther	grueso

Si prefiere ir sobre seguro, deje que su barista de confianza muele para usted una pequeña cantidad de su café en grano y utilícelo en casa a modo de comparación para guiarse.

* Marcas comerciales de terceros

Con estilo y elegancia, usted podrá preparar, por ejemplo, un delicioso café con nuestro **juego de cafetera Pour Over de BEEM**. Detrás del concepto del café **Pour Over** existe toda una filosofía. Se trata de tomarse tiempo y disfrutar plenamente tanto de la preparación como del café recién hecho. El método **Pour Over** es especialmente adecuado para potenciar y conservar el sabor del grano de café. Encontrará nuestro **juego de cafetera Pour Over de BEEM** para hasta 500 ml de café en selectos comercios especializados, directamente en nuestra página web www.beem.de o solicitándolo a nuestro servicio de atención al cliente.

Dosificación

Para obtener buenos resultados, debería prestar mucha atención a las proporciones de café y agua. Si la proporción de agua es mucho mayor, el café pierde sabor. Si, por el contrario, se utiliza demasiado café molido, el café será demasiado intenso. Para empezar, recomendamos 15 g de café por cada 250 ml de agua. Puesto que los gustos varían de una persona a otra, tendrá que ir probando cuál es la proporción que más agrade a su paladar.



Un utensilio que no solo facilita la dosificación a los principiantes, sino que también resulta indispensable para los baristas expertos, es la báscula de cocina. Con ella, podrá pesar con precisión las cantidad de café molido y agua y, de este modo, asegurarse de utilizar la proporción ideal de los dos ingredientes.

Agua

El agua es, además del grano de café, el elemento fundamental de su café o expreso. Por ello, debe asegurarse de que la calidad del agua que utilice para hervir el café sea buena. Puesto que el agua del grifo suele ser muy dura, le recomendamos utilizar agua filtrada.

Para conseguir un sabor especialmente delicado, también puede utilizar agua mineral sin gas. También aquí es necesario probar, ya que no todas las aguas minerales saben igual.

Lugar

El lugar en el que se prepara y disfruta el café también influye mucho en el sabor. Seguro que su café preferido le sabrá mejor si lo toma en su lugar preferido. Por ello, le encantará poder guardar el pequeño y manejable **GRIND-2-GO** en la bolsa de tela y llevarlo en sus viajes.

*Por cierto, nuestra **cafetera italiana BEEM** es la compañera perfecta para los viajes. Esta pequeña y elegante cafetera italiana puede preparar tanto un selecto café expreso como un delicioso café normal; y puede hacerlo en cualquier lugar. Solo necesita una placa de cocina o un hornillo de gas y, por supuesto, buen café. Al instante podrá disfrutar de un excelente café. Encontrará nuestra **cafetera italiana BEEM** en selectos comercios especializados, directamente en nuestra página web www.beem.de o solicitándolo a nuestro servicio de atención al cliente.*

Como puede ver, existen numerosas variables en la preparación de un café perfecto que influyen en el resultado final. Por ello, no tema y pruebe hasta conseguir la combinación perfecta.

Limpieza y cuidado

AVISO

- El producto **no** es apto para lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilizar productos tóxicos, corrosivos o abrasivos ni estropajos, ya que podrían dañar las superficies.

-
1. Vacíe el depósito colector (**3**) completamente.
 2. Desmonte la manivela (**6**) y la tapa (**1**) del molinillo (**2**).
 3. Limpie todas las piezas con agua caliente. En caso necesario, utilice algo de detergente lavavajillas suave para eliminar la suciedad más persistente.
 4. Deje secar bien todas las piezas antes de volver a utilizarlas o guardarlas.

Almacenamiento

- Vuelva a limpiar todos los componentes antes de guardarlos (véase capítulo «Limpieza y cuidado»). Cuando todos los componentes estén completamente secos, guárdelos en la bolsa de tela en un lugar limpio, seco, protegido contra las heladas y la luz directa del sol y fuera del alcance de los niños y los animales.

Garantía y limitaciones de responsabilidad

La garantía no cubre los defectos derivados de un uso indebido, daños o intentos de reparación, ni los efectos del desgaste normal.

No asumimos ninguna responsabilidad por daños directos o derivados en los siguientes casos:

- Inobservancia del manual de instrucciones
- Usos no previstos
- Manipulación incorrecta o indebida
- Reparaciones realizadas de forma indebida
- Modificaciones no autorizadas
- Uso de componentes o piezas de repuesto ajenos
- Uso de piezas complementarias o accesorios inadecuados

Datos del producto

Número de artículo: 04270

Capacidad: máx. 40 g

ID de la guía: Z 04270 M BE VI 0520 uh



Eliminación



Tenga en cuenta que el material de embalaje debe depositarse en un punto de reciclaje. Si en algún momento ya no desea seguir utilizando el producto, entréguelo a alguien que lo vaya a utilizar. Si ya no se puede volver a utilizar, asegúrese de desecharlo de una forma no perjudicial para el medioambiente.

Todos los derechos reservados.

50	Informazioni su questa guida
50	Spiegazione dei simboli
51	Spiegazione delle indicazioni di pericolo
51	Uso consentito
51	Avvertenze di sicurezza
52	Contenuto della confezione
53	Panoramica del prodotto
54	Prima del primo utilizzo
54	Uso
55	Suggerimenti per un caffè perfetto
55	Varietà di caffè
56	Macinazione
57	Dosaggio
57	Acqua
58	Luogo
59	Pulizia e cura
59	Conservazione
60	Garanzia e limitazioni di responsabilità
60	Dati sul prodotto
60	Smaltimento

Congratulazioni!

Gentile Cliente,

siamo lieti che abbia deciso di acquistare questo **macinacaffè manuale GRIND-2-GO**. In caso di domande sul prodotto e sui ricambi/accessori, contattare il servizio clienti tramite il nostro sito web: **www.beem.de**

Informazioni su questa guida

Prima di usare il prodotto, leggere attentamente questa guida. Contiene suggerimenti e consigli, nonché le istruzioni per l'uso del prodotto. Conservarla in buone condizioni per una consultazione futura o in caso di cessione del prodotto. La guida è parte integrante del prodotto. Il produttore e l'importatore declinano qualsiasi responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni per l'uso.

Spiegazione dei simboli



Simboli di pericolo: questi simboli indicano situazioni di pericolo. Leggere attentamente le relative avvertenze di sicurezza e attenervisi.



Idoneo al contatto con gli alimenti.



Informazioni integrative

Spiegazione delle indicazioni di pericolo

- AVVERTENZA** indica una **possibile** situazione pericolosa che, se non evitata, può causare lesioni gravi o mortali.
- AVVISO** indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può causare danni alle cose.

Uso consentito

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

Avvertenze di sicurezza



AVVERTENZA – Pericolo di lesioni

- Tenere lontani i bambini e gli animali dal materiale di imballaggio. Pericolo di soffocamento!
- Attenzione a tenere lontani dalle parti rotanti del prodotto capelli, gioielli, sciarpe e oggetti simili, in quanto potrebbero restare impigliati nelle stesse.

AVVISO – Rischio di danni alle cose

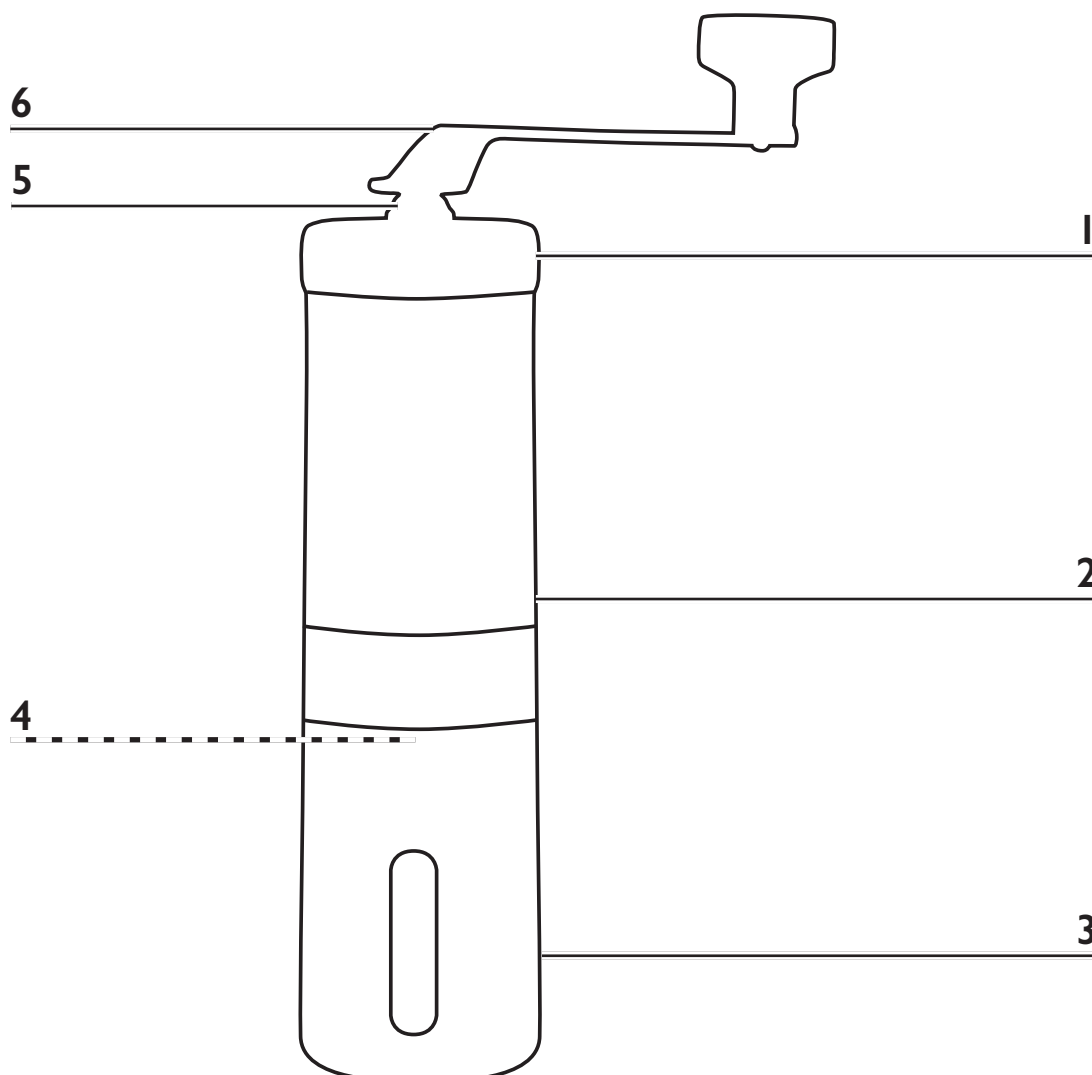
- Verificare regolarmente che l'alloggiamento e il macinino non siano danneggiati. In caso di danni ai componenti, non utilizzare il prodotto.
- Utilizzare il prodotto solo se montato correttamente!
- Proteggere il prodotto da fonti di calore (ad es. piani cottura), fiamme libere, temperature negative, eccessivo bagnato e umidità persistente, nonché urti.
- Per non compromettere il funzionamento del prodotto ed evitare danni, utilizzare esclusivamente gli accessori originali del produttore.

Contenuto della confezione

- Macina con macinino in ceramica
- Recipiente di raccolta
- Coperchio
- Manovella
- Sacchetto di stoffa
- Guida

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

Panoramica del prodotto



- | | | | |
|----------|------------------------|----------|---------------------|
| 1 | Coperchio | 4 | Vite di regolazione |
| 2 | Macina | 5 | Asse del macinino |
| 3 | Recipiente di raccolta | 6 | Manovella |

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le eventuali pellicole protettive e le protezioni per il trasporto.
2. Prima di utilizzare il caffè macinato al momento per la prima volta, raccomandiamo di lavare tutti gli accessori per rimuovere eventuali residui di produzione. Attenersi alle istruzioni riportate nel capitolo “Pulizia e cura”.
3. Macinare una piccola manciata di chicchi per rimuovere eventuali residui di produzione anche dal macinino e poi gettare il caffè macinato.

Uso

1. Impostare il grado di macinazione desiderato tramite la rotella di regolazione (4) sulla macina (2):
grado di macinazione grosso = girare in senso antiorario
grado di macinazione fine = girare in senso orario
Fare delle prove per trovare il grado di macinazione perfetto in base ai propri gusti (vedere anche capitolo “Suggerimenti per un caffè perfetto”).
2. Posizionare la macina sul recipiente di raccolta (3).
3. Riempire la macina dall'alto con i chicchi di caffè preferiti.
4. Posizionare il coperchio (1) sulla macina.
5. Posizionare la manovella (6) sull'asse (5).
6. Girare la manovella in senso orario per macinare i chicchi di caffè. Quando il rumore della macinazione cambia ed è

possibile ruotare facilmente la manovella, vuol dire che sono stati macinati tutti i chicchi di caffè.

7. Estrarre la macina dal recipiente di raccolta e utilizzare il caffè macinato. Consultare il seguente capitolo per alcuni suggerimenti.

Le auguriamo piacevoli momenti gustando un buon caffè!

Suggerimenti per un caffè perfetto

I caffè non sono tutti uguali. Il gusto dipende da tanti fattori diversi: dal tipo di preparazione fino ai chicchi di caffè, passando per gli utensili utilizzati.

Ogni tipo di preparazione ha dei vantaggi e ogni persona ha le sue preferenze. C'è chi è affezionato al caffè Pour Over, chi al French Press e chi, invece, beve solo Espresso, preferibilmente preparato con la moka sul fornello.

Qual è il Suo metodo preferito per un caffè perfetto?

Varietà di caffè

Anche se nella preparazione del caffè ci sono diversi fattori che influiscono sulla riuscita, chiaramente l'ingrediente più importante è rappresentato dai chicchi di caffè. Il gusto è diverso a seconda della varietà, del terreno su cui viene coltivato il caffè, della regione di coltivazione e del relativo clima dominante, nonché della torrefazione cui vengono sottoposti i chicchi.

Ogni caffè ha il suo gusto particolare: occorre sperimentare per testare i diversi tipi di preparazione con i vari tipi di chicchi di caffè.

Macinazione

Una volta macinato, il caffè perde rapidamente il suo aroma. Per preservare al meglio l'aroma dei chicchi, consigliamo di macinarli immediatamente prima dell'infusione. Con **GRIND-2-GO** è possibile impostare in continuo il grado di macinazione e quindi regolarlo perfettamente. È inoltre possibile passare a un'altra varietà di caffè senza problemi, poiché il macinacaffè si pulisce molto facilmente e senza difficoltà (vedere capitolo "Pulizia e cura").

Il grado di macinazione è un fattore decisivo per ogni preparazione del caffè: ogni tipo di preparazione richiede un certo grado di macinazione.

Tipo di preparazione

Grado di macinazione

Macchina per espresso

molto fine

Moka

da fine a medio

Aeropress*

da fine a medio

Pour Over/Filtro manuale

medio

Macchina da caffè

medio

Chemex*

medio

French Press

da medio a piuttosto grosso

Caffettiera Bayreuther

grosso

Se si desidera orientarsi sul numero, chiedere a un barista di fiducia di macinare una piccola quantità di chicchi e usare tale grado di macinazione come termine di paragone a casa.

Con il nostro **set per preparazione del caffè Pour Over BEEM**, potrà preparare uno straordinario caffè con stile ed eleganza.

* Marchi di terzi

*Dietro il concetto di caffè Pour Over c'è tutta una filosofia. Si tratta di prendersi il tempo per godere appieno della preparazione, nonché del caffè appena preparato. Il metodo Pour Over è perfetto per trarre il massimo dai preziosi ingredienti e preservare in maniera ottimale il gusto dei chicchi di caffè. Il nostro elegante **set per preparazione del caffè Pour Over BEEM**, per preparare fino a 500 ml di caffè, è disponibile presso i rivenditori specializzati, direttamente sul nostro sito www.beem.de o, su richiesta, tramite il nostro servizio di assistenza clienti.*

Dosaggio

Per ottenere un buon risultato, occorre tenere ben presente il rapporto quantitativo tra caffè macinato e acqua. Se la quantità di acqua prevale, si perde il gusto del caffè. Se la quantità di caffè macinato è eccessiva, il caffè diventa troppo forte. Per iniziare, consigliamo 15 g di caffè ogni 250 ml di acqua. Chiaramente, i gusti variano da persona a persona, pertanto occorre sperimentare per trovare nel tempo il rapporto ideale in base ai propri gusti.



Un utensile che non solo aiuta il principiante nel dosaggio, ma rappresenta uno strumento cui neppure il barista esperto può rinunciare, è la bilancia. Con l'aiuto della bilancia è possibile pesare in modo preciso le quantità di caffè macinato e acqua in modo da garantire un rapporto ideale tra i due ingredienti.

Acqua

Insieme ai chicchi di caffè, l'acqua rappresenta il componente principale del caffè o dell'Espresso. Pertanto, occorre accertarsi che l'acqua utilizzata per l'infusione sia di buona qualità. Poiché l'acqua di rubinetto spesso è troppo dura, raccomandiamo di

utilizzare acqua filtrata.

Per un gusto particolarmente fine, è possibile utilizzare anche acqua minerale naturale. Ancora una volta, occorre sperimentare perché non tutte le acque minerali hanno lo stesso sapore.

Luogo

Anche il luogo in cui si prepara e si prende il caffè gioca un ruolo importante per il gusto. Se bevuto nel proprio luogo preferito, anche il gusto del caffè è il migliore possibile. Tanto di guadagnato dunque se è possibile portare con sé in viaggio il piccolo e maneggevole macinacaffè **GRIND-2-GO** nel sacchetto di stoffa.

*Un compagno di viaggio ideale è anche il nostro Espressomaker **BEEM**. Con la piccola ed elegante moka è possibile preparare uno strepitoso Espresso, così come un gustosissimo caffè, ovunque ci si trovi. Tutto ciò che serve è un piccolo piano cottura o un fornello a gas e, naturalmente, un buon caffè. In un attimo, ci si potrà godere il piacere di un caffè perfetto. L'**Espressomaker BEEM** è disponibile presso i rivenditori specializzati, direttamente sul nostro sito www.beem.de o, su richiesta, tramite il nostro servizio di assistenza clienti.*

Come si può vedere, nella preparazione di un caffè perfetto, sono tante le variabili che influiscono sul risultato finale. Pertanto, non occorre avere paura di sperimentare fino a trovare la combinazione perfetta in base ai propri gusti.

Pulizia e cura

AVVISI

- Il prodotto **non** è adatto alla pulizia in lavastoviglie.
- Per la pulizia non utilizzare prodotti detergenti tossici, corrosivi o abrasivi, né spugne abrasive. Potrebbero danneggiare la superficie.

-
1. Svuotare completamente il recipiente di raccolta **(3)**.
 2. Togliere la manovella **(6)** e il coperchio **(1)** dalla macina **(2)**.
 3. Lavare tutte le parti con acqua calda. All'occorrenza, utilizzare un po' di detersivo delicato per rimuovere lo sporco più ostinato.
 4. Lasciar asciugare completamente tutte le parti prima di riutilizzarle o riporle.

Conservazione

- Prima di riporli, pulire ancora una volta tutti i componenti (vedere capitolo "Pulizia e cura"). Quando tutti i componenti saranno asciutti, riporli nel sacchetto di stoffa e conservarli in un luogo asciutto, pulito e al riparo dal gelo, dalla luce solare diretta e inaccessibile a bambini e animali.

Garanzia e limitazioni di responsabilità

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

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

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

Dati sul prodotto

Codice articolo: 04270

Capacità: max 40 g

ID della guida: Z 04270 M BE VI 0520 uh



Smaltimento



Conferire il materiale d'imballaggio in un centro di raccolta, nel rispetto dell'ambiente. Se non si desidera più utilizzare il prodotto, consegnarlo a qualcuno che continuerà a usarlo. Al termine della sua vita utile, occorre anche accertarsi che sia smaltito nel rispetto dell'ambiente.

Tutti i diritti riservati.