

| | |
|-----------|---|
| 2 | Lieferumfang |
| 2 | Geräteübersicht |
| 3 | Informationen zu Deiner Gebrauchsanleitung |
| 3 | Erklärung der Symbole |
| 3 | Erklärung der Signalwörter |
| 3 | Bestimmungsgemäßer Gebrauch |
| 4 | Sicherheitshinweise |
| 7 | Vor dem ersten Gebrauch |
| 7 | Gerät aufstellen und anschließen |
| 8 | Bedienung und Betrieb |
| 8 | Bedienfelder |
| 8 | Display |
| 8 | Brühzeit |
| 9 | Dampfreger |
| 9 | Warmhalteplatte |
| 9 | Abtropfschale einsetzen / herausnehmen |
| 9 | Wassertank füllen |
| 10 | Siebeinsatz einsetzen / herausnehmen |
| 10 | Siebeinsätze befüllen |
| 10 | Siebträger in das Gerät einsetzen |
| 10 | Siebträger aus dem Gerät herausnehmen |
| 10 | Siebeinsatz entleeren |
| 11 | Tipps |
| 12 | Zubereitung |
| 12 | Vorheizen |
| 12 | Espresso bzw. Kaffee zubereiten |
| 13 | Milchschaum zubereiten |
| 14 | Getränke mit Dampf erhitzen |
| 15 | Wasser erhitzen |
| 15 | Rezepte für Kaffeespezialitäten |
| 15 | Cappuccino |
| 16 | Latte Macchiato |
| 16 | Reinigung und Pflege |
| 17 | Dampfdüse reinigen |
| 17 | Entkalken |
| 18 | Aufbewahrung |
| 18 | Fehlerbehebung |
| 20 | Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen |
| 20 | Technische Daten |
| 21 | Entsorgung |

Lieferumfang





- a** Dosierlöffel mit Andrückhilfe
- b** Siebeinsatz groß für Kaffeepulver zur Zubereitung von 2 Tassen Espresso bzw. 1 Tasse doppelten Espresso
- c** Siebeinsatz klein für Kaffeepulver zur Zubereitung von 1 Tasse Espresso bzw. 1 kleine Tasse Kaffee
- d** Siebträger
- e** Abtropfschale
- f** Abstellplatte
- g** Hauptgerät
- h** Wassertank mit Deckel
- i** Warmhalteplatte
Gebrauchsanleitung

Überprüfe den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden. Verwende das Gerät bei Schäden nicht, sondern kontaktiere den Kundenservice.

Geräteübersicht

Legende

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

- 1** Dampfbregler (Dampf/Heißwasser)
- 2** Feld  (Manueller Modus)
- 3** Feld  (Dampfmodus)
- 4** Feld  (Ein / Aus)
- 5** Milchaufschäumerhülse (Pannarello)
- 6** Dampfduüse (unter der Milchaufschäumerhülse)
- 7** Aufnahme Abtropfschale
- 8** Auslauf
- 9** Siebträgeraufnahme
- 10** Feld  (Doppelter Espresso)
- 11** Feld  (Espresso)
- 12** Display

Herzlichen Glückwunsch!

Liebe Kundin, lieber Kunde,
wir freuen uns, dass Du Dich für diese **Espresso-Siebträgermaschine** entschieden hast.
Solltest Du Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: **www.beem.de**

Informationen zu Deiner Gebrauchsanleitung

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

Erklärung der Symbole



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen Verletzungsgefahren (z. B. durch Strom oder Feuer) an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam durchlesen und an diese halten.



Vorsicht vor heißen Oberflächen!



Ergänzende Informationen



Für Lebensmittel geeignet.



Gebrauchsanleitung vor Benutzung 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 und Espresso mit Kaffee- bzw. Espressopulver bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung z. B. in Hotels, Frühstückspensionen, Büros, Mitarbeiterküchen o. Ä.
- Das Gerät nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

Sicherheitshinweise



Warnung: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, beachten. 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 der Anschlussleitung fernzuhalten.



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Das Gerät und die Zubehörteile sind während und kurz nach dem Gebrauch sehr heiß. Ausschließlich die Griffe und Bedienelemente berühren, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.

- Nie über die **maximale** Füllmenge hinausgehen (**MAX**-Markierung beachten). Ist der Wassertank überfüllt, könnte er überlaufen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem 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 oder 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 am 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 mit elektrischen Geräten und Einrichtungen, die elektrische Bauteile enthalten, in Kontakt kommt.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht Erstickengefahr!

Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!

- Kontakt mit dem aufsteigenden Dampf vermeiden. Den Wassertankdeckel nicht während des Brühvorgangs öffnen.
- Den Siebträger nicht während des Brühvorgangs herausnehmen. Der Siebträger wird während der Benutzung heiß.
- Beim Entnehmen des Siebträgers nach dem Betrieb vorsichtig sein. Es kann sich noch heißes Restwasser im/am Siebträger befinden!



- Den Siebträger abkühlen lassen, bevor diese entleert werden.
- Nie bei eingeschaltetem Gerät bzw. während des Brühvorgangs Wasser in den Wassertank füllen. Das Gerät vor erneutem Befüllen abkühlen lassen.
- Das Gerät während des Brühvorgangs nicht bewegen.
- Im Interesse der eigenen Sicherheit das Gerät und die Anschlussleitung vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen. Das Gerät nur benutzen, wenn es funktionsfähig ist.
- 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 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 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.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät nur verwenden, wenn es korrekt zusammengebaut ist! Vor jeder Anwendung überprüfen, ob der Siebträger korrekt eingesetzt und der Wassertank korrekt befüllt ist!
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebs ein Fehler auftritt, bei einem Stromausfall oder vor einem Gewitter.
- Beim Herausziehen aus der Steckdose immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen!
- Das Gerät niemals an der Anschlussleitung ziehen oder tragen.
- 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

1. Entferne sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuell vorhandene Schutzfolien und / oder Transportschutz. **Entferne niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.**
2. Wische das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reinige alle Zubehörteile mit etwas Spülmittel und klarem Wasser.
3. Stelle das Gerät auf und schließe es an (siehe Kapitel „Gerät aufstellen und anschließen“).
4. Vor dem ersten Espresso- und Kaffeeegenuss empfehlen wir, einen Probelauf durchzuführen, um eventuelle Produktionsrückstände am Gerät und im Wassersystem zu entfernen. Befolge dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Bedienung und Betrieb“ sowie „Zubereitung“.




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

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

Gerät aufstellen und anschließen

BEACHTEN!

- Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen.
- Die Anschlussleitung so verlegen, dass sie nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt (gilt auch für die heißen Flächen des Gerätes!).
- Das Gerät nicht in Verbindung mit Verlängerungskabeln nutzen.
- 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 stellen.
- Das Gerät nicht unter Küchenoberflächen o.Ä. stellen. Durch den aufsteigenden Dampf könnten diese Schaden nehmen!

1. Stelle das Gerät auf die Küchenzeile oder eine andere trockene, saubere Arbeitsfläche unter Beachtung der Sicherheitshinweise sowie der Hinweise am Anfang dieses Kapitels.
2. Stecke den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte und leicht zugängliche Steckdose. Es leuchtet das Feld  (4). Das Gerät befindet sich im Stand-by.




Bedienung und Betrieb

Bedienfelder

Das Gerät verfügt über fünf Bedienfelder:



Das Manuell-Feld (**2**) berühren, um den Brühvorgang zu starten und zu stoppen. Wenn die gewünschte Menge Espresso / Kaffee in die Tasse gelaufen ist, berühre das Feld  erneut. Das Gerät stoppt und es läuft kein Wasser mehr durch den Siebträger. Max. Brühdauer: 90 Sekunden.



Das Dampf-Feld (**3**) drücken, um den Dampfmodus zu aktivieren bzw. deaktivieren.



Das Ein- / Aus-Feld (**4**) berühren, um das Gerät ein- und auszuschalten (ca. 3 Sekunden berühren). Das Feld leuchtet leicht, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen, und stark, wenn das Gerät eingeschaltet ist.



Das Doppelter Espresso-Feld (**10**) drücken, um den Brühvorgang für zwei kleine oder einen doppelten Espresso zu starten.



Das Espresso-Feld (**11**) drücken, um den Brühvorgang für einen Espresso zu starten.




Wird eine Funktion ausgewählt, leuchtet während des Brühvorgangs das Display (**12**) sowie das entsprechende Bedienfeld. Nach Ende des Brühvorgangs leuchten wieder alle Bedienfelder.

Display

Das Display (**12**) schaltet sich nur während des Brühvorgangs ein und zeigt die Zeit (in Sekunden) an, wie lange der Espresso schon durchläuft.

Brühzeit

Die Brühzeit für die Funktionen **Espresso** oder **Doppelter Espresso** können individuell angepasst werden:

1. Berühre das Feld  (**11**) für ca. 3 Sekunden, bis es blinkt.
2. Stelle eine Tasse auf die Abstellplatte (**f**) unter den Siebträger.
3. Berühre das Feld , um den Brühvorgang zu starten. Auf dem Display (**12**) wird die Brühzeit angezeigt.
4. Berühre das Feld  erneut, wenn die gewünschte Brühzeit (max. 45 Sekunden) erreicht ist. Die neue Brühzeit ist nun gespeichert.



Die Brühzeit für die Funktion **Doppelter Espresso** ändert sich automatisch mit! Bei einer Einstellung von 35 Sekunden für **Espresso**, dauert **Doppelter Espresso** dann 70 Sekunden.

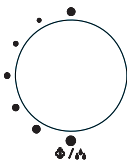
Das funktioniert auch andersherum: Bei der Veränderung der Brühzeit für die Funktion **Doppelter Espresso** auf z.B. 50 Sekunden (max. 90 Sekunden möglich), halbiert sich die Zeit automatisch für **Espresso** auf 25 Sekunden.

Wir empfehlen für besten Geschmack eine Brühzeit von über 35 Sekunden pro Espresso zu vermeiden, da dieser bei zu langer Brühzeit bitter werden kann.



Dampfregler

WICHTIG! Beim Einschalten des Gerätes immer darauf achten, dass der Dampfregler auf der Position ● steht!



Mit dem Dampfregler (I) wird die Dampfabgabe reguliert:

● In dieser Position wird kein Dampf abgegeben.



In dieser Position wird die maximale Menge Dampf abgegeben.

VORSICHT! Die Dampfabgabe nach und nach erhöhen.

Niemals direkt auf die maximale Abgabemenge stellen.

Warmhalteplatte

Auf der Warmhalteplatte (i) kannst Du Deine Tassen vorwärmen bzw. zubereiteten Espresso/ Kaffee warmhalten. Sobald das Gerät aufheizt, wird die Warmhalteplatte automatisch mit angewärmt.

Abtropfschale einsetzen / herausnehmen

Das Gerät wird mit einer Abtropfschale (e) geliefert, da nach der Entnahme der Tasse noch Espresso/Kaffee aus dem Siebträger (d) tropfen kann.

1. Setze die Abtropfschale in den Gerätefuß ein. Setze sie dabei leicht gekippt ein, damit die Abtropfschale einrasten kann. Achte darauf, dass sie korrekt im Gerät sitzt.
2. Setze die Abstellplatte (f) auf die Abtropfschale.
3. Um die Abtropfschale zu entnehmen, hebe diese vorne leicht an und ziehe sie vorsichtig aus dem Gerät heraus.

Wassertank füllen

BEACHTEN!

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

1. Nimm den Wassertank (h) von dem Gerät ab, indem Du ihn nach oben abziehst.
2. Öffne den Wassertankdeckel (Bild A).
3. Fülle Wasser in den Wassertank ein. Achte darauf, dass Du ihn mindestens bis zur **MIN**-Markierung und maximal bis zur **MAX**-Markierung befüllst.
4. Schließe den Wassertankdeckel.
5. Setze den Wassertank in das Gerät ein, indem Du ihn von oben in das Gerät schiebst. Achte darauf, dass die Rastnasen des Wassertanks in den dafür vorgesehenen Aussparungen am Gerät sitzen.

Siebeinsatz einsetzen / herausnehmen

- Setze den entsprechenden Siebeinsatz (**b / c**) in den Siebträger (**d**) ein. Achte beim Einsetzen darauf, dass die kleine Rastnase am Siebeinsatz in der Aussparung am Siebträger sitzt. Ansonsten kann der Siebeinsatz nicht eingesetzt werden (**Bild B**).
- Um den Siebeinsatz aus dem Siebträger herauszunehmen, drehe die Rastnase am Siebeinsatz zur Aussparung am Siebträger. Nimm den Siebeinsatz anschließend nach oben heraus.

Siebeinsätze befüllen

1. Befülle den Siebeinsatz nach dem Einlegen in den Siebträger (**d**) (siehe „Siebeinsatz einsetzen / herausnehmen“) mithilfe des Dosierlöffels (**a**) mit Espresso- / Kaffeepulver. Achte beim Espresso- / Kaffeepulver darauf, den Siebeinsatz nicht zu überfüllen (**MAX**-Markierung beachten)!
2. Drücke das Espresso- / Kaffeepulver mit der Andrückhilfe (**a**) im Siebeinsatz fest.
3. Entferne überschüssiges Espresso- / Kaffeepulver vom Rand des Siebträgers.

Siebträger in das Gerät einsetzen

1. Halte den befüllten Siebträger (**d**) am Griff fest und setze ihn unter der Aufschrift **➔ INSERT** in die Siebträgeraufnahme (**9**) ein.
2. Drehe den Siebträger nach rechts, bis er unter der Aufschrift **● LOCK** steht.

Siebträger aus dem Gerät herausnehmen

1. Nimm den Siebträger (**d**) am Griff und drehe ihn nach links, bis er unter der Aufschrift **➔ INSERT** steht.
2. Nimm den Siebträger nach unten aus dem Gerät heraus.

Siebeinsatz entleeren

1. Klappe den kleinen Hebel am Griff des Siebträgers (**d**) hoch. Er verhindert, dass der Siebeinsatz (**c**) beim Entleeren herausfallen kann (**Bild C**).
2. Klopfe den Siebträger über einem Mülleimer aus.
3. Klappe den kleinen Hebel wieder zurück und nimm den Siebeinsatz aus dem Siebträger heraus (siehe Abschnitt „Siebeinsatz einsetzen / herausnehmen“).
4. Reinige den Siebeinsatz (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

Tipps

Für einen aromatischen Espresso oder Kaffee beachte bitte folgende Tipps:




- Wärme die Tassen immer auf der Warmhalteplatte (**i**) vor.
- Spüle die Tassen direkt vor der Verwendung mit heißem Wasser aus.
- Befülle den Wassertank (**h**) immer mit frischem Wasser. Benutze kein Wasser, das schon länger als 12 Stunden im Wassertank ist.
- Lass nach dem Aufheizen des Gerätes erst heißes Wasser durch den Siebeinsatz (**b / c**) und den Siebträger (**d**) laufen, bevor Du diese mit Espresso- / Kaffeepulver befüllst.
- Experimentiere mit der Menge des Espresso- / Kaffeepulvers, um Deinen persönlichen Geschmack zu treffen. Als Richtwert kannst Du 7 g Espresso- / Kaffeepulver für eine normale Tasse Espresso oder Kaffee rechnen.
- Verwende nach Möglichkeit immer frisch gemahlenes Espresso- / Kaffeepulver für eine optimale Entfaltung des Aromas.
- Auch der Mahlgrad des Espresso- / Kaffeepulvers hat Einfluss auf das Aroma und die Crema. Experimentiere auch hier mit verschiedenen Mahlgraden.
- Drücke das Espresso- / Kaffeepulver im Siebeinsatz nicht zu fest an. Bei zu stark gepresstem Espresso- / Kaffeepulver kann sich die Durchlaufzeit erhöhen, wodurch vermehrt Bitterstoffe auftreten können.
- Für die Herstellung von Milchschaum ist eine höhere Temperatur notwendig als zum Brühen eines Espressos. Unsere Empfehlung: bereite erst den Espresso zu und stelle ihn auf der Warmhalteplatte ab, und schäume dann die Milch auf.
- Solltest Du doch einmal den Espresso nach dem Milchaufschäumen zubereiten wollen, muss die Maschine zunächst abkühlen. Diesen Vorgang kannst Du durch das Reinigen der Dampfdüse (**6**) beschleunigen, da das austretende Wasser zusätzlich die Heizung und die Leitungen herunterkühlt (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ – „Dampfdüse reinigen“).
- Entleere und reinige den Siebeinsatz nach jedem Gebrauch.
- Reinige und entkalkte das Gerät regelmäßig (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ – „Entkalken“). Ein verunreinigtes und / oder verkalktes Gerät beeinträchtigt das Aroma.

Zubereitung


BEACHTEN!


- Das Gerät nicht ohne Wasser oder mit weniger Wasser als bis zur **MIN**-Markierung betreiben.
- Das Gerät nie ohne eine geeignete Tasse unter dem Siebträger verwenden.

Vorheizen



1. Befülle den Wassertank **(h)** (siehe Kapitel „Bedienung und Betrieb“ – „Wassertank füllen“).
2. Vergewissere Dich, dass der Dampfregler auf Position ● (Aus) steht.
3. Setze den gewünschten Siebeinsatz **(b / c)** in den Siebträger **(d)** (siehe Kapitel „Bedienung und Betrieb“ – „Siebeinsatz einsetzen / herausnehmen“ und folgende).
4. Setze den Siebträger in das Gerät ein (siehe Kapitel „Bedienung und Betrieb“ – „Siebträger in das Gerät einsetzen“).
5. Stelle eine geeignete Tasse auf die Abstellplatte **(f)** unter den Siebträger.
6. Schalte das Gerät ein, indem Du das Feld  **(4)** berührst. Die anderen Bedienfelder leuchten auf und blinken. Das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang. Sobald alle Bedienfelder dauerhaft leuchten, ist das Gerät vorgeheizt.
7. Berühre das Feld  **(2)**. Das Gerät beginnt Wasser aus dem Wassertank zu pumpen. Das Display **(12)** schaltet sich ein.
8. Wenn ca. ein bis zwei Tassen durchgelaufen sind, berühre das Feld  erneut, um das Wasser zu stoppen. Jetzt sind auch die Leitungen und der Siebträger vorgeheizt.
9. Nimm den Siebeinsatz vorsichtig heraus.
10. Schütte das Wasser aus der Tasse weg.

Espresso bzw. Kaffee zubereiten

1. Befülle den Siebeinsatz (siehe Kapitel „Bedienung und Betrieb“ – „Siebeinsatz einsetzen / herausnehmen“ und folgende).
-  Nutze für die Zubereitung von Espresso fein gemahlene Espresso pulver, um eine optimale Crema zu erzielen.
2. Setze den Siebträger in das Gerät ein (siehe Kapitel „Bedienung und Betrieb“ – „Siebträger in das Gerät einsetzen“).
3. Stelle eine oder zwei Tasse(n) auf die Abstellplatte **(f)** unter den Siebträger.

 Achte bei zwei Tassen darauf, dass diese nebeneinander jeweils unter einem Auslauf **(8)** unter dem Siebträger stehen.













4. Starte den Brühvorgang, indem Du das gewünschte Feld (siehe Kapitel „Bedienung und Betrieb“ – „Bedienfelder“) berührst. Das Gerät startet den Brühvorgang und Wasser läuft durch den Siebträger in die Tasse(n). Im Display (12) wird die Brühzeit angezeigt. Bei den Funktionen **Espresso** und **Doppelter Espresso** stoppt das Gerät automatisch und es läuft kein Wasser mehr durch den Siebträger. Bei der Funktion **Manuell** muss der Brühvorgang durch erneutes Berühren des Feldes  (2) gestoppt werden, sobald die gewünschte Menge Espresso / Kaffee erreicht ist.
5. Willst Du das Gerät nicht mehr verwenden, berühre das Feld  (4) für ca. 3 Sekunden. Das Gerät schaltet in den Stand-by.



Wird das Gerät nicht manuell ausgeschaltet, schaltet es nach 25 Minuten automatisch in den Stand-by.



Milchschaum zubereiten

1. Befülle den Wassertank (h) (siehe Kapitel „Bedienung und Betrieb“ – „Wassertank füllen“).
2. Schalte das Gerät ein, indem Du das Feld  (4) berührst. Die anderen Bedienfelder leuchten auf und blinken. Das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang. Sobald alle Bedienfelder dauerhaft leuchten, ist das Gerät vorgeheizt.
3. Berühre das Feld  (3), um in den Dampfmodus zu wechseln. Das Feld  blinkt und das Gerät heizt auf eine höhere Temperatur auf.
4. Richte die Dampfdüse (6) auf die Abtropfschale (e) oder in ein leeres Gefäß.
5. Starte den Dampfvorgang, sobald das Feld  dauerhaft leuchtet, indem Du den Dampfregler (1) nach und nach zur Position  /  drehst. Das Gerät startet die Dampfausgabe und vorhandenes Kondenswasser wird abgeleitet.
6. Drehe den Wahlschalter auf die Position , sobald kontinuierlich Dampf aus der Dampfdüse kommt.
7. Fülle kühl-schrankkalte Milch mit einem Fettanteil von mind. 2 % zu etwa Zweidrittel zum Aufschäumen in einen Behälter mit Griff.
Achtung! Der Behälter muss groß genug sein, da sich die Milch beim Aufschäumen ausdehnt.
8. Richte die Dampfdüse in den Aufschäumbehälter und tauche sie in die Milch ein.
9. Starte den Aufschäumvorgang, indem Du den Dampfregler nach und nach zur Position  /  drehst.
10. Halte die Dampfdüse zuerst knapp unter die Oberfläche der Milch, um diese zu erwärmen. Wenn die Milch handwarm ist, halte die Dampfdüse auf den Boden des Aufschäumbehälters, damit die Milch verwirbelt wird.
11. Drehe den Wahlschalter auf die Position  und ziehe den Aufschäumbehälter nach unten heraus, wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz hat.
12. Klopfe den Aufschäumbehälter ein- bis zweimal auf einen festen Untergrund, um den Milchschaum zu verdichten.

13. Gieße den Milchschaum in das Trinkgefäß oder schöpfe ihn mit einem Löffel ab.
14. Reinige die Dampfdüse nach jeder Verwendung, um eine Verstopfung zu vermeiden (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ – „Dampfdüse reinigen“).



Entleere nach der Zubereitung die Abtropfschale, damit diese nicht bei einer weiteren Zubereitung überläuft.




15. Willst Du den Dampfmodus verlassen, drücke erneut das Feld . Es leuchten wieder alle Bedienfelder.
16. Willst Du das Gerät nicht mehr verwenden, berühre das Feld  für ca. 3 Sekunden. Das Gerät schaltet in den Stand-by.



Wird das Gerät nicht manuell ausgeschaltet, schaltet es nach 25 Minuten automatisch in den Stand-by.



Getränke mit Dampf erhitzen

Mit dem vom Gerät erzeugten Dampf können Milch, Getränke und Teewasser erhitzt werden.

1. Nimm die Milchaufschäumerhülse (5) von der Dampfdüse (6) ab.
2. Folge den Schritten 1. – 6. im Abschnitt „Milchschaum zubereiten“.
3. Tauche die Dampfdüse ganz in das Gefäß mit dem zu erwärmenden Getränk ein.
4. Starte den Dampfvorgang, indem Du den Dampfregler (1) nach und nach zur Position  /  drehst. Der heiße Dampf erhitzt die Flüssigkeit im Gefäß.
5. Bewege das Gefäß kreisförmig, um eine schnellere Erhitzung zu erreichen.
6. Drehe den Dampfregler auf die Position  und ziehe das Gefäß nach unten heraus, wenn das Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat.
7. Reinige die Dampfdüse nach jeder Verwendung, um eine Verstopfung zu vermeiden (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ – „Dampfdüse reinigen“).



Entleere nach der Zubereitung die Abtropfschale, damit diese nicht bei einer weiteren Zubereitung überlaufen kann.

8. Willst Du den Dampfmodus verlassen, drücke erneut das Feld . Es leuchten wieder alle Bedienfelder.
9. Willst Du das Gerät nicht mehr verwenden, berühre das Feld  (4) für ca. 3 Sekunden. Das Gerät schaltet in den Stand-by.









Wird das Gerät nicht manuell ausgeschaltet, schaltet es nach 25 Minuten automatisch in den Stand-by.



Wasser erhitzen

Im Brühmodus kann das Gerät heißes Wasser, z.B. für Tee, durch die Dampfdüse (6) ausgeben.

1. Befülle den Wassertank (h) (siehe Kapitel „Bedienung und Betrieb“ – „Wassertank füllen“).
2. Schalte das Gerät ein, indem Du das Feld  (4) berührst. Die anderen Bedienfelder leuchten auf und blinken. Das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang. Sobald alle Bedienfelder dauerhaft leuchten, ist das Gerät vorgeheizt.
3. Tauche die Dampfdüse (6) ganz in ein passendes Gefäß ein.
Achtung! Für diese Funktion muss das Gerät im Brühmodus verbleiben. NICHT den Dampfmodus aktivieren!
4. Drehe den Dampfreger (I) auf die Position  / .
5. Berühre das Feld  (2). Aus der Dampfdüse kommt heißes Wasser.
6. Ist die gewünschte Menge heißes Wasser in das Gefäß gelaufen, berühre erneut das Feld , um die Wasserabgabe zu stoppen.
7. Willst Du das Gerät nicht mehr verwenden, berühre das Feld  für ca. 3 Sekunden. Das Gerät schaltet sich in den Stand-by.

 Wird das Gerät nicht manuell ausgeschaltet, schaltet es nach 25 Minuten automatisch in den Stand-by.

Rezepte für Kaffeespezialitäten

Cappuccino

Cappuccino wird normalerweise aus einem Drittel Espresso, einem Drittel heißer Milch und einem Drittel Milchschaum zubereitet.

 Die Tasse sollte gut vorgewärmt sein, da die Zubereitung in mehreren Schritten erfolgt.

1. Bereite zuerst den Espresso zu (siehe Kapitel „Zubereitung“ – „Espresso bzw. Kaffee zubereiten“).
2. Stelle die Tasse danach auf der Warmhalteplatte (i) ab, damit der Espresso möglichst heiß bleibt.
3. Fülle im Vergleich zum Espresso die doppelte Menge an Milch in den Aufschäumbehälter und schäume die Milch zur Hälfte auf (siehe Kapitel „Zubereitung“ – „Milchschaum zubereiten“). Die andere Hälfte der Milch bleibt flüssig.
4. Halte den Milchschaum mit einem Löffel oder Plastikspatel zurück und gieße die heiße Milch über den Espresso.
5. Schöpfe den Milchschaum mit einem Löffel aus dem Aufschäumbehälter und verteile ihn als Haube auf dem Cappuccino.
6. Streue nach Belieben etwas Kakaopulver oder Zimt über den Milchschaum.

Latte Macchiato

Latte Macchiato besteht klassischerweise aus drei Schichten: einer untersten Schicht heißer Milch (2/3), einer obersten Schicht geschäumter Milch (1/3) und einem Espresso, der durch den Milchschaum gegossen wird. Da fetthaltige Milch eine höhere Dichte als Espresso hat, schwimmt der Kaffee auf der Milch.



Die Espressotasse und das Latte-Macchiato-Glas sollten gut vorgewärmt sein, da die Zubereitung in mehreren Schritten erfolgt.

1. Fülle die Milch in den Aufschäumbehälter und schäume sie zu einem Drittel auf (siehe Kapitel „Zubereitung“ – „Milchschaum zubereiten“). Der Rest der Milch wird nur erhitzt und bleibt flüssig.
2. Gieße die heiße Milch und den Milchschaum in das Latte-Macchiato-Glas.
3. Stelle das Latte-Macchiato-Glas danach auf der Warmhalteplatte **(i)** ab, damit die Milch möglichst heiß bleibt.
4. Spüle die Dampfdüse **(6)** ca. 30 bis 60 Sekunden durch, um die Heizung und die Leitungen abzukühlen und die Brühtemperatur für Espresso schneller zu erreichen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ – „Dampfdüse reinigen“).
5. Bereite den Espresso zu (siehe Kapitel „Zubereitung“ – „Espresso bzw. Kaffee zubereiten“).
6. Gieße den heißen Espresso am Rand des Glases durch den Milchschaum.

Reinigung und Pflege

BEACHTEN!


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

1. Nimm den Siebträger **(d)** aus dem Gerät heraus und entleere ihn (siehe Kapitel „Bedienung und Betrieb“ – „Siebträger aus dem Gerät herausnehmen“).
2. Nimm den verwendeten Siebeinsatz **(b / c)** heraus (siehe Kapitel „Bedienung und Betrieb“ – „Siebeinsatz einsetzen / herausnehmen“).
3. Entleere die Abtropfschale **(e)** nach jedem Gebrauch (siehe Kapitel „Bedienung und Betrieb“ – „Abtropfschale einsetzen / herausnehmen“).
4. Reinige alle verwendeten Zubehörteile mit Spülmittel und warmem Wasser.
5. Wische das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Verwende bei Bedarf etwas Spülmittel, um stärkere Verschmutzungen zu entfernen.
6. Überprüfe die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen.







Dampfdüse reinigen

Um Verstopfungen zu vermeiden, muss die Dampfdüse (6) nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

1. Ziehe die Milchaufschäumerhülse (5) der Dampfdüse nach unten ab und reinige die Hülse mit Spülmittel und warmem Wasser.
2. Drehe die Dampfdüse über die Abtropfschale (e).
3. Schalte das Gerät ein, indem Du das Feld  (4) berührst. Die anderen Bedienfelder leuchten auf und blinken. Das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang. Sobald alle Bedienfelder dauerhaft leuchten, ist das Gerät vorgeheizt.

Achtung! Für die Reinigung muss das Gerät im Brühmodus verbleiben. NICHT den Dampfmodus aktivieren!

4. Drehe den Dampfgregler (1) auf die Position  / .
5. Berühre das Feld  (2), um Milch- und Getränkereste aus der Dampfdüse herauszuspülen.
6. Berühre nach einiger Zeit erneut das Feld , um die Wasserabgabe zu stoppen.
7. Wische die Dampfdüse mit einem feuchten Lappen ab.



Sollte sich die Dampfdüse zugesetzt haben, kannst Du die Verstopfung mit einer Nadel lösen.

Entkalken


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

Wir empfehlen deshalb Kalkablagerungen entsprechend der Wasserqualität in der Gegend und der Häufigkeit der Verwendung regelmäßig (ca. alle 2 – 6 Wochen) mit einem Entkalkungsmittel zu entfernen.




Erste Anzeichen, dass eine Entkalkung notwendig ist, sind starke Dampfentwicklung und verlangsames Brühen des Kaffees.

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

1. Befülle den Wassertank (h) bis zur **MAX**-Markierung mit einer Konzentrat-Wasser-Lösung von maximal 1:20 (Ein Teil Konzentrat und 20 Teile Wasser).
2. Schalte das Gerät ein, indem Du das Feld  (4) berührst. Die anderen Bedienfelder leuchten auf und blinken. Das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang. Sobald alle Bedienfelder dauerhaft leuchten, ist das Gerät vorgeheizt.



3. Setze den Siebträger (**d**) in das Gerät ein (siehe Kapitel „Bedienung und Betrieb“ – „Siebträger in das Gerät einsetzen“).
4. Stelle ein geeignetes Gefäß unter den Siebträger.
5. Starte den Brühvorgang, indem Du das Feld  (**2**) berührst. Das Gerät startet den Brühvorgang und Wasser läuft durch den Siebträger in die Tasse.
6. Lass etwa ein Drittel der Lösung durchlaufen und berühre dann erneut das Feld .
7. Lass die Entkalkungslösung einige Zeit einwirken.
8. Berühre das Feld  nach ca. 30 Minuten erneut und lass die restliche Lösung durchlaufen.
9. Spüle den Wassertank gründlich aus und lass zum Spülen des Gerätes zwei Tankfüllungen klares Wasser durchlaufen.
10. Spüle alle abnehmbaren Teile gründlich mit klarem Wasser ab. Jetzt ist das Gerät entkalkt und wieder einsatzbereit.

Aufbewahrung

Trenne das Gerät vom Stromnetz, wenn Du es längere Zeit nicht benutzen solltest. Reinige das Gerät ggf. noch einmal (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“) und lasse es vollständig trocknen.




Bewahre das Gerät und alle Zubehörteile an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort auf, der vor direktem Sonnenlicht geschützt und Kindern oder Tieren unzugänglich 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 lässt sich nicht einschalten. / Das Feld  (4) leuchtet nicht. | Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose. | Korrigiere den Sitz des Netzsteckers. |
| | Die Steckdose ist defekt. | Probiere eine andere Steckdose aus. |
| | Es ist keine Netzspannung vorhanden. | Überprüfe die Sicherung des Netzanschlusses. |
| | Das Feld  wurde nicht berührt. | Berühre das Feld  , um das Gerät einzuschalten. |



| Problem | Mögliche Ursache | Behebung |
|---|---|---|
| Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst. | Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen. | Reduziere die Anzahl der Geräte im Stromkreis. |
| Der Brühvorgang kann nicht gestartet werden. | Das Gerät hat noch nicht die richtige Betriebstemperatur. | Warte, bis das Gerät ausreichend aufgeheizt hat bzw. abkühlt ist. Beschleunige den Abkühlvorgang, indem du die Dampfdüse durchspülst. |
| Es läuft Wasser aus dem Gerät. | Es befindet sich zu viel Wasser im Wassertank (h) . | Gieße etwas Wasser ab. |
| | Der Dampfgregler (l) steht nicht auf Position ● . | Stelle den Wahlschalter immer auf die Position ● , wenn kein Gefäß unter dem Siebträgerauslauf (d) oder der Dampfdüse (6) steht. |
| | Die Abtropfschale (e) ist voll. | Entleere die Abtropfschale. |
| Der Espresso/Kaffee läuft an der Außenseite des Siebträgers (d) entlang. | Der Siebträger ist nicht richtig eingesetzt. | Achte auf den richtigen Sitz. |
| | Der Rand des Siebträgers ist mit Espresso-/Kaffeepulver verschmutzt. | Reinige den Siebträger und den Siebeinsatz (b/c) . |
| Trotz Pumpgeräusch kommt kein Wasser aus dem Gerät. | Es ist kein Wasser im Wassertank (h) . | Befülle den Wassertank. |
| | Der Wassertank (h) ist falsch eingesetzt. | Nimm den Wassertank heraus und setze ihn erneut ein. Achte dabei auf den korrekten Sitz. |
| | Bei der Erstbefüllung muss das Wasser erst alle Leitungen und die Heizung befüllen. | Bei der Erstbefüllung den Wassertank bis zur Max-Markierung befüllen und im Manuellen Modus so lange Wasser pumpen lassen, bis Wasser durchläuft. |
| Der Espresso/Kaffee läuft sehr langsam in die Tasse. | Das Espresso-/Kaffeepulver ist zu stark gepresst. | Drücke das Espresso-/Kaffeepulver nur leicht an. |
| | Das Espresso-/Kaffeepulver ist zu fein gemahlen. | Verwende Espresso-/Kaffeepulver mit größerem Mahlgrad. |
| | Das Gerät ist verkalkt. | Entkalke das Gerät. |

| Problem | Mögliche Ursache | Behebung |
|---|--|---|
| Beim Brühvorgang entsteht starker Dampf. | Das Gerät ist verkalkt. | Entkalke das Gerät. |
| 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 Gebrauchsanleitung
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen
- unerlaubten Veränderungen
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen



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

Technische Daten

| | |
|------------------------|---------------------------|
| Artikelnummer: | 05015 |
| Modellnummer: | CM5403EA-GS |
| Spannungsversorgung: | 220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz |
| Leistung: | 1100 W |
| Brühdruk: | 15 bar |
| Schutzklasse: | I |
| ID Gebrauchsanleitung: | Z 05015 M BE V2.1 012I dk |



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.

| | |
|-----------|--|
| 23 | Items Supplied |
| 23 | Device Overview |
| 24 | Information About Your Operating Instructions |
| 24 | Explanation of the Symbols |
| 24 | Explanation of the Signal Words |
| 24 | Intended Use |
| 25 | Safety Notices |
| 28 | Before Initial Use |
| 28 | Setting Up and Connecting the Device |
| 29 | Handling and Operation |
| 29 | Operating Fields |
| 29 | Display |
| 29 | Brewing Time |
| 30 | Steam Power Control |
| 30 | Hotplate |
| 30 | Inserting / Removing the Drip Tray |
| 30 | Filling the Water Tank |
| 31 | Inserting / Removing the Sieve Insert |
| 31 | Filling Sieve Inserts |
| 31 | Inserting the Portafilter into the Device |
| 31 | Removing the Portafilter from the Device |
| 31 | Emptying the Sieve Insert |
| 32 | Tips |
| 32 | Preparation |
| 32 | Preheating |
| 33 | Preparing Espresso or Coffee |
| 34 | Preparing Milk Froth |
| 35 | Heating Beverages with Steam |
| 35 | Heating Water |
| 36 | Recipes for Speciality Coffees |
| 36 | Cappuccino |
| 36 | Latte Macchiato |
| 37 | Cleaning and Care |
| 37 | Cleaning the Steam Nozzle |
| 38 | Descaling |
| 39 | Storage |
| 39 | Troubleshooting |
| 41 | Warranty and Limitations of Liability |
| 41 | Technical Data |
| 41 | Disposal |

Items Supplied






- a** Measuring spoon with pressing aid
 - b** Large sieve insert for coffee powder for preparing 2 cups of espresso or 1 cup of double espresso
 - c** Small sieve insert for coffee powder for preparing 1 cup of espresso or 1 small cup of coffee
 - d** Portafilter
 - e** Drip tray
 - f** Storage plate
 - g** Main device
 - h** Water tank with lid
 - i** Hotplate
- Operating instructions

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

Device Overview

Key

(See fold-out page for illustrations)

- 1** Steam power control (steam/hot water)
- 2** Field  (Manual mode)
- 3** Field  (Steam mode)
- 4** Field  (On/Off)
- 5** Milk frother nozzle (Pannarello)
- 6** Steam nozzle (under the milk frother nozzle)
- 7** Drip tray mount
- 8** Outlet
- 9** Portafilter mount
- 10** Field  (Double espresso)
- 11** Field  (Espresso)
- 12** Display

Congratulations!

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **espresso portafilter machine**.

If you have any questions about the 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 through the operating instructions carefully and keep them for future reference. If the device is given to someone else, it should always be accompanied by these operating instructions. The operating instructions 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 risks of injury (e.g. from electricity or fire). Read through the associated safety notices carefully and follow them.



Beware of hot surfaces!



Supplementary information



Suitable for use with food.



Read the 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 minor 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 and espresso using coffee or espresso powder.
- The device is for personal use only and is not intended for commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.
- The device should only be used as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.



Safety Notices



Warning: Note 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** must 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 connecting cable.



CAUTION: hot surfaces!

The device and the accessories are very hot during and shortly after use. Only the handles and operating elements may be touched while the device is in operation or immediately after it is switched off. Allow the device to cool down completely before it is cleaned.

- Never exceed the **maximum** fill level (note the **MAX** marking). If the water tank is overfilled, it 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 connecting cable in water or other liquids and ensure that these components 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 or cleaning the device.
- In the interest of your own safety, inspect the device and the connecting cable 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 connecting cable yourself. If the device or the connecting cable of the device are damaged, they must be replaced by the manufacturer, customer service department or authorised distributors in order to avoid any hazards.
- It is essential to follow the instructions in the “Cleaning and Care” chapter.



DANGER – Danger of Electric Shock

- Use the device only in closed rooms.
- Do not use the device in rooms with high humidity.
- If the device falls 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 connecting cable with wet hands when these components are connected to the mains power.
- Make sure that the steam which emerges does not come into contact with electrical devices and equipment containing electrical components.



WARNING – Danger of Injury

- Keep children and animals away from the packaging material. There is a danger of suffocation!

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.
- Do not take out the portafilter during the brewing process. The portafilter will become hot during use.
- Be careful when removing the portafilter after operating the device. There may still be hot water remaining in / on the portafilter!



- Allow the portafilter to cool down before it is emptied.
- 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.
- In the interest of your own safety, inspect the device and the connecting cable for damage each time before you use it. Use the device only if it is in working order.
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. The connecting cable should 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 connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Do not operate the device in the vicinity of combustible materials. 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.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- The device should only be used if it has been correctly assembled! Before each use, check whether the portafilter is inserted correctly and whether the water tank is filled correctly!
- 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.
- When you pull it out of the plug socket, always pull on the mains plug and never the mains cable!
- Never pull or carry the device by the connecting cable.
- Protect the device from other heat sources, naked flames, sub-zero temperatures, persistent moisture, wet conditions and impacts.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.

Before Initial Use

1. Remove all packaging materials and any possible protective films and / or transport protection. **Never remove the rating plate and any possible warnings.**
2. Wipe the device with a clean, damp cloth. Clean all accessories with a little detergent and clear water.
3. Set up the device and connect it (see the “Setting Up and Connecting the Device” chapter).
4. Before you enjoy your first espresso or coffee, we recommend that you carry out a trial run to remove any possible production residues on the device and in the water system. To do this, follow the instructions in the “Handling and Operation” and “Preparation” chapters.




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

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

Setting Up and Connecting the Device

PLEASE NOTE!

- Only connect the device to a plug socket that is properly installed. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the device.
- Lay the connecting cable 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!).
- Do not use the device in conjunction with extension cables.
- 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.
- Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!

1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean work surface, following the safety notices and the notices provided at the beginning of this chapter.
2. Insert the mains plug into a properly installed plug socket that is easily accessible. The field  (4) lights up. The device is in stand-by mode.




Handling and Operation

Operating Fields

The device has five operating fields:



Touch the manual field **(2)** to start and stop the brewing process. Once the required amount of espresso / coffee has run into the cup, touch the field  again. The device stops and no more water runs through the portafilter. Max. brewing time: 90 seconds.



Press the steam field **(3)** to activate or deactivate steam mode.



Touch the On/Off field **(4)** to switch the device on and off (touch for approx. 3 seconds). The field lights up a little when the device is connected to the mains power and brightly when the device is switched on.



Press the double espresso field **(10)** to start the brewing process for two small or one double espresso.



Press the espresso field **(11)** to start the brewing process for an espresso.




When a function is selected, the display **(12)** and the corresponding operating field lights up during the brewing process. All operating fields light up again after the end of the brewing process.

Display

The display **(12)** only switches on during the brewing process and indicates how long (in seconds) the espresso has already progressed.

Brewing Time

The brewing time for the *Espresso* or *Double espresso* functions can be individually adjusted:

1. Touch the field  **(11)** for approx. 3 seconds until it flashes.
2. Place a cup on the storage plate **(f)** under the portafilter.
3. Touch the field  to start the brewing process. The brewing time is shown on the display **(12)**.
4. Touch the field  again when the desired brewing time (max. 45 seconds) has been reached. The new brewing time is then saved.



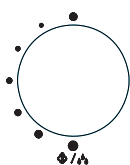
The brewing time for the *Double espresso* function changes automatically! With a setting of 35 seconds for *Espresso*, *Double espresso* then lasts 70 seconds.

This also works the other way round: If the brewing time for the *Double espresso* function is changed to 50 seconds for example (max. 90 seconds possible), the time for *Espresso* is automatically halved to 25 seconds.

For the best flavour, we recommend avoiding a brewing time of more than 35 seconds per espresso as it may become bitter if the brewing time is too long.

Steam Power Control

IMPORTANT! When you switch on the device, always make sure that the steam power control is in the ● position!



The steam power control (I) is used to regulate the emission of steam:

● In this position no steam is emitted.



In this position the maximum amount of steam is emitted.
CAUTION! Gradually increase the amount of steam emitted.
 Never switch directly to the maximum amount.

Hotplate

On the hotplate (i) you can preheat your cups or keep espresso / coffee that you have made warm. As soon as the device heats up, the hotplate is automatically heated at the same time.

Inserting / Removing the Drip Tray

The device is supplied with a drip tray (e) because espresso / coffee may drip from the portafilter (d) after the cup has been removed.

1. Insert the drip tray into the bottom of the device. Insert it at a slight angle so that the drip tray can lock in place. Make sure that it fits correctly in the device.
2. Place the storage plate (f) on the drip tray.
3. To remove the drip tray, tilt it forwards slightly and carefully pull it out of the device.

Filling the Water Tank

PLEASE NOTE!

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

1. Take the water tank (h) off the device by pulling it upwards.
2. Open the water tank lid (Picture A).
3. Pour water into the water tank. Make sure that you fill it at least up to the **MIN** marking and no higher than the **MAX** marking.
4. Close the water tank lid.
5. Insert the water tank into the device by sliding it into the device from above. Make sure that the locking lugs of the water tank sit in the recesses which are provided for them on the device.




Inserting / Removing the Sieve Insert

- Insert the corresponding sieve insert (**b / c**) into the portafilter (**d**). When you insert it, make sure that the small locking lug on the sieve insert fits in the recess on the portafilter. Otherwise the sieve insert cannot be inserted (**Picture B**).
- To remove the sieve insert from the portafilter, turn the locking lug on the sieve insert towards the recess on the portafilter. Then pull the sieve insert out upwards.


Filling Sieve Inserts

1. After inserting the sieve insert in the portafilter (**d**) (see "Inserting / Removing the Sieve Insert"), use the measuring spoon (**a**) to fill it with espresso / coffee powder. With espresso / coffee powder, make sure that the sieve insert is not overfilled (note the **MAX** marking)!
2. Use the pressing aid (**a**) to press down the espresso / coffee powder in the sieve insert.
3. Remove excess espresso / coffee powder from the rim of the portafilter.

Inserting the Portafilter into the Device

1. Hold the filled portafilter (**d**) firmly by the handle and insert it under the label  **INSERT** into the portafilter mount (**9**).
2. Turn the portafilter to the right until it is under the label **● LOCK**.

Removing the Portafilter from the Device

1. Hold the portafilter (**d**) by the handle and turn it to the left until it is under the label  **INSERT**.
2. Pull the portafilter down out of the device.

Emptying the Sieve Insert

1. Flip up the small lever on the handle of the portafilter (**d**). It stops the sieve insert (**c**) being able to fall out when it is emptied (**Picture C**).
2. Tap out the portafilter over a dustbin.
3. Flip the small lever back and remove the sieve insert from the portafilter (see the "Inserting / Removing the Sieve Insert" section).
4. Clean the sieve insert (see the "Cleaning and Care" chapter).

Tips

To enjoy an aromatic espresso or coffee, please note the following tips:

- Always preheat the cups on the hotplate **(i)**.
- Rinse out the cups with hot water immediately before using them.
- Always fill the water tank **(h)** with fresh water. Do not use any water that has been in the water tank for longer than 12 hours.
- After the device has heated up, first allow hot water to run through the sieve insert **(b / c)** and the portafilter **(d)** before you fill them with espresso / coffee powder.
- Experiment with the amount of espresso / coffee powder to suit your own personal taste. As a guideline, you can reckon on 7 g of espresso / coffee powder for a normal cup of espresso or coffee.
- If possible, always use freshly ground espresso / coffee powder to achieve an optimum flavour.
- The grinding fineness of the espresso / coffee powder also has an influence on the aroma and the crema. Here too you can experiment with different grinding finenesses.
- Do not press down the espresso / coffee powder in the sieve insert too firmly. If the espresso / coffee powder is pressed too much, this may increase the processing time, thus producing increased levels of bitter compounds.
- A higher temperature is required to make milk froth than to brew an espresso. Our recommendation: first prepare the espresso and place it down on the hotplate, and then froth up the milk.
- If you do want to make an espresso after frothing the milk, the machine needs to cool down first. You can speed up this process by cleaning the steam nozzle **(6)** as the water which emerges will also cool down the heating and the pipes (see the "Cleaning and Care" chapter – "Cleaning the Steam Nozzle").
- Empty and clean the sieve insert after each use.
- Regularly clean and descale the device (see the "Cleaning and Care" chapter – "Descaling"). A dirty and / or furred-up device compromises the flavour.

Preparation




PLEASE NOTE!

- Do not operate the device without water or with less water than is required to reach the **MIN** marking.
- Never use the device without a suitable cup below the portafilter.

Preheating


1. Fill the water tank **(h)** (see the "Handling and Operation" chapter – "Filling the Water Tank").
2. Make sure that the steam power control is in the ● (Off) position.




3. Place the sieve insert you want (**b / c**) into the portafilter (**d**) (see the "Handling and Operation" chapter – "Inserting / Removing the Sieve Insert" and following sections).
4. Insert the portafilter into the device (see the "Handling and Operation" chapter – "Inserting the Portafilter into the Device").
5. Place a suitable cup on the storage plate (**f**) under the portafilter.
6. Switch on the device by touching the field  (**4**). The other operating fields light up and flash. The device starts the heating process. As soon as all operating fields are permanently lit, the device is preheated.
7. Touch the field  (**2**). The device starts to pump water out of the water tank. The display (**12**) switches on.
8. When roughly one to two cups have run through, touch the field  again to stop the water. The pipes and the portafilter are now also preheated.
9. Remove the sieve insert carefully.
10. Pour away the water from the cup.


Preparing Espresso or Coffee


1. Fill the sieve insert (see the "Handling and Operation" chapter – "Inserting / Removing the Sieve Insert" and following sections).


 Use finely ground espresso powder for making espresso to achieve an optimum crema.

2. Insert the portafilter into the device (see the "Handling and Operation" chapter – "Inserting the Portafilter into the Device").
3. Place one or two cup(s) on the storage plate (**f**) under the portafilter.







 With two cups make sure that they are each positioned next to each other below an outlet (**8**) under the portafilter.

4. Start the brewing process by touching the field you want (see the "Handling and Operation" chapter – "Operating Fields"). The device starts the brewing process, and water runs through the portafilter into the cup(s). The brewing time is shown on the display (**12**).
With the **Espresso** and **Double espresso** functions, the device stops automatically and no more water runs through the portafilter. With the **Manual** function, the brewing process needs to be stopped by touching the field  (**2**) as soon as the desired amount of espresso / coffee has been reached.



5. If you no longer wish to use the device, touch the field  (**4**) for approx. 3 seconds. The device switches to stand-by mode.

 If the device is not switched off manually, after 25 minutes it automatically switches to stand-by mode.


Preparing Milk Froth



1. Fill the water tank **(h)** (see the "Handling and Operation" chapter – "Filling the Water Tank").
2. Switch on the device by touching the field  **(4)**. The other operating fields light up and flash. The device starts the heating process. As soon as all operating fields are permanently lit, the device is preheated.
3. Touch the field  **(3)** to switch to steam mode. The field  flashes and the device heats up to a higher temperature.
4. Direct the steam nozzle **(6)** towards the drip tray **(e)** or into an empty vessel.
5. Start the steam process as soon as the field  is constantly lit by gradually turning the steam power control **(1)** to the  position. The device starts to emit steam, and any existing condensation is drained away.
6. Turn the selector switch to the  position as soon as steam emerges continuously from the steam nozzle.
7. Pour milk at fridge temperature with a fat content of at least 2% to a level of roughly two-thirds in a container with a handle for frothing.


Please Note! The container must be large enough as the milk will expand when it froths up.

8. Direct the steam nozzle into the frothing container and immerse it in the milk.
9. Start the frothing process by gradually turning the steam power control to the  position.
10. First hold the steam nozzle just below the surface of the milk to warm it up. Once the milk is warm to the touch, hold the steam nozzle at the bottom of the frothing container so that the milk is swirled around.
11. Once the milk froth is of the desired consistency, turn the selector switch to the  position and pull the frothing container down and outwards.
12. Tap the frothing container one to two times on a solid surface to compress the milk froth.
13. Pour the milk froth into the drinking vessel or scoop it with a spoon.

14. Clean the steam nozzle after each use to prevent a blockage (see the "Cleaning and Care" chapter – "Cleaning the Steam Nozzle").

 Empty the drip tray after preparation so that it does not overflow if you prepare another drink.




15. When you want to exit steam mode, press the field  again. All operating fields light up again.
16. If you no longer wish to use the device, touch the field  for approx. 3 seconds. The device switches to stand-by mode.

 If the device is not switched off manually, after 25 minutes it automatically switches to stand-by mode.





Heating Beverages with Steam

The steam that is produced by the device can be used to heat milk, beverages and water for tea.

1. Take the milk frother nozzle (5) off the steam nozzle (6).
2. Follow steps 1. – 6. in the “Preparing Milk Froth” section.
3. Immerse the steam nozzle fully in the vessel containing the beverage that is to be heated.
4. Start the steam process by gradually turning the steam power control (1) to the  /  position. The hot steam heats the liquid in the vessel.
5. Move the vessel in a circular motion to achieve faster heating.
6. Once the beverage has reached the temperature you want, turn the steam power control to the  position and pull the vessel down and outwards.
7. Clean the steam nozzle after each use to prevent a blockage (see the “Cleaning and Care” chapter – “Cleaning the Steam Nozzle”).



Empty the drip tray after preparation so that it cannot overflow if you prepare another drink.


8. When you want to exit steam mode, press the field  again. All operating fields light up again.
9. If you no longer wish to use the device, touch the field  (4) for approx. 3 seconds. The device switches to stand-by mode.







If the device is not switched off manually, after 25 minutes it automatically switches to stand-by mode.


Heating Water

In brewing mode the device can emit hot water, e.g. for tea, through the steam nozzle (6).

1. Fill the water tank (h) (see the “Handling and Operation” chapter – “Filling the Water Tank”).
2. Switch on the device by touching the field  (4). The other operating fields light up and flash. The device starts the heating process. As soon as all operating fields are permanently lit, the device is preheated.
3. Immerse the steam nozzle (6) fully in a suitable vessel.

Please Note! The device must remain in brewing mode for this function. Do NOT activate steam mode!

4. Turn the steam power control (1) to the  /  position.
5. Touch the field  (2). Hot water comes out of the steam nozzle.
6. Once the required amount of hot water has run into the vessel, touch the field  again to stop water from being emitted.

- If you no longer wish to use the device, touch the field  for approx. 3 seconds. The device switches to stand-by mode.



If the device is not switched off manually, after 25 minutes it automatically switches to stand-by mode.

Recipes for Speciality Coffees

Cappuccino

Cappuccino is normally made from one third espresso, one third hot milk and one third milk froth.



The cup should be thoroughly preheated as the drink is prepared in several steps.

- First prepare the espresso (see the "Preparation" chapter – "Preparing Espresso or Coffee").
- Then place the cup down on the hotplate (i) so that the espresso remains as hot as possible.
- In comparison to the espresso, pour twice the amount of milk into the frothing container and froth up half of the milk (see the "Preparation" chapter – "Preparing Milk Froth"). The other half of the milk remains liquid.
- Hold back the milk froth with a spoon or plastic spatula and pour the hot milk over the espresso.
- Scoop the milk froth out of the frothing container with a spoon and spread it as a crest on the cappuccino.
- Sprinkle a little cocoa powder or cinnamon over the milk froth as you wish.

Latte Macchiato

Latte macchiato traditionally comprises three layers: a bottom layer of hot milk (2/3), a top layer of frothed milk (1/3) and an espresso which is poured through the milk froth. As milk containing fat has a higher density than espresso, the coffee floats on the milk.



The espresso cup and the latte macchiato glass should be thoroughly preheated as the drink is prepared in several steps.

- Pour the milk into the frothing container and froth up a third of the milk (see the "Preparation" chapter – "Preparing Milk Froth"). The rest of the milk is just heated and remains liquid.
- Pour the hot milk and the milk froth into the latte macchiato glass.
- Then place the latte macchiato glass down on the hotplate (i) so that the milk remains as hot as possible.
- Flush through the steam nozzle (6) for approx. 30 to 60 seconds to cool down the heating and the pipes and reach the brewing temperature for espresso faster (see the "Cleaning and Care" chapter – "Cleaning the Steam Nozzle").



5. Prepare the espresso (see the "Preparation" chapter – "Preparing Espresso or Coffee").
6. Pour the hot espresso through the milk froth at the edge of the glass.


Cleaning and Care

PLEASE NOTE!





- Do not use any toxic, corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the device. These may damage the surface.
-
1. Take the portafilter (**d**) out of the device and empty it (see the "Handling and Operation" chapter – "Removing the Portafilter from the Device").
 2. Remove the used sieve insert (**b / c**) (see the "Handling and Operation" chapter – "Inserting / Removing the Sieve Insert").
 3. Empty the drip tray (**e**) after each use (see the "Handling and Operation" chapter – "Inserting / Removing the Drip Tray").
 4. Clean all used accessories with detergent and warm water.
 5. Wipe the housing with a damp cloth. If necessary, use a little detergent to remove more intense soiling.
 6. Check the connecting cable regularly for any damage.

Cleaning the Steam Nozzle

To prevent any blockage, the steam nozzle (**6**) must be cleaned after each use.

1. Pull the milk frother nozzle (**5**) of the steam nozzle gradually down and off and clean the nozzle with detergent and warm water.
2. Turn the steam nozzle over the drip tray (**e**).
3. Switch on the device by touching the field  (**4**). The other operating fields light up and flash. The device starts the heating process. As soon as all operating fields are permanently lit, the device is preheated.

Please Note! The device must remain in brewing mode for cleaning. Do NOT activate steam mode!

4. Turn the steam power control (**1**) to the  /  position.
5. Touch the field  (**2**) to rinse milk and beverage residues out of the steam nozzle.
6. After a little while, touch the field  again to stop water from being emitted.
7. Wipe down the steam nozzle with a damp cloth.



If the steam nozzle has become clogged, you can release the blockage with a needle.

Descaling





Limescale deposits have an adverse effect not only on the quality of the coffee and the water, 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.

We therefore recommend regularly removing limescale deposits with a descaling agent in accordance with the water quality in your area and how often the device is used (approx. every 2 – 6 weeks).

The first indications that descaling is required are a large amount of steam being produced and slower brewing of the coffee.

*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

1. Fill the water tank (h) up to the **MAX** marking with a concentrate / water solution of no more than 1:20 (one part concentrate to 20 parts water).
2. Switch on the device by touching the field  (4). The other operating fields light up and flash. The device starts the heating process. As soon as all operating fields are permanently lit, the device is preheated.
3. Insert the portafilter (d) into the device (see the "Handling and Operation" chapter – "Inserting the Portafilter into the Device").
4. Place a suitable vessel under the portafilter.
5. Start the brewing process by touching the field  (2). The device starts the brewing process, and water runs through the portafilter into the cup.
6. Allow roughly a third of the solution to run through and then touch the field  again.
7. Allow the descaling solution to take effect for a little while.
8. After around 30 minutes, touch the field  again and allow the rest of the solution to run through.
9. Rinse the water tank thoroughly and to rinse the device allow two tankfuls of clear water to run through it.
10. Rinse all detachable parts thoroughly with clear water. The device is now descaled and ready to be used again.



Storage

Disconnect the device from the mains power when you are not going to use it 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 our customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

| Problem | Possible cause | Fix |
|---|---|---|
| The device cannot be switched on. / The field  (4) does not light up. | 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 field  has not been touched. | Touch the field  to switch on the device. |
| The fuse in the fuse box is triggered. | Too many devices connected to the same circuit. | Reduce the number of devices in the circuit. |
| The brewing process cannot be started. | The device has not yet reached the correct brewing temperature. | Wait until the device has heated up or cooled down sufficiently. You can speed up the cooling process by flushing through the steam nozzle. |
| Water runs out of the device. | There is too much water in the water tank (h). | Pour a little water away. |
| | The steam power control (l) is not in the ● position. | Always move the selector switch to the ● position when there is no vessel under the portafilter outlet (d) or the steam nozzle (6). |
| | The drip tray (e) is full. | Empty the drip tray. |

| Problem | Possible cause | Fix |
|--|--|--|
| The espresso / coffee runs along the outside of the portafilter (d) . | The portafilter is not inserted correctly. | Make sure that it fits correctly. |
| | The rim of the portafilter is contaminated with espresso / coffee powder. | Clean the portafilter and the sieve insert (b/c) . |
| Despite a pumping noise, no water comes out of the device. | There is no water in the water tank (h) . | Fill the water tank. |
| | The water tank (h) is inserted incorrectly. | Take out the water tank and reinsert it. Make sure that it fits correctly. |
| | When it is first filled, the water must first fill all pipes and the heating unit. | When it is first filled, fill the water tank up to the MAX marking and allow water to pump in Manual mode until water runs through. |
| The espresso / coffee runs very slowly into the cup. | The espresso / coffee powder is pressed too firmly. | Only press down the espresso / coffee powder lightly. |
| | The espresso / coffee powder is too finely ground. | Use espresso / coffee powder with a coarser grind. |
| | The device is furred up. | Descale the device. |
| A large amount of steam is produced in the brewing process. | The device is furred up. | Descale the device. |
| 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 fresh water. |

Warranty and Limitations of Liability

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

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

- failure to follow the operating instructions
- non-designated use
- improper or unsuitable handling
- repairs which are not carried out properly
- unauthorised modifications
- use of outside parts or spare parts
- use of unsuitable additional parts or accessories



Keep the original packaging during the warranty period of the 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: | 05015 |
| Model number: | CM5403EA-GS |
| Voltage supply: | 220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz |
| Power: | 1100 W |
| Brewing pressure: | 15 bar |
| Protection class: | I |
| ID of operating instructions: | Z 05015 M BE V2.1 0121 dk |



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.



| | |
|-----------|--|
| 43 | Composition |
| 43 | Vue générale de l'appareil |
| 44 | Informations sur votre mode d'emploi |
| 44 | Explication des symboles |
| 44 | Explication des mentions d'avertissement |
| 44 | Utilisation conforme |
| 45 | Consignes de sécurité |
| 48 | Avant la première utilisation |
| 49 | Mise en place et raccordement de l'appareil |
| 49 | Manipulation et fonctionnement |
| 49 | Champs de commande |
| 50 | Écran |
| 50 | Temps de préparation |
| 50 | Régulateur de vapeur |
| 51 | Plaque de maintien au chaud |
| 51 | Insertion / retrait de l'égouttoir |
| 51 | Remplissage du réservoir d'eau |
| 51 | Insertion / retrait du filtre |
| 52 | Remplissage des filtres |
| 52 | Mise en place du porte-filtre dans l'appareil |
| 52 | Extraction du porte-filtre de l'appareil |
| 52 | Vidage du filtre |
| 52 | Conseils |
| 53 | Préparation |
| 53 | Préchauffage |
| 54 | Préparation d'un expresso ou d'un café |
| 54 | Préparation de mousse de lait |
| 55 | Préparation d'une boisson chaude à la vapeur |
| 56 | Préparation d'eau chaude |
| 57 | Recettes de boissons à base de café |
| 57 | Cappuccino |
| 57 | Latte Macchiato |
| 58 | Nettoyage et entretien |
| 58 | Nettoyage de la buse à vapeur |
| 59 | Détartrage |
| 60 | Rangement |
| 60 | Dépannage |
| 62 | Garantie et restrictions de responsabilité |
| 62 | Caractéristiques techniques |
| 62 | Mise au rebut |

Composition






- a** Cuillère doseuse avec tasseur
 - b** Filtre à café moulu grand format pour la préparation de 2 tasses d'expresso ou 1 tasse de double expresso
 - c** Filtre à café moulu petit format pour la préparation de 1 tasse d'expresso ou 1 petite tasse de café
 - d** Porte-filtre
 - e** Égouttoir
 - f** Plaque de support
 - g** Corps de l'appareil
 - h** Réservoir d'eau avec couvercle
 - i** Plaque de maintien au chaud
- Mode d'emploi

Assurez-vous que l'ensemble livré est complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. En cas de dommages, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service après-vente.

Vue générale de l'appareil

Légende

(Illustrations sur le rabat)

- 1** Régulateur de vapeur (vapeur / eau chaude)
- 2** Champ  (mode manuel)
- 3** Champ  (mode vapeur)
- 4** Champ  (marche / arrêt)
- 5** Mousseur à lait (pannarello)
- 6** Buse à vapeur (sous le mousseur à lait)
- 7** Réception de l'égouttoir
- 8** Écoulement
- 9** Réception du porte-filtre
- 10** Champ  (double expresso)
- 11** Champ  (expresso)
- 12** Écran

Félicitations pour votre choix !

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de cette **machine à espresso avec porte-filtre**.

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

Informations sur votre mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et conservez-le précieusement pour toute consultation ultérieure. Si vous donnez ou prêtez cet appareil à une tierce personne, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans le mode d'emploi.

Explication des symboles



Symboles de danger : ces symboles signalent des risques de blessure (par exemple par l'électricité ou par le feu). Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Attention aux surfaces chaudes !



Informations complémentaires



Pour usage alimentaire.



Consulter le mode d'emploi avant 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 la préparation de café et d'espresso à base de café ou d'espresso moulu.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approprié à un usage professionnel ou assimilé, comme par ex. dans les hôtels, les pensions avec petit-déjeuner, les bureaux, les cuisines destinées aux collaborateurs, etc.
- 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 d'observer 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 le cordon de raccordement 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. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et les éléments de commande peuvent être saisis. 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, il pourrait 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 cordon de raccordement 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 ou nettoyé.
- Pour la propre sécurité de l'utilisateur, l'appareil et le cordon de raccordement doivent être contrôlés avant chaque mise en marche afin de 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. De même, ne pas remplacer le cordon de raccordement soi-même. Si l'appareil en soi ou son cordon de raccordement 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 à l'intérieur.
- 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 cordon de raccordement à mains humides lorsque ces composants sont raccordés au réseau électrique.
- Veiller à ce que la vapeur qui se dégage ne puisse pas entrer en contact avec des appareils électriques ou des installations comportant des composants électriques.



AVERTISSEMENT – Risque de blessure

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

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.
- Ne pas extraire le porte-filtre pendant la préparation du café. Le porte-filtre devient brûlant pendant l'utilisation.
- Retirer le porte-filtre avec précaution après utilisation. Il peut contenir de l'eau résiduelle encore très chaude !
- Laisser refroidir le porte-filtre avant de vider celui-ci.
- Ne jamais verser d'eau dans le réservoir d'eau lorsque l'appareil est allumé 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.
- Pour la propre sécurité de l'utilisateur, l'appareil et le cordon de raccordement doivent être contrôlés avant chaque mise en marche afin de s'assurer qu'ils ne présentent aucun endommagement. Utiliser l'appareil uniquement s'il est entièrement fonctionnel.
- Veiller à ce que le cordon de raccordement n'expose personne à un risque de trébuchement. Le cordon de raccordement 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 toxiques ou explosives.
- 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 à proximité de matériaux inflammables. Ne pas mettre de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du bois ou du plastique) ni sur, ni à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement.

AVIS – Risque de dégâts matériels

- Utiliser l'appareil uniquement s'il est correctement assemblé ! Avant chaque utilisation, s'assurer que le porte-filtre est correctement en place et que le réservoir d'eau est dûment rempli.
- 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.
- Pour débrancher l'appareil, toujours tirer sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation !
- Ne jamais tirer ni porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le maintenir éloigné de toute 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

1. Ôtez tous les emballages et les éventuels films protecteurs et / ou protections de transport. **N'ôtez jamais la plaque signalétique ni les éventuelles mises en garde apposées.**
2. Essayez l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyez tous les accessoires à l'eau claire avec un peu de produit vaisselle.
3. Installez et raccordez l'appareil (voir paragraphe « Mise en place et raccordement de l'appareil »).
4. Avant de déguster le premier café et expresso, nous recommandons une première utilisation en guise de test qui servira à éliminer les éventuels résidus de production présents sur l'appareil et dans le système d'eau. Suivez à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Manipulation et fonctionnement » 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. Ceci est normal et ne signifie pas que l'appareil est défectueux.

5. Répétez l'opération deux fois. **Ne buvez pas ces premiers cafés / expressos !**
6. Nettoyez l'appareil et ses accessoires (voir paragraphe « Nettoyage et entretien »).



Mise en place et raccordement de l'appareil







À OBSERVER !

- Brancher l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil.
 - Faire cheminer le cordon de raccordement de sorte qu'il ne soit ni pincé ni tordu, et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (ceci s'appliquant également aux surfaces chaudes de l'appareil !).
 - Ne pas utiliser l'appareil avec une rallonge électrique.
 - Toujours placer l'appareil sur un support plan et rigide qui ne craint pas la chaleur ni les 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.
 - 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 !
-
1. Installez l'appareil sur le plan de travail de la cuisine ou toute autre surface de travail sèche et propre en respectant bien les consignes de sécurité et les précautions à prendre énoncées au début de ce paragraphe.
 2. Branchez la fiche sur une prise de courant réglementaire et aisément accessible. Le champ  (4) s'allume. L'appareil est en veille.

Manipulation et fonctionnement

Champs de commande

L'appareil est doté de cinq champs de commande :

-  Effleurer le champ manuel (2) pour commencer et arrêter la préparation du café. Lorsque la quantité voulue d'expresso / de café s'est écoulée dans la tasse, effleurez à nouveau le champ . L'appareil s'arrête et l'eau cesse de s'écouler à travers le porte-filtre. Durée de préparation max. : 90 secondes.
-  Appuyer sur le champ vapeur (3) pour activer ou désactiver le mode vapeur.
-  Effleurer le champ marche / arrêt (4) pour mettre l'appareil en marche et l'arrêter (effleurement d'env. 3 secondes). Le champ s'allume faiblement lorsque l'appareil est raccordé au secteur et puissamment lorsque l'appareil est enclenché.
-  Appuyer sur le champ double expresso (10) pour lancer la préparation de deux petits expressos ou d'un double expresso.
-  Appuyer sur le champ expresso (11) pour lancer la préparation d'un expresso.




Lorsqu'une fonction est choisie, l'écran (12) et le champ de commande correspondant s'allument pendant la préparation du café. Une fois la préparation terminée, tous les champs de commande s'allument à nouveau.

Écran

L'écran (12) s'allume uniquement pendant la préparation du café et indique la durée (en secondes) qui s'est déjà écoulée pour la préparation de l'expresso.

Temps de préparation

Le temps de préparation pour les fonctions **Expresso** ou **Double expresso** peut être modifié individuellement :

1. Effleurez le champ  (11) pendant environ 3 secondes jusqu'à ce qu'il clignote.
2. Posez une tasse sur la plaque de support (f) en dessous du porte-filtre.
3. Effleurez le champ  pour lancer la préparation du café. Le temps de préparation s'affiche à l'écran (12).
4. Effleurez à nouveau le champ  jusqu'à obtention du temps de préparation souhaité (max. 45 secondes). Le nouveau temps de préparation est maintenant enregistré.



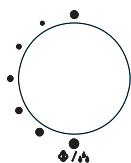
Le temps de préparation pour la fonction **Double expresso** est de ce fait automatiquement modifié ! Pour un réglage de 35 secondes pour la fonction **Expresso**, la durée correspondante pour la fonction **Double expresso** sera alors de 70 secondes.

Cela vaut inversement aussi : en cas de modification du temps de préparation pour la fonction **Double expresso**, par ex. à 50 secondes (90 secondes au max. sont possibles), ce temps est automatiquement divisé en deux pour la fonction **Expresso** et passe ainsi à 25 secondes.

Pour obtenir le meilleur arôme possible, nous recommandons d'éviter un temps de préparation supérieur à 35 secondes par expresso car cela peut lui conférer de l'amertume au-delà de cette durée.

Régulateur de vapeur

IMPORTANT ! À l'enclenchement de l'appareil, toujours veiller à ce que le régulateur de vapeur soit sur la position ●.



Le régulateur de vapeur (1) régule la diffusion de vapeur :

- Cette position ne permet pas de délivrer de vapeur.



Sur cette position, la quantité maximale de vapeur est dispensée.

ATTENTION ! Augmenter progressivement la production de vapeur. Ne jamais sélectionner directement la quantité maximale de vapeur !



Plaque de maintien au chaud

La plaque de maintien au chaud **(i)** vous permet de préchauffer vos tasses ou de garder au chaud l'expresso / le café déjà préparé. Dès que l'appareil se met à chauffer, la plaque de maintien au chaud est elle aussi automatiquement chauffée.

Insertion / retrait de l'égouttoir

L'appareil est fourni avec un égouttoir **(e)** car de l'expresso / du café peut encore goutter au niveau du porte-filtre **(d)** une fois la tasse retirée.

1. Insérez l'égouttoir dans le pied de l'appareil en le basculant légèrement afin que l'égouttoir puisse s'encliqueter. Veillez à ce qu'il soit correctement logé au sein de l'appareil.
2. Posez la plaque de support **(f)** sur l'égouttoir.
3. Pour retirer l'égouttoir, soulevez-le légèrement vers l'avant et extrayez-le délicatement de l'appareil.

Remplissage du réservoir d'eau

À OBSERVER !

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

1. Retirez le réservoir d'eau **(h)** de l'appareil en l'extrayant par le haut.
2. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau **(illustration A)**.
3. Versez de l'eau dans le réservoir d'eau. Remplissez toujours le réservoir d'eau au moins jusqu'au repère **MIN** et au maximum jusqu'au repère **MAX**.
4. Refermez le couvercle du réservoir d'eau.
5. Placez le réservoir d'eau dans l'appareil en l'insérant par le haut. Veillez à ce que les crans d'arrêt du réservoir d'eau viennent se loger correctement dans les évidements prévus à cet effet sur l'appareil.



Insertion / retrait du filtre

- Insérez le filtre **(b / c)** correspondant dans le porte-filtre **(d)**. Lors de l'insertion, veillez à loger le petit cran d'arrêt du filtre dans l'évidement du porte-filtre, sans quoi le filtre ne se met pas en place **(illustration B)**.
- Pour extraire le filtre du porte-filtre, tournez le cran d'arrêt du filtre vers l'évidement du porte-filtre. Extrayez ensuite le filtre par le haut.


Remplissage des filtres

1. Une fois le filtre en place dans le porte-filtre (**d**) (voir « Insertion / retrait du filtre »), remplissez-le d'expresso ou de café moulu à l'aide de la cuillère doseuse (**a**). Veillez à ne pas trop remplir le filtre d'expresso / de café moulu (respectez le repère **MAX**) !
2. Tassez l'expresso / le café moulu dans le filtre à l'aide du tasseur (**a**).
3. Éliminez l'excédent d'expresso / de café moulu sur le bord du porte-filtre.

Mise en place du porte-filtre dans l'appareil

1. Tenez fermement le porte-filtre (**d**) rempli par sa poignée et insérez-le dans la réception du porte-filtre (**9**) sous l'inscription  **INSERT** (insertion).
2. Tournez le porte-filtre vers la droite jusqu'à ce qu'il soit positionné sous l'inscription  **LOCK** (verrouillé).

Extraction du porte-filtre de l'appareil

1. Saisissez le porte-filtre (**d**) par sa poignée et tournez-le vers la gauche jusqu'à ce qu'il soit positionné sous l'inscription  **INSERT** (insertion).
2. Extrayez le porte-filtre de l'appareil par le bas.

Vidage du filtre

1. Relevez le petit levier logé sur la poignée du porte-filtre (**d**). Celui-ci empêche le filtre (**c**) de tomber lors du vidage (**illustration C**).
2. Tapotez le porte-filtre au-dessus d'une poubelle.
3. Rabattez le petit levier dans sa position initiale puis extrayez le filtre du porte-filtre (voir section « Insertion / retrait du filtre »).
4. Nettoyez le filtre (voir paragraphe « Nettoyage et entretien »).

Conseils

Pour obtenir un expresso ou un café plein d'arôme, veuillez observer les conseils suivants :

- Préchauffez toujours vos tasses sur la plaque de maintien au chaud (**i**).
- Rincez les tasses à l'eau chaude juste avant leur utilisation.
- Veillez à ce que le réservoir d'eau (**h**) contienne toujours de l'eau fraîche. N'utilisez pas d'eau ayant séjourné plus de 12 heures dans le réservoir d'eau.
- À la fin du préchauffage, faites d'abord couler de l'eau chaude à travers le filtre (**b / c**) et le porte-filtre (**d**) avant de les garnir d'expresso / de café moulu.
- Testez la quantité d'expresso / de café moulu qui correspond à votre goût. À titre indicatif, il faut compter 7 g d'expresso / de café moulu pour une tasse normale d'expresso ou de café.
- Dans la mesure du possible, utilisez toujours de l'expresso / du café fraîchement moulu pour qu'il développe son meilleur arôme.

- La finesse de mouture de l'expresso / du café est également importante pour l'arôme et la crème qui se forme. Testez également différents degrés de mouture.
- Ne tassez pas trop l'expresso / le café moulu dans le filtre. Si vous le tassez trop, le temps d'écoulement peut être rallongé, ce qui peut générer plus de substances amères.
- L'émulsion de lait chaud requiert une température plus importante que pour la préparation d'un expresso. Notre recommandation : préparez d'abord l'expresso puis posez-le sur la plaque de maintien au chaud pour ensuite émulsionner le lait.
- Si vous souhaitez malgré tout préparer l'expresso après avoir émulsionné le lait, il faut d'abord laisser la machine refroidir. Ce temps d'attente peut être abrégé par le nettoyage de la buse à vapeur (6) car l'eau ainsi utilisée refroidit également le chauffage et les conduites (voir paragraphe « Nettoyage et entretien » – « Nettoyage de la buse à vapeur »).
- Videz et nettoyez le filtre après chaque utilisation.
- Nettoyez et détartrez l'appareil régulièrement (voir paragraphe « Nettoyage et entretien » – « Détartrage »). L'emploi d'un appareil sale et/ou entartré nuit à l'arôme.


Préparation

À OBSERVER !

- Ne pas utiliser l'appareil sans eau ou avec trop peu d'eau, c'est-à-dire au-dessous du repère **MIN**.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans placer une tasse appropriée en dessous du porte-filtre.


Préchauffage

1. Remplissez le réservoir d'eau (h) (voir paragraphe « Manipulation et fonctionnement » – « Remplissage du réservoir d'eau »).
2. Assurez-vous que le régulateur de vapeur soit sur la position ● (arrêt).
3. Insérez le filtre (b / c) souhaité dans le porte-filtre (d) (voir paragraphe « Manipulation et fonctionnement » – « Insertion / retrait du filtre » et suivants).
4. Insérez le porte-filtre dans l'appareil (voir paragraphe « Manipulation et fonctionnement » – « Mise en place du porte-filtre dans l'appareil »).
5. Posez une tasse appropriée sur la plaque de support (f) en dessous du porte-filtre.
6. Enclenchez l'appareil en effleurant le champ ☺ (4). Les autres champs de commande s'allument et clignotent. L'appareil commence à chauffer. Dès que tous les champs de commande restent allumés, l'appareil a terminé de préchauffer.
7. Effleurez le champ ☺ (2). L'appareil commence à pomper l'eau se trouvant dans le réservoir d'eau. L'écran (12) s'allume.

8. Lorsque l'équivalent d'une ou deux tasses environ s'est écoulé, effleurez à nouveau le champ  pour arrêter la délivrance d'eau. Les conduites et le porte-filtre sont maintenant eux aussi préchauffés.
9. Extrayez délicatement le filtre.
10. Jetez l'eau contenue dans la tasse.


Préparation d'un espresso ou d'un café

1. Remplissez le filtre (voir paragraphe « Manipulation et fonctionnement » – « Insertion / retrait du filtre » et suivants).


 Pour la préparation d'espresso, utilisez de l'espresso moulu finement qui permet d'obtenir une crème parfaite.

2. Insérez le porte-filtre dans l'appareil (voir paragraphe « Manipulation et fonctionnement » – « Mise en place du porte-filtre dans l'appareil »).

3. Posez une ou deux tasses sur la plaque de support **(f)** en dessous du porte-filtre.

 Pour la préparation de deux tasses, veillez à les positionner l'une à côté de l'autre, chacune devant se trouver sous un écoulement **(8)** du porte-filtre.




4. Démarrez la préparation du café en effleurant le champ voulu (voir paragraphe « Manipulation et fonctionnement » – « Champs de commande »). L'appareil lance la préparation et l'eau passe à travers le porte-filtre pour s'écouler dans la / les tasse(s). Le temps de préparation s'affiche à l'écran **(12)**.

Pour les fonctions **Expresso** et **Double expresso**, l'appareil s'arrête automatiquement et plus aucune eau ne passe dans le porte-filtre. Pour la fonction **Manuel**, la préparation du café doit être arrêtée en effleurant à nouveau le champ  **(2)** dès que la quantité d'espresso / de café souhaitée est atteinte.










5. Si vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, effleurez le champ  **(4)** pendant env. 3 secondes. L'appareil passe en mode veille.

 Si l'appareil n'est pas arrêté manuellement, celui-ci passe automatiquement en mode veille au bout de 25 minutes.

Préparation de mousse de lait



1. Remplissez le réservoir d'eau **(h)** (voir paragraphe « Manipulation et fonctionnement » – « Remplissage du réservoir d'eau »).
2. Enclenchez l'appareil en effleurant le champ  **(4)**. Les autres champs de commande s'allument et clignotent. L'appareil commence à chauffer. Dès que tous les champs de commande restent allumés, l'appareil a terminé de préchauffer.
3. Effleurez le champ  **(3)** pour passer en mode vapeur. Le champ  clignote et l'appareil chauffe à un niveau de température supérieur.
4. Orientez la buse à vapeur **(6)** vers l'égouttoir **(e)** ou dans un récipient vide.



5. Tournez petit à petit le régulateur de vapeur (1) pour l'amener en position  /  et démarrer la production de vapeur dès que le champ  reste allumé. L'appareil commence à produire de la vapeur et l'eau de condensation est évacuée.
 6. Dès que la buse produit de la vapeur en continu, amenez le sélecteur sur la position ●.
 7. Remplissez jusqu'aux deux tiers environ un récipient à poignée avec du lait réfrigéré présentant un taux de matière grasse d'au moins 2 %.
Attention ! Le récipient doit être suffisamment grand car un lait qui mousse prend du volume.
 8. Orientez la buse à vapeur dans le récipient prévu pour l'émulsion et plongez-la dans le lait.
 9. Commencez l'émulsion en amenant petit à petit le régulateur de vapeur sur la position  / .
 10. Dans un premier temps, maintenez d'abord la buse à vapeur juste en dessous de la surface du lait pour le chauffer. Lorsque le lait est tiède, plongez ensuite la buse à vapeur jusqu'au fond du récipient pour émulsionner le lait.
 11. Lorsque la mousse du lait a la consistance désirée, amenez le sélecteur sur la position ● puis extrayez le récipient à émulsion par le bas.
 12. Frappez le récipient à émulsion une ou deux fois contre un support rigide pour densifier la mousse de lait.
 13. Versez la mousse de lait dans un récipient à boisson ou récupérez-la à l'aide d'une cuillère.
 14. Nettoyez la buse à vapeur après chaque utilisation afin d'éviter tout colmatage (voir paragraphe « Nettoyage et entretien » – « Nettoyage de la buse à vapeur »).
-  Une fois la préparation terminée, videz l'égouttoir afin que celui-ci ne déborde pas lors de la prochaine préparation.
15. Si vous souhaitez quitter le mode vapeur, appuyez une nouvelle fois sur le champ . Tous les champs de commande s'allument à nouveau.
 16. Si vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, effleurez le champ  pendant env. 3 secondes. L'appareil passe en mode veille.
-  Si l'appareil n'est pas arrêté manuellement, celui-ci passe automatiquement en mode veille au bout de 25 minutes.

Préparation d'une boisson chaude à la vapeur



La vapeur produite par l'appareil peut servir à chauffer du lait, des boissons et l'eau du thé.

1. Ôtez le mousser à lait (5) de la buse à vapeur (6).
2. Suivez les étapes 1 à 6 indiquées à la section « Préparation de mousse de lait ».
3. Plongez la buse à vapeur intégralement dans le récipient contenant la boisson à chauffer.
4. Commencez la production de vapeur en amenant petit à petit le régulateur de vapeur (1) sur la position  / . La vapeur chauffe le liquide au sein du récipient.

5. Bougez le récipient en décrivant des mouvements circulaires afin d'accélérer l'opération de chauffe.
6. Lorsque la boisson est à la température désirée, amenez le régulateur de vapeur sur la position ● puis extrayez le récipient par le bas.
7. Nettoyez la buse à vapeur après chaque utilisation afin d'éviter tout colmatage (voir paragraphe « Nettoyage et entretien » – « Nettoyage de la buse à vapeur »).



Une fois la préparation terminée, videz l'égouttoir afin que celui-ci ne déborde pas lors de la prochaine préparation.







8. Si vous souhaitez quitter le mode vapeur, appuyez une nouvelle fois sur le champ . Tous les champs de commande s'allument à nouveau.
9. Si vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, effleurez le champ  (4) pendant env. 3 secondes. L'appareil passe en mode veille.



Si l'appareil n'est pas arrêté manuellement, celui-ci passe automatiquement en mode veille au bout de 25 minutes.

Préparation d'eau chaude

En mode préparation, l'appareil peut fournir de l'eau chaude, par ex. pour le thé, à la buse à vapeur (6).

1. Remplissez le réservoir d'eau (h) (voir paragraphe « Manipulation et fonctionnement » – « Remplissage du réservoir d'eau »).
2. Enclenchez l'appareil en effleurant le champ  (4). Les autres champs de commande s'allument et clignotent. L'appareil commence à chauffer. Dès que tous les champs de commande restent allumés, l'appareil a terminé de préchauffer.
3. Plongez la buse à vapeur (6) intégralement dans un récipient approprié.
Attention ! Pour cette fonction, l'appareil doit rester en mode préparation. NE PAS activer le mode vapeur !
4. Amenez le régulateur de vapeur (1) sur la position  / .
5. Effleurez le champ  (2). De l'eau chaude s'écoule de la buse à vapeur.
6. Une fois que la quantité d'eau chaude désirée est recueillie dans le récipient, effleurez à nouveau le champ  pour arrêter la délivrance d'eau.
7. Si vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, effleurez le champ  pendant env. 3 secondes. L'appareil se met en veille.



Si l'appareil n'est pas arrêté manuellement, celui-ci passe automatiquement en mode veille au bout de 25 minutes.



Recettes de boissons à base de café

Cappuccino

La préparation du cappuccino requiert normalement un tiers d'expresso, un tiers de lait chaud et un tiers de mousse de lait.



La tasse doit être bien préchauffée car la préparation s'effectue en plusieurs étapes.

1. Préparez d'abord l'expresso (voir paragraphe « Préparation » – « Préparation d'un expresso ou d'un café »).
2. Placez ensuite la tasse sur la plaque de maintien au chaud **(i)** pour que l'expresso reste le plus chaud possible.
3. Versez ensuite le lait – à raison du double de la quantité d'expresso – dans le récipient à émulsion et émulsionnez le lait à moitié (voir paragraphe « Préparation » – « Préparation de mousse de lait »). L'autre moitié du lait doit rester liquide.
4. Retenez la mousse de lait à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en plastique et versez le lait chaud sur l'expresso.
5. Puisez du récipient la mousse de lait à la cuillère pour en coiffer le cappuccino.
6. Saupoudrez à volonté un peu de cacao en poudre ou de cannelle sur la mousse de lait.

Latte Macchiato

La recette classique du latte macchiato se prépare en trois couches : une couche inférieure avec du lait chaud (2/3), une couche supérieure avec du lait émulsionné (1/3) et un expresso à verser sur la mousse de lait. Le lait à forte teneur en matière grasse étant de plus forte densité que l'expresso, le café flotte sur le lait.



La tasse à expresso et le verre pour le latte macchiato doivent être bien préchauffés car la préparation s'effectue en plusieurs étapes.

1. Versez le lait dans le récipient à émulsion et émulsionnez un tiers du lait (voir paragraphe « Préparation » - « Préparation de mousse de lait »). Le reste du lait est simplement chauffé et reste liquide.
2. Versez le lait chaud et la mousse de lait dans le verre à latte macchiato.
3. Placez ensuite le verre à latte macchiato sur la plaque de maintien au chaud **(i)** pour que le lait reste le plus chaud possible.
4. Rincez la buse à vapeur **(6)** pendant env. 30 à 60 secondes afin de faire refroidir le chauffage et les conduites et d'atteindre ainsi plus rapidement la température de préparation de l'expresso (voir paragraphe « Nettoyage et entretien » – « Nettoyage de la buse à vapeur »).
5. Préparez l'expresso (voir paragraphe « Préparation » – « Préparation d'un expresso ou d'un café »).
6. Versez l'expresso chaud sur le bord du verre pour qu'il traverse la mousse de lait.

Nettoyage et entretien






À OBSERVER !

- Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'agents toxiques, caustiques ou récurants, ni d'éponges abrasives. Ceux-ci risqueraient d'endommager les surfaces.

1. Retirez le porte-filtre (**d**) de l'appareil et videz-le (voir paragraphe « Manipulation et fonctionnement » – « Extraction du porte-filtre de l'appareil »).
2. Extrayez le filtre (**b / c**) utilisé (voir paragraphe « Manipulation et fonctionnement » – « Insertion / retrait du filtre »).
3. Videz l'égouttoir (**e**) après chaque utilisation (voir paragraphe « Manipulation et fonctionnement » – « Insertion / retrait de l'égouttoir »).
4. Nettoyez tous les accessoires utilisés à l'eau chaude avec du produit vaisselle.
5. Passez un chiffon humide sur le corps de l'appareil. Si besoin, utilisez un peu de produit vaisselle pour éliminer les salissures les plus tenaces.
6. Assurez-vous régulièrement que le cordon de raccordement n'est pas endommagé.

Nettoyage de la buse à vapeur

Afin d'éviter tout colmatage, la buse à vapeur (**6**) doit être nettoyée après chaque utilisation.

1. Retirez par le bas le mousseur à lait (**5**) de la buse à vapeur et nettoyez-le à l'eau chaude avec du produit vaisselle.
 2. Pivotez la buse à vapeur sur l'égouttoir (**e**).
 3. Enclenchez l'appareil en effleurant le champ  (**4**). Les autres champs de commande s'allument et clignotent. L'appareil commence à chauffer. Dès que tous les champs de commande restent allumés, l'appareil a terminé de préchauffer.
- Attention !** Pour le nettoyage, l'appareil doit rester en mode préparation. NE PAS activer le mode vapeur !
4. Amenez le régulateur de vapeur (**1**) sur la position  / .
 5. Effleurez le champ  (**2**) pour évacuer de la buse à vapeur les résidus de lait et de boisson.
 6. Au bout d'un certain temps, effleurez à nouveau le champ  pour arrêter la délivrance d'eau.
 7. Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide.



Si la buse à vapeur est obstruée, vous pouvez la déboucher en vous servant d'une aiguille.



Détartrage





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

En fonction de la qualité de l'eau dans la région et de la fréquence d'utilisation de l'appareil, nous recommandons d'éliminer à intervalles réguliers (environ toutes les 2 à 6 semaines) les dépôts de tartre que forme l'eau en utilisant un produit anticalcaire.

Une formation de vapeur plus importante qu'en temps normal et un ralentissement de l'écoulement du café sont les premiers signes annonciateurs de la nécessité d'un détartrage.

*Pour procéder au détartrage, nous recommandons 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

1. Remplissez le réservoir d'eau (h) jusqu'au repère **MAX** 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).
2. Enclenchez l'appareil en effleurant le champ  (4). Les autres champs de commande s'allument et clignotent. L'appareil commence à chauffer. Dès que tous les champs de commande restent allumés, l'appareil a terminé de préchauffer.
3. Insérez le porte-filtre (d) dans l'appareil (voir paragraphe « Manipulation et fonctionnement » – « Mise en place du porte-filtre dans l'appareil »).
4. Placez un récipient approprié sous le porte-filtre.
5. Démarrez la préparation en effleurant le champ  (2). L'appareil lance la préparation et l'eau passe à travers le porte-filtre pour s'écouler dans la tasse.
6. Laissez s'écouler environ un tiers de la solution puis appuyez à nouveau sur le champ .
7. Laissez agir la solution de détartrage pendant un certain temps.
8. Au bout d'env. 30 minutes, effleurez à nouveau le champ  et laissez s'écouler le restant de la solution.
9. Rincez abondamment le réservoir d'eau et faites passer deux fois de l'eau claire dans la machine en remplissant à chaque fois votre réservoir d'eau pour rincer l'appareil.
10. Rincez abondamment toutes les pièces amovibles à l'eau claire. L'appareil est maintenant détartré et à nouveau prêt à être utilisé.

Rangement

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




Rangez 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.

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même. S'il n'est pas possible de résoudre le problème selon les indications suivantes, veuillez vous adresser au service après-vente.



Ne tentez pas de réparer vous-même un appareil électrique !

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|--|---|
| L'appareil ne se met pas en marche. / Le champ  (4) ne s'allume pas. | La fiche n'est pas branchée correctement à la prise de courant. | Corrigez la position de la fiche dans la prise. |
| | La prise est défectueuse. | Essayez le branchement sur une autre prise. |
| | Il n'y a pas de tension secteur. | Contrôlez le fusible du secteur. |
| | Le champ  n'a pas été activé. | Effleurez le champ  pour enclencher l'appareil. |
| Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles. | Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique. | Réduisez le nombre d'appareils sur le circuit électrique. |
| La préparation ne peut pas commencer. | L'appareil n'a pas encore atteint la bonne température de service. | Attendez que l'appareil ait suffisamment chauffé ou qu'il ait assez refroidi. Accélérez le refroidissement en rinçant la buse à vapeur. |
| De l'eau s'échappe de l'appareil. | Il y a trop d'eau dans le réservoir d'eau (h). | Éliminez un peu d'eau. |
| | Le régulateur de vapeur (I) n'est pas en position ●. | Placez toujours le sélecteur sur la position ● en l'absence de récipient en dessous de la réception du porte-filtre (d) ou de la buse à vapeur (6). |
| | L'égouttoir (e) est plein. | Videz l'égouttoir. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|--|
| L'expresso / le café coule sur le côté extérieur du porte-filtre (d). | Le porte-filtre n'est pas correctement en place. | Veillez à ce qu'il soit correctement en place. |
| | Le bord du porte-filtre est encrassé par de l'expresso / du café moulu. | Nettoyez le porte-filtre et le filtre (b / c). |
| Malgré les bruits de pompage, aucune eau ne sort de l'appareil. | Il n'y a pas d'eau dans le réservoir (h). | Remplissez le réservoir d'eau. |
| | Le réservoir d'eau (h) n'est pas correctement en place. | Retirez le réservoir d'eau et réinstallez-le. Veillez à ce qu'il soit bien en place. |
| | Au premier remplissage, l'eau doit d'abord remplir toutes les conduites et le chauffage. | Au premier remplissage, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère Max et pompez de l'eau en mode manuel jusqu'à ce que l'eau circule partout. |
| L'écoulement de l'expresso / du café dans la tasse se fait très lentement. | L'expresso / le café moulu est trop tassé. | Ne tassez que légèrement l'expresso / le café moulu. |
| | L'expresso / le café est moulu trop finement. | Utilisez un expresso / du café dont le grain est moulu moins finement. |
| | L'appareil est entartré. | Détartrez l'appareil. |
| Une forte vapeur se dégage pendant la préparation. | L'appareil est entartré. | Détartrez l'appareil. |
| 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. | Rincez l'appareil à l'eau claire. |

Garantie et restrictions de responsabilité

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

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

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



Conserver l'emballage d'origine pendant la durée de la garantie pour 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 : | 05015 |
| Numéro de modèle : | CM5403EA-GS |
| Tension d'alimentation : | 220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz |
| Puissance : | 1100 W |
| Pression : | 15 bar |
| Classe de protection : | I |
| Identifiant mode d'emploi : | Z 05015 M BE V2.I 012I dk |



Mise au rebut



Débarressez-vous 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.



| | |
|-----------|---|
| 64 | Volumen de suministro |
| 64 | Descripción del aparato |
| 65 | Información sobre estas instrucciones de uso |
| 65 | Explicación de los símbolos |
| 65 | Explicación de los términos de advertencia |
| 65 | Uso previsto |
| 66 | Indicaciones de seguridad |
| 69 | Antes del primer uso |
| 69 | Colocación y conexión del aparato |
| 70 | Uso y funcionamiento |
| 70 | Teclas |
| 70 | Pantalla |
| 70 | Tiempo de preparación |
| 71 | Regulador de vapor |
| 71 | Placa calentadora |
| 71 | Colocar / retirar la bandeja de goteo |
| 71 | Llenar el depósito de agua |
| 72 | Colocar / retirar el filtro |
| 72 | Llenar el filtro |
| 72 | Colocar el portafiltro en el aparato |
| 72 | Sacar el portafiltro del aparato |
| 72 | Vaciar el filtro |
| 72 | Sugerencias |
| 73 | Preparación |
| 73 | Precalentar |
| 74 | Preparar expreso o café |
| 74 | Preparar espuma de leche |
| 76 | Calentar bebidas con vapor |
| 76 | Calentar agua |
| 77 | Recetas de especialidades de café |
| 77 | Cappuccino |
| 77 | Latte Macchiato |
| 78 | Limpieza y cuidado |
| 78 | Limpieza de la salida de vapor |
| 79 | Descalcificación |
| 80 | Almacenamiento |
| 80 | Solución de problemas |
| 82 | Garantía y limitaciones de responsabilidad |
| 82 | Datos técnicos |
| 82 | Eliminación |

Volumen de suministro






- a** Cuchara dosificadora con prensador
 - b** Filtro grande para café molido, para preparar 2 tazas de expreso o 1 taza de expreso doble
 - c** Filtro grande para café molido, para preparar 1 taza de expreso o 1 taza de café pequeña
 - d** Portafiltro
 - e** Bandeja de goteo
 - f** Placa de apoyo
 - g** Unidad principal
 - h** Depósito de agua con tapa
 - i** Placa calentadora
- Instrucciones de uso

Compruebe la integridad del volumen de suministro y que ningún componente haya sufrido daños durante el transporte. Si detecta daños, no utilice el aparato e informe al servicio de atención al cliente.

Descripción del aparato

Leyenda

(Para las imágenes, véase la página desplegable)

- 1** Regulador del vapor (vapor / agua caliente)
- 2** Tecla  (modo manual)
- 3** Tecla  (modo de vapor)
- 4** Tecla  (encendido / apagado)
- 5** Espumador de leche (Pannarello)
- 6** Salida de vapor (bajo el espumador de leche)
- 7** Soporte de la bandeja de goteo
- 8** Salida
- 9** Alojamiento del portafiltro
- 10** Tecla  (expreso doble)
- 11** Tecla  (expreso)
- 12** Pantalla

¡Enhorabuena por su elección!

Estimado/a cliente/a:

Nos alegramos de que se haya decidido por esta **cafetera para espresso con portafiltro**.

Si tiene alguna pregunta sobre el aparato 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 estas instrucciones de uso

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente las instrucciones de uso y consérvelas para poder consultarlas más tarde. En caso de entregar a alguien el aparato, deberá entregar también estas instrucciones de uso. Se consideran un componente del aparato. Ni el fabricante ni el importador asumirán ninguna responsabilidad si no se respetan las indicaciones de estas instrucciones de uso.

Explicación de los símbolos



Señales de peligro: Estos símbolos señalan peligros de lesiones (por descargas, quemaduras, etc.). Leer con detenimiento las indicaciones de seguridad correspondientes y respetarlas.



¡Cuidado con las superficies calientes!



Información adicional



Adecuado para uso alimentario.



¡Leer las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato!

Explicación de los términos de advertencia

Los términos de advertencia indican los peligros en caso de incumplimiento de las instrucciones correspondientes.

PELIGRO – Riesgo elevado; las consecuencias son lesiones graves o incluso la muerte.

ADVERTENCIA – Riesgo medio; las consecuencias pueden ser lesiones graves o incluso la muerte.

ATENCIÓN – Riesgo bajo; puede producir lesiones leves o moderadas.

AVISO – Riesgo de daños materiales.

Uso previsto

- Este aparato solo está diseñado para la preparación de café y espresso empleando café molido o espresso.
- Está pensado únicamente para el uso doméstico privado, no para usos comerciales o en entornos similares a los domésticos, como hoteles, hospedajes con desayuno, oficinas, cocinas para empleados, etc.
- Utilizar el aparato únicamente como se describe en el manual de instrucciones. Cualquier otro uso se considera indebido.



Indicaciones de seguridad



Advertencia: Respetar todas las indicaciones de seguridad, instrucciones, imágenes y datos técnicos que acompañan a este aparato. El incumplimiento de las indicaciones de seguridad y las instrucciones puede ocasionar descargas eléctricas, incendios y 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 estén 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 sus accesorios están muy calientes durante el uso e inmediatamente después. Mientras el aparato esté en marcha o inmediatamente después de apagarlo, solo deben tocarse los mangos y los elementos de mando. Dejar enfriar el aparato por completo antes de limpiarlo.

- No sobrepasar nunca el nivel de llenado **máximo** (observar la marca **MAX**). Si el depósito de agua se llena en exceso, podría desbordarse.
- El aparato no está pensado para ser utilizado con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto aparte.
- No sumergir nunca el aparato o el cable de conexión en agua u otros líquidos y asegurarse de que no caigan nunca en el agua ni se mojen.



- El aparato siempre se debe desconectar de la corriente si no va a estar vigilado y antes de cualquier montaje o limpieza.
- Por motivos de seguridad, es preciso comprobar que no haya daños en el aparato ni en el cable de conexión antes de cada puesta en marcha. Utilizar el aparato solo si está en condiciones de funcionamiento.
- No efectuar modificaciones en el aparato. No sustituir nunca el cable de conexión por cuenta propia. Si el aparato o su cable de conexión están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, el servicio de atención al cliente o los distribuidores especializados con el fin de evitar peligros.
- Es imprescindible seguir las indicaciones del capítulo «Limpieza y cuidado».



PELIGRO – Descarga eléctrica

- Utilizar el aparato únicamente en espacios cerrados.
- El aparato no debe utilizarse en entornos con una elevada humedad.
- En caso de que el aparato cayese al agua, interrumpir de inmediato el suministro eléctrico. No intentar sacarlo del agua mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No tocar nunca el aparato ni su cable de conexión con las manos húmedas si este está conectado a la corriente.
- Procurar que el vapor que salga no entre en contacto con aparatos ni dispositivos que contengan componentes eléctricos.



ADVERTENCIA – Peligro de lesiones

- Mantener a niños y animales alejados del material de embalaje. ¡Existe riesgo de asfixia!

Peligro de escaldadura 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 hervido.
- No sacar el portafiltro durante el proceso de hervido. El portafiltro se calienta durante el uso.
- Tener cuidado al retirar el portafiltro después de su uso. Todavía puede haber restos de agua muy caliente dentro o alrededor del portafiltro.



- Dejar que el portafiltro se enfríe antes de vaciarlo.
- Si el aparato está encendido o durante el proceso de hervido, no rellenar nunca el depósito de agua. Antes de llenarlo, dejar que se enfríe.
- No mover el aparato durante el proceso de hervido.
- Por motivos de seguridad, es preciso comprobar que no haya daños en el aparato ni en el cable de conexión antes de cada puesta en marcha. Utilizar el aparato solo si está en condiciones de funcionamiento.
- Asegurarse de que no sea posible tropezarse con el cable de conexión. El cable de conexión no debe quedar colgando de la superficie de apoyo para evitar que alguien lo arrastre y tire el aparato.



ADVERTENCIA – Peligro de incendio

- No utilizar el aparato en habitaciones en las que haya polvo fácilmente inflamable o vapores tóxicos y explosivos.
- No conectar el aparato a la misma regleta que otros dispositivos (de elevada potencia) para evitar una sobrecarga y un posible cortocircuito (incendio).
- No poner en marcha el aparato cerca de materiales inflamables. No colocar materiales inflamables (p. ej. cartón, papel, madera, plástico, etc.) sobre el aparato ni dentro de él.
- No cubrir el aparato mientras esté en marcha.

AVISO – Riesgo de daños materiales

- ¡Utilizar el aparato únicamente si está correctamente montado! Antes de cada uso, comprobar que el portafiltro esté correctamente instalado y que el depósito de agua esté debidamente lleno.
- Desconectar el aparato y desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente si se produce algún problema durante el funcionamiento o en caso de tormenta.
- Para desenchufarlo de la toma de corriente, tirar siempre del enchufe y no del cable.
- No tirar nunca del aparato ni transportarlo usando el cable de conexión.
- Proteger el aparato de fuentes de calor, llamas abiertas, temperaturas negativas, humedad permanente, agua y golpes.
- Emplear solo los accesorios originales del fabricante para no perjudicar el funcionamiento del aparato y evitar posibles daños.



Antes del primer uso

1. Retire todo el embalaje y las posibles láminas de protección, así como la protección para el transporte. **No retire nunca la placa de características ni las posibles señales de advertencia.**
2. Pase un paño limpio y húmedo por el aparato. Limpie todos los accesorios con agua limpia y un poco de producto lavavajillas.
3. Coloque el aparato y conéctelo (véase capítulo «Colocación y conexión del aparato»).
4. Antes de disfrutar por primera vez del café y del expreso, recomendamos hacer una prueba de funcionamiento para eliminar los posibles residuos de producción del sistema de agua. Siga para ello las instrucciones de los capítulos «Uso y funcionamiento» y «Preparación».




En la primera puesta en marcha se pueden producir ligeras emisiones de humo y olores debido a los aditivos necesarios para la fabricación. Esto es normal y no significa que el aparato esté defectuoso.

5. Repita este paso dos veces. **¡No beber este expreso o café!**
6. Limpie el aparato y los accesorios (véase capítulo «Limpieza y cuidado»).

Colocación y conexión del aparato

¡TENER EN CUENTA!

- Conectar el aparato solo a una toma de corriente instalada según lo prescrito. La toma de corriente debe estar bien accesible después de conectarla para que la conexión de red se pueda desconectar rápidamente. La tensión de alimentación debe coincidir con los datos técnicos del aparato.
- Disponer el cable de conexión de forma que no pueda quedar aplastado ni retorcido ni entrar en contacto con superficies calientes (incluidas las superficies calientes del propio aparato).
- No utilizar el aparato con un alargador.
- Colocar el aparato siempre dejando un espacio a los lados (mín. 20 cm) y hacia arriba (mín. 30 cm) sobre una base plana, firme, resistente al calor y protegida contra salpicaduras de agua.
- No colocar el aparato debajo de armarios de cocina o similares, pues podrían resultar dañados por el vapor ascendente.

1. Coloque el aparato sobre la encimera u otra superficie de trabajo limpia y seca, teniendo en cuenta las instrucciones de seguridad y las instrucciones al principio de este capítulo.
2. Inserte el enchufe en una toma de corriente correctamente instalada y de fácil acceso. La tecla  (4) se ilumina. El aparato se encuentra en modo de espera.




Uso y funcionamiento

Teclas

El aparato cuenta con cinco teclas.



Pulsar la tecla Manual **(2)** para iniciar y detener el proceso de hervido. Cuando la taza contenga la cantidad deseada de expreso o café, vuelva a pulsar la tecla . El aparato se detiene y ya no sale agua por el portafiltro. Tiempo máx. de hervido: 90 segundos.



Pulsar la tecla de vapor **(3)** para activar o desactivar el modo de vapor.



Pulsar la tecla de encendido / apagado **(4)** para encender y apagar el aparato (pulsarla aprox. 3 segundos). La tecla se ilumina ligeramente si el aparato está conectado a la red eléctrica y con mucha intensidad si el aparato está encendido.



Pulsar la tecla de expreso doble **(10)** para iniciar el proceso de hervido para dos expresos pequeños o uno doble.



Pulsar la tecla de expreso **(11)** para iniciar el proceso de hervido para un expreso.




Si se selecciona una función, durante el proceso de hervido se iluminan la pantalla **(12)** y la tecla correspondiente. Una vez finalizado el proceso de hervido, vuelven a iluminarse todas las teclas.

Pantalla

La pantalla **(12)** solo se ilumina durante el proceso de hervido y muestra el tiempo (en segundos) que lleva filtrándose el expreso.

Tiempo de preparación

El tiempo de preparación puede ajustarse por separado para las funciones *Expreso* o *Expreso doble*:

1. Pulse la tecla  **(11)** durante aprox. 3 segundos hasta que parpadee.
2. Coloque una taza sobre la placa de apoyo **(f)** bajo el portafiltro.
3. Pulse la tecla  para iniciar el proceso de hervido. En la pantalla **(12)** se muestra el tiempo de preparación.
4. Vuelva a pulsar la tecla  cuando se haya alcanzado el tiempo de preparación deseado (máx. 45 segundos). El nuevo tiempo de preparación se guardará.



¡El tiempo de preparación para la función *Expreso doble* se modifica automáticamente! Si se ajustan 35 segundos para *Expreso*, *Expreso* doble tardará 70 segundos en prepararse.

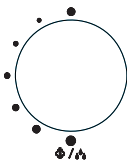
Esto también funciona a la inversa: Si se modifica el tiempo de preparación para la función *Expreso doble* a, por ejemplo, 50 segundos (el máximo posible es 90 segundos), el tiempo para el *Expreso* se reduce automáticamente a la mitad, a 25 segundos.

Para obtener el mejor sabor, recomendamos evitar un tiempo de preparación superior a 35 segundos por expreso, ya que si el tiempo de preparación es demasiado largo, el café podría volverse amargo.



Regulador de vapor

¡IMPORTANTE! Al encender el aparato, asegurarse siempre de que el regulador de vapor esté en la posición ●.



Con el regulador de vapor (I) se regula la salida de vapor:

● En esta posición no sale vapor.



En esta posición sale la máxima cantidad de vapor.

¡ATENCIÓN! Elevar la cantidad de vapor poco a poco. No ajustar nunca la cantidad máxima de vapor.

Placa calentadora

Sobre la placa calentadora (i) puede calentar las tazas o conservar caliente el expreso / café ya preparado. Cuando el aparato se calienta, la placa calentadora se calienta también automáticamente.

Colocar / retirar la bandeja de goteo

El aparato se suministra con una bandeja de goteo (e), ya que, al retirar la taza, aún puede gotear café o expreso del portafiltro (d).

1. Coloque la bandeja de goteo en la base del aparato. Insértela ligeramente inclinada para que pueda encajar. Asegúrese de que esté correctamente asentada.
2. Coloque la placa de apoyo (f) sobre la bandeja de goteo.
3. Para retirar la bandeja de goteo, inclínela ligeramente hacia delante y sáquela del aparato con cuidado.

Llenar el depósito de agua

¡TENER EN CUENTA!

- No añadir leche ni otros líquidos al depósito de agua. ¡Emplear únicamente agua!

1. Saque el depósito de agua (h) del aparato tirando de él hacia arriba.
2. Abra la tapa del depósito de agua (imagen A).
3. Llene el depósito de agua con agua. Asegúrese de llenar el depósito, como mínimo, hasta la marca **MIN** y, como máximo, hasta la marca **MAX**.
4. Cierre la tapa del depósito de agua.
5. Inserte el depósito de agua en el aparato deslizándolo desde arriba. Asegúrese de que las pestañas de enclavamiento del depósito de agua estén en las ranuras previstas para tal fin en el aparato.



Colocar / retirar el filtro

- Coloque el filtro correspondiente (**b / c**) en el portafiltro (**d**). Al colocarlo, asegúrese de que la pestaña del filtro esté en la ranura del portafiltro. De lo contrario, no se podrá colocar el filtro (**imagen B**).
- Para sacar el filtro del portafiltro, gire la pestaña del filtro hasta la ranura del portafiltro. A continuación, saque el filtro en sentido ascendente.


Llenar el filtro

1. Tras colocar el filtro en el portafiltro (**d**) (véase «Colocar / retirar el filtro»), llénelo de café molido o expreso con ayuda de la cuchara dosificadora (**a**). Asegúrese de no sobrecargar el filtro de café molido o expreso (observar la marca **MAX**).
2. Presione el café molido / expreso con el prensador (**a**) en el filtro.
3. Retire el exceso de café molido / expreso del borde del portafiltro.

Colocar el portafiltro en el aparato

1. Sujete el portafiltro lleno (**d**) por el mango y colóquelo bajo el rótulo  **INSERT** (insertar) en el alojamiento del portafiltro (**9**).
2. Gire el portafiltro hacia la derecha hasta que esté situado bajo el rótulo  **LOCK** (bloquear).

Sacar el portafiltro del aparato

1. Sujete el portafiltro (**d**) por el mango y gírelo hacia la izquierda hasta que esté situado bajo el rótulo  **INSERT** (insertar).
2. Extraiga el portafiltro del aparato desplazándolo hacia abajo.

Vaciar el filtro

1. Pliegue la palanquita del mango del portafiltro (**d**) hacia arriba. Impide que se caiga el filtro (**c**) al vaciarlo (**imagen C**).
2. Golpee el filtro para vaciarlo sobre un cubo de basura.
3. Devuelva la palanquita a su posición y saque el filtro del portafiltro (véase apartado «Colocar / retirar el filtro»).
4. Limpie el filtro (véase capítulo «Limpieza y cuidado»).

Sugerencias

Para obtener un expreso o café aromático, siga estas sugerencias:

- Precaliente siempre las tazas en la placa calentadora (**i**).
- Enjuague las tazas con agua caliente inmediatamente antes de usarlas.
- Llene siempre el depósito de agua (**h**) con agua fresca. No use agua que lleve más de 12 horas en el depósito de agua.



- Después de calentar el aparato, deje primero que fluya agua caliente por el filtro (**b / c**) y el portafiltro (**d**) antes de llenarlos de café molido / expreso.
- Experimente con la cantidad de café molido / expreso que se ajuste a su gusto. Como valor orientativo, puede calcular 7 g de café molido / expreso para una taza normal de expreso o café.
- Si es posible, use siempre café recién molido / expreso para lograr el óptimo desarrollo del aroma.
- El grado de molienda del café molido / expreso también influye en el aroma y la cremosidad. Experimente también con distintos grados de molienda.
- No comprima demasiado el café molido / expreso en el filtro. Si el café molido / expreso está demasiado prensado, puede aumentar el tiempo de paso, pudiendo liberarse más sustancias amargas.
- Para espumar la leche es necesaria una temperatura más alta que para preparar un expreso. Recomendamos preparar primero el expreso y colocarlo sobre la placa calentadora y preparar la espuma después.
- Si desea preparar el expreso después de preparar la espuma de leche, es preciso dejar enfriar primero la máquina. Este proceso puede acelerarse limpiando la salida de vapor (**6**), puesto que el agua que sale enfría adicionalmente el elemento calefactor y los conductos (véase capítulo «Limpieza y cuidado» – «Limpieza de la salida de vapor»).
- Vacíe y limpie el filtro después de cada uso.
- Limpie y descalcifique el aparato regularmente (véase capítulo «Limpieza y cuidado» – «Descalcificación»). Un aparato sucio o con cal afecta al aroma.

Preparación




¡TENER EN CUENTA!

- No poner nunca en marcha el aparato sin agua o con una cantidad de agua por debajo de la marca **MIN**.
- No utilizar nunca el aparato sin haber colocado la taza adecuada bajo el portafiltro.

Precalentar

1. Llene el depósito de agua (**h**) (véase capítulo «Uso y funcionamiento» – «Llenar el depósito de agua»).
2. Asegúrese de que el regulador de vapor esté en posición ● (apagado).
3. Coloque el filtro deseado (**b / c**) en el portafiltro (**d**) (véase capítulo «Uso y funcionamiento» – «Colocar / retirar el filtro» y siguiente).
4. Coloque el portafiltro en el aparato (véase capítulo «Uso y funcionamiento» – «Colocar el portafiltro en el aparato»).
5. Coloque una taza apropiada sobre la placa de apoyo (**f**) bajo el portafiltro.



6. Encienda el aparato pulsando la tecla  (4). El resto de teclas se iluminan y parpadean. El aparato inicia el proceso de calentamiento. En cuanto todas las teclas estén iluminadas de forma permanente, el aparato estará precalentado.
7. Pulse la tecla  (2). El aparato comienza a bombear agua desde el depósito de agua. La pantalla (12) se enciende.
8. Cuando hayan salido aprox. una o dos tazas, vuelva a pulsar al tecla  para detener el agua. Ahora también estarán precalentados los conductos y el portafiltro.
9. Extraiga el filtro con cuidado.
10. Deseche el agua de la taza.

Preparar expreso o café

1. Llene el filtro (véase capítulo «Uso y funcionamiento» - «Colocar / retirar el filtro» y siguiente).





Para preparar expreso, utilice un expreso molido fino para conseguir una crema perfecta.

2. Coloque el portafiltro en el aparato (véase capítulo «Uso y funcionamiento» – «Colocar el portafiltro en el aparato»).
3. Coloque una o dos tazas sobre la placa de apoyo (f) bajo el portafiltro.




Si usa dos tazas, asegúrese de que están bien alineadas bajo sendas salidas (8) del portafiltro.

4. Inicie el proceso de hervido pulsando la tecla (véase capítulo «Uso y funcionamiento» – «Teclas»). El aparato inicia el proceso de hervido y el agua pasa a través del portafiltro hasta la(s) taza(s). En la pantalla (12) se muestra el tiempo de preparación. En las funciones **Expreso** y **Expreso doble**, el aparato se detiene automáticamente y deja de pasar agua por el portafiltro. En la función **Manual**, el proceso de hervido debe interrumpirse volviendo a pulsar la tecla  (2) en cuanto se alcance la cantidad de expreso / café deseada.
5. Si ya no desea usar más el aparato, pulse la tecla  (4) durante unos 3 segundos. El aparato pasa al modo de espera.
















Si el aparato no se apaga manualmente, pasará automáticamente al modo de espera después de 25 minutos.

Preparar espuma de leche




1. Llene el depósito de agua (h) (véase capítulo «Uso y funcionamiento» – «Llenar el depósito de agua»).
2. Encienda el aparato pulsando la tecla  (4). El resto de teclas se iluminan y parpadean. El aparato inicia el proceso de calentamiento. En cuanto todas las teclas estén iluminadas de forma permanente, el aparato estará precalentado.





3. Pulse la tecla  (3) para pasar al modo de vapor. La tecla  parpadea y el aparato se calienta a una temperatura superior.
 4. Oriente la salida de vapor (6) sobre la bandeja de goteo (e) o un recipiente vacío.
 5. Inicie el proceso de vapor cuando la tecla  permanezca encendida, girando el regulador de vapor (1) gradualmente hasta la posición  / . El aparato empieza a dejar salir vapor y el agua de condensación se desvía.
 6. Gire el selector hasta la posición  cuando salga vapor continuamente de la salida de vapor.
 7. Llene un recipiente con mango hasta dos tercios de su capacidad con leche fría de la nevera con un contenido de grasa del 2 % como mínimo para generar espuma.
¡Atención! El recipiente debe ser suficientemente grande, porque la leche aumenta de volumen al espumarla.
 8. Oriente la salida de vapor hacia el recipiente con la leche y sumérgala en la leche.
 9. Inicie el proceso de espumado girando el regulador de vapor gradualmente hasta la posición  / .
 10. Al principio, mantenga la salida de vapor justo por debajo de la superficie de la leche, para calentarla. Cuando la leche esté templada, mantenga la salida de vapor en el fondo del recipiente para que se bata la leche.
 11. Cuando la espuma tenga la consistencia deseada, gire el selector hasta la posición  y saque el recipiente hacia abajo.
 12. Golpee ligeramente el recipiente de espumado una o dos veces sobre una base firme para compactar la espuma.
 13. Vierta la espuma de leche en el vaso donde vaya a beber o colóquela con una cuchara.
 14. Limpie la salida de vapor después de cada uso para evitar que se obture (véase capítulo «Limpieza y cuidado» – «Limpiar la salida de vapor»).
-  Después de la preparación, vacíe la bandeja de goteo para que no rebose en una preparación posterior.
15. Si desea salir del modo de vapor, pulse nuevamente la tecla . Vuelven a iluminarse todas las teclas.
 16. Si ya no desea usar más el aparato, pulse la tecla  durante unos 3 segundos. El aparato pasa al modo de espera.
-  Si el aparato no se apaga manualmente, pasará automáticamente al modo de espera después de 25 minutos.


Calentar bebidas con vapor

Con el vapor que genera el aparato se puede calentar leche, bebidas y agua para infusiones.

1. Retire el espumador de leche (5) de la salida de vapor (6).
2. Siga los pasos 1 a 6 del apartado «Preparar espuma de leche».
3. Sumerja la salida de vapor por completo en el recipiente con la bebida que desee calentar.
4. Inicie el proceso de vapor girando el regulador de vapor (I) gradualmente hasta la posición  / . El vapor caliente calienta el líquido del recipiente.
5. Mueva el recipiente en círculos para que se caliente más rápidamente.
6. Cuando la bebida haya alcanzado la temperatura deseada, gire regulador de vapor hasta la posición  y saque el recipiente hacia abajo.
7. Limpie la salida de vapor después de cada uso para evitar que se obture (véase capítulo «Limpieza y cuidado» - «Limpiar la salida de vapor»).






 Después de la preparación, vacíe la bandeja de goteo para que no rebose en una preparación posterior.

8. Si desea salir del modo de vapor, pulse nuevamente la tecla . Vuelven a iluminarse todas las teclas.
9. Si ya no desea usar más el aparato, pulse la tecla  (4) durante unos 3 segundos. El aparato pasa al modo de espera.


 Si el aparato no se apaga manualmente, pasará automáticamente al modo de espera después de 25 minutos.

Calentar agua

En el modo de preparación de café, el aparato puede dispensar agua (p. ej. para té) por la salida de vapor (6).

1. Llene el depósito de agua (h) (véase capítulo «Uso y funcionamiento» – «Llenar el depósito de agua»).
2. Encienda el aparato pulsando la tecla  (4). El resto de teclas se iluminan y parpadean. El aparato inicia el proceso de calentamiento. En cuanto todas las teclas estén iluminadas de forma permanente, el aparato estará precalentado.
3. Sumerja la salida de vapor (6) completamente en un recipiente adecuado.
¡Atención! Para esta función, el aparato debe estar en modo de preparación de café.
¡NO activar el modo de vapor!
4. Gire el regulador de vapor (I) hasta la posición  / .
5. Pulse en la tecla  (2). Por la salida de vapor sale agua caliente.
6. Si ha salido la cantidad deseada de agua caliente al recipiente, vuelva a pulsar la tecla  para detener la salida de agua.



7. Si ya no desea usar más el aparato, pulse la tecla  durante unos 3 segundos. El aparato pasa al modo de espera.



Si el aparato no se apaga manualmente, pasará automáticamente al modo de espera después de 25 minutos.

Recetas de especialidades de café

Cappuccino

Normalmente, el capuccino se compone de un tercio de expreso, un tercio de leche caliente y un tercio de espuma de leche.



La taza debe estar bien precalentada, porque la preparación se lleva a cabo en varios pasos.

1. Primero, prepare el expreso (véase capítulo «Preparación» - «Preparar expreso o café»).
2. A continuación, coloque la taza sobre la placa calentadora (**i**) para que el expreso se mantenga lo más caliente posible.
3. Ponga en el recipiente de espumado una cantidad de leche que doble la de café y bata la leche hasta la mitad (véase capítulo «Preparación» - «Preparar espuma de leche»). La otra mitad de la leche sigue líquida.
4. Sujete la espuma de leche con una cuchara o una espátula de plástico y vierta la leche caliente sobre el expreso.
5. Con una cuchara, saque la espuma del recipiente y cubra con ella el capuccino.
6. Esparza un poco de cacao en polvo o canela sobre la espuma.

Latte Macchiato

El latte macchiato clásico se compone de dos capas: una capa inferior de leche caliente (2/3), una capa superior de leche batida (1/3) y un expreso que se vierte a través de la leche. La leche entera es más densa que el expreso, por lo que el café flota sobre la leche.



La taza de expreso y el vaso de latte macchiato deben estar bien precalentados, porque la preparación se lleva a cabo en varios pasos.

1. Ponga la leche en el recipiente de espumado y bátala hasta un tercio (véase capítulo «Preparación» – «Preparar espuma de leche»). Ahora, el resto de la leche se calienta pero sigue líquida.
2. Vierta la leche caliente y la espuma de leche en el vaso de latte macchiato.
3. A continuación, coloque el vaso de latte macchiato sobre la placa calentadora (**i**) para que la leche se mantenga lo más caliente posible.

4. Deje salir agua por la salida de vapor **(6)** durante aprox. 30 a 60 segundos para enfriar el elemento calefactor y los conductos y alcanzar más rápido la temperatura de hervido (véase capítulo «Limpieza y cuidado» – «Limpieza de la salida de vapor»).
5. Prepare el expreso (véase capítulo «Preparación» – «Preparar expreso o café»).
6. Vierta el expreso caliente por la pared del vaso a través de la espuma de leche.

Limpieza y cuidado






¡TENER EN CUENTA!

- Para la limpieza, no utilizar productos tóxicos, corrosivos o abrasivos ni estropajos, ya que podrían dañar la superficie.

1. Saque el portafiltro **(d)** del aparato y vacíelo (véase capítulo «Uso y funcionamiento» – «Sacar el portafiltro del aparato»).
2. Saque el filtro usado **(b / c)** (véase capítulo «Uso y funcionamiento» – «Colocar / retirar el filtro»).
3. Vacíe la bandeja de goteo **(e)** después de cada uso (véase capítulo «Uso y funcionamiento» – «Colocar / retirar la bandeja de goteo»).
4. Limpie todos los accesorios empleados con agua caliente y producto lavavajillas.
5. Pase un paño húmedo por la carcasa. Utilice algo de detergente lavavajillas para eliminar la suciedad más persistente.
6. Compruebe con frecuencia que no haya daños en el cable de conexión.

Limpieza de la salida de vapor

La salida de vapor **(6)** se debe limpiar después de cada uso para evitar obturaciones.

1. Saque el espumador de leche **(5)** de la salida de vapor tirando de él hacia abajo y límpielo con agua caliente y producto lavavajillas.
2. Gire la salida de vapor para situarla sobre la bandeja de goteo **(e)**.
3. Encienda el aparato pulsando la tecla  **(4)**. El resto de teclas se iluminan y parpadean. El aparato inicia el proceso de calentamiento. En cuanto todas las teclas estén iluminadas de forma permanente, el aparato estará precalentado.
¡Atención! Para la limpieza, el aparato debe estar en modo de preparación de café.
¡NO activar el modo de vapor!
4. Gire el regulador de vapor **(1)** hasta la posición  / .
5. Pulse la tecla  **(2)** para eliminar los restos de leche y bebidas de la salida de vapor.
6. Después de un tiempo, vuelva a pulsar la tecla  para detener la salida de agua.

7. Pase un paño húmedo por la salida de vapor.



Si la salida de vapor se ha obstruido, puede eliminar la obstrucción con una aguja.

Descalcificación





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

Por este motivo, recomendamos eliminar los depósitos de cal en función de la calidad del agua de la zona y de la frecuencia de uso (aprox. cada 2 - 6 semanas) con un descalcificador.

Los primeros signos que indican que es necesario descalcificar son una mayor formación de vapor y una ralentización de la preparación del café.

Para la descalcificación recomendamos el **concentrado descalcificador prémium de BEEM**. Este concentrado descalcificador, eficaz y seguro para alimentos, además de respetuoso con el medioambiente, está disponible a la venta en comercios especializados, en nuestro sitio web www.beem.de o solicitándolo a través de nuestro servicio de atención al cliente.

Descalcificación con el concentrado descalcificador prémium de BEEM

1. Llene el depósito de agua (**h**) hasta la marca **MAX** con una solución de concentrado descalcificador y agua en una proporción máxima de 1:20 (una parte de concentrado por 20 partes de agua).
2. Encienda el aparato pulsando la tecla  (**4**). El resto de teclas se iluminan y parpadean. El aparato inicia el proceso de calentamiento. En cuanto todas las teclas estén iluminadas de forma permanente, el aparato estará precalentado.
3. Coloque el portafiltro (**d**) en el aparato (véase capítulo «Uso y funcionamiento» – «Colocar el portafiltro en el aparato»).
4. Sitúe un recipiente adecuado bajo el portafiltro.
5. Inicie el proceso de hervido pulsando la tecla  (**2**). El aparato inicia el proceso de hervido y el agua pasa a través del portafiltro hasta la taza.
6. Deje que pase un tercio de la solución, aproximadamente, y vuelva a pulsar la tecla .
7. Deje que la solución descalcificadora actúe durante un tiempo.
8. Pasados unos 30 minutos, pulse de nuevo la tecla  y deje que salga el resto de la solución.
9. Enjuague el depósito de agua concienzudamente y lave el aparato ejecutando dos veces el proceso con el depósito lleno de agua limpia.
10. Limpie a fondo todas las piezas desmontables con agua limpia. El aparato estará descalcificado y listo para volver a utilizarlo.

Almacenamiento

Desconecte el aparato de la corriente si no lo va a utilizar durante un tiempo. En caso necesario, vuelva a limpiar el aparato (véase capítulo «Limpieza y cuidado») y déjelo secar por completo.




Guarde el aparato y todos sus accesorios 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.

Solución de problemas

Si el aparato no funcionara correctamente, compruebe si puede solucionar el problema por cuenta propia. Si no es posible solucionarlo siguiendo los pasos indicados, póngase 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. / La tecla  (4) no se ilumina. | El enchufe no entra bien en la toma de corriente. | Introduzca bien el enchufe en la toma. |
| | La toma de corriente está defectuosa. | Pruebe con otra toma de corriente. |
| | No hay corriente disponible. | Compruebe el fusible de la conexión. |
| | No se ha pulsado la tecla  . | Pulse la tecla  para encender el aparato. |
| El fusible ha saltado en la caja de fusibles. | Hay demasiados aparatos conectados al mismo circuito eléctrico. | Reduzca el número de aparatos del circuito eléctrico. |
| No puede iniciarse el proceso de hervido. | El aparato no tiene todavía la temperatura de servicio adecuada. | Espere hasta que el aparato se haya calentado o enfriado lo suficiente. Acelere el proceso de enfriamiento dejando pasar agua por la salida de vapor. |
| Sale agua del aparato. | Hay demasiada agua en el depósito de agua (h). | Vierta un poco de agua. |
| | El regulador de vapor (1) no está en la posición ●. | Coloque siempre el selector en la posición ●, cuando no haya ningún recipiente bajo la salida del portafiltro (d) o de vapor (6). |
| | La bandeja de goteo (e) está llena. | Vacíe la bandeja de goteo. |



| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|---|
| El café / expreso se sale por el lateral del portafiltro (d). | El portafiltro no está bien colocado. | Asegúrese de que esté bien asentado. |
| | Hay expreso/café molido en el borde del portafiltro. | Limpie el portafiltro y el filtro (b / c). |
| A pesar del sonido de bombeo, no sale agua del aparato. | No hay agua en el depósito de agua (h). | Llene el depósito de agua. |
| | El depósito de agua(h) está mal colocado. | Saque el depósito de agua e insértelo de nuevo. Asegúrese de que esté bien asentado. |
| | En el primer llenado, el agua debe llenar primero todos los conductos y el elemento calefactor. | En el primer llenado, llenar el depósito de agua hasta la marca MAX y, en el modo manual, bombear agua hasta que esta empiece a pasar. |
| El expreso / café tarda mucho en caer a la taza. | El expreso / café molido está demasiado comprimido. | No preñe el expreso / café molido en exceso. |
| | El café molido / expreso tiene un grano demasiado fino. | Use un café molido / expreso con un grado de molienda más grueso. |
| | El aparato está calcificado. | Descalcifique el aparato. |
| Durante el proceso de hervido se produce mucho vapor. | El aparato está calcificado. | Descalcifique el aparato. |
| Durante el uso se produce un olor desagradable. | Es la primera vez que se utiliza el aparato. | Al utilizar aparatos nuevos por primera vez, suelen generarse olores. El olor debería desaparecer después de haberlo utilizado varias veces. |
| | El aparato acaba de ser descalcificado. | Enjuague el aparato con agua limpia. |

Garantía y limitaciones de responsabilidad

La garantía no cubre los defectos ocasionados por un uso indebido, calcificación, 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
- Uso inapropiado
- 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



Conserve el embalaje original durante el periodo de garantía del aparato para poder embalarlo debidamente en caso de devolución. Los daños ocasionados durante el transporte provocan la extinción de la garantía.

Datos técnicos

| | |
|----------------------------------|---------------------------|
| Número de artículo: | 05015 |
| Número de modelo: | CM5403EA-GS |
| Suministro de tensión: | 220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz |
| Potencia: | 1100 W |
| Presión de preparación del café: | 15 bar |
| Clase de protección: | I |
| ID de las instrucciones de uso: | Z 05015 M BE V2.1 012I dk |



Eliminación



Deseche el material de embalaje de forma respetuosa con el medioambiente y deposítelo 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.



| | |
|------------|--|
| 84 | Contenuto della confezione |
| 84 | Panoramica dell'apparecchio |
| 85 | Informazioni sulle istruzioni per l'uso |
| 85 | Spiegazione dei simboli |
| 85 | Spiegazione delle indicazioni di pericolo |
| 85 | Uso consentito |
| 86 | Indicazioni di sicurezza |
| 89 | Prima del primo utilizzo |
| 89 | Installazione e collegamento dell'apparecchio |
| 90 | Uso e funzionamento |
| 90 | Campi di comando |
| 90 | Display |
| 90 | Tempo di infusione |
| 91 | Regolatore del vapore |
| 91 | Piastra di mantenimento in caldo |
| 91 | Inserimento / rimozione della vaschetta raccogliocce |
| 92 | Riempimento del serbatoio dell'acqua |
| 92 | Inserimento/rimozione del filtro |
| 92 | Riempimento dei filtri |
| 92 | Inserimento del braccetto portafiltro nell'apparecchio |
| 93 | Rimozione del braccetto portafiltro dall'apparecchio |
| 93 | Svuotamento del filtro |
| 93 | Suggerimenti |
| 94 | Preparazione |
| 94 | Preriscaldamento |
| 95 | Preparazione del caffè o Espresso |
| 95 | Preparazione della schiuma di latte |
| 96 | Riscaldamento delle bibite con il vapore |
| 97 | Riscaldamento dell'acqua |
| 98 | Ricette per le specialità di caffè |
| 98 | Cappuccino |
| 98 | Latte macchiato |
| 99 | Pulizia e cura |
| 99 | Pulizia della bocchetta del vapore |
| 100 | Rimozione del calcare |
| 101 | Conservazione |
| 101 | Risoluzione dei problemi |
| 103 | Garanzia e limitazioni di responsabilità |
| 103 | Dati tecnici |
| 103 | Smaltimento |

Contenuto della confezione






- a** Cucchiaino dosatore con pressore
- b** Filtro grande per caffè in polvere per la preparazione di 2 tazze di Espresso o 1 tazza di Espresso doppio
- c** Filtro piccolo per caffè in polvere per la preparazione di 1 tazza di Espresso o 1 tazzina di caffè
- d** Braccetto portafiltro
- e** Vaschetta raccogliocce
- f** Vassoio
- g** Apparecchio principale
- h** Serbatoio dell'acqua con coperchio
- i** Piastra di mantenimento in caldo
Istruzioni per l'uso

Controllare che la fornitura sia completa e che i componenti non abbiano subito danni durante il trasporto. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio bensì contattare il servizio di assistenza clienti.

Panoramica dell'apparecchio

Legenda

(per le illustrazioni vedere la pagina ripiegabile)

- 1** Regolatore del vapore (vapore / acqua calda)
- 2** Campo  (modalità manuale)
- 3** Campo  (modalità a vapore)
- 4** Campo  (accensione / spegnimento)
- 5** Schiumatore (Pannarello)
- 6** Bocchetta del vapore (sotto lo schiumatore)
- 7** Alloggiamento della vaschetta raccogliocce
- 8** Uscita
- 9** Alloggiamento del braccetto portafiltro
- 10** Campo  (Espresso doppio)
- 11** Campo  (Espresso)
- 12** Display

Congratulazioni!

Gentile Cliente,

siamo lieti che abbia deciso di acquistare questa **macchina per Espresso con portafiltro**.

Per domande sull'apparecchio e su ricambi / accessori, contattare il servizio di assistenza 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 per l'uso sono parte integrante dell'apparecchio. Il produttore e l'importatore declinano qualsiasi responsabilità in caso di mancata osservanza di queste istruzioni per l'uso.

Spiegazione dei simboli



Simboli di pericolo: questi simboli indicano il pericolo di lesioni (ad esempio causate da corrente elettrica o incendio). Leggere attentamente le relative indicazioni di sicurezza e attenersi.



Informazioni integrative



Idoneo al contatto con gli alimenti.



Attenzione alle superfici bollenti!



Leggere le istruzioni prima dell'uso!

Spiegazione delle indicazioni di pericolo

Le indicazioni di pericolo informano che la mancata osservanza delle rispettive indicazioni comporta pericoli.

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 ed Espresso con caffè ed Espresso in polvere.
- Questo apparecchio è concepito solo per un utilizzo privato e non per l'uso professionale o analogo a quello casalingo, ad es. in hotel, bed and breakfast, uffici, cucine per dipendenti o simili.
- Utilizzare l'apparecchio solo con le modalità descritte nelle istruzioni per l'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.

Indicazioni di sicurezza



Avvertenza: rispettare tutte le avvertenze 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 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 lontano dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.



ATTENZIONE: superfici bollenti!

Durante e subito dopo l'uso, l'apparecchio e gli accessori sono molto caldi. Mentre l'apparecchio è in funzione o subito dopo lo spegnimento, toccare esclusivamente i manici e gli elementi di comando. Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio prima di pulirlo.

- Mai riempirlo oltre la quantità **massima** (rispettare il contrassegno **MAX**). In caso di eccessivo riempimento del serbatoio dell'acqua, potrebbe 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 non è sorvegliato e anche prima di essere assemblato, smontato o pulito.
- Per la propria sicurezza, prima di mettere in funzione l'apparecchio controllare sempre l'apparecchio e il cavo di collegamento per verificare che non siano presenti danni. Utilizzare l'apparecchio solo se correttamente funzionante.
- Non apportare modifiche all'apparecchio. Non sostituire autonomamente il cavo di collegamento. L'apparecchio o il cavo di collegamento dell'apparecchio eventualmente danneggiati devono essere riparati o sostituiti dal produttore, dal servizio di assistenza clienti oppure da un laboratorio specializzato autorizzato, 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 estrarlo dall'acqua mentre è collegato alla rete elettrica!
- Non toccare mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione con le mani umide se questi componenti sono collegati alla rete elettrica.
- Attenzione a evitare il contatto tra il vapore che fuoriesce e apparecchi elettrici o dispositivi contenenti componenti elettrici.



AVVERTENZA – Pericolo di lesioni

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

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 estrarre il braccetto portafiltro durante l'infusione. Il braccetto portafiltro diventa molto caldo durante l'uso.



- Dopo l'uso, fare molta attenzione quando si estrae il braccetto portafiltro. Possono essere presenti residui di acqua bollente all'interno o sopra il braccetto portafiltro!
- Far raffreddare il braccetto portafiltro prima di svuotarlo.
- Non versare acqua nel 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.
- Per la propria sicurezza, prima di mettere in funzione l'apparecchio controllare sempre l'apparecchio e il cavo di collegamento per verificare che non siano presenti danni. Utilizzare l'apparecchio solo se correttamente funzionante.
- Accertarsi che nessuno possa inciampare nel cavo di collegamento. Il cavo di collegamento 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 locali in cui si trovano polveri infiammabili oppure vapori tossici o esplosivi.
- 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 azionare l'apparecchio in prossimità di materiale infiammabile. Non porre alcun materiale infiammabile (ad es. cartone, carta, legno o plastica) dentro o sopra l'apparecchio.
- Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento.

AVVISO – Pericolo di danni a cose e materiali

- Utilizzare l'apparecchio solo se montato correttamente! Prima di ogni utilizzo, controllare che il braccetto portafiltro sia inserito correttamente e che il serbatoio dell'acqua sia riempito correttamente!
- In caso di malfunzionamento, di mancanza di corrente o prima di un temporale, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.
- Per scollegare l'apparecchio dalla presa tirare sempre la spina, mai il cavo!
- Non tirare o trasportare l'apparecchio con il cavo di collegamento.
- Proteggere l'apparecchio da altre fonti di calore, fiamme libere, temperature negative, umidità persistente, bagnato e urti.
- Per non compromettere il funzionamento dell'apparecchio ed evitare danni utilizzare esclusivamente gli accessori originali del produttore.



Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le eventuali pellicole protettive e le protezioni per il trasporto. **Mai rimuovere la targhetta identificativa ed eventuali avvertenze.**
2. Pulire l'apparecchio con un panno umido e pulito. Pulire tutti gli accessori con acqua e un po' di detersivo.
3. Installare e collegare l'apparecchio (vedere capitolo "Installazione e collegamento dell'apparecchio").
4. Prima di gustare il primo caffè o Espresso, consigliamo di preparare un caffè di prova per rimuovere eventuali residui di produzione ancora presenti nell'apparecchio e nel sistema dell'acqua. A tal fine, seguire le istruzioni riportate nei capitoli "Uso e funzionamento" e "Preparazione".




Alla prima messa in funzione potrebbe svilupparsi un leggero odore e / o fumo a causa degli additivi necessari per la produzione. Si tratta di un fenomeno normale e non costituisce un difetto dell'apparecchio.

5. Ripetere due volte questa operazione. **Non bere questo Espresso / caffè!**
6. Pulire l'apparecchio e gli accessori (vedere capitolo "Pulizia e cura").

Installazione e collegamento dell'apparecchio

NOTA BENE!

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa elettrica installata a norma. La presa deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento per permettere una rapida interruzione dell'alimentazione elettrica. La tensione di rete deve corrispondere ai dati tecnici dell'apparecchio.
- Sistemare il cavo di collegamento in modo tale che non possa essere schiacciato oppure piegato e che non entri in contatto con superfici calde (incluse le superfici calde dell'apparecchio!).
- Non utilizzare l'apparecchio con cavi di prolunga.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana, stabile, resistente al calore e insensibile agli spruzzi d'acqua, sempre con uno spazio libero sui lati (almeno 20 cm) e in alto (almeno 30 cm).
- Non collocare l'apparecchio al di sotto di pensili o simili. La fuoriuscita di vapore potrebbe danneggiarli!


1. Collocare l'apparecchio sul piano della cucina o un'altra superficie di lavoro asciutta e pulita, rispettando le avvertenze di sicurezza e gli avvisi riportati all'inizio di questo capitolo.
2. Inserire la spina in una presa di corrente installata a norma e facilmente accessibile. Il campo  (4) si illumina. L'apparecchio si trova in standby.

Uso e funzionamento

Campi di comando

L'apparecchio dispone di cinque campi di comando:



Toccare il campo manuale (2) per avviare ed arrestare l'infusione. Una volta fuoriuscita la quantità di caffè/Espresso desiderata, toccare nuovamente il campo . L'apparecchio si arresta e l'acqua non scorre più attraverso il braccetto portafiltro. Durata di infusione massima: 90 secondi.



Premere il campo del vapore (3) per attivare o disattivare la modalità a vapore.



Toccare il campo di accensione/spengimento (4) per accendere e spegnere l'apparecchio (toccare per circa 3 secondi). Il campo si illumina in modo fioco se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica e in modo intenso se l'apparecchio è acceso.



Premere il campo per l'Espresso doppio (10) per avviare l'infusione per due Espresso o per un Espresso doppio.



Premere il campo per l'Espresso (11) per avviare l'infusione per un Espresso.




Se viene scelta una funzione, durante l'infusione si illuminano il display (12) e il relativo campo di comando. Al termine dell'infusione si illuminano nuovamente tutti i campi di comando.

Display

Il display (12) si accende solo durante l'infusione e mostra da quanto tempo (in secondi) l'Espresso sta già scorrendo.

Tempo di infusione

Il tempo di infusione per le funzioni *Espresso* o *Espresso doppio* possono essere adeguati in modo individuale.

1. Toccare il campo  (11) per circa 3 secondi, fin quando non lampeggia.
2. Porre una tazza sul vassoio (f) sotto il braccetto portafiltro.
3. Toccare il campo  per avviare l'infusione. Sul display (12) viene mostrato il tempo di infusione.
4. Una volta raggiunto il tempo di infusione desiderato (max. 45 secondi), toccare nuovamente il campo . Il nuovo tempo di infusione viene salvato.





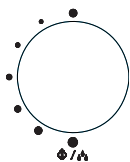
Il tempo di infusione per la funzione **Espresso doppio** cambia automaticamente! Se per un **Espresso** sono impostati 35 secondi, per un **Espresso doppio** ci vogliono 70 secondi.

Lo stesso accade anche al contrario: se si cambia il tempo di infusione per la funzione **Espresso doppio**, impostando ad es. 50 secondi (max. 90 secondi), il tempo per l'**Espresso** si dimezza automaticamente a 25 secondi.

Per ottenere il sapore migliore, consigliamo di evitare un tempo di infusione di oltre 35 secondi per l'Espresso, poiché un tempo di infusione prolungato può renderlo amaro.

Regolatore del vapore

IMPORTANTE! Al momento dell'accensione dell'apparecchio, accertarsi sempre che il regolatore del vapore sia in posizione ●!



Il regolatore del vapore (1) regola l'emissione di vapore.

● In questa posizione non viene emesso vapore.



In questa posizione viene emessa la massima quantità di vapore. **ATTENZIONE!** Aumentare progressivamente l'emissione di vapore. Mai impostare direttamente la quantità massima di vapore.

Piastra di mantenimento in caldo

Sulla piastra di mantenimento in caldo (i) è possibile preriscaldare le tazze o mantenere in caldo l'Espresso / caffè preparato. Non appena l'apparecchio si riscalda, viene riscaldata automaticamente anche la piastra di mantenimento in caldo.

Inserimento / rimozione della vaschetta raccogli gocce

L'apparecchio viene fornito con una vaschetta raccogli gocce (e), poiché dopo la rimozione della tazza possono ancora cadere delle gocce di Espresso / caffè dal braccetto portafiltro (d).

1. Inserire la vaschetta raccogli gocce nella base dell'apparecchio. Inserirla leggermente piegata in modo che possa incastrarsi. Accertarsi che sia inserita correttamente nell'apparecchio.
2. Porre il vassoio (f) sulla vaschetta raccogli gocce.
3. Per rimuovere la vaschetta raccogli gocce, piegarla leggermente in avanti ed estrarla con cautela dall'apparecchio.

Riempimento del serbatoio dell'acqua

NOTA BENE!

- Non introdurre latte o altri liquidi nel serbatoio dell'acqua. Utilizzare esclusivamente acqua!

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua (**h**) dall'apparecchio, tirandolo verso l'alto.
2. Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua (**Figura A**).
3. Riempire il serbatoio dell'acqua. Accertarsi di riempire almeno fino al contrassegno **MIN** e non oltre il contrassegno **MAX**.
4. Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua.
5. Inserire il serbatoio dell'acqua nell'apparecchio, spingendolo dall'alto nell'apparecchio. Accertarsi che le linguette di bloccaggio del serbatoio dell'acqua si inseriscano nelle apposite scanalature sull'apparecchio.

Inserimento/rimozione del filtro

- Inserire il filtro corrispondente (**b / c**) nel braccetto portafiltro (**d**). Durante l'inserimento, accertarsi che la piccola linguetta di bloccaggio sul filtro si inserisca nella scanalatura sul braccetto portafiltro. Altrimenti non è possibile inserire il filtro (**Figura B**).
- Per estrarre il filtro dal braccetto portafiltro, ruotare la linguetta di bloccaggio sul filtro verso la scanalatura sul braccetto portafiltro. Estrarre quindi il filtro tirando verso l'alto.


Riempimento dei filtri

1. Dopo averlo riempito nel braccetto portafiltro (**d**) (vedere "Inserimento / rimozione del filtro"), riempire il filtro di caffè / Espresso in polvere utilizzando il cucchiaino dosatore (**a**). Nel caso del caffè / Espresso in polvere, accertarsi di non riempire eccessivamente il filtro (rispettare il contrassegno **MAX**)!
2. Premere il caffè / Espresso in polvere nel filtro utilizzando il pressore (**a**).
3. Rimuovere il caffè / Espresso in polvere in eccesso dal bordo del braccetto portafiltro.

Inserimento del braccetto portafiltro nell'apparecchio

1. Tenere saldamente il braccetto portafiltro riempito (**d**) dal manico e porlo sotto la dicitura **➔ INSERT** (inserimento) nell'alloggiamento del braccetto portafiltro (**9**).
2. Ruotare il braccetto portafiltro verso destra fin quando non è sotto la dicitura **● LOCK** (blocco).

Rimozione del braccetto portafiltro dall'apparecchio

1. Prendere il braccetto portafiltro (**d**) dal manico e ruotarlo verso sinistra fin quando non è sotto la dicitura  **INSERT** (inserimento).
2. Rimuovere il braccetto portafiltro dall'apparecchio spingendolo verso il basso.

Svuotamento del filtro

1. Sollevare la piccola leva sul manico del braccetto portafiltro (**d**). Esso impedisce che il filtro (**c**) possa cadere durante lo svuotamento (**Figura C**).
2. Battere il filtro su una pattumiera.
3. Abbassare nuovamente la piccola leva e rimuovere il filtro dal braccetto portafiltro (vedere sezione "Inserimento / rimozione del filtro")
4. Pulire il filtro (vedere capitolo "Pulizia e cura").

Suggerimenti

Per un Espresso o caffè aromatico, seguire i seguenti consigli.

- Preriscaldare sempre le tazze sulla piastra di mantenimento in caldo (**i**).
- Sciacquare le tazze appena prima dell'uso con acqua calda.
- Riempire il serbatoio dell'acqua (**h**) sempre con acqua fresca. Non utilizzare l'acqua se è stata per più di 12 ore nel serbatoio dell'acqua.
- Dopo il riscaldamento dell'apparecchio, fare scorrere l'acqua calda attraverso il filtro (**b / c**) e il braccetto portafiltro (**d**) prima di riempirlo con Espresso / caffè.
- Sperimentare qual è la quantità di caffè / Espresso in polvere adatta per soddisfare il proprio gusto personale. Il valore di riferimento per una normale tazza di Espresso o caffè è 7 g di caffè / Espresso in polvere.
- A seconda delle possibilità, utilizzare sempre caffè / Espresso in polvere appena macinato per sprigionare al meglio l'aroma.
- Anche il grado di macinazione del caffè / Espresso in polvere influenza l'aroma e la cremosità. Sperimentare diversi gradi di macinazione.
- Non premere il caffè / Espresso in polvere in modo troppo forte nel filtro. Se il caffè / Espresso in polvere è stato premuto in modo troppo forte, il tempo di preparazione può aumentare e può svilupparsi un sapore amaro.
- Per la produzione della schiuma di latte è necessaria una temperatura più elevata di quella che serve per l'infusione di un Espresso. Il nostro consiglio: preparare prima l'Espresso e porlo sulla piastra di mantenimento in caldo, dopodiché montare il latte.
- Se si desidera preparare un altro Espresso dopo la montatura, occorre prima far raffreddare la macchina. È possibile accelerare questa procedura pulendo la bocchetta del vapore (**6**), poiché l'acqua che fuoriesce raffredda ulteriormente il sistema di riscaldamento e le condutture (vedere capitolo "Pulizia e cura" – "Pulizia della bocchetta del vapore").

- Svuotare e pulire il filtro dopo ogni utilizzo.
- Pulire e rimuovere il calcare dall'apparecchio regolarmente (vedere capitolo "Pulizia e cura" – "Rimozione del calcare"). Un apparecchio sporco e/o contenente calcare compromette l'aroma.

Preparazione

NOTA BENE!

- Non azionare l'apparecchio senza acqua o con un livello d'acqua inferiore a quello indicato dal contrassegno **MIN.**
- Mai utilizzare l'apparecchio senza una tazza adatta sotto il braccetto portafiltro.

Preriscaldamento

1. Riempire il serbatoio dell'acqua (**h**) (vedere capitolo "Uso e funzionamento" – "Riempimento del serbatoio dell'acqua").
2. Accertarsi che il regolatore del vapore sia in posizione ● (spento).
3. Porre il filtro desiderato (**b / c**) nel braccetto portafiltro (**d**) (vedere capitolo "Uso e funzionamento" – "Inserimento / rimozione del filtro" e seguenti).
4. Inserire il braccetto portafiltro nell'apparecchio (vedere capitolo "Uso e funzionamento" – "Inserimento del braccetto portafiltro nell'apparecchio").
5. Porre una tazza adatta sul vassoio (**f**) sotto il braccetto portafiltro.
6. Accendere l'apparecchio toccando il campo ☺ (**4**). Gli altri campi di comando si illuminano e lampeggiano. L'apparecchio inizia a riscaldarsi. Non appena tutti i campi di comando si illuminano in modo prolungato, l'apparecchio è preriscaldato.
7. Toccare il campo ☞ (**2**). L'apparecchio inizia a pompare l'acqua dal serbatoio dell'acqua. Il display (**12**) si accende.
8. Una volta che viene riempita circa una o due tazze, toccare nuovamente il campo ☞ per arrestare la fuoriuscita d'acqua. Ora anche le condutture e il braccetto portafiltro sono preriscaldati.
9. Estrarre con cautela il filtro.
10. Gettare l'acqua della tazza.

Preparazione del caffè o Espresso

1. Riempire il filtro (vedere capitolo "Uso e funzionamento" – "Inserimento / rimozione del filtro" e seguenti).





Per ottenere una crema ottimale durante la preparazione dell'Espresso, utilizzare Espresso in polvere macinato in modo fine.

2. Inserire il braccetto portafiltro nell'apparecchio (vedere capitolo "Uso e funzionamento" – "Inserimento del braccetto portafiltro nell'apparecchio").
3. Porre una o due tazze sul vassoio **(f)** sotto il braccetto portafiltro.










Se si usano due tazze, accertarsi che queste siano posizionate una accanto all'altra in corrispondenza delle uscite **(8)** sotto il braccetto portafiltro.



4. Avviare l'infusione toccando il campo desiderato (vedere capitolo "Uso e funzionamento" – "Campi di comando"). L'apparecchio avvia l'infusione e l'acqua scorre nella/e tazza/e attraverso il braccetto portafiltro. Sul display **(12)** viene mostrato il tempo di infusione. Nelle funzioni **Espresso** ed **Espresso doppio** l'apparecchio si arresta automaticamente e l'acqua non fuoriesce più dal braccetto portafiltro. Nella funzione **Manuale** l'infusione deve essere arrestata toccando nuovamente il campo  **(2)**, una volta che è stata raggiunta la quantità desiderata di Espresso / caffè.
5. Se non si desidera più utilizzare l'apparecchio, toccare il campo  **(4)** per circa 3 secondi. L'apparecchio passa in standby.






Se l'apparecchio non viene spento manualmente, passa automaticamente in standby dopo 25 minuti.


Preparazione della schiuma di latte

1. Riempire il serbatoio dell'acqua **(h)** (vedere capitolo "Uso e funzionamento" – "Riempimento del serbatoio dell'acqua").
2. Accendere l'apparecchio toccando il campo  **(4)**. Gli altri campi di comando si illuminano e lampeggiano. L'apparecchio inizia a riscaldarsi. Non appena tutti i campi di comando si illuminano in modo prolungato, l'apparecchio è preriscaldato.
3. Toccare il campo  **(3)** per passare nella modalità a vapore. Il campo  lampeggia e l'apparecchio si riscalda a una temperatura più elevata.
4. Puntare la bocchetta del vapore **(6)** sulla vaschetta raccogliacqua **(e)** o in un recipiente vuoto.
5. Avviare la vaporizzazione non appena il campo  si illumina in modo prolungato, ruotando gradualmente il regolatore del vapore **(1)** in posizione  / . L'apparecchio inizia l'emissione di vapore e l'acqua di condensa presente viene scaricata.
6. Ruotare il selettore in posizione , non appena il vapore fuoriesce in modo continuo dalla bocchetta del vapore.

7. Per la montatura riempire circa due terzi di un contenitore con maniglia con latte freddo di frigorifero con un contenuto di grassi di almeno 2%.
Nota bene! Il contenitore deve essere abbastanza grande, poiché il latte si dilata durante la montatura.
8. Puntare la bocchetta del vapore nel contenitore per la montatura e inserirla nel latte.
9. Avviare la montatura, ruotando gradualmente il regolatore del vapore in posizione  / 
10. Tenere inizialmente la bocchetta del vapore appena sotto la superficie del latte per riscaldarlo. Una volta che il latte è tiepido, tenere la bocchetta del vapore sul fondo del contenitore per la montatura in modo che il latte venga montato.
11. Una volta che la schiuma di latte ha raggiunto la consistenza desiderata, ruotare il selettore in posizione ● ed estrarre il contenitore per la montatura portandolo verso il basso.
12. Battere il contenitore per la montatura una o due volte su una base stabile per addensare la schiuma di latte.
13. Versare la schiuma di latte nella tazza o prelevarla con un cucchiaino.
14. Pulire la bocchetta del vapore dopo ogni utilizzo per evitare un'ostruzione (vedere capitolo "Pulizia e cura" – "Pulizia della bocchetta del vapore").



 Dopo la preparazione, svuotare la vaschetta raccogli gocce affinché quest'ultima non si riempia eccessivamente durante la successiva preparazione.

15. Se si desidera abbandonare la modalità a vapore, premere nuovamente il campo .
Si illuminano di nuovo tutti i campi di comando.
16. Se non si desidera più utilizzare l'apparecchio, toccare il campo  per circa 3 secondi.
L'apparecchio passa in standby.

 Se l'apparecchio non viene spento manualmente, passa automaticamente in standby dopo 25 minuti.

Riscaldamento delle bibite con il vapore

Con il vapore prodotto dall'apparecchio è possibile riscaldare latte, bibite e acqua per il tè.



1. Rimuovere lo schiumatore (5) dalla bocchetta del vapore (6).
2. Seguire i passaggi 1 -6 nella sezione "Preparazione della schiuma di latte".
3. Inserire la bocchetta del vapore interamente nel recipiente con la bibita da riscaldare.
4. Avviare la vaporizzazione, ruotando gradualmente il regolatore del vapore (1) in posizione  / . Il vapore caldo riscalda il liquido nel recipiente.
5. Muovere il recipiente in modo circolare per riscaldare più rapidamente.
6. Una volta che la bibita ha raggiunto la temperatura desiderata, ruotare il regolatore del vapore in posizione ● ed estrarre il recipiente portandolo verso il basso.



7. Pulire la bocchetta del vapore dopo ogni utilizzo per evitare un'ostruzione (vedere capitolo "Pulizia e cura" – "Pulizia della bocchetta del vapore").



Dopo la preparazione, svuotare la vaschetta raccogli gocce affinché quest'ultima non si riempia eccessivamente durante la successiva preparazione.


8. Se si desidera abbandonare la modalità a vapore, premere nuovamente il campo . Si illuminano di nuovo tutti i campi di comando.
9. Se non si desidera più utilizzare l'apparecchio, toccare il campo  (4) per circa 3 secondi. L'apparecchio passa in standby.








Se l'apparecchio non viene spento manualmente, passa automaticamente in standby dopo 25 minuti.

Riscaldamento dell'acqua

Nella modalità infusione l'apparecchio può emettere acqua calda, ad es. per il tè, attraverso la bocchetta del vapore (6).

1. Riempire il serbatoio dell'acqua (h) (vedere capitolo "Uso e funzionamento" – "Riempimento del serbatoio dell'acqua").
2. Accendere l'apparecchio toccando il campo  (4). Gli altri campi di comando si illuminano e lampeggiano. L'apparecchio inizia a riscaldarsi. Non appena tutti i campi di comando si illuminano in modo prolungato, l'apparecchio è preriscaldato.
3. Immergere la bocchetta del vapore (6) completamente in un recipiente adatto.

Nota bene! Per questa funzione l'apparecchio deve rimanere in modalità infusione. NON attivare la modalità a vapore!

4. Ruotare il regolatore del vapore (1) in posizione  / .
5. Toccare il campo  (2). Dalla bocchetta del vapore fuoriesce acqua calda.
6. Una volta che la quantità desiderata di acqua calda è fuoriuscita nel recipiente, toccare nuovamente il campo  per arrestare la fuoriuscita di acqua.
7. Se non si desidera più utilizzare l'apparecchio, toccare il campo  per circa 3 secondi. L'apparecchio passa in standby.



Se l'apparecchio non viene spento manualmente, passa automaticamente in standby dopo 25 minuti.

Ricette per le specialità di caffè

Cappuccino

Solitamente il cappuccino viene preparato con un terzo di Espresso, un terzo di latte caldo e un terzo di schiuma di latte.



La tazza deve essere ben preriscaldata, poiché la preparazione avviene in più passaggi.

1. Preparare prima l'Espresso (vedere capitolo "Preparazione" – "Preparazione del caffè o Espresso").
2. Dopodiché, porre la tazza sulla piastra di mantenimento in caldo (i), affinché l'Espresso rimanga il più caldo possibile.
3. Riempire il contenitore per la montatura con il doppio di latte rispetto alla quantità di Espresso e montare metà del latte (vedere capitolo "Preparazione" – "Preparazione della schiuma di latte"). L'altra metà del latte rimane liquida.
4. Mantenere indietro la schiuma di latte con un cucchiaino o una spatola di plastica e versare il latte caldo sull'Espresso.
5. Prelevare la schiuma di latte con un cucchiaino dal contenitore per la montatura e distribuirla come cappuccio sul cappuccino.
6. Spargere a piacere un po' di cacao in polvere o di cannella sulla schiuma di latte.

Latte macchiato

Il latte macchiato classico è composto da tre strati: uno strato inferiore di latte caldo (2/3), uno strato superiore di latte montato (1/3) e un Espresso che viene versato sulla schiuma di latte. Poiché il latte contenente grassi è più denso dell'Espresso, il caffè galleggia sopra il latte.



La tazza dell'Espresso e il bicchiere per latte macchiato devono essere ben preriscaldati, poiché la preparazione avviene in più passaggi.

1. Riempire il contenitore per la montatura con il latte e montarne un terzo (vedere capitolo "Preparazione" – "Preparazione della schiuma di latte"). Il resto del latte viene solo riscaldato e rimane liquido.
2. Versare il latte caldo e la schiuma di latte nel bicchiere per latte macchiato.
3. Dopodiché, porre il bicchiere per latte macchiato sulla piastra di mantenimento in caldo (i), affinché il latte rimanga il più caldo possibile.
4. Pulire la bocchetta del vapore (6) per circa 30–60 secondi per raffreddare il sistema di riscaldamento e le condutture e raggiungere più rapidamente la temperatura di infusione (vedere capitolo "Pulizia e cura" – "Pulizia della bocchetta del vapore").
5. Preparare l'Espresso (vedere capitolo "Preparazione" – "Preparazione del caffè o Espresso").
6. Versare l'Espresso caldo al bordo del bicchiere attraverso la schiuma di latte.

Pulizia e cura






NOTA BENE!

- Per la pulizia non utilizzare prodotti detergenti tossici, corrosivi o abrasivi, né spugne abrasive, in quanto possono danneggiare la superficie.

1. Rimuovere il braccetto portafiltro (**d**) dall'apparecchio e svuotarlo (vedere capitolo "Uso e funzionamento" – "Rimozione del braccetto portafiltro dall'apparecchio").
2. Rimuovere il filtro utilizzato (**b / c**) (vedere capitolo "Uso e funzionamento" – "Inserimento / rimozione del filtro").
3. Svuotare la vaschetta raccogli gocce (**e**) dopo ogni utilizzo (vedere capitolo "Uso e funzionamento" – "Inserimento / rimozione della vaschetta raccogli gocce").
4. Pulire tutti gli accessori utilizzati con acqua calda e detersivo.
5. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido. All'occorrenza, utilizzare un po' di detersivo per rimuovere lo sporco più ostinato.
6. Controllare regolarmente che il cavo di collegamento non presenti danni.

Pulizia della bocchetta del vapore

Per evitare intasamenti, occorre pulire la bocchetta del vapore (**6**) dopo ogni utilizzo.

1. Staccare lo schiumatore (**5**) dalla bocchetta del vapore tirandolo verso il basso e pulire il tubo con acqua calda e detersivo.
2. Ruotare la bocchetta del vapore al di sopra della vaschetta raccogli gocce (**e**).
3. Accendere l'apparecchio toccando il campo  (**4**). Gli altri campi di comando si illuminano e lampeggiano. L'apparecchio inizia a riscaldarsi. Non appena tutti i campi di comando si illuminano in modo prolungato, l'apparecchio è preriscaldato.
Nota bene! Per la pulizia l'apparecchio deve rimanere in modalità infusione. NON attivare la modalità a vapore!
4. Ruotare il regolatore del vapore (**1**) in posizione  / .
5. Toccare il campo  (**2**) per rimuovere i residui di latte e bibite dalla bocchetta del vapore.
6. Dopo un po' di tempo toccare nuovamente il campo  per arrestare la fuoriuscita di acqua.
7. Pulire la bocchetta del vapore con un panno umido.



Se la bocchetta del vapore si è intasata, è possibile sbloccare l'ostruzione con un ago.

Rimozione del calcare





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

Pertanto, raccomandiamo di rimuovere i depositi di calcare in base alla qualità dell'acqua della zona e alla frequenza di utilizzo regolarmente (ogni 2 – 6 settimane circa) con un anticalcare.

I primi segni che indicano la necessità di rimuovere il calcare sono una forte formazione di vapore e un rallentamento della preparazione del caffè.

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

1. Riempire il serbatoio dell'acqua (**h**) fino al contrassegno **MAX** con una soluzione concentrato-acqua nella proporzione massima di 1:20 (una parte di concentrato e 20 parti di acqua).
2. Accendere l'apparecchio toccando il campo  (**4**). Gli altri campi di comando si illuminano e lampeggiano. L'apparecchio inizia a riscaldarsi. Non appena tutti i campi di comando si illuminano in modo prolungato, l'apparecchio è preriscaldato.
3. Inserire il braccetto portafiltro (**d**) nell'apparecchio (vedere capitolo "Uso e funzionamento" – "Inserimento del braccetto portafiltro nell'apparecchio").
4. Porre un recipiente adatto sotto il braccetto portafiltro.
5. Avviare l'infusione toccando il campo  (**2**). L'apparecchio avvia l'infusione e l'acqua scorre nella tazza attraverso il braccetto portafiltro.
6. Lasciare scorrere circa un terzo della soluzione e toccare nuovamente il campo .
7. Lasciare agire la soluzione anticalcare per un certo intervallo di tempo.
8. Toccare nuovamente il campo  dopo circa 30 minuti e far scorrere il resto della soluzione.
9. Sciacquare a fondo il serbatoio dell'acqua e riempire due volte il serbatoio con acqua pulita per lavare l'apparecchio.
10. Lavare a fondo tutte le parti rimovibili con acqua pulita. 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.




Conservare 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, verificare se è possibile risolvere autonomamente il problema. Qualora non sia possibile risolvere il problema seguendo i passaggi indicati, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.



Non cercare di riparare in autonomia un apparecchio elettrico!

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|--|---|---|
| Non è possibile accendere l'apparecchio. / Il campo  (4) non si illumina. | La spina non si inserisce correttamente nella presa elettrica. | Correggere la posizione della spina. |
| | La presa è difettosa. | Provare con un'altra presa. |
| | Manca l'alimentazione elettrica. | Controllare il fusibile del collegamento elettrico. |
| | Il campo  non è stato toccato. | Toccare il campo  per accendere l'apparecchio. |
| È scattato il fusibile nella scatola portafusibili. | Ci sono troppi apparecchi collegati allo stesso circuito elettrico. | Ridurre il numero di apparecchi nel circuito elettrico. |
| Non è possibile avviare l'infusione. | L'apparecchio non ha ancora raggiunto la giusta temperatura di esercizio. | Attendere fin quando l'apparecchio non si è riscaldato o raffreddato a sufficienza. Accelerare il raffreddamento sciacquando la bocchetta del vapore. |
| Dall'apparecchio fuoriesce acqua. | C'è troppa acqua nel serbatoio dell'acqua (h). | Versare un po' d'acqua. |
| | Il regolatore del vapore (I) non è in posizione ●. | Porre il selettore sempre in posizione ● se non vi è alcun recipiente sotto l'uscita del braccetto portafiltro (d) o sotto la bocchetta del vapore (6). |
| | La vaschetta raccogliacqua (e) è piena. | Svuotare la vaschetta raccogliacqua. |

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|--|--|---|
| Il caffè / Espresso scorre lungo la parte esterna del braccetto portafiltro (d). | Il braccetto portafiltro non è stato inserito correttamente. | Fare attenzione alla posizione corretta. |
| | Il bordo del braccetto portafiltro è sporco di caffè / Espresso in polvere. | Pulire il braccetto portafiltro e il filtro (b / c). |
| Nonostante il rumore della pompa, non fuoriesce acqua dall'apparecchio. | Non c'è acqua nel serbatoio dell'acqua (h). | Riempire il serbatoio dell'acqua. |
| | Il serbatoio dell'acqua (h) è inserito in modo errato. | Estrarre il serbatoio dell'acqua e inserirlo nuovamente. Fare attenzione alla posizione corretta. |
| | Al momento del primo riempimento, l'acqua deve riempire prima tutte le condutture e il sistema di riscaldamento. | Al momento del primo riempimento, riempire il serbatoio dell'acqua fino al contrassegno MAX e far pompa l'acqua in modalità manuale fin quando l'acqua non scorre. |
| Il caffè / Espresso scende troppo lentamente nella tazza. | Il caffè / Espresso in polvere è stato pressato in modo troppo forte. | Premere il caffè / Espresso in polvere solo leggermente. |
| | Il caffè / Espresso in polvere è macinato troppo fine. | Utilizzare caffè / Espresso con un grado di macinazione più grosso. |
| | L'apparecchio contiene calcare. | Rimuovere il calcare dall'apparecchio. |
| Durante l'infusione fuoriesce molto vapore. | L'apparecchio contiene calcare. | Rimuovere il calcare dall'apparecchio. |
| 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. | Lavare 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 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: | 05015 |
| Codice modello: | CM5403EA-GS |
| Tensione di alimentazione: | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Potenza: | 1100 W |
| Pressione di infusione: | 15 bar |
| Classe di protezione: | I |
| ID istruzioni per l'uso: | Z 05015 M BE V2.1 0121 dk |



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.

