

2	Lieferumfang
2	Geräteübersicht
3	Informationen zu Deiner Gebrauchsanleitung
3	Bestimmungsgemäßer Gebrauch
4	Sicherheitshinweise
7	Vor dem ersten Gebrauch
7	Gerät aufstellen und anschließen
8	Bedienung und Funktionen
8	Bedientasten
8	Dampfbregler
8	Warmhalteplatte
8	Wassermenge einstellen
9	Vorbereitung
9	Abtropfschale einsetzen / herausnehmen
9	Wassertank füllen
10	Siebeinsatz einsetzen / herausnehmen
10	Siebträger befüllen
10	Siebträger in das Gerät einsetzen
10	Siebträger aus dem Gerät herausnehmen
10	Siebeinsatz entleeren
11	Tipps
12	Zubereitung
12	Espresso zubereiten
13	Milchschaum zubereiten
14	Heißwasser ausgeben
14	Rezepte für Kaffeespezialitäten
14	Cappuccino
15	Latte Macchiato
15	Caffè Americano
16	Reinigung und Pflege
16	Dampfdüse reinigen
17	Entkalken
17	Aufbewahrung
18	Fehlerbehebung
20	Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen
20	Technische Daten
20	Entsorgung

Lieferumfang

- Hauptgerät
- Wassertank mit Deckel
- Abtropfschale
- Abstellplatte
- Siebträger
- Siebeinsatz klein zur Zubereitung von
1 Tasse Espresso bzw. 1 kleine Tasse Kaffee
- Siebeinsatz groß zur Zubereitung von
2 Tassen Espresso bzw. 1 Tasse doppelten
Espresso
- Dosierlöffel mit Tamper
- Gebrauchsanleitung

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

Entferne sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuell vorhandene Schutzfolien und Transportschutz. **Entferne niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.**

Geräteübersicht

Legende

Bild A – Gerät und Zubehöerteile

- 1 Warmhalteplatte
- 2 Bedienpanel
- 3 Druckanzeige
- 4 Dampfregler (Dampf/ Heißwasser)
- 5 Dampfdüse
- 6 Dosierlöffel mit Tamper
- 7 Siebeinsatz Double
- 8 Siebeinsatz Single
- 9 Siebträger
- 10 Abtropfschale

- 11 Abstellplatte
- 12 Schwimmer
- 13 Haupteinheit
- 14 Siebträgeraufnahme
- 15 Wassertank mit Deckel (abnehmbar)

Bild B – Bedienpanel

- 16 Taste  – Ein- / Ausschalter
- 17 Taste  – Dampfmodus
- 18 Taste  – Brühmodus Double Espresso
- 19 Taste  – Brühmodus Single Espresso

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.

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!

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 zur Zubereitung von Kaffee und Espresso mit Espressopulver bestimmt. Es ist zudem zur Zubereitung von Milchschaum geeignet.
- 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.
- 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, während es am Stromnetz angeschlossen ist, sofort die Stromzufuhr unterbrechen! **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser ziehen.
- 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

- Das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fernhalten. Es besteht Erstickungsgefahr!

Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!

- Kontakt mit dem aufsteigenden Dampf vermeiden. Den Wassertankdeckel nicht während des Brühvorganges öffnen.
- Den Siebträger nicht während des Brühvorganges 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 dieser entleert wird.
- Die Dampfdüse nach dem Gebrauch nicht anfassen. Sie wird bei der Dampf- bzw. Heißwasserabgabe heiß.

- Nie bei eingeschaltetem Gerät bzw. während des Brühvorganges Wasser in den Wassertank füllen. Das Gerät vor erneutem Befüllen abkühlen lassen.
- Das Gerät während des Brühvorganges nicht bewegen.
- 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 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 Betriebes nicht abdecken.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Gerät nur verwenden, wenn es korrekt zusammengebaut ist! Vor jeder Anwendung überprüfen, ob der Siebträger und Wassertank korrekt eingesetzt sind!
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, wenn während des Betriebes 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, Feuer, Minustemperaturen, lang anhaltender Feuchtigkeit 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. Wische das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Reinige alle Zubehöerteile mit etwas Spülmittel und klarem Wasser.
 2. Der Wassertank **(15)** ist bei Lieferung mit einem Transportschutz versehen, der entfernt werden muss. Nimm ihn senkrecht nach oben aus dem Gerät heraus. Auf der Unterseite des Wassertanks ist ein Stöpsel befestigt – ziehe diesen heraus. Jetzt kann der Wassertank befüllt und in das Gerät eingesetzt werden.
 3. Stelle das Gerät auf und schließe es an (siehe Kapitel „Gerät aufstellen und anschließen“).
 4. Vor dem ersten Espresso- und Kaffeegeuss empfehlen wir einen Probelauf durchzuführen, um eventuelle Produktionsrückstände in Gerät und Wassersystem zu entfernen. Befolge dafür die Anweisungen in den Kapiteln „Bedienung und Funktionen“ 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 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 Steckdose. Ein Signalton erklingt und alle Kontrollleuchten leuchten kurz auf. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

Bedienung und Funktionen

Bedientasten

Das Gerät verfügt über vier Bedientasten:



Diese Taste **(16)** drücken, um das Gerät ein- und auszuschalten.



Diese Taste **(17)** drücken, um in den Dampfmodus zu schalten und die Temperatur für die Dampfproduktion anzupassen.



Diese Taste **(18)** drücken, um den Brühvorgang für einen Double-Espresso zu starten / stoppen bzw. Wassermenge einzustellen.



Diese Taste **(19)** drücken, um den Brühvorgang für einen Single-Espresso zu starten / stoppen bzw. Wassermenge einzustellen.

Die Bedientasten besitzen integrierte Kontrollleuchten, die durch Blinken oder Leuchten anzeigen, dass die jeweiligen Funktionen aktiv sind.

Dampfregler

Mit dem Dampfregler **(4)** wird die Dampf- bzw. Heißwasserabgabe reguliert:

OFF In dieser Position wird kein Dampf abgegeben.



In dieser Position wird Dampf bzw. Heißwasser abgegeben.



Achte beim Einschalten des Gerätes immer darauf, dass der Dampfregler auf der Position **OFF** steht!

Warmhalteplatte

Auf der Warmhalteplatte **(1)** kannst Du Deine Tassen vorwärmen bzw. zubereiteten Espresso warmhalten. Sobald das Gerät aufheizt, wird die Warmhalteplatte automatisch mit angewärmt.

Wassermenge einstellen

Die Wassermenge für den Single- oder Double-Espresso kann getrennt voneinander individuell programmiert werden. Die Einstellspanne der Wassermenge liegt bei 25 – 60 ml für einen Single Espresso bzw. 70 – 110 ml für einen Double Espresso.



Neue Einstellungen löschen die werkseitigen Voreinstellungen und bleiben auch bei einem Stromausfall oder wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, erhalten. Um das Gerät wieder auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, drücke und halte die Tasten  **(18)** und  **(19)** gleichzeitig für ca. 3 Sekunden, bis alle Kontrollleuchten aufblinken und ein Signalton erklingt.

- I. Stelle sicher, dass der Wassertank **(15)** mit ausreichend Wasser befüllt ist (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Wassertank füllen“).

2. Befülle den Siebträger (9) mit espressopulver (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Siebträger befüllen“). Beachte hierbei, welche Wassereinstellung du anpassen willst – Single oder Double Espresso!
3. Setze den Siebträger in das Gerät ein (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Siebträger in das Gerät einsetzen“).
4. Stelle eine Tasse unter den Siebträger.
5. Drücke und halte die Taste  (Single Espresso) oder  (Double Espresso) ca. 3 Sekunden, um in den Einstellmodus zu gelangen. Nur die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet. Die anderen Kontrollleuchten erlöschen.
6. Drücke noch einmal die entsprechende Taste. Das Gerät beginnt Wasser auszugeben. Die entsprechende Kontrollleuchte der Taste blinkt währenddessen.
7. Drücke die entsprechende Taste ein weiteres Mal, wenn die gewünschte Menge an Wasser abgegeben wurde. Die Wasserausgabe wird gestoppt. Diese Menge an Wasser ist nun gespeichert. Alle Kontrollleuchten leuchten wieder.

Vorbereitung

Abtropfschale einsetzen / herausnehmen

Das Gerät wird mit einer Abtropfschale (10) geliefert, da nach der Entnahme der Tasse noch Espresso aus dem Siebträger (9) tropfen kann.

1. Setze die Abtropfschale in den Gerätefuß ein. Achte darauf, dass sie korrekt im Gerät sitzt.
2. Setze die Abstellplatte (11) auf die Abtropfschale.
3. Um die Abtropfschale zu entnehmen, hebe sie nach oben heraus.

Wassertank füllen

BEACHTEN!

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

1. Nimm den Wassertank (15) von dem Gerät ab, indem du ihn nach oben abziehst.
2. Öffne den Wassertankdeckel.
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. Er muss spürbar einrasten.

Siebeinsatz einsetzen / herausnehmen

1. Setze den entsprechenden Siebeinsatz (**7, 8**) in den Siebträger (**9**) ein.
2. Um den Siebeinsatz aus dem Siebträger herauszunehmen, nutze ggf. ein Hilfswerkzeug. Diese kann zwischen Siebträger und Siebeinsatz geschoben werden, um den Siebeinsatz herauszuhebeln.

Siebträger befüllen

1. Befülle den Siebeinsatz nach dem Einlegen in den Siebträger (**9**) mithilfe des Dosierlöffels (**6**) mit espressopulver. Achte darauf, den Siebeinsatz nicht zu überfüllen.
2. Drücke das espressopulver mit dem tamper (**6**) im Siebeinsatz fest.
3. Entferne überschüssiges espressopulver vom Rand des Siebträgers.

Siebträger in das Gerät einsetzen

1. Halte den befüllten Siebträger (**9**) am Griff fest und setze ihn unter der Aufschrift **LOCK** in die Siebträgeraufnahme (**14**) ein.
2. Drehe den Siebträger nach rechts, bis er unter der Aufschrift **CLOSE** steht. Der Griff zeigt gerade nach vorn.

Siebträger aus dem Gerät herausnehmen

1. Nimm den Siebträger (**9**) am Griff und drehe ihn nach links, bis er unter der Aufschrift **LOCK** steht.
2. Nimm den Siebträger nach unten aus dem Gerät heraus.

Siebeinsatz entleeren

1. Klopfe den Siebträger über einem Mülleimer oder einem Abschalbehälter aus. Achte dabei darauf, dass der Siebeinsatz nicht mit herausfällt.
2. Entnimm den Siebeinsatz (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Siebeinsatz einsetzen / herausnehmen“).
3. Reinige den Siebeinsatz (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

*Du hast noch keinen geeigneten Abschalbehälter? Aber jedes Mal den Mülleimer zu öffnen, ist dir zu umständlich? Kein Problem! Mit unserem **BEEM Abschalbehälter** (Artikelnummer 03994) ist das kein Problem mehr. Der formschöne Abschalbehälter verfügt über eine silikonummantelte Abklopfstange – das schon den Siebträger und erleichtert die spätere Reinigung. Und mit 650 ml bietet der **BEEM Abschalbehälter** ausreichend Platz für mehrere Zubereitungsdurchläufe.*

Tipps

Für einen aromatischen Espresso oder Kaffee beachte bitte folgende Tipps:

- Wärme die Tassen immer auf der Warmhalteplatte **(1)** vor.
- Spüle die Tassen direkt vor der Verwendung mit heißem Wasser aus.
- Befülle den Wassertank **(15)** 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 für 1 – 2 doppelte Espresso durch den Siebeinsatz **(7, 8)** und den Siebträger **(9)** laufen, bevor Du diese mit ESPRESSOPULVER befüllst.
- Experimentiere mit der Menge des ESPRESSOPULVERS, um Deinen persönlichen Geschmack zu treffen. Als Richtwert kannst Du 7 g ESPRESSOPULVER für einen Single Espresso rechnen.
- Möchtest du Milchschaum machen, lass nach dem Aufheizen des Gerätes erst einmal heißen Dampf durch die Dampfdüse **(5)** laufen.
- Verwende nach Möglichkeit immer frisch gemahlene Espresso für eine optimale Entfaltung des Aromas.
- Auch der Mahlgrad des ESPRESSOPULVERS hat Einfluss auf das Aroma und die Crema. Experimentiere auch hier mit verschiedenen Mahlgraden.
- Drücke das ESPRESSOPULVER im Siebträger nicht zu fest an. Bei zu stark gepresstem ESPRESSOPULVER erhöht sich die Durchlaufzeit, wodurch vermehrt Bitterstoffe auftreten können.
- Für die Herstellung von Milchschaum ist eine höhere Temperatur notwendig als zum Brühen eines Espresso. 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 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 entkalke 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.

Espresso zubereiten

1. Befülle den Wassertank **(15)** (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Wassertank füllen“).
2. Vergewissere dich, dass der Dampfregler **(4)** auf Position **OFF** (Aus) steht.
3. Schalte das Gerät ein, indem du die Taste **(1)** **(16)** drückst. Das Gerät schaltet in den Vorheizen-Modus. Die Kontrollleuchte **(1)** leuchtet dauerhaft und die Kontrollleuchten **(17)**, **(18)** und **(19)** blinken.
Ist das Vorheizen beendet, leuchten alle Kontrollleuchte dauerhaft. Das Gerät ist betriebsbereit.
4. Berechte den Siebträger **(9)** wie im Kapitel „Vorbereitung“ beschrieben, für deinen gewünschten Espresso vor und setze ihn in das Gerät ein.
5. Stelle eine oder zwei geeignete Tasse(n) auf die Abstellplatte **(11)** unter den Siebträger:
 Achte bei zwei Tassen darauf, dass diese nebeneinander jeweils unter einem Auslauf unter dem Siebträger stehen.
6. Drücke die Taste  (Single Espresso) oder  (Double Espresso), um den Brühvorgang zu starten. Die entsprechende Kontrollleuchte blinkt. Die eingestellte Menge an Wasser läuft durch den Siebträger in die Tasse(n). Danach schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Alle Kontrollleuchten leuchten wieder dauerhaft.
7. Schalte das Gerät aus, indem du die Taste **(1)** drückst. Alle Kontrollleuchten erlöschen.
 Findet keine Aktion mehr statt, schaltet das Gerät automatisch nach ca. 30 Minuten aus.

Milchschaum zubereiten

BEACHTEN!

- Beim Milchaufschäumen muss der Siebträger im Gerät eingesetzt sein!

1. Befülle den Wassertank **(15)** (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Wassertank füllen“).
 2. Vergewissere dich, dass der Dampfbregler **(4)** auf Position **OFF** (Aus) steht.
 3. Schalte das Gerät ein (siehe Abschnitt „Espresso zubereiten“).
 4. Richte die Dampfdüse **(5)** auf die Abtropfschale **(10)** oder in ein leeres Gefäß.
 5. Drücke die Taste  **(17)**, um in den Dampfmodus zu wechseln. Die Kontrollleuchte  blinkt und das Gerät heizt auf eine höhere Temperatur auf. Leuchtet diese dauerhaft, ist das Vorheizen abgeschlossen und das Gerät zur Dampfabgabe bereit.
 6. Stelle den Dampfbregler **(4)** auf Position  / . Warte bis kontinuierlich Dampf aus der Dampfdüse kommt. Die Kontrollleuchte  blinkt.
 7. Drehe den Dampfbregler zurück auf Position **OFF**.
 8. Fülle kühl-schrankkalte Milch mit einem Fettanteil von mind. 2 % zu etwa Zweidrittel zum Aufschäumen in ein Milchkännchen.
-  Für beste Ergebnisse empfehlen wir ein Milchkännchen von max. 10 cm Höhe und 400 ml Füllmenge.
9. Richte die Dampfdüse in das Milchkännchen und tauche sie in die Milch ein.
 10. Starte den Aufschäumvorgang, indem Du den Dampfbregler nach und nach in die Position  /  drehst.
 11. Halte die Dampfdüse zuerst knapp unter die Oberfläche der Milch, um diese zu erwärmen und Luft unter die Milch zu ziehen. Wenn die Milch handwarm ist und ein feiner Milchschaum entsteht, der einer Crème ähnelt, halte die Dampfdüse mittig in den Aufschäumbehälter, damit die Milch verwirbelt wird.
 12. Drehe den Dampfbregler auf die Position **OFF** und ziehe den Aufschäumbehälter nach unten heraus, wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz hat.
 13. Klopfe den Aufschäumbehälter ein- bis zweimal auf einen festen Untergrund, um den Milchschaum zu verdichten.
 14. Gieße den Milchschaum in das Trinkgefäß.
 15. 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.
16. Schalte das Gerät aus (siehe Abschnitt „Espresso zubereiten“).

Heißwasser ausgeben

- Beim Milchaufschäumen muss der Siebträger im Gerät eingesetzt sein!

1. Befülle den Wassertank **(15)** (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Wassertank füllen“).
2. Vergewissere dich, dass der Dampfbregler **(4)** auf Position **OFF** (Aus) steht.
3. Schalte das Gerät ein (siehe Abschnitt „Espresso zubereiten“).
4. Richte die Dampfdüse **(5)** in ein leeres Gefäß.
5. Zur Heißwasserausgabe muss der Dampfmodus deaktiviert sein. Falls zuvor der Dampfmodus benutzt wurde, deaktiviere diesen, indem du die Taste  **(17)** erneut drückst. Alle Kontrollleuchten müssen leuchten.
6. Stelle den Dampfbregler **(4)** auf Position  / . Warte bis kontinuierlich Wasser aus der Dampfdüse kommt. Die Kontrollleuchte  erlischt und die Kontrollleuchten  **(18)** und  **(19)** blinken.
7. Drehe den Dampfbregler auf die Position **OFF** wenn die gewünschte Menge an heißem Wasser ausgegeben wurde.
8. Schalte das Gerät aus (siehe Abschnitt „Espresso zubereiten“).

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 zubereiten“).
2. Stelle die Tasse danach auf der Warmhalteplatte **(1)** ab, damit der Espresso möglichst heiß bleibt.
3. Fülle im Vergleich zum Espresso die doppelte Menge an Milch in das Milchkännchen und schäume die Milch zur Hälfte auf (siehe Kapitel „Zubereitung“ – „Milchschaum zubereiten“). Die andere Hälfte der Milch bleibt flüssig.
4. Klopfe den Aufschäumbehälter ein- bis zweimal auf einen festen Untergrund, um den Milchschaum zu verdichten.
5. Gieße den Milchschaum langsam über den Espresso. Probiere dabei gerne Muster mit dem Milchschaum, sogenannte Latte Art, zu kreieren.

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 das Milchkännchen 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. Berechne den Espresso zu (siehe Kapitel „Zubereitung“ – „Espresso zubereiten“).



Sollten die Kontrollleuchten  (18) und  (19) schnell blinken, bedeutet dies, dass die Temperatur nach dem Milchaufschäumen für das Zubereiten eines Espressos zu hoch ist. Warte in diesem Fall ab, bis das Gerät abgekühlt ist oder beschleunige den Abkühlprozess durch Wasserabgabe (siehe Kapitel „Tipps“ und „Zubereitung“ – „Heißwasser ausgeben“).

5. Gieße den heißen Espresso am Rand des Glases durch den Milchschaum.

Caffè Americano

Caffè Americano ist eine Art Kaffeegetränk, das durch Verdünnen eines Espressos mit heißem Wasser zubereitet wird. Da er die gleiche Menge Säure und Koffein wie ein gewöhnlicher Espresso enthält, schmeckt er weniger kräftig und ist vor allem nach dem Essen eine beliebte Alternative zum klassischen Kaffee.

Ein originaler Caffè Americano besitzt ein Mischverhältnis von 1:1.

1. Berechne zuerst Heißwasser zu (siehe Kapitel „Zubereitung“ – „Heißwasser ausgeben“). Lass dieses in eine Kaffeetasse abgeben.
2. Stelle die Kaffeetasse unter den Siebträger und berechne einen Espresso zu (siehe Kapitel „Zubereitung“ – „Espresso zubereiten“).

Reinigung und Pflege

BEACHTEN!

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

1. Nimm den Siebträger (9) aus dem Gerät heraus und entleere ihn (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Siebträger aus dem Gerät herausnehmen“).
2. Nimm den verwendeten Siebeinsatz (7, 8) heraus (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Siebeinsatz einsetzen / herausnehmen“).
3. Entleere die Abtropfschale (10) nach jedem Gebrauch (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Abtropfschale einsetzen / herausnehmen“).
4. Reinige alle verwendeten Zubehöerteile 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 (5) nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

1. Drehe die Dampfdüse über die Abtropfschale (10).
2. Schalte das Gerät ein, indem du die Taste **I** (16) drückst. Das Gerät schaltet in den Vorheizen-Modus. Die Kontrollleuchte **I** leuchtet dauerhaft und die Kontrollleuchten  (17),  (18) und  (19) blinken.
Ist das Vorheizen beendet, leuchten alle Kontrollleuchte dauerhaft.
3. Stelle den Dampfgregler (4) auf Position  / . Das Gerät startet die Wasserabgabe und Milchreste werden aus der Dampfdüse herausgespült.
4. Drehe den Dampfgregler auf die Position **OFF**, um die Wasserabgabe zu stoppen.
5. 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.

Das Gerät zeigt an, wenn es entkalkt werden muss. Als Erinnerung blinken bei jedem Einschalten alle Kontrollleuchte fünfmal auf.

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

Entkalken mit dem BEEM Premium Bio-Entkalker Konzentrat

1. Befülle den Wassertank (15) bis zur **MAX**-Markierung mit einer Konzentrat-Wasser-Lösung von maximal 1:20 (Ein Teil Konzentrat und 20 Teile Wasser).
2. Stelle sicher, dass die Abtropfschale (10) leer ist und korrekt im Gerät sitzt und der Siebträger (9) mit dem Siebeinsatz Double (7) in die Siebträgeraufnahme (14) eingesetzt ist (siehe Kapitel „Vorbereitung“).
3. Stelle ein geeignetes Gefäß unter den Siebträger und unter die Dampfdüse (5).
4. Drücke die Taste  (Double Espresso, 18) so oft, bis ca. 300 ml Lösung ausgegeben wurden. Lasse die Lösung ca. 5 Minuten einwirken.
5. Wiederhole den Vorgang dreimal.
6. Leere das Gefäß mit der durchgelaufenen Lösung und den Wassertank.
7. Spüle den Wassertank gründlich aus und befülle ihn bis zur **MAX**-Markierung mit frischem Wasser.
8. Drücke die Taste  (Double Espresso) so oft, bis der komplette Wassertank durchgelaufen ist.
9. Wiederhole die Schritte 7 und 8. Der Entkalkungsvorgang ist abgeschlossen.
10. Um die Entkalkungserinnerung zurückzusetzen, halte die Tasten  (17),  und  (19) ca. 3 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.

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 Zubehöerteile an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort auf, der vor direktem Sonnenlicht geschützt und für Kinder und Tiere 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.	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.
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.
Es läuft Wasser aus dem Gerät.	Es befindet sich zu viel Wasser im Wassertank (15) .	Überfülle den Wassertank nicht!
	Der Dampfgregler (4) steht nicht auf Position OFF .	Stelle den Dampfgregler immer auf die Position OFF , wenn kein Gefäß unter dem Siebträgerauslauf oder der Dampfdüse (5) steht.
	Die Abtropfschale (10) ist voll.	Entleere die Abtropfschale.
Der Siebträger (9) lässt sich nicht einsetzen.	Es befindet sich zu viel espressopulver im Siebträger.	Weniger espressopulver einfüllen.
Der Espresso läuft an der Außenseite des Siebträgers (9) entlang.	Der Siebträger ist nicht richtig eingesetzt.	Achte auf den richtigen Sitz.
	Der Rand des Siebträgers ist mit espressopulver verschmutzt.	Reinige den Siebträger und den Siebeinsatz (7, 8) .

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Trotz Pumpgeräusch kommt kein Wasser aus dem Gerät.	Es ist kein Wasser im Wassertank (15) .	Befülle den Wassertank.
	Der Wassertank ist falsch eingesetzt.	Nimm den Wassertank heraus und setze ihn erneut ein. Achte dabei auf den korrekten Sitz.
Der Espresso läuft nicht oder nur sehr langsam in die Tasse.	Das espressopulver ist zu stark gepresst.	Drücke das espressopulver nur leicht an.
	Das espressopulver ist zu fein gemahlen.	Verwende espressopulver mit gröberem mahlgrad.
	Es befindet sich zu viel espressopulver im siebträger (9) .	Weniger espressopulver einfüllen.
	Auf der unterseite des wassertanks (15) steckt noch der transportschutz.	Ziehe den stöpsel heraus, bevor du das gerät in betrieb nimmst.
	Der siebeinsatz (7, 8) ist verstopft.	Reinige den siebeinsatz, ggf. mithilfe einer nadel.
	Das gerät ist verkalkt.	Entkalke das gerät.
Unangenehmer Geschmack von Espresso oder Milch.	Das Wasser im Wassertank (15) ist nicht mehr frisch.	Reinige den Wassertank und fülle frisches Wasser ein. Lasse Wasserreste nicht lange stehen.
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 für 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:	02032
Modellnummer:	CM5418C-GS
Spannungsversorgung:	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Leistung:	1250 – 1450 W
Brühdruk:	20 bar
Kapazität Wassertank:	max. 1 Liter
Schutzklasse:	I
ID Gebrauchsanleitung:	Z 02032 M BE VI 1121 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.

22	Items Supplied
22	Device Overview
23	Information About Your Operating Instructions
23	Intended Use
24	Safety Notices
27	Before Initial Use
27	Setting Up and Connecting the Device
28	Operation and Functions
28	Operating Buttons
28	Steam Power Control
28	Hotplate
28	Setting the Water Quantity
29	Preparation
29	Inserting / Removing the Drip Tray
29	Filling the Water Tank
30	Inserting / Removing the Sieve Insert
30	Filling the Portafilter
30	Inserting the Portafilter into the Device
30	Removing the Portafilter from the Device
30	Emptying the Sieve Insert
31	Tips
32	Preparation
32	Making Espresso
33	Preparing Milk Froth
34	Dispensing Hot Water
34	Recipes for Speciality Coffees
34	Cappuccino
35	Latte Macchiato
35	Caffè Americano
36	Cleaning and Care
36	Cleaning the Steam Nozzle
37	Descaling
37	Storage
38	Troubleshooting
39	Warranty and Limitations of Liability
40	Technical Data
40	Disposal

Items Supplied

- Main device
- Water tank with lid
- Drip tray
- Storage plate
- Portafilter
- Small sieve insert for preparing 1 cup of espresso or 1 small cup of coffee
- Large sieve insert for preparing 2 cups of espresso or 1 cup of double espresso
- Measuring spoon with tamper
- 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.

Remove all packaging materials and any possible protective films and transport protection.
Never remove the rating plate and any possible warnings.

Device Overview

Key

Picture A – Device and Accessories

- 1 Hotplate
- 2 Control panel
- 3 Pressure display
- 4 Steam power control (steam/hot water)
- 5 Steam nozzle
- 6 Measuring spoon with tamper
- 7 Double sieve insert
- 8 Single sieve insert
- 9 Portafilter
- 10 Drip tray
- 11 Storage plate

12 Float gauge

13 Main unit

14 Portafilter mount

15 Water tank with lid (detachable)

Picture B – Control Panel

- 16 Button  – On / Off switch
- 17 Button  – Steam mode
- 18 Button  – Double espresso brewing mode
- 19 Button  – Single espresso brewing mode

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.

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!

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 intended to be used to make coffee and espresso using espresso powder. It can also be used to make milk froth.
- 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.
- 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 while it is connected to the mains power, switch off the power supply immediately! **Only after this** should you pull the device out of the water.
- 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 the packaging material away from children and animals. 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.
- Do not touch the steam nozzle after use. It gets hot when steam or hot water is emitted.

- 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 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 and water tank are inserted 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, fire, sub-zero temperatures, persistent moisture 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. Wipe the device with a clean, damp cloth. Clean all accessories with a little detergent and clear water.
2. When the device is delivered, the water tank (15) is fitted with transport protection that needs to be removed. Pull it vertically up out of the device. A plug is secured on the bottom of the water tank – pull it out. The water tank can now be filled and inserted into the device.
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 in the device and the water system. To do this, follow the instructions in the “Operation and Functions” 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!**
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. Plug the mains plug into a plug socket. You will hear a beep and all control lamps light up briefly. The device is in standby mode.

Operation and Functions

Operating Buttons

The device has four operating buttons:



Press this button **(16)** to switch the device on and off.



Press this button **(17)** to switch to steam mode and adjust the temperature for producing steam.



Press this button **(18)** to start / stop the brewing process for a double espresso or adjust the quantity of water.



Press this button **(19)** to start / stop the brewing process for a single espresso or adjust the quantity of water.

The operating buttons have integrated control lamps which indicate by flashing or being lit that the respective functions are active.

Steam Power Control

The steam power control **(4)** is used to regulate the emission of steam and hot water:

OFF In this position no steam is emitted.



In this position steam or hot water is emitted.



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

Hotplate

On the hotplate **(1)** you can preheat your cups or keep espresso that you have made warm. As soon as the device heats up, the hotplate is automatically heated at the same time.

Setting the Water Quantity

The quantity of water for the single or double espresso can be individually programmed separately. The range that can be set for the quantity of water is 25 – 60 ml for a single espresso or 70 – 110 ml for a double espresso.



New settings cancel the factory default settings and are retained even if there is a power cut or when the device is disconnected from the mains power. To restore the device to the factory settings, press and hold the buttons  **(18)** and  **(19)** simultaneously for approx. 3 seconds until all control lamps flash and a beep is heard.

1. Make sure that the water tank **(15)** is filled with enough water (see the “Preparation” chapter – “Filling the Water Tank”).
2. Fill the portafilter **(9)** with espresso powder (see the “Preparation” chapter – “Filling the Portafilter”). When you do this, note which water setting you want to adjust – single or double espresso!

3. Insert the portafilter into the device (see the "Preparation" chapter – "Inserting the Portafilter into the Device").
4. Place a cup under the portafilter.
5. Press and hold the button  (Single espresso) or  (Double espresso) for approx. 3 seconds to switch to setting mode. Only the corresponding control lamp lights up. The other control lamps go out.
6. Press the corresponding button again. The device starts to dispense water. The corresponding control lamp of the button flashes while this is happening.
7. Press the corresponding button one more time once the quantity of water you want has been dispensed. Water stops being dispensed. This quantity of water is then saved. All control lamps light up again.

Preparation

Inserting / Removing the Drip Tray

The device is supplied with a drip tray (10) because espresso may drip from the portafilter (9) after the cup has been removed.

1. Insert the drip tray into the bottom of the device. Make sure that it fits correctly in the device.
2. Place the storage plate (11) on the drip tray.
3. To remove the drip tray, lift it up and out.

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 (15) off the device by pulling it upwards.
2. Open the water tank lid.
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. You must feel it engage.

Inserting / Removing the Sieve Insert

1. Insert the appropriate sieve insert (**7, 8**) into the portafilter (**9**).
2. To remove the sieve insert from the portafilter, use an implement to help you if necessary. This can be slid between the portafilter and sieve insert to lever out the sieve insert.

Filling the Portafilter

1. After you have inserted the sieve insert into the portafilter (**9**), use the measuring spoon (**6**) to fill it with espresso powder. Make sure that you do not overfill the sieve insert.
2. Press down the espresso powder in the sieve insert with the tamper (**6**).
3. Remove excess espresso powder from the rim of the portafilter.

Inserting the Portafilter into the Device

1. Hold the filled portafilter (**9**) firmly by the handle and insert it under the label **LOCK** into the portafilter mount (**14**).
2. Turn the portafilter to the right until it is under the label **CLOSE**. The handle points straight forwards.

Removing the Portafilter from the Device

1. Hold the portafilter (**9**) by the handle and turn it to the left until it is under the label **LOCK**.
2. Pull the portafilter down out of the device.

Emptying the Sieve Insert

1. Tap out the portafilter over a dustbin or knock box. When you do this, make sure that the sieve insert does not fall out at the same time.
2. Remove the sieve insert (see the "Preparation" chapter – "Inserting / Removing the Sieve Insert").
3. Clean the sieve insert (see the "Cleaning and Care" chapter).

*Do you not have a suitable knock box available? But is opening the dustbin each time too much hassle for you? Not a problem! This is no longer a problem with our **BEEM Knock Box** (article number 03994). This attractive knock box has a silicone-covered knocking bar – this protects the portafilter and makes it easier to clean later on. And with a capacity of 650 ml, the **BEEM Knock Box** offers plenty of space for several rounds of making coffee.*

Tips

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

- Always preheat the cups on the hotplate (1).
- Rinse out the cups with hot water immediately before using them.
- Always fill the water tank (15) 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 for 1 – 2 double espressos to run through the sieve insert (7, 8) and the portafilter (9) before you fill them with espresso powder.
- Experiment with the amount of espresso powder to suit your own personal taste. As a guideline, you can reckon on 7 g of espresso powder for a single espresso.
- If you want to make milk froth, once the device has heated up first allow hot steam to run through the steam nozzle (5).
- If possible, always use freshly ground espresso powder to achieve an optimum flavour.
- The grinding fineness of the espresso 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 powder in the portafilter too firmly. If the espresso powder is pressed too much, this increases 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 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.

Making Espresso

1. Fill the water tank (15) (see the "Preparation" chapter – "Filling the Water Tank").
2. Make sure that the steam power control (4) is in the **OFF** position.
3. Switch on the device by pressing the **I** button (16). The device switches to preheating mode. The control lamp **I** is lit constantly and the control lamps  (17),  (18) and  (19) flash.
Once the preheating has ended, all control lamps are constantly lit. The device is ready to operate.

4. Prepare the portafilter (9) for the espresso you want in the manner described in the "Preparation" chapter and insert it into the device.

5. Place one or two suitable cup(s) on the storage plate (11) under the portafilter.

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

6. Press the button  (Single espresso) or  (Double espresso) to start the brewing process. The corresponding control lamp flashes. The set quantity of water runs through the portafilter into the cup(s). The device then automatically switches to standby mode. All control lamps light up again constantly.

7. Switch off the device by pressing the **I** button. All control lamps go out.

 If there is no more action, the device automatically switches off after approx. 30 minutes.

Preparing Milk Froth

PLEASE NOTE!

- The portafilter must be inserted in the device to froth milk!

1. Fill the water tank **(15)** (see the "Preparation" chapter – "Filling the Water Tank").
2. Make sure that the steam power control **(4)** is in the **OFF** position.
3. Switch on the device (see the "Making Espresso" section).
4. Direct the steam nozzle **(5)** towards the drip tray **(10)** or into an empty vessel.
5. Press the  button **(17)** to switch to steam mode. The control lamp  flashes and the device heats up to a higher temperature. When this is constantly lit, the preheating has finished and the device is ready to emit steam.
6. Move the steam power control **(4)** to position  / . Wait until steam emerges continuously from the steam nozzle. The control lamp  flashes.
7. Turn the steam power control back to the **OFF** position.
8. Pour milk at fridge temperature with a fat content of at least 2% to a level of roughly two-thirds into a small milk jug for frothing.



To achieve the best results, we recommend using a small milk jug that is no more than 10 cm tall and has a capacity of 400 ml.

9. Direct the steam nozzle into the small milk jug and immerse it in the milk.
10. Start the frothing process by gradually turning the steam power control to the  /  position.
11. First hold the steam nozzle just below the surface of the milk to warm it up and draw air under the milk. Once the milk is warm to the touch and a fine milk froth resembling a cream is produced, hold the steam nozzle in the middle of the frothing container so that the milk is swirled around.
12. Once the milk froth is of the desired consistency, turn the steam power control to the **OFF** position and pull the frothing container down and outwards.
13. Tap the frothing container one to two times on a solid surface to compress the milk froth.
14. Pour the milk froth into the drinking vessel.
15. 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.

16. Switch off the device (see the "Making Espresso" section).

Dispensing Hot Water

- The portafilter must be inserted in the device to froth milk!

1. Fill the water tank (15) (see the "Preparation" chapter – "Filling the Water Tank").
2. Make sure that the steam power control (4) is in the **OFF** position.
3. Switch on the device (see the "Making Espresso" section).
4. Direct the steam nozzle (5) into an empty vessel.
5. Steam mode must be deactivated to emit hot water. If steam mode has previously been used, deactivate it by pressing the  button (17) again. All control lamps must be lit.
6. Move the steam power control (4) to position  / . Wait until water emerges continuously from the steam nozzle. The control lamp  goes out and the control lamps  (18) and  (19) flash.
7. Turn the steam power control to the **OFF** position once the desired quantity of hot water has been dispensed.
8. Switch off the device (see the "Making Espresso" section).

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.

1. First prepare the espresso (see the "Preparation" chapter – "Making Espresso").
2. Then place the cup down on the hotplate (1) so that the espresso remains as hot as possible.
3. In comparison to the espresso, pour twice the amount of milk into the small milk jug and froth up half of the milk (see the "Preparation" chapter – "Preparing Milk Froth"). The other half of the milk remains liquid.
4. Tap the frothing container one to two times on a solid surface to compress the milk froth.
5. Pour the milk froth slowly over the espresso. Feel free to experiment creating patterns with the milk froth, known as latte art.

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.

1. Pour the milk into the small milk jug 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.
2. Pour the hot milk and the milk froth into the latte macchiato glass.
3. Then place the latte macchiato glass down on the hotplate (1) so that the milk remains as hot as possible.
4. Prepare the espresso (see the "Preparation" chapter – "Making Espresso").



If the control lamps  (18) and  (19) flash quickly, this means that the temperature after the milk frothing is too high to make an espresso. In this case, wait until the device has cooled down or speed up the cooling process by dispensing water (see the "Tips" and "Preparation" chapters – "Dispensing Hot Water").

5. Pour the hot espresso through the milk froth at the edge of the glass.

Caffè Americano

Caffè Americano is a type of coffee beverage which is prepared by diluting an espresso with hot water. As it contains the same amount of acid and caffeine as a normal espresso, it has a less strong flavour and is a popular alternative to a traditional coffee at the end of a meal.

An original Caffè Americano is mixed 1:1.

1. First prepare hot water (see the "Preparation" chapter – "Dispensing Hot Water"). Allow this to run into a coffee cup.
2. Place the coffee cup under the portafilter and prepare an espresso (see the "Preparation" chapter – "Making Espresso").

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 **(9)** out of the device and empty it (see the "Preparation" chapter – "Removing the Portafilter from the Device").
2. Remove the used sieve insert **(7, 8)** (see the "Preparation" chapter – "Inserting / Removing the Sieve Insert").
3. Empty the drip tray **(10)** after each use (see the "Preparation" 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 **(5)** must be cleaned after each use.

1. Turn the steam nozzle over the drip tray **(10)**.
2. Switch on the device by pressing the **I** button **(16)**. The device switches to preheating mode. The control lamp **I** is lit constantly and the control lamps  **(17)**,  **(18)** and  **(19)** flash.
Once the preheating has ended, all control lamps are constantly lit.
3. Move the steam power control **(4)** to position  / . The device starts to emit water and milk residues are rinsed out of the steam nozzle.
4. Turn the steam power control to the **OFF** position to stop emitting water.
5. 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.

The device indicates when it needs to be descaled. As a reminder, all control lamps flash five times when the device is switched on.

*For descaling we recommend the **BEEM Premium Organic Descaler Concentrate**. The efficient, food-safe and environmentally friendly BEEM Premium Organic 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 Organic Descaler Concentrate

1. Fill the water tank (15) up to the **MAX** marking with a concentrate / water solution of no more than 1:20 (one part concentrate to 20 parts water).
2. Make sure that the drip tray (10) is empty and is fitted in the device correctly and the portafilter (9) with the double sieve insert (7) has been inserted in the portafilter mount (14) (see the "Preparation" chapter).
3. Place a suitable vessel under the portafilter and under the steam nozzle (5).
4. Keep pressing the  button (Double espresso, 18) until approx. 300 ml of solution have been dispensed. Allow the solution to act for approx. 5 minutes.
5. Repeat the process three times.
6. Empty the vessel with the solution that has passed through and the water tank.
7. Thoroughly rinse out the water tank and fill it up to the **MAX** marking with fresh water.
8. Keep pressing the  button (Double espresso) until the full content of the water tank has passed through.
9. Repeat steps 7 and 8. The descaling process has been completed.
10. To reset the descaling reminder, hold down the buttons  (17)  and  (19) simultaneously for approx. 3 seconds.

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 mains plug is not inserted correctly in the plug socket.	Correct the fit of the mains plug.
	The plug socket is defective.	Try another plug socket.
	There is no mains voltage.	Check the fuse of the mains connection.
The fuse in the fuse box is triggered.	Too many devices connected to the same circuit.	Reduce the number of devices in the circuit.
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.
Water runs out of the device.	There is too much water in the water tank (15).	Do not overfill the water tank!
	The steam power control (4) is not in the OFF position.	Always move the steam power control to the OFF position when there is no vessel under the portafilter outlet or the steam nozzle (5).
	The drip tray (10) is full.	Empty the drip tray.
The portafilter (9) cannot be inserted.	There is too much espresso powder in the portafilter.	Add less espresso powder.
The espresso runs along the outside of the portafilter (9).	The portafilter is not inserted correctly.	Make sure that it fits correctly.
	The rim of the portafilter is contaminated with espresso powder.	Clean the portafilter and the sieve insert (7, 8).
Despite a pumping noise, no water comes out of the device.	There is no water in the water tank (15).	Fill the water tank.
	The water tank is inserted incorrectly.	Take out the water tank and reinsert it. Make sure that it fits correctly.

Problem	Possible cause	Fix
The espresso does not run or only runs very slowly into the cup.	The espresso powder is pressed too firmly.	Only press down the espresso powder lightly.
	The espresso powder is too finely ground.	Use espresso powder with a coarser grind.
	There is too much espresso powder in the portafilter (9).	Add less espresso powder.
	The transport protection is still attached to the bottom of the water tank (15).	Pull out the plug before you start operating the device.
	The sieve insert (7, 8) is blocked.	Clean the sieve insert, using a needle if necessary.
	The device is furred up.	Descale the device.
Espresso or milk has an unpleasant taste.	The water in the water tank (15) is no longer fresh.	Clean the water tank and add fresh water. Do not leave water residues standing for a long time.
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:	02032
Model number:	CM54I8C-GS
Voltage supply:	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Power:	1250 – 1450 W
Brewing pressure:	20 bar
Capacity of water tank:	max. 1 litre
Protection class:	I
ID of operating instructions:	Z 02032 M BE VI 112I 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.

42	Composition
42	Vue générale de l'appareil
43	Informations sur votre mode d'emploi
43	Utilisation conforme
44	Consignes de sécurité
47	Avant la première utilisation
47	Mise en place et raccordement de l'appareil
48	Manipulation et fonctions
48	Touches de commande
48	Régulateur de vapeur
48	Plaque de maintien au chaud
49	Réglage de la quantité d'eau
49	Préparation
49	Insertion / retrait de l'égouttoir
50	Remplissage du réservoir d'eau
50	Insertion / retrait du filtre
50	Remplissage du porte-filtre
50	Mise en place du porte-filtre dans l'appareil
50	Extraction du porte-filtre de l'appareil
51	Vidage du filtre
51	Conseils
52	Préparation
52	Préparation de l'expresso
53	Préparation de mousse de lait
54	Production d'eau chaude
54	Recettes de boissons à base de café
54	Cappuccino
55	Latte Macchiato
55	Caffè Americano
56	Nettoyage et entretien
56	Nettoyage de la buse à vapeur
57	Détartrage
57	Rangement
58	Dépannage
60	Garantie et restrictions de responsabilité
60	Caractéristiques techniques
60	Mise au rebut

Composition

- Corps de l'appareil
- Réservoir d'eau avec couvercle
- Égouttoir
- Plaque de support
- Porte-filtre
- Filtre petit format pour la préparation de 1 tasse d'expresso ou 1 petite tasse de café
- Filtre grand format pour la préparation de 2 tasses d'expresso ou 1 tasse d'expresso double
- Cuillère doseuse avec tasseur
- 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.

Ôtez tous les emballages et les éventuels films protecteurs et protections de transport. **N'ôtez jamais la plaque signalétique ni les éventuelles mises en garde apposées.**

Vue générale de l'appareil

Légende

Illustration A – Appareil et accessoires

- 1 Plaque de maintien au chaud
- 2 Panneau de commande
- 3 Affichage de la pression
- 4 Régulateur de vapeur (vapeur / eau chaude)
- 5 Buse à vapeur
- 6 Cuillère doseuse avec tasseur
- 7 Filtre double
- 8 Filtre simple
- 9 Porte-filtre
- 10 Égouttoir

- 11 Plaque de support

- 12 Flotteur
- 13 Corps de l'appareil
- 14 Réception du porte-filtre
- 15 Réservoir d'eau avec couvercle (amovible)

Illustration B – Panneau de commande

- 16 Touche  – Interrupteur marche / arrêt
- 17 Touche  – Mode vapeur
- 18 Touche  – Mode préparation expresso double
- 19 Touche  – Mode préparation expresso simple

Félicitations pour cet excellent choix !

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de cette **machine à expresso 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 qu'il contient.

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 !

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 destiné à la préparation de café et d'expresso à base d'expresso moulu. Il permet également d'émulsionner le lait.
- 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.

BEEM
Designed for Life.

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 manches 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 que ceux-ci 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.
- Ne procéder à aucune modification sur l'appareil. 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 pendant qu'il est encore raccordé au secteur, couper immédiatement l'alimentation électrique ! Extraire **ensuite seulement** l'appareil de l'eau.
- 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 !

- Tenir l'emballage hors de 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 pas toucher la buse à vapeur après utilisation. Elle devient bouillante quand elle délivre de la vapeur ou de l'eau chaude.
- Ne jamais verser d'eau dans le réservoir d'eau lorsque l'appareil est en marche ou pendant la préparation du café. Avant de remplir à nouveau l'appareil, le laisser refroidir.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant que le café est en cours de préparation.
- 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 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 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 toute utilisation, contrôler si le porte-filtre et le réservoir d'eau sont correctement en place.
- 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 pas tirer et ne pas 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.
- 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. Essuyez l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyez tous les accessoires à l'eau claire avec un peu de produit vaisselle.
2. À la livraison, le réservoir d'eau (15) est doté d'une protection de transport qu'il faut retirer. Extrayez-le de l'appareil par le haut. En face inférieure du réservoir d'eau est fixé un bouchon qu'il faut retirer. Le réservoir d'eau peut maintenant être rempli et inséré dans l'appareil.
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 dans l'appareil et le système d'eau. Suivez à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Manipulation et fonctions » 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 ce premier expresso !**
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 une surface plane, solide, résistante, qui ne craint pas la chaleur, protégée des projections d'eau, en laissant toujours suffisamment d'espace de part et d'autre (au moins 20 cm) et au-dessus (au moins 30 cm) de l'appareil.
- 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. Un signal sonore retentit et tous les témoins lumineux s'allument brièvement. L'appareil se trouve en mode veille.

Manipulation et fonctions

Touches de commande

L'appareil dispose de quatre touches de commande :



Appuyer sur cette touche **(I6)** pour mettre l'appareil en marche et l'arrêter.



Appuyer sur cette touche **(I7)** pour passer en mode vapeur et ajuster la température pour la production de vapeur.



Appuyer sur cette touche **(I8)** pour démarrer / stopper la préparation d'un espresso double ou régler la quantité d'eau.



Appuyer sur cette touche **(I9)** pour démarrer / stopper la préparation d'un espresso simple ou régler la quantité d'eau.

Les touches de commande sont également dotées de témoins lumineux intégrés qui signalent par leur allumage ou clignotement que les fonctions correspondantes sont activées.

Régulateur de vapeur

Le régulateur de vapeur **(4)** régle la production de vapeur ou d'eau chaude :

OFF (arrêt) Cette position ne permet pas de produire de vapeur.



Cette position délivre de la vapeur ou de l'eau chaude.



Veillez à l'enclenchement de l'appareil à ce que le régulateur de vapeur soit toujours sur la position **OFF** (arrêt).

Plaque de maintien au chaud

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

Réglage de la quantité d'eau

La quantité d'eau pour l'expresso simple ou double peut se programmer individuellement pour l'un et l'autre. La marge de réglage de la quantité d'eau est de 25 à 60 ml pour un expresso simple et de 70 à 110 ml pour un expresso double.



Les nouveaux réglages écrasent les préréglages d'usine et sont conservés même en cas de panne d'électricité ou lorsque l'appareil est débranché du secteur. Pour réinitialiser les paramètres d'usine sur l'appareil, maintenez appuyées les touches (18) et (19) simultanément pendant env. 3 secondes jusqu'à ce que tous les témoins lumineux clignotent et qu'un signal sonore retentisse.

1. Assurez-vous que le réservoir d'eau (15) contienne suffisamment d'eau (voir paragraphe « Préparation » – « Remplissage du réservoir d'eau »).
2. Remplissez le porte-filtre (9) d'expresso moulu (voir paragraphe « Préparation » – « Remplissage du porte-filtre »). Attention en l'occurrence au réglage d'eau auquel vous souhaitez procéder – expresso simple ou double !
3. Insérez le porte-filtre dans l'appareil (voir paragraphe « Préparation » – « Mise en place du porte-filtre dans l'appareil »).
4. Placez une tasse sous le porte-filtre.
5. Appuyez sur la touche (expresso simple) ou (expresso double) pendant env. 3 secondes pour passer en mode réglage. Seul le témoin lumineux correspondant s'allume. Les autres témoins lumineux s'éteignent.
6. Appuyez une nouvelle fois sur la touche correspondante. L'appareil commence à délivrer de l'eau. Le témoin lumineux correspondant de la touche clignote pendant ce temps.
7. Appuyez sur la touche correspondante une nouvelle fois lorsque la quantité d'eau désirée a été délivrée. La production d'eau s'arrête. Cette quantité d'eau est maintenant enregistrée. Tous les témoins lumineux s'allument à nouveau.

Préparation

Insertion / retrait de l'égouttoir

L'appareil est fourni avec un égouttoir (10) car de l'expresso peut encore goutter au niveau du porte-filtre (9) une fois la tasse retirée.

1. Insérez l'égouttoir dans le pied de l'appareil. Veillez à ce qu'il soit correctement logé au sein de l'appareil.
2. Posez la plaque de support (11) sur l'égouttoir.
3. Pour enlever l'égouttoir, extrayez-le par le haut.

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 (**15**) de l'appareil en le tirant vers le haut.
2. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.
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. Fermez 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. L'enclenchement doit produire un déclic clairement audible.

Insertion / retrait du filtre

1. Insérez le filtre (**7, 8**) correspondant dans le porte-filtre (**9**).
2. Pour extraire le filtre du porte-filtre, aidez-vous le cas échéant d'un outil à insérer entre le porte-filtre et le filtre pour relever ce dernier.

Remplissage du porte-filtre

1. Une fois le filtre logé dans le porte-filtre (**9**), remplissez-le d'expresso moulu à l'aide de la cuillère doseuse (**6**). Veillez à ne pas trop remplir le filtre !
2. Tassez l'expresso moulu au sein du filtre à l'aide du tasseur (**6**).
3. Éliminez l'excédent d'expresso moulu sur le bord du porte-filtre.

Mise en place du porte-filtre dans l'appareil

1. Tenez fermement le porte-filtre (**9**) rempli par son manche et insérez-le dans la réception du porte-filtre (**14**) sous l'inscription **LOCK** (verrouillé).
2. Tournez le porte-filtre vers la droite jusqu'à ce qu'il soit positionné sous l'inscription **CLOSE** (fermé). Le manche pointe vers l'avant.

Extraction du porte-filtre de l'appareil

1. Saisissez le porte-filtre (**9**) par son manche et tournez-le vers la gauche jusqu'à ce qu'il soit positionné sous l'inscription **LOCK** (verrouillé).
2. Extrayez le porte-filtre de l'appareil par le bas.

Vidage du filtre

1. Tapotez le porte-filtre au-dessus d'une poubelle ou d'un bac à marc. Veillez à ce que le filtre ne tombe pas en même temps.
2. Enlevez le filtre (voir paragraphe « Préparation » – « Insertion / retrait du filtre »).
3. Nettoyez le filtre (voir paragraphe « Nettoyage et entretien »).

*Vous n'avez pas encore de bac à marc approprié ? Mais ouvrir la poubelle à chaque fois est trop fastidieux ? Aucun problème ! La solution est toute trouvée avec notre **bac à marc BEEM** (référence article 03994). Cet élégant bac à marc est doté d'une barre de frappe enrobée de silicone – ce qui préserve le porte-filtre et facilite le nettoyage ultérieur. D'une contenance de 650 ml, le **bac à marc BEEM** est suffisamment grand pour assurer plusieurs cycles de préparation.*

Conseils

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

- Préchauffez toujours vos tasses sur la plaque de maintien au chaud **(1)**.
- Rincez les tasses à l'eau chaude juste avant leur utilisation.
- Veillez à ce que le réservoir d'eau **(15)** 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 pour 1 ou 2 expressos doubles à travers le filtre **(7, 8)** et le porte-filtre **(9)** avant de les garnir d'espresso moulu.
- Testez la quantité d'espresso moulu qui correspond à votre goût. À titre indicatif, comptez 7 g d'espresso moulu pour un espresso simple.
- Si vous souhaitez émulsionner du lait une fois l'appareil préchauffé, laissez d'abord échapper de la vapeur chaude par la buse à vapeur **(5)**.
- Dans la mesure du possible, utilisez toujours de l'espresso fraîchement moulu pour qu'il développe son meilleur arôme.
- La finesse de mouture de l'espresso est également importante pour l'arôme et la crème qui se forme. Testez également différents degrés de mouture.
- Ne tassez pas trop l'espresso moulu dans le porte-filtre. Si vous le tassez trop, le temps d'écoulement est 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 espresso. Notre recommandation : préparez d'abord l'espresso puis posez-le sur la plaque de maintien au chaud pour ensuite émulsionner le lait.
- Si vous souhaitez malgré tout préparer l'espresso 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 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.

Préparation de l'expresso

1. Remplissez le réservoir d'eau (15) (voir paragraphe « Préparation » – « Remplissage du réservoir d'eau »).
2. Assurez-vous que le régulateur de vapeur (4) soit sur la position **OFF** (arrêt).
3. Enclenchez l'appareil en appuyant sur la touche **I** (16). L'appareil passe en mode pré-chauffage. Le témoin lumineux **I** reste allumé et les témoins lumineux  (17),  (18) et  (19) clignotent.
Une fois le préchauffage terminé, tous les témoins lumineux restent allumés. L'appareil est prêt à l'emploi.
4. Préparez le porte-filtre (9) tel qu'indiqué au paragraphe « Préparation » pour l'expresso de votre choix et insérez-le dans l'appareil.
5. Posez une ou deux tasses appropriées sur la plaque de support (11) 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 du porte-filtre.

6. Appuyez sur la touche  (expresso simple) ou  (expresso double) pour lancer la préparation. Le témoin lumineux correspondant clignote. La quantité d'eau réglée passe à travers le porte-filtre pour s'écouler dans la / les tasse(s). L'appareil passe ensuite automatiquement en mode veille. Tous les témoins lumineux restent à nouveau allumés.
7. Arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche **I**. Tous les témoins lumineux s'éteignent.

 Si plus aucune opération n'est lancée, l'appareil passe automatiquement en mode veille au bout d'env. 30 minutes.

Préparation de mousse de lait

À OBSERVER !

- Lors de l'émulsion du lait, le porte-filtre doit être en place dans l'appareil.

1. Remplissez le réservoir d'eau **(15)** (voir paragraphe « Préparation » – « Remplissage du réservoir d'eau »).
 2. Assurez-vous que le régulateur de vapeur **(4)** soit sur la position **OFF** (arrêt).
 3. Enclenchez l'appareil (voir section « Préparation de l'expresso »).
 4. Orientez la buse à vapeur **(5)** vers l'égouttoir **(10)** ou dans un récipient vide.
 5. Appuyez sur la touche  **(17)** pour passer en mode vapeur. Le témoin de contrôle  clignote et l'appareil chauffe à un niveau de température supérieur. Lorsque celui-ci reste allumé, cela signifie que le préchauffage est terminé et que l'appareil est prêt à délivrer de la vapeur.
 6. Placez le régulateur de vapeur **(4)** sur la position  / . Patientez jusqu'à ce que de la vapeur s'écoule en continu de la buse à vapeur. Le témoin de contrôle  clignote.
 7. Ramenez le régulateur de vapeur sur la position **OFF** (arrêt).
 8. Remplissez un pot à lait jusqu'aux deux tiers environ avec du lait réfrigéré présentant un taux de matière grasse d'au moins 2 %.
-  Pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser un pot à lait de max. 10 cm de hauteur et d'une contenance de 400 ml.
9. Orientez la buse à vapeur dans le pot à lait et plongez-la dans le lait.
 10. Commencez l'émulsion en amenant petit à petit le régulateur de vapeur sur la position  / .
 11. Dans un premier temps, maintenez d'abord la buse à vapeur juste en dessous de la surface du lait pour le chauffer et insuffler de l'air dans le lait. Une fois que le lait est tiède et qu'une fine mousse de lait ressemblant à de la crème apparaît, maintenez la buse à vapeur au centre du récipient à émulsion pour émulsionner le lait.
 12. Lorsque la mousse du lait a la consistance désirée, amenez le régulateur de vapeur sur la position **OFF** (arrêt) puis extrayez le récipient à émulsion par le bas.
 13. Frappez le récipient à émulsion une ou deux fois contre un support rigide pour densifier la mousse de lait.
 14. Versez la mousse de lait dans le récipient à boisson.
 15. 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.
16. Arrêtez l'appareil (voir section « Préparation de l'expresso »).

Production d'eau chaude

- Lors de l'émulsion du lait, le porte-filtre doit être en place dans l'appareil.
1. Remplissez le réservoir d'eau (15) (voir paragraphe « Préparation » – « Remplissage du réservoir d'eau »).
 2. Assurez-vous que le régulateur de vapeur (4) soit sur la position **OFF** (arrêt).
 3. Enclenchez l'appareil (voir section « Préparation de l'expresso »).
 4. Orientez la buse à vapeur (5) dans un récipient vide.
 5. Pour soutirer de l'eau chaude, le mode vapeur doit être désactivé. Si le mode vapeur a été préalablement utilisé, désactivez-le en appuyant à nouveau sur la touche  (17). Tous les témoins lumineux doivent s'allumer.
 6. Placez le régulateur de vapeur (4) sur la position  / . Patientez jusqu'à ce que de l'eau s'écoule en continu de la buse à vapeur. Le témoin lumineux  s'éteint et les témoins lumineux  (18) et  (19) clignotent.
 7. Dès que la quantité d'eau chaude souhaitée a été délivrée, amenez le régulateur de vapeur sur la position **OFF** (arrêt).
 8. Arrêtez l'appareil (voir section « Préparation de l'expresso »).

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 de l'expresso »).
2. Placez ensuite la tasse sur la plaque de maintien au chaud (1) 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 pot à lait et émulsionnez le lait à moitié (voir paragraphe « Préparation » – « Préparation de mousse de lait »). L'autre moitié du lait doit rester liquide.
4. Frappez le récipient à émulsion une ou deux fois contre un support rigide pour densifier la mousse de lait.
5. Versez lentement la mousse de lait sur l'expresso. Essayez-vous à l'« art du latte » pour créer des motifs avec 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 pot à lait 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 (1) pour que le lait reste le plus chaud possible.
4. Préparez l'expresso (voir paragraphe « Préparation » – « Préparation de l'expresso »).



Si les témoins lumineux  (18) et  (19) clignotent rapidement, cela signifie que la température après le moussage du lait est trop élevée pour la préparation d'un expresso. Dans un tel cas, patientez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi ou accélérez le processus de refroidissement en soutirant de l'eau (voir paragraphe « Conseils » et « Préparation » – « Production d'eau chaude »).

5. Versez l'expresso chaud sur le bord du verre pour qu'il traverse la mousse de lait.

Caffè Americano

Le Caffè Americano est un expresso dilué avec de l'eau chaude. Étant donné qu'il a la même acidité et la même teneur en caféine qu'un expresso habituel, il est donc moins puissant en goût et constitue une alternative prisée pour remplacer le traditionnel café en fin de repas.

Le Caffè Americano original est fait pour moitié d'eau et pour moitié d'expresso.

1. Préparez d'abord l'eau chaude (voir paragraphe « Préparation » – « Production d'eau chaude »). Versez-la dans une tasse à café.
2. Placez la tasse à café sous le porte-filtre et préparez l'expresso (voir paragraphe « Préparation » – « Préparation de l'expresso »).

Nettoyage et entretien

À OBSERVER !

- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits nettoyants toxiques, corrosifs ou abrasifs pour l'entretien, ces derniers risquant d'endommager les surfaces.

1. Retirez le porte-filtre **(9)** de l'appareil et videz-le (voir paragraphe « Préparation » – « Extraction du porte-filtre de l'appareil »).
2. Extrayez le filtre **(7, 8)** utilisé (voir paragraphe « Préparation » – « Insertion / retrait du filtre »).
3. Videz l'égouttoir **(10)** après chaque utilisation (voir paragraphe « Préparation » – « 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 **(5)** doit être nettoyée après chaque utilisation.

1. Pivotez la buse à vapeur sur l'égouttoir **(10)**.
2. Enclenchez l'appareil en appuyant sur la touche **I** **(16)**. L'appareil passe en mode pré-chauffage. Le témoin lumineux **I** reste allumé et les témoins lumineux  **(17)**,  **(18)** et  **(19)** clignotent.
Une fois le préchauffage terminé, tous les témoins lumineux restent allumés.
3. Placez le régulateur de vapeur **(4)** sur la position  / . L'appareil lance la production d'eau et les résidus de lait sont éliminés de la buse à vapeur.
4. Amenez le régulateur de vapeur en position **OFF** (arrêt) pour arrêter la production d'eau.
5. 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.

L'appareil indique lorsqu'il doit être détartré. À titre de rappel, tous les témoins lumineux clignotent cinq fois à chaque mise en marche.

*Pour procéder au détartrage, nous recommandons d'utiliser le **concentré anticalcaire bio premium de BEEM**. Le concentré anticalcaire bio 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 bio premium de BEEM

1. Remplissez le réservoir d'eau (15) 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. Assurez-vous que l'égouttoir (10) est vide et correctement en place dans l'appareil et que le porte-filtre (9) est en place avec le filtre double (7) dans la réception du porte-filtre (14) (voir paragraphe « Préparation »).
3. Placez un récipient approprié sous le porte-filtre et sous la buse à vapeur (5).
4. Appuyez sur la touche  (double espresso, 18) autant de fois que nécessaire jusqu'au soutirage d'env. 300 ml de solution. Laissez la solution agir pendant env. 5 minutes.
5. Répétez l'opération trois fois.
6. Videz le récipient avec la solution écoulée et le réservoir d'eau.
7. Rincez abondamment le réservoir d'eau et remplissez-le jusqu'au repère **MAX** d'eau fraîche.
8. Appuyez sur la touche  (double espresso) autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que l'intégralité du contenu du réservoir d'eau soit passé.
9. Répétez les étapes 7 et 8. Le programme de détartrage est terminé.
10. Pour réinitialiser le rappel de détartrage, maintenez les touches  (17),  et  (19) appuyées simultanément pendant env. 3 secondes.

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. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème selon les indications données, 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.	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 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.
De l'eau s'échappe de l'appareil.	Il y a trop d'eau dans réservoir d'eau (15).	Ne remplissez pas trop le réservoir d'eau.
	Le régulateur de vapeur (4) n'est pas en position OFF (arrêt).	Placez toujours le sélecteur sur la position OFF (arrêt) en l'absence de récipient en dessous de la réception du porte-filtre ou de la buse à vapeur (5).
	L'égouttoir (10) est plein.	Videz l'égouttoir.
Le porte-filtre (9) ne se met pas correctement en place.	Il y a trop d'expresso moulu dans le porte-filtre.	Mettez moins d'expresso moulu.
L'expresso coule sur le côté extérieur du porte-filtre (9).	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 moulu.	Nettoyez le porte-filtre et le filtre (7, 8).

Problème	Cause possible	Solution
Malgré les bruits de pompage, aucune eau ne sort de l'appareil.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau (15).	Remplissez le réservoir d'eau.
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement en place.	Retirez le réservoir d'eau et réinstallez-le. Veillez à ce qu'il soit bien en place.
L'écoulement de l'expresso dans la tasse se fait très lentement.	L'expresso moulu est trop tassé.	Ne tassez que légèrement l'expresso moulu.
	L'expresso utilisé est moulu trop finement.	Utilisez un expresso dont le grain est moulu moins finement.
	Il y a trop d'expresso moulu dans le porte-filtre (9).	Mettez moins d'expresso moulu.
	La protection de transport se trouve encore sur la face inférieure du réservoir d'eau (15).	Retirez le bouchon avant de mettre l'appareil en service.
	Le filtre (7, 8) est bouché.	Nettoyez le filtre, le cas échéant à l'aide d'une aiguille.
	L'appareil est entartré.	Détartrez l'appareil.
Odeur désagréable d'expresso ou de lait.	L'eau dans le réservoir d'eau (15) n'est plus fraîche.	Nettoyez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche. Ne laissez pas de résidus d'eau stagner trop longtemps.
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 :	02032
Numéro de modèle :	CM54I8C-GS
Tension d'alimentation :	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Puissance :	1250 – 1450 W
Pression :	20 bar
Contenance du réservoir d'eau :	max. 1 litre
Classe de protection :	I
Identifiant mode d'emploi :	Z 02032 M BE VI 1121 dk



Mise au rebut



Débarrassez-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.



62	Volumen de suministro
62	Descripción del aparato
63	Información sobre el manual de instrucciones
63	Uso previsto
64	Indicaciones de seguridad
67	Antes del primer uso
67	Colocación y conexión del aparato
68	Uso y funciones
68	Botones de mando
68	Regulador de vapor
68	Placa calentadora
68	Ajustar la cantidad de agua
69	Preparativos
69	Colocar / retirar la bandeja de goteo
69	Llenar el depósito de agua
70	Colocar / retirar el filtro
70	Llenar el portafiltro
70	Colocar el portafiltro en el aparato
70	Sacar el portafiltro del aparato
70	Vaciar el filtro
71	Consejos
72	Preparación
72	Preparar un expreso
73	Preparar espuma de leche
74	Dispensar agua caliente
74	Recetas de especialidades de café
74	Cappuccino
75	Latte Macchiato
75	Café americano
76	Limpieza y cuidado
76	Limpieza de la salida de vapor
77	Descalcificación
77	Almacenamiento
78	Solución de problemas
80	Garantía y limitaciones de responsabilidad
80	Datos técnicos
80	Eliminación

Volumen de suministro

- Aparato principal
- Depósito de agua con tapa
- Bandeja de goteo
- Placa de apoyo
- Portafiltro
- Filtro pequeño, para preparar 1 taza de expreso o 1 taza de café pequeña
- Filtro grande, para preparar 2 tazas de expreso o 1 taza de expreso doble
- Cuchara dosificadora con compactador
- Manual de instrucciones

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.

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.**

Descripción del aparato

Leyenda

Imagen A – Aparato y accesorios

- 1 Placa calentadora
- 2 Panel de mando
- 3 Indicador de presión
- 4 Regulador del vapor (vapor / agua caliente)
- 5 Salida de vapor
- 6 Cuchara dosificadora con compactador
- 7 Filtro doble
- 8 Filtro individual
- 9 Portafiltro
- 10 Bandeja de goteo

- 11 Placa de apoyo
- 12 Flotador
- 13 Unidad principal
- 14 Alojamiento del portafiltro
- 15 Depósito de agua con tapa (extraíble)

Imagen B – Panel de mando

- 16 Botón  – Encendido / apagado
- 17 Botón  – Modo de vapor
- 18 Botón  – Modo de preparación de café – expreso doble
- 19 Botón  – Modo de preparación de café – expreso individual

¡Enhorabuena por su elección!

Estimado/a cliente/a:

Nos alegramos de que se haya decidido por esta **cafetera para expreso 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 el manual de instrucciones

Antes de utilizar por primera vez el aparato, lea atentamente el manual de instrucciones y guárdelo en un lugar accesible para futuras consultas y para otros usuarios. En caso de entregar a alguien el aparato, deberá entregar también este manual de instrucciones. Se considera un componente del aparato. El fabricante y el importador no asumen ninguna responsabilidad si no se tiene en cuenta la información de este manual de instrucciones.

Símbolos



Señal 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 complementaria



Adecuado para uso alimentario.



¡Leer el manual de instrucciones antes del uso!

Palabras de advertencia

Las palabras de advertencia indican peligros resultantes de no observar las indicaciones correspondientes.

PELIGRO – Riesgo elevado; las consecuencias son lesiones graves e incluso mortales.

ADVERTENCIA – Riesgo medio; las consecuencias pueden ser lesiones graves e incluso mortales.

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

AVISO – Riesgo de daños materiales.

Uso previsto

- Este aparato está diseñado para la preparación de café y expreso empleando café expreso molido. También es adecuado para la preparación de espuma de leche.
- 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 exclusivamente como se describe en el manual de instrucciones. Cualquier otro uso se considera indebido.

BEEM
Designed for Life.

Indicaciones de seguridad



ADVERTENCIA: Observar todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones, las imágenes y los datos técnicos facilitados con 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.
- No efectuar modificaciones en el aparato. No reemplazar 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.
- Si el aparato cayera al agua mientras está conectado a la red eléctrica, ¡cortar de inmediato la alimentación eléctrica! **Solo después**, sacar el aparato del agua.
- 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 el material de embalaje alejado de los niños y animales. ¡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 preparación de café.
- No sacar el portafiltro durante el proceso de preparación de café. 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.
- No tocar la salida de vapor después del uso. Se calienta mucho cuando dispensa vapor o agua caliente.

- Si el aparato está encendido o durante el proceso de preparación de café, 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 operativo.
- 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 conectar el aparato a la misma regleta que otros dispositivos (de elevada potencia) para evitar una sobrecarga y un posible cortocircuito (incendio).
- No utilizar 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 y el depósito de agua están correctamente insertados.
- Desconectar el aparato y desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente si se produce algún problema, en caso de corte de luz o tormenta.
- Para desenchufarlo de la toma de corriente, tirar siempre del enchufe y no del cable.
- No arrastrar nunca el aparato ni transportarlo usando el cable de conexión.
- Proteger el aparato de fuentes de calor, fuego, temperaturas negativas, humedad permanente 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. Pase un paño limpio y húmedo por el aparato. Limpie todos los accesorios con agua limpia y un poco de producto lavavajillas.
2. El depósito de agua (15) está provisto de una protección de transporte en el momento de la entrega, que debe ser retirada. Sáquelo del aparato verticalmente hacia arriba. En la parte inferior del depósito de agua hay un tapón - sáquelo. Ahora se puede llenar el depósito de agua y colocarlo en el aparato.
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 en el aparato y el sistema de agua. Siga para ello las instrucciones de los capítulos «Uso y Funciones» 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!**
6. Limpie el aparato y los accesorios (véase capítulo «Limpieza y cuidado»).

Colocación y conexión del aparato

IMPORTANTE:

- Conectar el aparato solo a una toma de corriente instalada según lo prescrito. La toma de corriente debe estar bien accesible, también después de conectar el aparato, 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. Enchufe el aparato a la toma de corriente. Se emite una señal sonora y todas las luces de control se iluminan brevemente. El aparato se encuentra en modo de espera.

Uso y funciones

Botones de mando

El aparato cuenta con cuatro botones de mando:



Pulsar el botón **(16)** para encender y apagar el aparato.



Pulsar el botón **(17)** para pasar a modo de vapor y ajustar la temperatura para producir vapor.



Pulsar el botón **(18)** para iniciar / parar el proceso de preparación de café para un expreso doble o ajustar la cantidad de agua.



Pulsar el botón **(19)** para iniciar / parar el proceso de preparación de café para un expreso individual o ajustar la cantidad de agua.

Los botones de mando incorporan luces de control que parpadean o se iluminan para indicar que las respectivas funciones están activas.

Regulador de vapor

El regulador de vapor **(4)** permite regular la salida de vapor o de agua caliente:

OFF (apagado) En esta posición no se dispensa vapor.



En esta posición se dispensa vapor o agua caliente.



Al encender el aparato, asegúrese siempre de que el regulador de vapor está en la posición **OFF** (apagado).

Placa calentadora

Sobre la placa calentadora **(1)** puede calentar las tazas o conservar caliente el expreso ya preparado. Cuando el aparato se calienta, la placa calentadora se calienta también automáticamente.

Ajustar la cantidad de agua

La cantidad de agua para el expreso simple o doble puede programarse individualmente por separado. El rango de ajuste de la cantidad de agua abarca de 25 a 60 ml para un expreso individual o de 70 a 110 ml para un expreso doble.



Los nuevos ajustes borran los valores predeterminados de fábrica y se conservan incluso en caso de que se produzca un corte de corriente o se desconecte el aparato de la red eléctrica. Para restablecer los ajustes de fábrica del aparato, pulse y mantenga pulsados simultáneamente durante aprox. 3 segundos los botones  **(18)** y  **(19)** hasta que todas las luces de control parpadeen y se emita una señal acústica.

1. Asegúrese de que el depósito de agua **(15)** se ha llenado con una cantidad suficiente de agua (véase capítulo «Preparativos» – «Llenar el depósito de agua»).
2. Llene el portafiltro **(9)** con café expreso molido (véase capítulo «Preparativos» – «Llenar el portafiltro»). Tenga en cuenta el ajuste de agua deseado, es decir, expreso individual o doble.
3. Coloque el portafiltro en el aparato (véase capítulo «Preparativos» – «Colocar el portafiltro en el aparato»).
4. Sitúe una taza bajo el portafiltro.
5. Pulse y mantenga pulsado el botón  (expreso individual) o  (expreso doble) unos 3 segundos, para acceder al modo de ajuste. Ahora se enciende la luz de control correspondiente. Las restantes luces de control se apagan.
6. Pulse una vez más el botón correspondiente. El aparato comienza a soltar agua. Mientras, la luz de control del botón correspondiente parpadea.
7. Pulse de nuevo el botón correspondiente cuando haya salido la cantidad de agua deseada. Dejará de salir agua. Ahora se ha memorizado esta cantidad de agua. Todas las luces de control están encendidas de nuevo.

Preparativos

Colocar / retirar la bandeja de goteo

El aparato se suministra con una bandeja de goteo **(10)**, ya que, al retirar la taza, aún puede gotear expreso del portafiltro **(9)**.

1. Coloque la bandeja de goteo en la base del aparato. Asegúrese de que esté correctamente asentada.
2. Coloque la placa de apoyo **(11)** sobre la bandeja de goteo.
3. Para retirar la bandeja de goteo, levántela y sáquela.

Llenar el depósito de agua

IMPORTANTE:

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

1. Saque el depósito de agua **(15)** del aparato tirando de él hacia arriba.
2. Abra la tapa del depósito de agua.
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. Debe oírse cómo enclava.

Colocar / retirar el filtro

1. Coloque el filtro correspondiente (**7, 8**) en el portafiltro (**9**).
2. Puede ayudarse de una herramienta para extraer el filtro del portafiltro. Se puede insertar entre el portafiltro y el filtro para extraer el filtro haciendo palanca.

Llenar el portafiltro

1. Después de insertar el filtro en el portafiltro (**9**), llene el filtro de café expreso molido usando la cuchara dosificadora (**6**). Tenga cuidado de no llenar demasiado el filtro.
2. Presione bien el café expreso molido con el compactador (**6**) en el filtro.
3. Retire el exceso de café expreso molido del borde del portafiltro.

Colocar el portafiltro en el aparato

1. Sujete el portafiltro lleno (**9**) por el mango y colóquelo bajo el rótulo **LOCK** (bloquear) en el alojamiento del portafiltro (**14**).
2. Gire el portafiltro hacia la derecha hasta que esté situado bajo el rótulo **CLOSE** (cerrar). El mango apunta ahora hacia el frente.

Sacar el portafiltro del aparato

1. Sujete el portafiltro (**9**) por el mango y gírelo hacia la izquierda hasta que esté situado bajo el rótulo **LOCK** (bloquear).
2. Extraiga el portafiltro del aparato desplazándolo hacia abajo.

Vaciar el filtro

1. Golpee el portafiltro para vaciarlo sobre un cubo de basura o un recipiente adecuado. Asegúrese de que el filtro no se caiga.
2. Retire el filtro (véase capítulo «Preparativos» – «Colocar / retirar el filtro»).
3. Limpie el filtro (véase capítulo «Limpieza y cuidado»).

¿No dispone de un recipiente adecuado? ¿Le resulta molesto tener que abrir una y otra vez el cubo de basura? ¡Tenemos la solución! Nuestro **recipiente para posos BEEM** (número de artículo 03994) es muy práctico. El elegante recipiente para posos dispone de una barra revestida de silicona sobre la que se golpea el portafiltro. Así el portafiltro no sufre daños y se facilita la limpieza posterior. El **recipiente para posos BEEM** tiene una capacidad de 650 ml, por lo tanto, suficiente para varios ciclos de preparación.

Consejos

Para obtener un expreso o café aromático, siga estos consejos:

- Precaliente siempre las tazas en la placa calentadora (**1**).
- Enjuague las tazas con agua caliente inmediatamente antes de usarlas.
- Llene el depósito de agua (**15**) siempre 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 (1 – 2 expresos dobles) por el filtro (**7, 8**) y el portafiltro (**9**) antes de llenarlos de café expreso molido.
- Experimente con la cantidad de café expreso molido que se ajuste a su gusto. Como valor orientativo, puede calcular 7 g de café expreso molido para un expreso individual.
- Si desea hacer espuma de leche, una vez que se haya calentado el aparato, deje que salga vapor caliente por la salida de vapor (**5**).
- Si es posible, use siempre café expreso recién molido para lograr el óptimo desarrollo del aroma.
- El grado de molienda del café expreso molido también influye en el aroma y la cremosidad. Experimente también con distintos grados de molienda.
- No comprima demasiado el café expreso molido en el portafiltro. Si el café expreso molido está demasiado prensado, aumentará 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; 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

IMPORTANTE:

- 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.

Preparar un expreso

1. Llene el depósito de agua (15) (véase capítulo «Preparativos» – «Llenar el depósito de agua»).
2. Asegúrese de que el regulador de vapor (4) esté en posición **OFF** (apagado).
3. Encienda el aparato pulsando el botón **I** (16). El aparato pasa al modo precalentar. La luz de control **I** se queda encendida permanentemente y las luces de control  (17),  (18) y  (19) parpadean. Cuando finaliza el precalentamiento, todas las luces de control se quedan encendidas permanentemente. El aparato está listo para el funcionamiento.

4. Prepare el portafiltro (9) tal y como se describe en el capítulo «Preparativos» para su expreso y colóquelo en el aparato.
5. Sitúe una o dos taza(s) adecuada(s) sobre la placa de apoyo (11) bajo el portafiltro.

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

6. Pulse el botón  (expreso individual) o  (expreso doble) para iniciar el proceso de preparación de café. La luz de control correspondiente parpadea. La cantidad de agua ajustada pasa a través del portafiltro hasta la(s) taza(s). A continuación, el aparato pasa automáticamente al modo en espera. Todas las luces de control están encendidas permanentemente de nuevo.

7. Apague el aparato pulsando el botón **I**. Todas las luces de control se apagan.

 Si no se realiza ninguna otra acción, el aparato se apaga automáticamente después de unos 30 minutos.

Preparar espuma de leche

IMPORTANTE:

- ¡Al preparar espuma de leche, el portafiltro debe estar colocado en el aparato!

1. Llene el depósito de agua **(15)** (véase capítulo «Preparativos» – «Llenar el depósito de agua»).
2. Asegúrese de que el regulador de vapor **(4)** esté en posición **OFF** (apagado).
3. Encienda el aparato (véase apartado «Preparar un expreso»).
4. Oriente la salida de vapor **(5)** sobre la bandeja de goteo **(10)** o un recipiente vacío.
5. Pulse el botón  **(17)** para pasar al modo de vapor. La luz de control  parpadea y el aparato se calienta a una temperatura superior. Si se queda permanentemente encendida, el precalentamiento ha concluido y el aparato está listo para preparar vapor.
6. Coloque el regulador de vapor **(4)** en la posición  / . Espere a que salga vapor continuamente por la salida de vapor. La luz de control  parpadea.
7. Vuelva a girar el regulador de vapor a la posición **OFF** (apagado).
8. Vierta aproximadamente dos tercios de leche fría del frigorífico con un contenido de grasa de al menos el 2 % en una jarrita de leche para espumar.



Para obtener los mejores resultados, recomendamos usar una jarrita de leche de 10 cm de altura y 400 ml de capacidad, como máximo.

9. Oriente la salida de vapor a la jarrita de leche y sumérgala en la leche.
 10. Inicie el proceso de espumado girando el regulador de vapor gradualmente hasta la posición  / .
 11. Al principio, mantenga la salida de vapor justo por debajo de la superficie de la leche, para calentarla e insuflar aire bajo la leche. Cuando la leche esté caliente al tacto y se forme una fina espuma de leche parecida a la crema, mantenga la salida de vapor en el centro del recipiente de espumado para que la leche se bata.
 12. Cuando la espuma tenga la consistencia deseada, gire el regulador de vapor hasta la posición **OFF** (apagado) y saque el recipiente hacia abajo.
 13. Golpee ligeramente el recipiente de espumado una o dos veces sobre una base firme para compactar la espuma.
 14. Vierta la espuma de leche en el vaso donde vaya a beber.
 15. Limpie la salida de vapor después de cada uso para evitar que se obture (véase capítulo «Limpieza y cuidado» – «Limpieza de la salida de vapor»).
-  Después de la preparación, vacíe la bandeja de goteo para que no rebose en una preparación posterior.
16. Apague el aparato (véase apartado «Preparar un expreso»).

Dispensar agua caliente

- ¡Al preparar espuma de leche, el portafiltro debe estar colocado en el aparato!

1. Llene el depósito de agua **(15)** (véase capítulo «Preparativos» – «Llenar el depósito de agua»).
2. Asegúrese de que el regulador de vapor **(4)** esté en posición **OFF** (apagado).
3. Encienda el aparato (véase apartado «Preparar un expreso»).
4. Oriente la salida de vapor **(5)** a un recipiente vacío.
5. Para dispensar agua caliente, el modo de vapor debe estar desactivado. Si se estaba usando el modo de vapor, desactívelo pulsando de nuevo el botón  **(17)**. Todas las luces de control deben estar encendidas.
6. Coloque el regulador de vapor **(4)** en la posición  / . Espere a que salga agua continuamente por la salida de vapor. La luz de control  se apaga y las luces de control  **(18)** y  **(19)** parpadearan.
7. Gire el regulador de vapor a la posición **OFF** (apagado) cuando se haya dispensado la cantidad deseada de agua caliente.
8. Apague el aparato (véase apartado «Preparar un expreso»).

Recetas de especialidades de café

Cappuccino

Normalmente, el cappuccino 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 un expreso»).
2. A continuación, coloque la taza sobre la placa calentadora **(I)**, para que el expreso se mantenga lo más caliente posible.
3. Ponga en la jarrita de leche el doble de cantidad de leche que un expreso y bata la leche hasta la mitad (véase capítulo «Preparación» – «Preparar espuma de leche»). La otra mitad de la leche sigue líquida.
4. Golpee ligeramente el recipiente de espumado una o dos veces sobre una base firme para compactar la espuma.
5. Vierta la espuma de leche lentamente sobre el expreso. Pruebe a crear dibujos con la espuma, es lo que se denomina Latte Art.

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 la jarrita de leche 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. Prepare el expreso (véase capítulo «Preparación» – «Preparar un expreso»).



Si las luces de control  (18) y  (19) parpadean rápidamente, esto significa que la temperatura después de espumar la leche para preparar un expreso es demasiado alta. En tal caso, espere a que el aparato se haya enfriado o acelere el proceso de enfriamiento dispensando agua (véase capítulo «Consejos» y «Preparación» – «Dispensar agua caliente»).

5. Vierta el expreso caliente por la pared del vaso a través de la espuma de leche.

Café americano

El café americano es un tipo de bebida de café que se prepara diluyendo un expreso con agua caliente. Como contiene la misma cantidad de acidez y cafeína que un expreso habitual, su sabor es menos fuerte y es una alternativa popular al café clásico, especialmente después de una comida.

Un café americano original tiene una proporción de mezcla de 1:1.

1. Prepare primero el agua caliente (véase capítulo «Preparación» – «Dispensar agua caliente»). Deje que se vierta en una taza de café.
2. Coloque la taza de café bajo el portafiltro y prepare un expreso (véase capítulo «Preparación» – «Preparar un expreso»).

Limpieza y cuidado

IMPORTANTE:

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

1. Saque el portafiltro (9) del aparato y vacíelo (véase capítulo «Preparativos» – «Sacar el portafiltro del aparato»).
2. Saque el filtro usado (7, 8) (véase capítulo «Preparativos» - «Colocar / retirar el filtro»).
3. Vacíe la bandeja de goteo (10) después de cada uso (véase capítulo «Preparativos» – «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 (5) se debe limpiar después de cada uso para evitar obturaciones.

1. Gire la salida de vapor para situarla sobre la bandeja de goteo (10).
2. Encienda el aparato pulsando el botón  (16). El aparato pasa al modo precalentar: La luz de control  se queda encendida permanentemente y las luces de control  (17),  (18) y  (19) parpadean.
Cuando finaliza el precalentamiento, todas las luces de control se quedan encendidas permanentemente.
3. Coloque el regulador de vapor (4) en la posición  / . El aparato comienza a dispensar agua y los restos de leche salen por la salida de vapor.
4. Gire el regulador de vapor hasta la posición **OFF** (apagado) para que deje de salir agua.
5. 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.

El aparato indica cuándo es necesario descalcificarlo. Como recordatorio, cada vez que se encienda todas las luces de control parpadearán cinco veces.

Para la descalcificación recomendamos el **concentrado biodescalcificador prémium de BEEM**. Este biodescalcificador concentrado, 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 biodescalcificador prémium de BEEM

1. Llene el depósito de agua **(15)** 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. Asegúrese de que la bandeja de goteo **(10)** esté vacía y bien ajustada en el aparato y de que el portafiltro **(9)** con el filtro doble **(7)** esté insertado en el alojamiento del portafiltro **(14)** (véase capítulo «Preparativos»).
3. Coloque un recipiente adecuado bajo el portafiltro y bajo la salida de vapor **(5)**.
4. Pulse el botón  (expreso doble, **18**) repetidamente hasta que hayan salido unos 300 ml de solución. Deje actuar la solución unos 5 minutos.
5. Repita el proceso tres veces.
6. Vacíe el recipiente con la solución usada y el depósito de agua.
7. Enjuague concienzudamente el depósito de agua y llénelo de agua limpia hasta la marca **MAX**.
8. Pulse el botón  (expreso doble) repetidamente hasta que haya pasado toda el agua del depósito.
9. Repita los pasos 7 y 8. El proceso de descalcificación ha terminado.
10. Para reiniciar la memoria de descalcificación, mantenga pulsados los botones  **(17)**,  **(19)** simultáneamente unos 3 segundos.

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.	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.
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 preparación de café.	El aparato no tiene todavía la temperatura de servicio adecuada.	Espere hasta que el aparato se haya calentado o enfriado lo suficiente.
Sale agua del aparato.	Hay demasiada agua en el depósito de agua (15).	No llene el depósito de agua en exceso.
	El regulador de vapor (4) no está en la posición OFF (apagado).	Coloque siempre el selector en la posición OFF (apagado), cuando no haya ningún recipiente bajo la salida del portafiltro o la boquilla de vapor (5).
	La bandeja de goteo (10) está llena.	Vacíe la bandeja de goteo.
No se puede colocar el portafiltro (9).	Hay demasiado café expreso molido en el portafiltro.	Agregar menos café expreso molido.
El expreso se sale por el lateral del portafiltro (9).	El portafiltro no está bien colocado.	Asegúrese de que esté bien asentado.
	Hay café expreso molido en el borde del portafiltro.	Limpie el portafiltro y el filtro (7, 8).

Problema	Posible causa	Solución
A pesar del sonido de bombeo, no sale agua del aparato.	No hay agua en el depósito de agua (15).	Llene el depósito de agua.
	El depósito de agua está mal colocado.	Saque el depósito de agua e insértelo de nuevo. Asegúrese de que esté bien asentado.
El expreso no cae o tarda mucho en caer a la taza.	El café expreso molido está demasiado comprimido.	No preñe el café expreso molido en exceso.
	El café expreso molido empleado tiene un grano demasiado fino.	Use un café expreso molido con un grado de molienda más grueso.
	Hay demasiado café expreso molido en el portafiltro (9).	Agregar menos café expreso molido.
	En la pared inferior del depósito de agua (15) sigue colocada la protección de transporte.	Extraiga el tapón antes de poner en marcha el aparato.
	El filtro (7, 8) está obstruido.	Limpie el filtro, si procede, con ayuda de una aguja.
	El aparato está calcificado.	Descalcifique el aparato.
Sabor desagradable del expreso o de la leche.	El agua en el depósito de agua (15) no es reciente.	Limpie el depósito de agua y añada agua fresca. No deje restos de agua durante mucho tiempo.
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. Esto mismo es válido para el desgaste normal.

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

- No observancia 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 de otros fabricantes
- 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:	02032
Número de modelo:	CM5418C-GS
Suministro de tensión:	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Potencia:	1250 – 1450 W
Presión de preparación de café:	20 bar
Capacidad depósito de agua:	1 litro máx.
Clase de protección:	I
ID manual de instrucciones:	Z 02032 M BE VI 1121 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.

82	Contenuto della confezione
82	Panoramica dell'apparecchio
83	Informazioni sulle istruzioni per l'uso
83	Destinazione d'uso
84	Indicazioni di sicurezza
87	Prima del primo utilizzo
87	Installazione e collegamento dell'apparecchio
88	Uso e funzioni
88	Tasti di comando
88	Regolatore del vapore
88	Piastra di mantenimento in caldo
89	Impostazione della quantità di acqua
89	Preparazione
89	Inserimento / rimozione della vaschetta raccogliocce
90	Riempimento del serbatoio dell'acqua
90	Inserimento/rimozione del filtro
90	Riempimento del braccetto portafiltro
90	Inserimento del braccetto portafiltro nell'apparecchio
90	Rimozione del braccetto portafiltro dall'apparecchio
91	Svuotamento del filtro
91	Suggerimenti
92	Preparazione
92	Preparazione dell'Espresso
93	Preparazione della schiuma di latte
94	Emissione di acqua calda
94	Ricette per le specialità di caffè
94	Cappuccino
95	Latte Macchiato normale
95	Caffè americano
96	Pulizia e cura
96	Pulizia della bocchetta del vapore
97	Rimozione del calcare
97	Conservazione
98	Risoluzione dei problemi
100	Garanzia e limitazioni di responsabilità
100	Dati tecnici
100	Smaltimento

Contenuto della confezione

- Apparecchio principale
- Serbatoio dell'acqua con coperchio
- Vaschetta raccogliocce
- Vassoio
- Braccetto portafiltro
- Filtro piccolo per la preparazione di 1 tazza di Espresso o 1 tazzina di caffè
- Filtro grande per la preparazione di 2 tazze di Espresso o 1 tazza di Espresso doppio
- Cucchiaino dosatore con pressino
- 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.

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le eventuali pellicole protettive e le protezioni per il trasporto. **Mai rimuovere la targhetta identificativa ed eventuali avvertenze.**

Panoramica dell'apparecchio

Legenda

Figura A – Apparecchio e accessori

- 1 Piastra di mantenimento in caldo
- 2 Pannello di comando
- 3 Indicazione di pressione
- 4 Regolatore del vapore (vapore / acqua calda)
- 5 Bocchetta del vapore
- 6 Cucchiaino dosatore con pressino
- 7 Filtro doppio
- 8 Filtro singolo
- 9 Braccetto portafiltro
- 10 Vaschetta raccogliocce
- 11 Vassoio

12 Galleggiante

13 Unità principale

14 Alloggiamento del braccetto portafiltro

15 Serbatoio dell'acqua con coperchio (rimovibile)

Figura B – Pannello di comando

- 16 Tasto  – Accensione / Spegnimento
- 17 Tasto  – Modalità a vapore
- 18 Tasto  – Modalità infusione Espresso doppio
- 19 Tasto  – Modalità infusione Espresso singolo

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 non si assumono alcuna responsabilità qualora le indicazioni contenute in queste istruzioni per l'uso non vengano rispettate.

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.



Attenzione alle superfici bollenti!



Informazioni integrative



Idoneo al contatto con gli alimenti.



Leggere le istruzioni per l'uso prima dell'uso!

Parole di segnalazione

Le indicazioni di pericolo definiscono i pericoli che possono insorgere in caso di mancata osservanza delle relative avvertenze.

PERICOLO – indica un rischio elevato che ha come conseguenza infortuni gravi, anche mortali

AVVERTENZA – indica un rischio medio che può avere come conseguenza infortuni gravi, anche mortali

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

AVVISO – il rischio può avere come conseguenza danni materiali

Destinazione d'uso

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di caffè ed Espresso con caffè ed Espresso con Espresso in polvere. Inoltre, è adatto alla preparazione di schiuma di latte.
- 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.

BEEM
Designed for Life.

Indicazioni di sicurezza



AVVERTENZA: rispettare tutte le indicazioni di sicurezza, le istruzioni, le illustrazioni e i dati tecnici di cui è provvisto l'apparecchio. La mancata osservanza delle avvertenze 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.
- 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 utilizzare l'apparecchio in locali molto umidi.
- Nel caso in cui l'apparecchio dovesse cadere in acqua mentre è collegato alla rete elettrica, interrompere subito l'alimentazione di corrente! **Soltanto in seguito** estrarre l'apparecchio dall'acqua.
- 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 il materiale di imballaggio lontano da bambini e animali. 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.

- Dopo l'uso non toccare la bocchetta del vapore, in quanto durante l'emissione di vapore e acqua calda diventa bollente.
- Non versare acqua nel serbatoio dell'acqua 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, verificare l'assenza di danni all'apparecchio o al cavo di collegamento prima di ogni messa in funzione. Utilizzare l'apparecchio solo se correttamente funzionante.
- Accertarsi che il cavo di collegamento non costituisca un pericolo d'inciampo. Il cavo di collegamento non deve penzolare dalla superficie di appoggio per evitare di far cadere l'apparecchio.



AVVERTENZA – Pericolo d'incendio

- 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 l'uso.

AVVISO – Pericolo di danni a cose e materiali

- Utilizzare l'apparecchio solo se montato correttamente! Prima di ogni utilizzo, controllare se il braccetto portafiltro e il serbatoio dell'acqua sono inseriti correttamente!
- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica se durante il funzionamento si verifica un difetto, in caso di interruzione di corrente o prima di un temporale.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare sempre la spina e mai il cavo!
- Non tirare o trasportare l'apparecchio con il cavo di collegamento.
- Proteggere l'apparecchio da altre fonti di calore, fiamme, temperature negative, umidità persistente e urti.
- Per non compromettere il funzionamento dell'apparecchio ed evitare danni utilizzare esclusivamente gli accessori originali del produttore.

Prima del primo utilizzo

1. Pulire l'apparecchio con un panno umido e pulito. Pulire tutti gli accessori con acqua e un po' di detersivo.
2. Al momento della fornitura il serbatoio dell'acqua (15) è dotata di una protezione per il trasporto che deve essere rimossa. Rimuoverla dall'apparecchio spingendola verso l'alto. Sul lato inferiore del serbatoio dell'acqua è fissato un tappo; rimuoverlo. In questo modo il serbatoio dell'acqua può essere riempito e inserito nell'apparecchio.
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 funzioni" 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!**
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 elettrica. Viene emesso un segnale acustico e tutte le spie di controllo si illuminano brevemente. L'apparecchio si trova in modalità standby.

Uso e funzioni

Tasti di comando

L'apparecchio dispone di quattro tasti di comando.



Premere l'interruttore di alimentazione **(16)** per accendere e spegnere l'apparecchio.



Premere questo tasto **(17)** per passare alla modalità a vapore e adeguare la temperatura per la produzione di vapore.



Premere questo tasto **(18)** per avviare / arrestare l'infusione per un Espresso doppio o impostare la quantità di acqua.



Premere questo tasto **(19)** per avviare / arrestare l'infusione per un Espresso singolo o impostare la quantità di acqua.

I tasti di comando sono dotati di spie di controllo integrate che lampeggiando e illuminandosi indicano che le relative funzioni sono attive.

Regolatore del vapore

Con il regolatore del vapore **(4)** viene regolata l'emissione di vapore e acqua calda.

OFF (spento) In questa posizione non viene emesso vapore.



In questa posizione viene emesso vapore o acqua calda.



Al momento dell'accensione dell'apparecchio, accertarsi sempre che il regolatore del vapore sia in posizione **OFF** (spento)!

Piastra di mantenimento in caldo

Sulla piastra di mantenimento in caldo **(1)** è possibile preriscaldare le tazze o tenere in caldo l'Espresso preparato. Non appena l'apparecchio si riscalda, viene riscaldata automaticamente anche la piastra di mantenimento in caldo.

Impostazione della quantità di acqua

È possibile programmare separatamente e in modo individuale la quantità di acqua per l'Espresso singolo o doppio. L'intervallo di impostazione della quantità di acqua è 25 – 60 ml per un Espresso singolo e 70 – 110 ml per un Espresso doppio.



Le nuove impostazioni rimuovono le impostazioni di fabbrica e rimangono salvate anche in caso di interruzione della corrente o se l'apparecchio viene staccato dalla rete elettrica. Per resettare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica, tenere premuti i tasti  (18) e  (19) contemporaneamente per circa 3 secondi fin quando tutte le spie di controllo non lampeggiano e viene emesso un segnale acustico.

1. Accertarsi che il serbatoio dell'acqua (15) sia riempito con una quantità sufficiente di acqua (vedere capitolo "Preparazione" – "Riempimento del serbatoio dell'acqua").
2. Riempire il braccetto portafiltro (9) con Espresso in polvere (vedere capitolo "Preparazione" – "Riempimento del braccetto portafiltro"). Badare a quale impostazione dell'acqua si desidera adattare: Espresso singolo o doppio!
3. Inserire il braccetto portafiltro nell'apparecchio (vedere capitolo "Preparazione" – "Inserimento del braccetto portafiltro nell'apparecchio").
4. Porre una tazza sotto il braccetto portafiltro.
5. Tenere premuto il tasto  (Espresso singolo) o  (Espresso doppio) per circa 3 secondi per passare alla modalità di impostazione. Si illumina solo la relativa spia di controllo. Le altre spie di controllo si spengono.
6. Premere nuovamente il tasto corrispondente. L'apparecchio inizia a emettere acqua. La relativa spia di controllo del tasto lampeggia durante l'operazione.
7. Una volta che è stata emessa la quantità desiderata di acqua, premere un'altra volta il tasto corrispondente. L'emissione di acqua viene arrestata. Questa quantità di acqua viene salvata. Tutte le spie di controllo si illuminano nuovamente.

Preparazione

Inserimento / rimozione della vaschetta raccogli gocce

L'apparecchio viene fornito con una vaschetta raccogli gocce (10), poiché dopo la rimozione della tazza possono ancora cadere delle gocce di Espresso dal braccetto portafiltro (9).

1. Inserire la vaschetta raccogli gocce nella base dell'apparecchio. Accertarsi che sia inserita correttamente nell'apparecchio.
2. Porre il vassoio (11) sulla vaschetta raccogli gocce.
3. Per rimuovere la vaschetta raccogli gocce, estrarla verso l'alto.

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 (**15**) dall'apparecchio, tirandolo verso l'alto.
2. Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua.
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. Deve bloccarsi producendo uno scatto udibile.

Inserimento/rimozione del filtro

1. Inserire il filtro corrispondente (**7, 8**) nel braccetto portafiltro (**9**).
2. Per estrarre il filtro dal braccetto portafiltro, utilizzare eventualmente un utensile ausiliario. Questo può essere posto tra il braccetto portafiltro e il filtro per sollevare il filtro.

Riempimento del braccetto portafiltro

1. Dopo l'inserimento nel braccetto portafiltro (**9**), riempire il filtro con Espresso in polvere utilizzando il cucchiaino dosatore (**6**). Attenzione a non riempire eccessivamente il filtro!
2. Con l'aiuto del pressino (**6**), compattare l'Espresso in polvere nel filtro.
3. Rimuovere l'Espresso in polvere in eccesso dal bordo del braccetto portafiltro.

Inserimento del braccetto portafiltro nell'apparecchio

1. Tenere saldamente il braccetto portafiltro riempito (**9**) dal manico e porlo sotto la dicitura **LOCK** (blocco) nell'alloggiamento del braccetto portafiltro (**14**).
2. Ruotare il braccetto portafiltro verso destra fin quando non è sotto la dicitura **CLOSE** (chiuso). Il manico punta dritto in avanti.

Rimozione del braccetto portafiltro dall'apparecchio

1. Prendere il braccetto portafiltro (**9**) dal manico e ruotarlo verso sinistra fin quando non è sotto la dicitura **LOCK** (blocco).
2. Rimuovere il braccetto portafiltro dall'apparecchio spingendolo verso il basso.

Svuotamento del filtro

1. Battere il braccetto portafiltro su una pattumiera o un contenitore battifiltro. Accertarsi che il filtro non cada.
2. Rimuovere il filtro (vedere capitolo "Preparazione" – "Inserimento/rimozione del filtro").
3. Pulire il filtro (vedere capitolo "Pulizia e cura").

*Non si ha un contenitore battifiltro adatto? Ma aprire ogni volta la pattumiera è fastidioso? Nessun problema! Con il nostro **contenitore battifiltro BEEM** (codice articolo 03994) non è più un problema. Il contenitore battifiltro dal bel design dispone di una barra di battuta rivestita di silicone che protegge il braccetto portafiltro e facilita la successiva pulizia. Inoltre, con la sua capacità di 650 ml il **contenitore battifiltro BEEM** offre spazio a sufficienza per più preparazioni.*

Suggerimenti

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

- Preriscaldare sempre le tazze sulla piastra di mantenimento in caldo (1).
- Sciacquare le tazze appena prima dell'uso con acqua calda.
- Riempire il serbatoio dell'acqua (15) 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 per 1 – 2 tazze di Espresso attraverso il filtro (7, 8) e il braccetto portafiltro (9) prima di riempirlo con Espresso in polvere.
- Sperimentare qual è la quantità di Espresso in polvere adatta per soddisfare il proprio gusto personale. Come valore di riferimento calcolare 7 g di Espresso in polvere per un Espresso singolo.
- Se si desidera preparare la schiuma di latte, dopo aver riscaldato l'apparecchio lasciar fuoriuscire del vapore caldo attraverso la bocchetta del vapore (5).
- A seconda delle possibilità, utilizzare sempre Espresso in polvere appena macinato per sprigionare al meglio l'aroma.
- Anche il grado di macinazione dell'Espresso in polvere influenza l'aroma e la cremosità. Sperimentare diversi gradi di macinazione.
- Non premere l'Espresso in polvere in modo troppo forte nel braccetto portafiltro. Se l'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, 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.

Preparazione dell'Espresso

1. Riempire il serbatoio dell'acqua (15) (vedere capitolo "Preparazione –" "Riempimento del serbatoio dell'acqua").
2. Accertarsi che il regolatore del vapore (4) sia in posizione **OFF** (spento).
3. Accendere l'apparecchio, premendo il tasto **I** (16). L'apparecchio passa in modalità preriscaldamento. La spia di controllo **I** si illumina in modo duraturo e le spie di controllo **☺** (17), **☹** (18) e **☹** (19) lampeggiano.
Una volta terminato il preriscaldamento, tutte le spie di controllo si illuminano in modo duraturo. L'apparecchio è pronto all'uso.
4. Preparare il braccetto portafiltro (9) come descritto nel capitolo "Preparazione" per l'Espresso desiderato e inserirlo nell'apparecchio.
5. Porre una o due tazze adatte sul vassoio (11) sotto il braccetto portafiltro.
6. Premere il tasto **☺** (Espresso singolo) o **☹** (Espresso doppio) per avviare l'infusione. La relativa spia di controllo lampeggia. La quantità impostata di acqua scorre nella/ e tazza/ e attraverso il braccetto portafiltro. Dopodiché l'apparecchio passa automaticamente in modalità standby. Tutte le spie di controllo si illuminano nuovamente in modo duraturo.
7. Accendere l'apparecchio, premendo il tasto **I**. Tutte le spie di controllo si spengono.



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



Se non viene eseguita nessun'altra azione, dopo circa 30 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente.

Preparazione della schiuma di latte

NOTA BENE!

- Durante la montatura, il braccetto portafiltro deve essere inserito nell'apparecchio.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua **(15)** (vedere capitolo "Preparazione" – "Riempimento del serbatoio dell'acqua").
 2. Accertarsi che il regolatore del vapore **(4)** sia in posizione **OFF** (spento).
 3. Accendere l'apparecchio (vedere sezione "Preparazione dell'Espresso").
 4. Puntare la bocchetta del vapore **(5)** sulla vaschetta raccogli gocce **(10)** o in un recipiente vuoto.
 5. Premere il tasto  **(17)** per passare nella modalità a vapore. La spia di controllo  lampeggia e l'apparecchio si riscalda a una temperatura più elevata. Se questa si illumina in modo duraturo, il preriscaldamento è concluso e l'apparecchio è pronto per l'emissione di vapore.
 6. Posizionare il regolatore del vapore **(4)** in posizione  / . Attendere fin quando il vapore non fuoriesce in modo continuo dalla bocchetta del vapore. La spia di controllo  lampeggia.
 7. Ruotare il regolatore del vapore indietro in posizione **OFF** (spento).
 8. Per la montatura riempire circa due terzi di un bricco per latte con latte freddo di frigorifero con un contenuto di grassi di almeno 2 %.
-  Per i migliori risultati consigliamo un bricco per latte con un'altezza di max. 10 cm e una quantità di riempimento di 400 ml.
9. Puntare la bocchetta del vapore nel bricco per latte e inserirla nel latte.
 10. Avviare la montatura, ruotando gradualmente il regolatore del vapore in posizione  / .
 11. Tenere inizialmente la bocchetta del vapore appena sotto la superficie del latte per riscaldarlo e spingere l'aria sotto il latte. Una volta che il latte è tiepido e si crea una schiuma di latte fine simile a una crema, tenere la bocchetta del vapore sul fondo del contenitore per la montatura in modo che il latte venga montato.
 12. Una volta che la schiuma di latte ha raggiunto la consistenza desiderata, ruotare il regolatore del vapore in posizione **OFF** (spento) ed estrarre il contenitore per la montatura portandolo verso il basso.
 13. Battere il contenitore per la montatura una o due volte su una base stabile per addensare la schiuma di latte.
 14. Versare la schiuma di latte nella tazza.
 15. 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 raccogliacqua affinché quest'ultima non si riempia eccessivamente durante la successiva preparazione.

16. Spegner l'apparecchio (vedere sezione "Preparazione dell'Espresso").

Emissione di acqua calda

- Durante la montatura, il braccetto portafiltro deve essere inserito nell'apparecchio.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua **(15)** (vedere capitolo "Preparazione –" "Riempimento del serbatoio dell'acqua").
2. Accertarsi che il regolatore del vapore **(4)** sia in posizione **OFF** (spento).
3. Accendere l'apparecchio (vedere sezione "Preparazione dell'Espresso").
4. Puntare la bocchetta del vapore **(5)** in un recipiente vuoto.
5. Per l'emissione di acqua calda è necessario disattivare la modalità a vapore. Se la modalità a vapore è stata utilizzata in precedenza, disattivarla premendo nuovamente il tasto  **(17)**. Tutte le spie di controllo devono essere illuminate.
6. Posizionare il regolatore del vapore **(4)** in posizione  / . Attendere fin quando l'acqua non fuoriesce in modo continuo dalla bocchetta del vapore. La spia di controllo  si spegne e le spie di controllo  **(18)** e  **(19)** lampeggiano.
7. Una volta che è stata emessa la quantità desiderata di acqua calda, ruotare il regolatore del vapore in posizione **OFF** (spento).
8. Spegner l'apparecchio (vedere sezione "Preparazione dell'Espresso").

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 dell'Espresso").
2. Dopodiché, porre la tazza sulla piastra di mantenimento in caldo **(1)**, affinché l'Espresso rimanga il più caldo possibile.
3. Riempire il bricco per latte 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. Battere il contenitore per la montatura una o due volte su una base stabile per addensare la schiuma di latte.
5. Versare lentamente la schiuma di latte sull'Espresso. Provare a creare modelli con la schiuma di latte, la cosiddetta Latte Art.

Latte Macchiato normale

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 bricco per latte 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. Preparare l'Espresso (vedere capitolo "Preparazione" – "Preparazione dell'Espresso").



Se le spie di controllo  (18) e  (19) lampeggiano rapidamente, significa che la temperatura dopo la montatura è troppo elevata per la preparazione di un Espresso. In questo caso attendere fin quando l'apparecchio non si raffredda o accelerare il processo di raffreddamento emettendo acqua (vedere capitolo "Suggerimenti" e "Preparazione" – "Emissione di acqua calda").

5. Versare l'Espresso caldo al bordo del bicchiere attraverso la schiuma di latte.

Caffè americano

Il caffè americano è un tipo di bevanda al caffè che viene preparata diluendo un Espresso con acqua calda. Poiché contiene la stessa quantità di acido e caffeina come un normale Espresso, ha un sapore meno intenso e, soprattutto dopo i pasti, è un'alternativa amata al classico caffè.

Un caffè americano originale ha un rapporto di 1:1.

1. Preparare prima l'acqua calda (vedere capitolo "Preparazione" – "Emissione di acqua calda"). Versarla in una tazza di caffè.
2. Porre la tazza di caffè sotto il braccetto portafiltro e preparare un Espresso (vedere capitolo "Preparazione" – "Preparazione dell'Espresso").

Pulizia e cura

NOTA BENE!

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

1. Rimuovere il braccetto portafiltro **(9)** dall'apparecchio e svuotarlo (vedere capitolo "Preparazione" – "Rimozione del braccetto portafiltro dall'apparecchio").
2. Rimuovere il filtro utilizzato **(7, 8)** (vedere capitolo "Preparazione" – "Inserimento / rimozione del filtro").
3. Svuotare la vaschetta raccogliogocce **(10)** dopo ogni utilizzo (vedere capitolo "Preparazione" – "Inserimento / rimozione della vaschetta raccogliogocce").
4. Pulire tutti gli accessori utilizzati con acqua calda e detersivo.
5. Pulire l'alloggiamento 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 **(5)** dopo ogni utilizzo.

1. Ruotare la bocchetta del vapore al di sopra della vaschetta raccogliogocce **(10)**.
2. Accendere l'apparecchio, premendo il tasto **I** **(16)**. L'apparecchio passa in modalità preriscaldamento. La spia di controllo **I** si illumina in modo duraturo e le spie di controllo  **(17)**,  **(18)** e  **(19)** lampeggiano. Una volta terminato il preriscaldamento, tutte le spie di controllo si illuminano in modo duraturo.
3. Posizionare il regolatore del vapore **(4)** in posizione  / . L'apparecchio avvia l'emissione di acqua e i resti di latte vengono sciacquati dalla bocchetta del vapore.
4. Ruotare il regolatore del vapore in posizione **OFF** (spento) per arrestare l'emissione di acqua.
5. 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.

L'apparecchio indica quando è necessario rimuovere il calcare. A ogni accensione tutte le spie di controllo lampeggiano per cinque volte come promemoria.

Per la rimozione del calcare, raccomandiamo di usare l'anticalcare concentrato Bio BEEM.

L'anticalcare concentrato Bio 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 Bio BEEM

1. Riempire il serbatoio dell'acqua (15) 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. Accertarsi che la vaschetta raccogli gocce (10) sia vuota e che sia alloggiata correttamente nell'apparecchio e che il braccetto portafiltro (9) con il filtro doppio (7) sia inserito nell'alloggiamento del braccetto portafiltro (14) (vedere capitolo "Preparazione").
3. Porre un recipiente adatto sotto il braccetto portafiltro e sotto la bocchetta del vapore (5).
4. Premere il tasto  (Espresso doppio, 18) fin quando non è stata emessa una soluzione di circa 300 ml. Lasciare agire la soluzione per circa 5 minuti.
5. Ripetere l'operazione per tre volte.
6. Svuotare il recipiente con la soluzione fuoriuscita e il serbatoio dell'acqua.
7. Sciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua e riempirlo fino al contrassegno **MAX** con acqua fresca.
8. Premere il tasto  (Espresso doppio) fin quando non si è svuotato l'intero serbatoio dell'acqua.
9. Ripetere i passaggi 7 e 8. La procedura di rimozione del calcare è conclusa.
10. Per resettare il promemoria di rimozione del calcare, tenere premuti i tasti  (17),  e  (19) contemporaneamente per circa 3 secondi.

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.	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.
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.
Dall'apparecchio fuoriesce acqua.	C'è troppa acqua nel serbatoio dell'acqua (15) .	Non riempire eccessivamente il serbatoio dell'acqua!
	Il regolatore del vapore (4) non è in posizione OFF (spento).	Porre il regolatore del vapore sempre in posizione OFF (spento) se non vi è alcun recipiente sotto l'uscita del braccetto portafiltro o sotto la bocchetta del vapore (5) .
	La vaschetta raccogli gocce (10) è piena.	Svuotare la vaschetta raccogli gocce.
Non è possibile inserire il braccetto portafiltro (9) .	C'è troppo Espresso in polvere nel braccetto portafiltro.	Inserire meno Espresso in polvere.
L'Espresso scorre lungo la parte esterna del braccetto portafiltro (9) .	Il braccetto portafiltro non è stato inserito correttamente.	Fare attenzione alla posizione corretta.
	Il bordo del braccetto portafiltro è sporco di Espresso in polvere.	Pulire il braccetto portafiltro e il filtro (7, 8) .

Problema	Possibile causa	Soluzione
Nonostante il rumore della pompa, non fuoriesce acqua dall'apparecchio.	Non c'è acqua nel serbatoio dell'acqua (15) .	Riempire il serbatoio dell'acqua.
	Il serbatoio dell'acqua è inserito in modo errato.	Estrarre il serbatoio dell'acqua e inserirlo nuovamente. Fare attenzione alla posizione corretta.
L'Espresso scende troppo lentamente o non scende nella tazza.	L'Espresso in polvere è stato pressato in modo troppo forte.	Premere l'Espresso in polvere solo leggermente.
	L'Espresso in polvere è macinato troppo fine.	Utilizzare l'Espresso in polvere con un grado di macinazione più grosso.
	C'è troppo Espresso in polvere nel braccetto portafiltro (9) .	Inserire meno Espresso in polvere.
	Sul lato inferiore del serbatoio dell'acqua (15) è ancora inserita la protezione per il trasporto.	Rimuovere il tappo prima di mettere in funzione l'apparecchio.
	Il filtro (7, 8) è ostruito.	Pulire il filtro, eventualmente con l'ausilio di un ago.
	L'apparecchio contiene calcare.	Rimuovere il calcare dall'apparecchio.
Sapore spiacevole dell'Espresso o del latte.	L'acqua nel serbatoio dell'acqua (15) non è più fresca.	Pulire il serbatoio dell'acqua e versare acqua fresca. Non lasciare a lungo i residui d'acqua.
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 dell'apparecchio, conservare l'imballaggio originale per poter confezionare correttamente l'apparecchio in caso di restituzione. I danni da trasporto comportano l'estinzione del diritto alla garanzia.

Dati tecnici

Codice articolo:	02032
Codice modello:	CM5418C-GS
Alimentazione:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Potenza:	1250-1450 W
Pressione di infusione:	20 bar
Capacità del serbatoio dell'acqua:	max. 1 litro
Classe di protezione:	I
ID istruzioni per l'uso:	Z 02032 M BE VI 1121 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.