

# BEEM

Designed for Life.



## ESPRESSO-GRIND-EXPERT

02362

Gebrauchsanleitung

Operating instructions

Mode d'emploi

Manual de instrucciones

Istruzioni per l'uso



*ERFAHRE MEHR!  
LEARN MORE!  
EN SAVOIR PLUS!  
MÁS INFORMACIÓN  
PER SAPERNE DI PIÙ!*



<https://beem.de/tutorial>



# Genieße intensive Kaffee- und Teemomente – Mit BEEM vielfältige Zubereitungsmethoden entdecken und besondere Geschmackswelten erleben.

Enjoy intense coffee and tea moments – Discover a variety of preparation methods and experience a special array of flavours with BEEM.

Savourez d'intenses moments de dégustation du café et du thé –  
Découvrez avec BEEM de nombreuses méthodes de préparation et  
explorez de riches univers gustatifs.

Disfrute de intensos momentos de café y té – Descubra con BEEM numerosos métodos de preparación y experimente mundos de sabores especiales.

Godersi caffè e tè intensi – BEEM permette di scoprire molteplici metodi di preparazione e gustare sapori particolari.



[www.beem.de](http://www.beem.de)



DEUTSCH	4
ENGLISH	35
FRANÇAIS	66
ESPAÑOL	97
ITALIANO	128

KUNDENSERVICE / IMPORTEUR

CUSTOMER SERVICE / IMPORTER

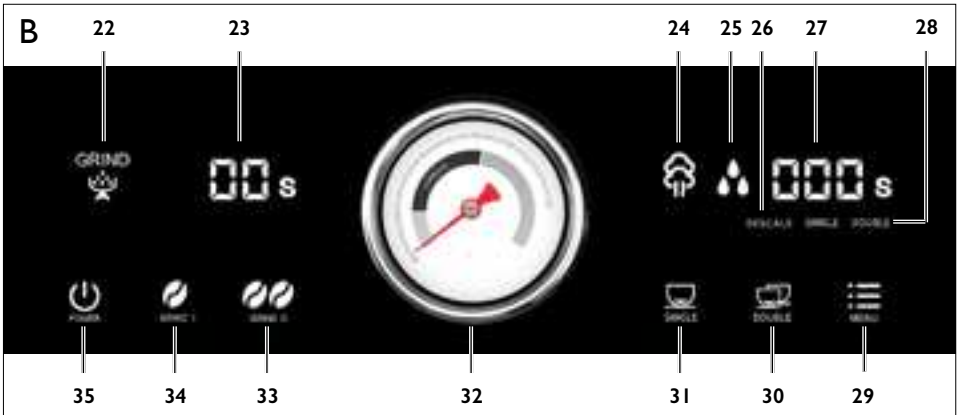
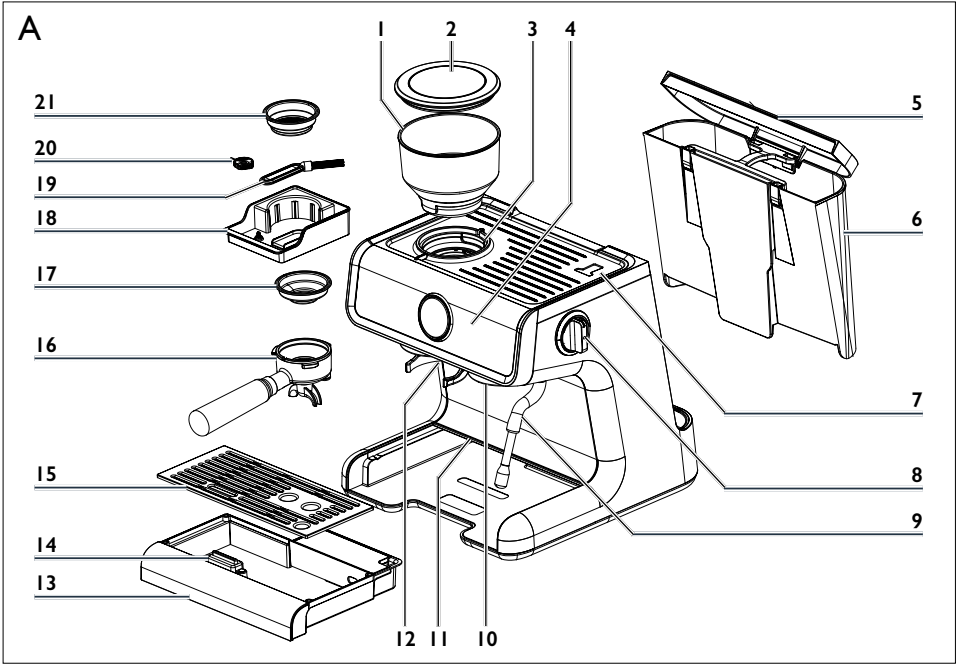
SERVICE APRÈS-VENTE / IMPORTATEUR

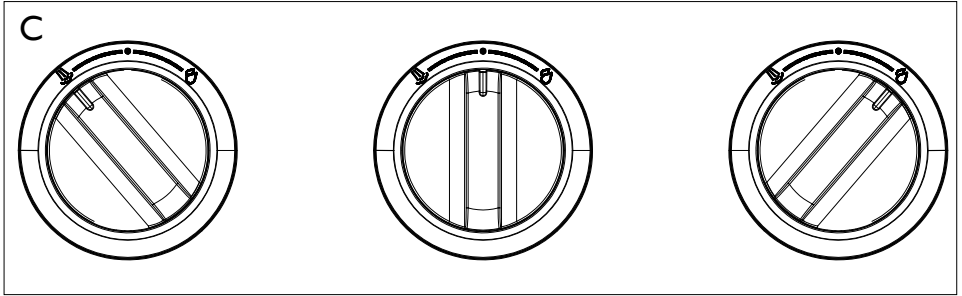
SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE / IMPORTADOR

SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI / IMPORTATORE: 160



<b>8</b>	<b>Lieferumfang</b>
<b>8</b>	<b>Geräteübersicht</b>
<b>9</b>	<b>Informationen zu Deiner Gebrauchsanleitung</b>
<b>9</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>
<b>10</b>	<b>Sicherheitshinweise</b>
<b>13</b>	<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>
<b>13</b>	<b>Gerät aufstellen und anschließen</b>
<b>14</b>	<b>Bedienung und Funktionen</b>
14	Display
14	Bedienfelder
15	Druckanzeige
15	Dampfbregler
15	Warmhalteplatte
<b>15</b>	<b>Eigene Einstellungen programmieren</b>
16	Mahlgrad einstellen
16	Espressopulvermenge einstellen
17	Wassermenge einstellen
17	Wassertemperatur einstellen
<b>18</b>	<b>Vorbereitung</b>
18	Abtropfschale einsetzen / herausnehmen
18	Wassertank füllen
18	Espressobohnen einfüllen
19	Siebinsatz einsetzen / herausnehmen
19	Siebträger befüllen
19	Siebträger in das Gerät einsetzen
19	Siebträger aus dem Gerät herausnehmen
20	Siebinsatz entleeren
<b>20</b>	<b>Tipps</b>
21	Passende Einstellungen für Deinen Espresso finden
<b>22</b>	<b>Zubereitung</b>
22	Espresso zubereiten
23	Milchschaum zubereiten
24	Heißwasser ausgeben
<b>24</b>	<b>Rezepte für Kaffeespezialitäten</b>
24	Cappuccino
25	Latte Macchiato
25	Caffè Americano
<b>26</b>	<b>Reinigung und Pflege</b>
26	Dampfdüse reinigen
26	Mahlwerk reinigen
27	Entkalken
<b>29</b>	<b>Aufbewahrung</b>
<b>29</b>	<b>Fehlerbehebung</b>
<b>32</b>	<b>Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen</b>
<b>33</b>	<b>Technische Daten</b>
<b>33</b>	<b>Entsorgung</b>





D



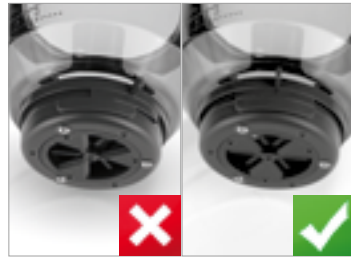
E



F



G



## Lieferumfang

- Hauptgerät
- Wassertank mit Deckel
- Bohnenbehälter mit Deckel
- Abtropfschale
- Abstellplatte
- Siebträger
- Siebeinsatz groß für Kaffeepulver zur Zubereitung von 2 Tassen Espresso bzw. 1 Tasse doppelten Espresso
- Siebeinsatz klein für Kaffeepulver zur Zubereitung von 1 Tasse Espresso bzw. 1 kleine Tasse Kaffee
- Reinigungsbürste
- Reinigungspinsel
- Reinigungsnadel
- Milchkännchen
- 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

(Abbildungen siehe vorne)

### Bild A – Gerät und Zubehörteile

- 1 Bohnenbehälter
- 2 Deckel Bohnenbehälter
- 3 Mahlwerk
- 4 Bedienfeld mit Display und Druckanzeige
- 5 Wassertankdeckel
- 6 Wassertank
- 7 Warmhalteplatte mit Tamper-Ablage
- 8 Dampfregler (Dampf/Heißwasser)
- 9 Dampfdüse
- 10 Siebträgeraufnahme
- 11 Fach für Schublade Reinigungsutensilien
- 12 Kaffeepulverausgäbe
- 13 Abtropfschale
- 14 Schwimmer
- 15 Abstellplatte
- 16 Siebträger
- 17 Siebeinsatz Single
- 18 Schublade für Reinigungsutensilien
- 19 Reinigungspinsel
- 20 Reinigungsnadel
- 21 Siebeinsatz Double

### Bild B – Bedienfeld

- 22 **GRIND** /  – Kontrollleuchte Bohnenbehälter
- 23 Display-Anzeige Mahldauer
- 24  – Kontrollleuchte Dampf
- 25  – Kontrollleuchte Heißwasser
- 26 **DESCALE** – Kontrollleuchte Entkalken
- 27 Display-Anzeige Zubereitungsdauer / Anzahl zubereiteter Tassen / Wassertemperatur /
- 28 **SINGLE / DOUBLE** – Kontrollleuchte Brühmodus
- 29 Feld  / **MENU** – Einstellungen
- 30 Feld  / **DOUBLE** – Brühmodus Double Espresso
- 31 Feld  / **SINGLE** – Brühmodus Single Espresso
- 32 Druckanzeige
- 33 Feld  / **GRIND II** – Mahlmodus Double Espresso
- 34 Feld  / **GRIND I** – Mahlmodus Single Espresso
- 35 Feld  / **POWER** – Ein- / Ausschalter



## Herzlichen Glückwunsch!

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Du Dich für diese **Espresso-Siebträgermaschine mit Mahlwerk** 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 Espresso mit Espressobohnen 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, Bebilderungen 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 Zubehöerteile sind während und kurz nach dem Gebrauch sehr heiß. Ausschließlich die Griffe, Regler und Bedienfelder 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 Brühvorgangs öffnen.
- Den Siebträger nicht während des Brühvorgangs herausnehmen. Der Siebträger wird während der Benutzung heiß.
- Die Dampfdüse nach dem Gebrauch nicht anfassen. Sie wird bei der Dampf- bzw. Heißwasserabgabe 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.
- 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.

- Kleidungsstücke wie Tücher, Schals, Schmuck, Krawatten sowie lange Haare vom Bohnenbehälter und Mahlwerkschacht fernhalten.
- Nicht in das Bohnenfach und den Mahlwerkschacht greifen bzw. keine Gegenstände hineinstecken, wenn das Gerät in Betrieb ist!
- 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 zusammengesetzt ist! Vor jeder Anwendung überprüfen, ob Bohnenbehälter, 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 Zubehörteile mit etwas Spülmittel und klarem Wasser.
2. Die Wasserleitung ist bei Lieferung mit einem Transportschutz versehen, der entfernt werden muss. Nimm den Wassertank (6) senkrecht nach oben aus dem Gerät heraus. Auf dem Wasserzugang am Gerät sitzt ein orangefarbener Stöpsel – 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 mit Espressobohnen durchzuführen, um eventuelle Produktionsrückstände im Mahlwerk 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. 29 cm) auf einen ebenen, festen, wärmebeständigen und gegen Wasserspritzer unempfindlichen Untergrund stellen.
- Das Gerät nicht unter Küchenoberschränke 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. Das Feld  (35) leuchtet und es ertönt ein Signalton. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

## Bedienung und Funktionen

### Display

Das Display des Gerätes verfügt über folgende Anzeigen und Kontrollleuchten:




Diese Kontrollleuchten **(22)** leuchten rot, wenn der Bohnenbehälter **(1)** nicht / nicht vollständig in das Mahlwerk **(3)** eingesetzt ist. Sobald der Bohnenbehälter korrekt eingesetzt ist, erlischt das Symbol  und die Kontrollleuchte **GRIND** leuchtet weiß.

Während des Mahlvorgangs leuchten die Kontrollleuchte **GRIND** sowie das Symbol  weiß.


Mahldauer [s]

Diese Display-Anzeige **(23)** zeigt die vergangenen Sekunden ab dem Start des Mahlvorgangs an. Die Display-Anzeige erlischt, sobald der Mahlvorgang beendet wurde.



Diese Kontrollleuchte **(24)** blinkt, wenn der Dampfreger **(8)** in der Position  steht.



Diese Kontrollleuchte **(25)** blinkt, wenn der Dampfreger **(8)** in der Position  steht.

Das Zweikreis-Thermblock-Heizsystem ermöglicht jederzeit Espresso zu brühen und Milch mit Dampf aufzuschäumen, ohne Temperatureinstellungen abwarten zu müssen.

### DESCALE

Diese Kontrollleuchte **(26)** leuchtet, wenn das Gerät entkalkt werden muss und während des Entkalkungsvorganges.

Zubereitungszeit [s]

Diese Display-Anzeige **(27)** zeigt die vergangenen Sekunden ab dem Start der Zubereitung an.

### SINGLE / DOUBLE

Während der Zubereitung von Single-Espresso bzw. Double-Espresso leuchtet die entsprechende Kontrollleuchte **(28)**.

### Bedienfelder

Das Gerät verfügt über sechs Bedienfelder:



Das Feld **(35)** berühren, um das Gerät ein- und auszuschalten.



Dieses Feld **(34)** berühren, um den Mahlvorgang für einen Single-Espresso zu starten / stoppen bzw. die Menge des Espressopulvers einzustellen.



Dieses Feld **(33)** berühren, um den Mahlvorgang für einen Double-Espresso zu starten / stoppen bzw. die Menge des Espressopulvers einzustellen.



Dieses Feld **(31)** berühren, um den Brühvorgang für einen Single-Espresso zu starten / stoppen bzw. die Wassermenge einzustellen.



Dieses Feld **(30)** berühren, um den Brühvorgang für einen Double-Espresso zu starten / stoppen bzw. die Wassermenge einzustellen.



Dieses Feld **(29)** berühren, um zur Temperatureinstellung zu gelangen.

Die Bedienfelder sind gleichzeitig Kontrollleuchten, die durch Blinken oder Leuchten anzeigen, dass die jeweiligen Funktionen aktiv sind.



Die Bedienfelder haben noch weitere hinterlegte Funktionen, die im Einzelnen bei den entsprechenden Kapiteln erklärt werden.

## Druckanzeige

Der Zeiger auf der Druckanzeige (**32**) zeigt den Brühdruck während der Espressozubereitung an. Idealerweise sollte der Zeiger dabei im Bereich „Espresso“ stehen. Liegt der Zeiger während der Zubereitung außerhalb dieses Bereiches, solltest du die Einstellungen für deinen Espresso anpassen (siehe Kapitel „Eigene Einstellungen programmieren“ sowie Kapitel „Tipps“).

## Dampfregler

Mit dem Dampfregler (**8**) wird die Dampf- bzw. Heißwasserabgabe reguliert (**Bild C**):



In dieser Position wird kein Dampf abgegeben.



In dieser Position wird Dampf abgegeben.



In dieser Position wird Heißwasser abgegeben.



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

## Warmhalteplatte

Auf der Warmhalteplatte (**7**) kannst Du Deine Tassen vorwärmen bzw. zubereiteten Espresso warmhalten. Sobald das Gerät aufheizt, wird die Warmhalteplatte automatisch mit angewärmt.

## Eigene Einstellungen programmieren

Der Mahlgrad sowie die bei jedem Mahlvorgang gemahlene Kaffeepulvermenge können individuell eingestellt werden. Ebenso kann die Wassermenge für den Single- oder Double-Espresso getrennt voneinander individuell programmiert werden.



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, berühre die Felder



und  (**29**) gleichzeitig, bis ein Signalton erklingt.

## Mahlgrad einstellen

Drehe den Bohnenbehälter **(1)** so nach rechts oder links, dass der Skalenstrich am Gerät auf die Position mit dem gewünschten Mahlgrad zeigt (**Bild D**).

**ACHTUNG:** Drehe den Bohnenbehälter nur während des Betriebes von einer groben zu einer feinen Einstellung. Ansonsten könnte das Mahlwerk **(3)** Schaden nehmen oder verstopfen. Es können 30 verschiedene Stufen eingestellt werden:

- ganz links: gröbste Mahlstufe
- ganz rechts: feinste Mahlstufe

Wir empfehlen, mit Mahlgradstufe 15 zu starten und sich Schritt für Schritt an die perfekte Einstellung für deinen persönlichen Geschmack heranzutasten.

Beachte dabei, die Mahlgradstufen 20 – 30 sind für grobes Espressopulver. Ein grober Mahlgrad hat Auswirkungen auf den Geschmack deines Espressos, denn grob gemahlene Espressopulver verkürzt die Extraktionszeit, was den Espresso schwächer macht.



Beim Wechsel zu einer anderen Mahlstärke befindet sich im Mahlwerk noch ein Rest Espressopulver in der vorherigen Mahlstärke.




## Espressopulvermenge einstellen

Werkseitig sind 12 g für einen Single Espresso und ca. 16 g für einen Double Espresso voreingestellt.

Die voreingestellte Menge ist vom jeweiligen Mahlgrad abhängig. Die Espressopulvermenge kann durch Anpassung der Mahldauer eingestellt werden.



Das Gerät speichert die Mahldauer nur, wenn sie mindestens 5 Sekunden erreicht (5 – 6 g). Kürzere Werte werden ignoriert. Dadurch wird verhindert, dass die Programmierung unbeabsichtigt geändert wird.

1. Stelle sicher, dass der Bohnenbehälter **(1)** mit ausreichend Espressobohnen befüllt und korrekt eingesetzt ist (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Espressobohnen einfüllen“).
2. Stecke den Siebträger **(16)** mit dem entsprechenden Siebeinsatz **(17, 21)** in die Kaffeepulverausgabe **(12)** (**Bild E**).
3. Berühre und halte das Feld  (Single Espresso, **34**) oder  (Double Espresso, **33**) so lange, bis die gewünschte Menge an Espressopulver abgegeben wurde. Das entsprechende Feld sowie das Feld  (**29**) blinken. Die Mahldauer wird auf der Display-Anzeige **(23)** angezeigt.
4. Lasse das Feld los. Diese Mahldauer wird gespeichert. Es ertönt ein Signalton.



Um die Mahldauer wieder auf die Werkseinstellung zurückzusetzen, berühre und halte das Feld  sowie das Feld  oder , bis ein Signalton erklingt.

Beachte, dass die Espressopulvermenge bei Veränderung des Mahlgrades ggf. neu eingestellt werden sollte.






## Wassermenge einstellen

Werkseitig sind 60 ml für einen Single Espresso und 90 ml für einen Double Espresso voreingestellt. Beachte, dass bei der Extraktion etwas vom Wasser im Espressopulver verbleibt, also nicht voll 60 bzw. 90 ml in der Espressotasse landen.



Das Gerät speichert die Wassermenge nur, wenn sie zwischen 20 – 125 ml für einen Single Espresso oder 20 – 250 ml für einen Double Espresso liegt.

1. Stelle sicher, dass der Wassertank **(6)** mit ausreichend Wasser befüllt ist (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Wassertank füllen“).
2. Befülle den Siebträger **(16)** 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. Berühre und halte das Feld  (Single Espresso, **31**) oder  (Double Espresso, **30**) so lange, bis die gewünschte Menge an Wasser abgegeben wurde. Das entsprechende Feld sowie das Feld  (**29**) blinken. Die Zubereitungsdauer wird auf der Display-Anzeige **(27)** angezeigt.
6. Lasse das Feld los. Diese Menge an Wasser wird gespeichert. Es ertönt ein Signalton.




Um die Wassermenge wieder auf die Werkseinstellung zurückzusetzen, berühre und halte das Feld  (**29**) sowie das Feld  oder , bis ein Signalton erklingt.

## Wassertemperatur einstellen

Es können vier verschiedene Brühtemperaturen eingestellt werden: 90 / 92 / 94 / 96 °C. Werkseitig voreingestellt ist eine Brühtemperatur von 92 °C.


Zum Ändern dieser Einstellung folgendermaßen vorgehen:


1. Das Feld  (**29**) für ca. 3–4 Sekunden berühren. Es ertönt ein Signalton und das Feld blinkt. In der Display-Anzeige **(27)** wird die aktuell eingestellte Temperatur angezeigt.





Wird innerhalb der nächsten 60 Sekunden keine Einstellung vorgenommen, wird der Vorgang abgebrochen und die vorherige Einstellung beibehalten.


2. Die Temperaturen sind hinter den Bedienfeldern gespeichert. Berühre das gewünschte Feld:


 (**34**) – 90 °C

 (**33**) – 92 °C

 (**31**) – 94 °C

 (**30**) – 96 °C

Das Feld  blinkt und das entsprechende gewählte Temperaturfeld leuchtet zusätzlich.

3. Berühre das Feld  erneut.  
Es ertönt ein Signalton und die Einstellung ist gespeichert.

## Vorbereitung

### Abtropfschale einsetzen / herausnehmen

Das Gerät wird mit einer Abtropfschale (**13**) geliefert, da nach der Entnahme der Tasse noch Espresso aus dem Siebträger (**16**) tropfen kann.

1. Setze die Abtropfschale in den Gerätefuß ein. Setze sie dabei leicht angekippt ein, damit die Abtropfschale einrasten kann. Achte darauf, dass sie korrekt im Gerät sitzt.
2. Setze die Abstellplatte (**15**) auf die Abtropfschale.
3. Um die Abtropfschale zu entnehmen, kippe diese vorne leicht an und ziehe sie vorsichtig aus dem Gerät heraus.



Hinter der Abtropfschale befindet sich eine kleine Schublade für die Reinigungsutensilien (**18**). Setze diese in das dafür vorgesehene Fach (**11**) ein, bevor du die Abtropfschale einsetzt.

### Wassertank füllen

#### BEACHTEN!

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

1. Nimm den Wassertank (**6**) von dem Gerät ab, indem du ihn nach oben abziehst.
2. Öffne den Wassertankdeckel (**5**).
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.



Merkt das Gerät, dass der Wassertank zu wenig Wasser hat, blinken alle Bedienfelder und es ertönt ein Signalton.

### Espressobohnen einfüllen

1. Stelle sicher, dass der Bohnenbehälter (**1**) korrekt eingesetzt ist (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ – „Mahlwerk reinigen“).
2. Nimm den Deckel (**2**) des Bohnenbehälters ab.
3. Befülle den Bohnenbehälter mit Espressobohnen. Nicht überfüllen!
4. Setze den Deckel wieder auf den Bohnenbehälter.












Beim Wechsel zu einer anderen Espressosorte befindet sich im Mahlwerk **(3)** noch Kaffeepulver der vorherigen Sorte. Gegebenenfalls muss das Mahlwerk vorher gereinigt werden (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ – „Mahlwerk reinigen“).

### Siebeinsatz einsetzen / herausnehmen

1. Setze den entsprechenden Siebeinsatz (**17, 21**) in den Siebträger (**16**) ein.
2. Um den Siebeinsatz aus dem Siebträger herauszunehmen, nutze ggf. die Reinigungsnadel (**20**). Diese kann zwischen Siebträger und Siebeinsatz geschoben werden, um den Siebeinsatz herauszuhebeln.

### Siebträger befüllen

1. Berühre das Feld  (**35**), um das Gerät einzuschalten.
2. Stelle sicher, dass der Bohnenbehälter korrekt eingesetzt (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ – „Mahlwerk reinigen“) und mit ausreichend Espressobohnen befüllt ist (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Espressobohnen einfüllen“).
3. Wenn die Kontrollleuchten in den Feldern  (**34**) und  (**33**) weiß leuchten, ist das Mahlwerk **(3)** arbeitsbereit.
4. Stecke den Siebträger (**16**) mit Siebeinsatz in die Kaffeepulverausgabe (**12**) (**Bild E**).
5. Berühre das Feld  (Single Espresso, **34**) oder  (Double Espresso, **33**). Das Feld blinkt während des Mahlvorgangs; zusätzlich leuchtet das Symbol  (**22**) weiß. Frisch gemahlenes Espressopulver fällt in den Siebträger. Nachdem die eingestellte Menge an Espressopulver gemahlen ist, stoppt der Mahlvorgang automatisch. Das Feld  bzw.  leuchtet dauerhaft und das Symbol  erlischt.
6. Drücke das Espressopulver mit dem Tamper im Siebträger mit etwa 10–12 kg fest.
7. Entferne überschüssiges Espressopulver vom Rand des Siebträgers.



Du kannst auch bereits gemahlene Espressopulver in den Siebträger einfüllen. Denke daran auch dieses mit dem Tamper gut festzudrücken.

**BEACHTE:** Ist das Espressopulver zu fest angedrückt, kann das Wasser nicht durchfließen. Der Brühvorgang wird dann abgebrochen, es ertönt ein Warnsignal und alle Felder leuchten auf.

### Siebträger in das Gerät einsetzen

1. Halte den befüllten Siebträger (**16**) am Griff fest und setze ihn im 45°-Winkel in die Siebträgeraufnahme (**10**) ein.
2. Drehe den Siebträger nach rechts, bis zum Anschlag. Der Griff zeigt gerade nach vorn.

### Siebträger aus dem Gerät herausnehmen

1. Nimm den Siebträger (**16**) am Griff und drehe ihn ca. 45° nach links.

2. Er löst sich und kann nach unten aus dem Gerät herausgenommen werden.

### Siebeinsatz entleeren

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

### Tipps

Für einen aromatischen Espresso oder Kaffee beachte bitte folgende Tipps:

- Wärm die Tassen immer auf der Warmhalteplatte **(7)** vor.
- Spüle die Tassen direkt vor der Verwendung mit heißem Wasser aus.
- Befülle den Wassertank **(6)** 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 Esspressi durch den Siebeinsatz **(17, 21)** und den Siebträger **(16)** laufen, bevor Du diese mit Esspressopulver befüllst, um den Siebträger vorzuwärmen.
- Möchtest du Milchschaum machen, lass nach dem Aufheizen des Gerätes erst einmal heißen Dampf durch die Dampfdüse **(9)** laufen.
- Verwende nach Möglichkeit immer frisch gemahlene Esspressopulver für eine optimale Entfaltung des Aromas.
- Drücke das Esspressopulver im Siebträger nicht zu fest an. Bei zu stark gepresstem Esspressopulver kann der Vorgang abgebrochen werden oder die Zubereitungsdauer erhöht sich, wodurch vermehrt Bitterstoffe auftreten können.  
Zum Messen des Anpressdrucks kannst du eine Waage benutzen. Der ideale Anpressdruck liegt bei ca. 10–12 kg. Unter dem Siebrand müssen nach dem Anpressen ca. 6 mm frei bleiben.
- Wir empfehlen, mit einer Durchlaufzeit von 25 bis 30 Sekunden zu starten und sich Schritt für Schritt an die perfekte Einstellung für deinen persönlichen Geschmack heranzutasten. Brühzeiten über 35 Sekunden führen zu einem sehr bitteren Getränk.
- 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.

## Passende Einstellungen für Deinen Espresso finden

Nur wenn die folgenden 3 Parameter perfekt aufeinander abgestimmt sind, wird es ein Espresso wie vom Barista:

- **Mahlgrad des Espressopulvers**
  - Je feiner das Pulver, desto langsamer läuft das Wasser hindurch.
  - Je gröber das Espressopulver, desto schneller läuft das Wasser durch das Pulver.
- **Menge des Espressopulvers im Siebträger**
  - Je mehr Pulver im Siebträger enthalten ist, desto langsamer läuft das Wasser hindurch.
  - Je weniger Pulver, desto schneller läuft das Wasser durch das Pulver im Siebträger.
- **Anpressdruck mit dem Tamper**
  - Je geringer der Druck beim Andrücken des Pulvers ist und je loser das Espressopulver im Siebträger verbleibt, desto schneller kann das Wasser hindurchlaufen.


Wir empfehlen die folgende Vorgehensweise, um die für deinen Espresso perfekten Einstellungen zu finden. Du benötigst dafür zusätzlich eine Küchenwaage sowie ein kleines Glas mit mind. 60 ml Füllvolumen.



Verändere den Mahlgrad stets in kleinen Schritten von maximal einer Mahlgradstufe.

1. Stelle sicher, dass das Gerät eingeschaltet und der Siebträger gut vorgewärmt ist.
2. Stelle das Mahlwerk auf Mahlgradstufe 15 ein (siehe Kapitel „Eigene Einstellungen programmieren“ – „Mahlgrad einstellen“).
 

**ACHTUNG:** Drehe den Bohnenbehälter (**1**) nur während des Betriebes von einer groben zu einer feinen Einstellung. Ansonsten könnte das Mahlwerk (**3**) Schaden nehmen oder verstopfen.
3. Fülle ca. 16 g Espressobohnen in den Bohnenbehälter (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Espressobohnen einfüllen“), mahle diese in den Siebeinsatz Double (**21**) (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Siebträger befüllen“) und drücke das Pulver mit dem Tamper gut fest.
4. Setze den Siebträger mit Siebeinsatz in die Siebträgeraufnahme (**10**) ein.
5. Markiere auf dem Glas die Füllhöhe von ca. 60 ml für einen Double-Espresso und stelle das Glas auf die Abstellplatte (**15**) unter den Siebträger.
6. Befülle das Glas bis zur Markierung (siehe Kapitel „Eigene Einstellungen programmieren“ – „Wassermenge einstellen“) und beobachte gleichzeitig die Druckanzeige (**32**) – der Zeiger sollte im Bereich mit der Beschriftung „Espresso“ stehen.
7. Falls der Druck zu niedrig ist, verringere den Mahlgrad, bei zu hohem Druck erhöhe den Mahlgrad; wiederhole die Schritte **3** bis **7** so lange, bis der Zeiger im Bereich „Espresso“ liegt.
8. Befülle das Glas erneut bis zur Markierung (siehe Kapitel „Eigene Einstellungen programmieren“ – „Wassermenge einstellen“) und beobachte dabei die Zeit auf der Display-Anzeige (**27**). Diese sollte 35 Sekunden nicht überschreiten und idealerweise zwischen 25 und 30 Sekunden liegen.





9. Falls die Markierung in weniger als 25 Sekunden erreicht ist, verringere den Mahlgrad, falls die Markierung erst nach mehr als 30 Sekunden erreicht ist, erhöhe den Mahlgrad; wiederhole die Schritte **3** bis **9** so lange, bis die Zubereitungsdauer zwischen 25 und 30 Sekunden liegt.
  10. Wiederhole die Schritte **3** bis **9** mit dem Siebeinsatz Single (**17**), aber befülle diesen zu Beginn mit ca. 10–12 g espressopulver und das Glas mit ca. 30 ml Espresso. Die Werte für die ideale Zubereitungsdauer gelten auch für den Single-Espresso.
  11. Falls der perfekte Mahlgrad zwischen zwei Mahlgradstufen liegt, variiere ein wenig den Anpressdruck mit dem Tamper:
    - Bei zu wenig Espresso oder zu langer Zubereitungsdauer, verringere den Anpressdruck.
    - Bei zu viel Espresso oder zu kurzer Zubereitungsdauer, erhöhe den Anpressdruck.
  12. Befülle nun den Bohnenbehälter, und speichere die entsprechende Pulvermenge (siehe Kapitel „Eigene Einstellungen programmieren“ – „Espressopulvermenge einstellen“). Die benötigte Zeit kannst du bei den vorherigen Mahlversuchen anhand der angezeigten Mahldauer auf der Display-Anzeige (**23**) ablesen.
-  Bei jeder Veränderung des Mahlgrades verändert sich bei gleicher Mahldauer die Menge des Espressopulvers. Daher solltest du die Einstellungen für deinen Espresso ggf. gelegentlich anpassen.
13. Stelle die passende Brühtemperatur für die verwendete Bohnensorte ein (siehe Kapitel „Eigene Einstellungen programmieren“ – „Wassertemperatur einstellen“).

## 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 (**6**) (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Wassertank füllen“).
2. Vergewissere dich, dass der Dampfregler (**8**) auf Position ● (Aus) steht.
3. Schalte das Gerät ein, indem du das Feld  (**35**) berührst. Das Gerät schaltet in den Vorheizen-Modus. Das Feld  blinkt langsam und die Felder  (**34**) und  (**33**) leuchten.  
Ist das Vorheizen beendet, leuchten alle Bedienfelder und Display-Anzeigen (außer **DESCALE (26)** und **SINGLE/DOUBLE (28)**). Das Gerät ist betriebsbereit.
4. Bereite den Siebträger (**16**) 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 (15) unter den Siebträger:





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









6. Berühre das Feld  (Single Espresso, 31) oder  (Double Espresso, 30), um den Brühvorgang zu starten. Das entsprechende Feld blinkt und die entsprechende Kontrollleuchte (28) leuchtet. Die eingestellte Menge an Wasser läuft durch den Siebträger in die Tasse(n) und auf der Display-Anzeige (27) wird die Durchlaufzeit angezeigt.

7. Schalte das Gerät in den Standby-Modus, indem du das Feld  berührst. Alle Felder bis auf das Feld  erlöschen.



Findet keine Aktion mehr statt, schaltet das Gerät automatisch nach ca. 30 Minuten in den Standby-Modus. Alle Felder, bis auf das Feld  erlöschen. Um das Gerät erneut einzuschalten, das Feld  berühren.



### Milchschaum zubereiten

1. Befülle den Wassertank (6) (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Wassertank füllen“).
2. Richte die Dampfdüse (9) auf die Abtropfschale (13) oder in ein leeres Gefäß.
3. Vergewissere dich, dass der Dampfgregler (8) auf Position ● (Aus) steht.
4. Schalte das Gerät ein, indem du das Feld  (35) berührst. Das Gerät schaltet in den Vorheizen-Modus. Das Feld  blinkt langsam und die Felder  (34) und  (33) leuchten.  
Ist das Vorheizen beendet, leuchten alle Bedienfelder und Display-Anzeigen (außer **DESCALE (26)** und **SINGLE/DOUBLE (28)**). Das Gerät ist betriebsbereit.
5. Stelle den Dampfgregler (8) einige Sekunden auf Position  (Dampf), um vorhandenes Kondenswasser abzuleiten. Die Kontrollleuchte  (24) blinkt.
6. Fülle kühl-schränkkalte Milch mit einem Fettanteil von mind. 2 % zu etwa zwei Drittel zum Aufschäumen in das Milchkännchen.
7. Richte die Dampfdüse in das Milchkännchen und tauche sie in die Milch ein.
8. Starte den Aufschäumvorgang, indem Du den Dampfgregler in die Position  drehst. Die Kontrollleuchte  blinkt.
9. 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.
10. Drehe den Dampfgregler auf die Position ● und ziehe den Aufschäumbehälter nach unten heraus, wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz hat.
11. Klopf den Aufschäumbehälter ein- bis zweimal auf einen festen Untergrund, um den Milchschaum zu verdichten.
12. Gieße den Milchschaum in das Trinkgefäß oder schöpfe ihn mit einem Löffel ab.



13. 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.

14. Schalte das Gerät in den Standby-Modus, indem du das Feld  berührst. Alle Felder, bis auf das Feld  erlöschen.







Findet keine Aktion mehr statt, schaltet das Gerät automatisch nach ca. 30 Minuten in den Standby-Modus. Alle Felder, bis auf das Feld  erlöschen. Um das Gerät erneut einzuschalten, das Feld  berühren.

## Heißwasser ausgeben



1. Befülle den Wassertank **(6)** (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Wassertank füllen“).
2. Richte die Dampfdüse **(9)** auf die Abtropfschale **(13)** oder in ein leeres Gefäß.
3. Vergewissere dich, dass der Dampfregler **(8)** auf Position **●** (Aus) steht.
4. Schalte das Gerät ein, indem du das Feld  **(35)** berührst. Das Gerät schaltet in den Vorheizen-Modus. Das Feld  blinkt langsam und die Felder  **(34)** und  **(33)** leuchten.  
Ist das Vorheizen beendet, leuchten alle Bedienfelder und Display-Anzeigen (außer **DESCALE (26)** und **SINGLE/DOUBLE (28)**). Das Gerät ist betriebsbereit.



Es werden ca. 190 – 240 ml heißes Wasser ausgegeben. Achte darauf, dass das Gefäß groß genug ist!

5. Stelle den Dampfregler **(8)** auf Position  (Heißwasser). Die Kontrollleuchte  **(25)** blinkt.
6. Drehe den Dampfregler auf die Position **●** wenn die gewünschte Menge an heißem Wasser ausgegeben wurde.
7. Schalte das Gerät in den Standby-Modus, indem du das Feld  berührst. Alle Felder, bis auf das Feld  erlöschen.



Findet keine Aktion mehr statt, schaltet das Gerät automatisch nach ca. 30 Minuten in den Standby-Modus. Alle Felder, bis auf das Feld  erlöschen. Um das Gerät erneut einzuschalten, das Feld  berühren.

## 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 **(7)** 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. Halte den Milchschaum mit einem Löffel oder Plastikspatel zurück und gieße die heiße Milch über den Espresso.
5. Schöpfe den Milchschaum mit einem Löffel aus dem Aufschäumbehälter und verteile ihn als Haube auf dem Cappuccino.

### 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 **(7)** ab, damit die Milch möglichst heiß bleibt.
4. Bereite den Espresso zu (siehe Kapitel „Zubereitung“ – „Espresso zubereiten“).
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. Bereite zuerst Heißwasser zu (siehe Kapitel „Zubereitung“ – „Heißwasser ausgeben“). Lass dieses in eine Kaffeetasse abgeben.
2. Stelle die Kaffeetasse unter den Siebträger und bereite 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 (**16**) aus dem Gerät heraus und entleere ihn (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Siebträger aus dem Gerät herausnehmen“).
  2. Nimm den verwendeten Siebeinsatz (**17, 21**) heraus (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Siebeinsatz einsetzen / herausnehmen“).
  3. Entleere die Abtropfschale (**13**) 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 (**9**) nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

1. Drehe die Dampfdüse über die Abtropfschale (**13**).
2. Schalte das Gerät ein, indem du das Feld  (**35**) berührst. Das Gerät schaltet in den Vorheizen-Modus. Das Feld  blinkt langsam und die Felder  (**34**) und  (**33**) leuchten.  
Ist das Vorheizen beendet, leuchten alle Bedienfelder und Display-Anzeigen (außer **DESCALE** (**26**) und **SINGLE/DOUBLE** (**28**)). Das Gerät ist betriebsbereit.
3. Stelle den Dampfregler (**8**) auf Position  (Heißwasser). Das Gerät startet die Wasserabgabe und Milchreste werden aus der Dampfdüse herausgespült. Die Kontrollleuchte  (**25**) blinkt.
4. Wische die Dampfdüse mit einem feuchten Lappen ab.



Sollte sich die Dampfdüse zugesetzt haben, kannst Du die Verstopfung mit der Reinigungsnadel lösen.

### Mahlwerk reinigen

1. Stelle sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
2. Drehe den Bohnenbehälter (**1**) soweit gegen den Uhrzeigersinn, dass der Skalenstrich am Gerät und der Skalenpfeil mit Schloss-Symbol auf dem Bohnenbehälter übereinanderstehen (**Bild F**).




3. Ziehe den Bohnenbehälter nach oben ab.
4. Leere den Bohnenbehälter aus und entferne die restlichen Bohnen vorsichtig aus dem Mahlwerk (3).









Achte darauf, dass der Verschluss am Boden des Bohnenbehälters vollständig geschlossen ist (**Bild G**).

5. Setze den Bohnenbehälter wieder auf das Mahlwerk auf: Der Skalenpfeil mit Schloss-Symbol auf dem Bohnenbehälter und der Skalenstrich am Gerät müssen übereinander zeigen. Drehe den Bohnenbehälter im Uhrzeigersinn, bis die Mahlgrad-Skala vorne ist.
6. Stecke den Netzstecker in die Steckdose.



Sitzt der Bohnenbehälter nicht korrekt, leuchten nach dem Einschalten die Kontrollleuchte **GRIND**  (22) sowie die Felder  (34) und  (33) rot.

7. Schalte das Gerät ein, indem du das Feld  (35) berührst. Das Gerät schaltet in den Vorheizen-Modus. Das Feld  blinkt langsam und die Felder  (34) und  (33) leuchten.  
Ist das Vorheizen beendet, leuchten alle Bedienfelder und Display-Anzeigen (außer **DESCALE** (26) und **SINGLE/DOUBLE** (28)). Das Gerät ist betriebsbereit.
8. Berühre das Feld  (34) oder  (33), eventuell mehrmals, um die restlichen im Mahlwerk befindlichen Bohnen zu mahlen.  
Wenn die restlichen Kaffeebohnen gemahlen sind, erkennst du dies am veränderten Mahlgeräusch.
9. Ziehe wieder den Stecker aus der Steckdose.
10. Nimm den Bohnenbehälter wieder ab.
11. Greife den kleinen Bügel am Mahlkranz und drehe den Mahlkranz gegen den Uhrzeigersinn. Er löst sich aus der Arretierung und kann entnommen werden.
12. Reinige den Mahlkranz mit dem Reinigungspinsel. Bei Bedarf kannst du auch etwas Wasser und Reinigungsmittel verwenden.
13. Reinige das Mahlwerk von innen mit dem Reinigungspinsel.
14. Setze den Mahlkranz wieder auf das Mahlwerk und drehe ihn im Uhrzeigersinn, bis er auf dem Mahlwerk nach unten gleitet und spürbar einrastet.
15. Setze den Bohnenbehälter wieder auf und befülle ihn erneut (siehe Kapitel „Vorbereitung“ – „Espressobohnen einfüllen“).

## 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 über die Kontrollleuchte **DESCALE** (26) an, wenn das Gerät entkalkt werden muss.

Wir empfehlen bei einer durchschnittlichen Zubereitung von 1–2 Double Espressi den folgenden Entkalkungs-Turnus:




- Sehr hartes Wasser (über 26 °dH): etwa alle 3 Monate
- Mittelhartes Wasser (15–21 °dH): etwa alle 4 Monate
- Sehr weiches Wasser (0–3 °dH): etwa alle 8 Monate

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

### Entkalken mit dem BEEM Premium Entkalker Konzentrat

1. Befülle den Wassertank (6) bis zur **MAX**-Markierung mit einer Konzentrat-Wasser-Lösung von maximal 1:20 (Ein Teil Konzentrat und 20 Teile Wasser). Es sollte mind. 1 Liter im Wassertank sein.
2. Stelle sicher, dass die Abtropfschale (13) leer ist und korrekt im Gerät sitzt und der Siebträger (16) mit dem Siebeinsatz Double (21) in die Siebträgeraufnahme (10) eingesetzt ist (siehe Kapitel „Vorbereitung“).
3. Stelle ein geeignetes Gefäß unter den Siebträger und unter die Dampfdüse (9).
4. Berühre und halte die Felder  (31),  (30) und  (29). Das Gerät startet den Entkalkungsvorgang. Die Kontrollleuchte **DESCALE** (26) blinkt und die Display-Anzeige (27) zeigt die Anzahl bereits zubereiteter Tassen an.





Sobald die Kontrollleuchte **DESCALE** (26) blinkt, innerhalb der nächsten 60 Sekunden folgende Schritte ausführen:

5. Den Dampfgregler (8) auf Position  (Dampf) stellen. Die Kontrollleuchten  (24) blinkt, die Kontrollleuchte **DESCALE** leuchtet und die Display-Anzeige (27) zeigt die vergangene Zeit an. Die Wasserpumpe arbeitet, heißes Wasser tritt für ca. 2 Minuten aus der Siebträgeraufnahme und der Dampfdüse aus.
6. Tritt kein Wasser mehr aus, drehe den Dampfgregler auf die Position .

**WICHTIG:** Die folgenden beiden Schritte müssen innerhalb der nächsten 5 Minuten ausgeführt werden, damit der Entkalkungsvorgang fortgeführt werden kann.

7. Entleere den Wassertank und fülle ihn erneut mit klarem Wasser.
8. Entleere die beiden Gefäße.

Es folgt die Reinigung des gesamten Systems:

9. Stelle den Dampfgregler auf Position  (Heißwasser). Die Kontrollleuchte  (25) blinkt, die Kontrollleuchte **DESCALE** leuchtet und die Display-Anzeige (27) zeigt die vergangene Zeit an. Die Wasserpumpe arbeitet, heißes Wasser tritt für ca. 2 Minuten aus der Siebträgeraufnahme und der Dampfdüse aus.
10. Tritt kein Wasser mehr aus, drehe den Dampfgregler auf die Position . Die Kontrollleuchte **DESCALE** erlischt. Die anderen Felder leuchten auf, es ertönt ein Signalton und das Feld  leuchtet dauerhaft. Der Entkalkungsvorgang ist abgeschlossen.

## Aufbewahrung

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

Bewahre das Gerät und alle Zubehörteile an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort auf, der vor direktem Sonnenlicht geschützt und 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 <b>(6)</b> .	Überfülle den Wassertank nicht!
	Der Dampfgregler <b>(8)</b> steht nicht auf Position <b>●</b> .	Stelle den Wahlschalter immer auf die Position <b>●</b> , wenn kein Gefäß unter dem Siebträgerauslauf oder der Dampfdüse <b>(9)</b> steht.
	Die Abtropfschale <b>(13)</b> ist voll.	Entleere die Abtropfschale.
Der Siebträger <b>(16)</b> lässt sich nicht einsetzen.	Es befindet sich zu viel espressopulver im Siebträger.	Weniger espressopulver einfüllen.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Der Espresso läuft an der Außenseite des Siebträgers (16) 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 (17, 21).
Trotz Pumpgeräusch kommt kein Wasser aus dem Gerät.	Es ist kein Wasser im Wassertank (6).	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 größerem Mahlgrad.
	Es befindet sich zu viel Espressopulver im Siebträger (16).	Weniger Espressopulver einfüllen.
	Auf dem Wasserzugang unter dem Wassertank (6) steckt noch der Transportschutz.	Zieh den orangefarbenen / roten Stöpsel heraus, bevor du das Gerät in Betrieb nimmst.
	Der Siebeinsatz (17, 21) ist verstopft.	Reinige den Siebeinsatz, ggf. mithilfe der Reinigungsnadel (20).
	Das Gerät ist verkalkt.	Entkalke das Gerät.
Der Espresso läuft zu schnell in die Tasse.	Das Espressopulver ist zu schwach gepresst.	Drücke das Espressopulver etwas stärker an.
	Das Espressopulver ist zu grob gemahlen.	Verwende Espressopulver mit feinerem Mahlgrad.
	Es befindet sich zu wenig Espressopulver im Siebträger (16).	Mehr Espressopulver einfüllen.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Das Mahlwerk <b>(3)</b> arbeitet nicht. Es wird kein Espresso gemahlen.	Wenn das Mahlwerk länger als 3 Minuten ununterbrochen arbeitet, wird es zur Sicherheit vorübergehend abgeschaltet.	Warte ca. 6 Minuten und versuche es erneut. Eine Ruhezeit zwischen mehreren Mahlvorgängen schützt dein Mahlwerk.
	Der Mahlkranz ist nicht richtig im Mahlwerk <b>(3)</b> eingelegt.	Beim Verriegeln des Mahlkranzes muss ein deutlicher Widerstand zu spüren sein. Klappe den Metallbügel danach nach unten.
	Das Mahlwerk <b>(3)</b> ist verstopft.	Reinige das Mahlwerk (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ – „Mahlwerk reinigen“).
	Der Bohnenbehälter <b>(1)</b> ist nicht richtig eingesetzt.	Befolge die Tipps in den folgenden Zeilen.
Der Bohnenbehälter <b>(1)</b> lässt sich nicht aufsetzen.	Kaffeebohnen blockieren die Öffnung des Mahlwerks <b>(3)</b> .	Nimm alle Kaffeebohnen aus dem Mahlwerk heraus, die über dem Mahlkranz herausstehen.
	Der Bohnenbehälter ist in der falschen Position.	Halte den Bohnenbehälter beim Einsetzen so, dass die Mahlgrad-Skala hinten und der Skalenpfeil mit Schloss-Symbol auf dem Bohnenbehälter und der Skalenstrich am Gerät übereinander stehen ( <b>Bild F</b> ).
	Der Verschluss am Boden des Bohnenbehälters ist nicht in der richtigen Position.	Drehe den Verschluss am Bohnenbehälter so, dass er vollständig geschlossen ist ( <b>Bild G</b> ).
	Der Mahlkranz ist nicht richtig im Mahlwerk <b>(3)</b> eingelegt.	Beim Verriegeln des Mahlkranzes muss ein deutlicher Widerstand zu spüren sein. Klappe den Metallbügel danach nach unten.
Unangenehmer Geschmack von Espresso oder Milch.	Die Espressobohnen sind zu alt.	Leere den Bohnenbehälter <b>(1)</b> , reinige das Mahlwerk <b>(3)</b> und fülle neue Espressobohnen ein.
	Das Wasser im Wassertank <b>(6)</b> ist nicht mehr frisch.	Reinige den Wassertank und fülle frisches Wasser ein. Lasse Wasserreste nicht lange stehen.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Beim Brühvorgang entsteht starker Dampf.	Das Gerät ist verkalkt.	Entkalke das Gerät.
Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen.	Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.	Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.
	Das Gerät wurde zuvor entkalkt.	Spüle das Gerät mit klarem Wasser aus.

## Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen

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

Wir übernehmen keine Haftung 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 Zubehöerteilen



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:	02362
Modellnummer:	CM5020DI-GS
Spannungsversorgung:	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Leistung:	3000 W
Brühdruk:	15 bar
Schutzklasse:	I
ID Gebrauchsanleitung:	Z 02362 M BE V2 0323 as



## Entsorgung



Entsorge das Verpackungsmaterial umweltgerecht und führe es der Wertstoffsammlung zu.



Das nebenstehende Symbol (durchgestrichene Mülltonne mit Unterstrich) bedeutet, dass Altgeräte nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme gehören.

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen zugeführt werden können. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.

**Die Abfallvermeidung leistet einen noch wertvolleren Beitrag zum Umweltschutz. Sofern möglich, ist daher neben einer weiteren eigenen Nutzung oder Reparatur auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.**

Alle Rechte vorbehalten.

## Optional erhältlich



### **BEEM Premium Entkalker Konzentrat**

Descaler Concentrate  
Concentré Anticalcaire  
Concentrado descalcificador  
Anticalcare concentrato  
Art.Nr. 08506

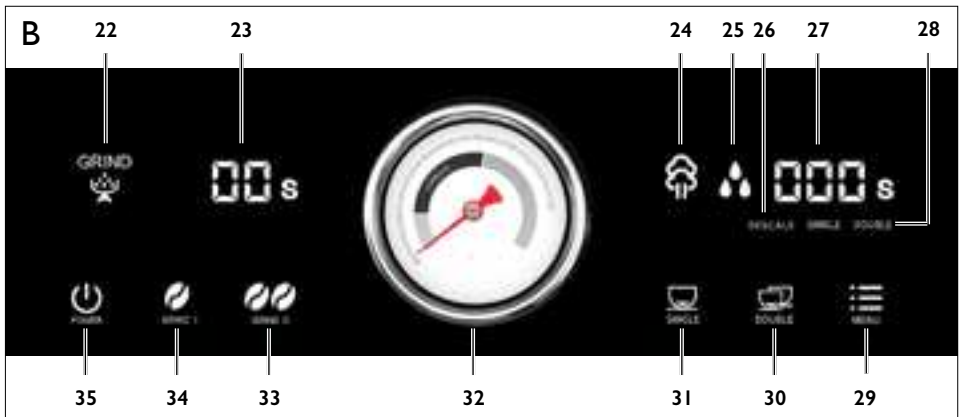
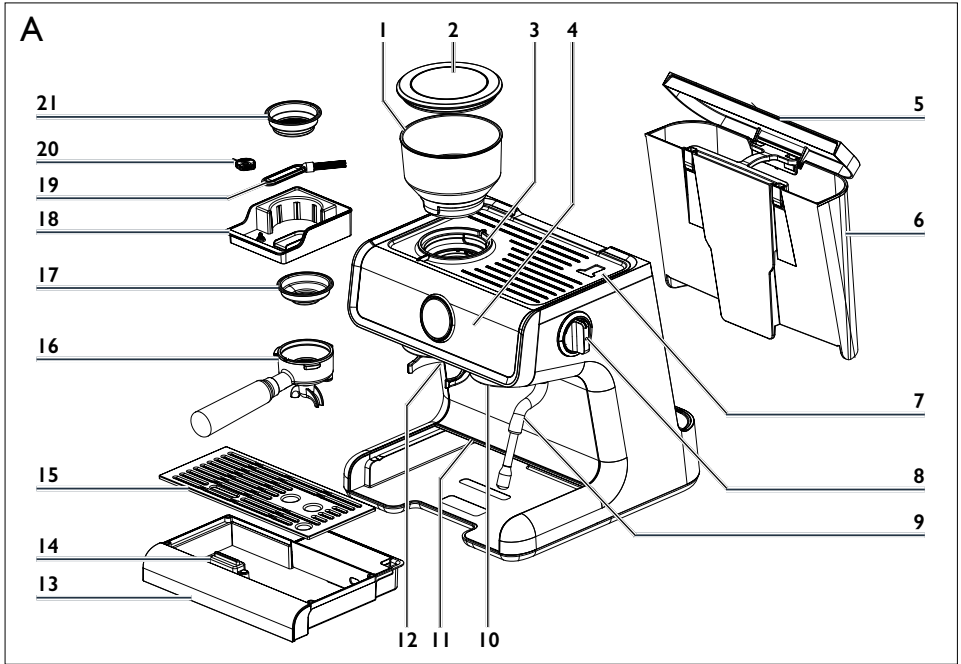


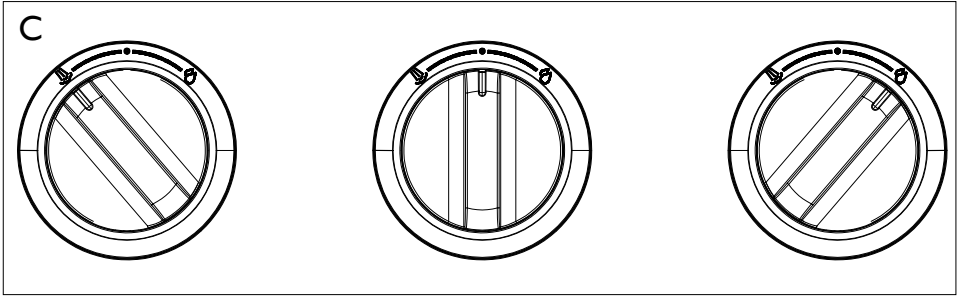
### **BEEM Premium Reinigungstabletten**

Cleaning tablets  
Pastilles de nettoyage  
Tabletas de limpieza  
Pastiglie per la pulizia  
Art. Nr. 07292 (50x) / 00426 (20x)



<b>39</b>	<b>Items Supplied</b>
<b>39</b>	<b>Device Overview</b>
<b>40</b>	<b>Information About Your Operating Instructions</b>
<b>40</b>	<b>Intended Use</b>
<b>41</b>	<b>Safety Notices</b>
<b>44</b>	<b>Before Initial Use</b>
<b>44</b>	<b>Setting Up and Connecting the Device</b>
<b>45</b>	<b>Operation and Functions</b>
45	Display
45	Operating Fields
46	Pressure Display
46	Steam Power Control
46	Hotplate
<b>46</b>	<b>Programming Your Own Settings</b>
47	Setting the Grinding Fineness
47	Setting the Quantity of Espresso Powder
48	Setting the Water Quantity
48	Setting the Water Temperature
<b>49</b>	<b>Preparation</b>
49	Inserting / Removing the Drip Tray
49	Filling the Water Tank
49	Adding Espresso Beans
50	Inserting / Removing the Sieve Insert
50	Filling the Portafilter
50	Inserting the Portafilter into the Device
50	Removing the Portafilter from the Device
51	Emptying the Sieve Insert
<b>51</b>	<b>Tips</b>
52	Finding Suitable Settings for Your Espresso
<b>53</b>	<b>Preparation</b>
53	Making Espresso
54	Preparing Milk Froth
55	Dispensing Hot Water
<b>55</b>	<b>Recipes for Speciality Coffees</b>
55	Cappuccino
56	Latte Macchiato
56	Caffè Americano
<b>56</b>	<b>Cleaning and Care</b>
57	Cleaning the Steam Nozzle
57	Cleaning the Grinder
58	Descaling
<b>59</b>	<b>Storage</b>
<b>60</b>	<b>Troubleshooting</b>
<b>63</b>	<b>Warranty and Limitations of Liability</b>
<b>63</b>	<b>Technical Data</b>
<b>64</b>	<b>Disposal</b>





D



E



F



G



## Items Supplied

- Main device
- Water tank with lid
- Bean container with lid
- Drip tray
- Storage plate
- Portafilter
- Large sieve insert for coffee powder for preparing 2 cups of espresso or 1 cup of double espresso
- Small sieve insert for coffee powder for preparing 1 cup of espresso or 1 small cup of coffee
- Cleaning brush, 2x
- Cleaning needle
- Small milk jug
- 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

(See first pages for illustrations)

### Picture A – Device and Accessories

- 1 Bean container
- 2 Lid of bean container
- 3 Grinder
- 4 Control panel with display and pressure display
- 5 Water tank lid
- 6 Water tank
- 7 Hotplate with tamper store
- 8 Steam power control (steam/hot water)
- 9 Steam nozzle
- 10 Portafilter mount
- 11 Compartment for drawer for cleaning utensils
- 12 Coffee powder outlet
- 13 Drip tray
- 14 Float gauge
- 15 Storage plate
- 16 Portafilter
- 17 Single sieve insert
- 18 Drawer for cleaning utensils
- 19 Cleaning brush
- 20 Cleaning needle
- 21 Double sieve insert

### Picture B – Control Panel

- 22 **GRIND** /  – Bean container control lamp
- 23 Grinding time display
- 24  – Steam control lamp
- 25  – Hot water control lamp
- 26 **DESCALE** – Descale control lamp
- 27 Preparation time display / Number of cups prepared / Water temperature /
- 28 **SINGLE / DOUBLE** – Brewing mode control lamp
- 29 Field  / **MENU** – Settings
- 30 Field  / **DOUBLE** – Double espresso brewing mode
- 31 Field  / **SINGLE** – Single espresso brewing mode
- 32 Pressure display
- 33 Field  / **GRIND II** – Double espresso grinding mode
- 34 Field  / **GRIND I** – Single espresso grinding mode
- 35 Field  / **POWER** – On / Off switch

## Congratulations!

Dear Customer,

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

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 espresso using espresso beans. 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, controls and operating fields 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.
- Do not touch the steam nozzle after use. It gets hot when steam or hot water is emitted.
- Be careful when removing the portafilter after operating the device. There may still be hot water remaining in / on the portafilter!
- Allow the portafilter to cool down before it is emptied.

- Never pour water into the water tank when the device is switched on or during the brewing process. Allow the device to cool down before filling it again.
- Do not move the device during the brewing process.
- Keep items of clothing such as scarves, shawls, jewellery, ties and long hair away from the bean container and the grinder shaft.
- Do not reach into the bean compartment and the grinder shaft and do not insert any objects when the device is in operation!
- 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 bean container, 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 pipe is fitted with transport protection that needs to be removed. Pull the water tank (6) vertically up out of the device. On the water feed on the device there is an orange plug – 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 with espresso beans to remove any possible production residues in the grinder and in 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 29 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. The field  (35) lights up and a beep is heard. The device is in standby mode.

## Operation and Functions

### Display

The display of the device features the following display indicators and control lamps:

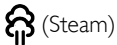



These control lamps **(22)** light up red when the bean container **(1)** is not / not fully inserted in the grinder **(3)**. As soon as the bean container has been inserted correctly, the  symbol goes out and the **GRIND** control lamp lights up white.

During the grinding process, the **GRIND** control lamp and the  symbol light up white.


Grinding time [s]

This display indicator **(23)** shows the number of seconds that have elapsed since the start of the grinding process. The display indicator goes out as soon as the grinding process has finished.



This control lamp **(24)** flashes when the steam power control **(8)** is in the  position.



This control lamp **(25)** flashes when the steam power control **(8)** is in the  position.

The dual-circuit thermoblock heating system makes it possible to brew espresso at any time and froth milk with steam without having to wait for the temperature to adjust.

### DESCALE

This control lamp **(26)** lights up when the device needs to be descaled and during the descaling process.

Preparation time [s]

This display indicator **(27)** shows the number of seconds that have elapsed since the start of preparation.

### SINGLE / DOUBLE

While a single espresso or double espresso is being prepared, the corresponding control lamp **(28)** lights up.

### Operating Fields

The device has six operating fields:



Touch the field **(35)** to switch the device on and off.



Touch this field **(34)** to start / stop the grinding process for a single espresso or adjust the quantity of espresso powder.



Touch this field **(33)** to start / stop the grinding process for a double espresso or adjust the quantity of espresso powder.



Touch this field **(31)** to start / stop the brewing process for a single espresso or adjust the quantity of water.



Touch this field **(30)** to start / stop the brewing process for a double espresso or adjust the quantity of water.



Touch this field **(29)** to adjust the temperature.

The operating fields are simultaneously control lamps which indicate by flashing or being lit that the respective functions are active.



The operating fields also have other functions assigned to them and they are explained in detail in the corresponding chapters.

## Pressure Display

The needle on the pressure display **(32)** indicates the brewing pressure while preparing espresso. Ideally, the needle should be in the “Espresso” section. If the needle is outside this section during preparation, you should adjust the settings for your espresso (see the “Programming Your Own Settings” chapter and “Tips” chapter).

## Steam Power Control

The steam power control **(8)** is used to regulate the emission of steam and hot water **(Picture C)**:

- In this position no steam is emitted.



In this position steam is emitted.



In this position hot water is emitted.



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

## Hotplate



On the hotplate **(7)** 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.

## Programming Your Own Settings

The grinding fineness and the amount of coffee powder which is ground in each grinding process can be set individually. The amount of water for the single or double espresso can likewise be individually programmed separately.



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, touch the fields  **(35)** and  **(29)** simultaneously until a beep is heard.

## Setting the Grinding Fineness

Twist the bean container (1) to the right or left so that the scale mark on the device points to the position with the grinding fineness you want (Picture D).

**PLEASE NOTE:** During operation, only twist the bean container from a coarse to a fine setting. Otherwise the grinder (3) could be damaged or blocked.

30 different levels can be chosen:

- all the way to the left: coarsest grinding level
- all the way to the right: finest grinding level

We recommend starting with grinding fineness level 15 and gradually working your way up to the perfect setting for your own personal taste.

When you do this, note that grinding fineness levels 20 – 30 are for coarse espresso powder. A coarse grinding fineness affects the flavour of your espresso because coarsely ground espresso powder shortens the extraction time, which makes the espresso weaker.



When you switch to another grinding strength, there will still be espresso powder with the previous grinding strength in the grinder.




## Setting the Quantity of Espresso Powder

In the factory, 12 g are preset for a single espresso and approx. 16 g for a double espresso.




The preset quantity is dependent on the respective grinding fineness. The quantity of espresso powder can be set by adjusting the grinding time.



The device only saves the grinding time when it reaches at least 5 seconds (5– 6 g). Shorter figures are ignored. This prevents the programming from being changed accidentally.

1. Make sure that the bean container (1) is filled with enough espresso beans and is inserted correctly (see the "Preparation of the Device" chapter – "Adding Espresso Beans").
2. Place the portafilter (16) with the corresponding sieve insert (17, 21) into the coffee powder outlet (12) (Picture E).
3. Keep touching and holding the field  (single espresso, 34) or  (double espresso, 33) until the desired quantity of espresso powder has been dispensed. The corresponding field and the field  (29) flash. The grinding time is shown on the display (23).
4. Let go of the field. This grinding time is saved. A beep is heard.







To reset the grinding time to the factory setting, keep touching and holding the field  and the field  or  until you hear a beep.





Note that the quantity of espresso powder may need to be reset when the grinding fineness is changed.

## Setting the Water Quantity

In the factory, 60 ml are preset for a single espresso and 90 ml for a double espresso. Note that during extraction some of the water remains in the espresso powder, so a full 60 or 90 ml does not end up in the espresso cup.

 The device only saves the water quantity if it is between 20 – 125 ml for a single espresso or 20 – 250 ml for a double espresso.


1. Make sure that the water tank **(6)** is filled with enough water (see the “Preparation of the Device” chapter – “Filling the Water Tank”).
2. Fill the portafilter **(16)** with espresso powder (see the “Preparation of the Device” 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 of the Device” chapter – “Inserting the Portafilter into the Device”).
4. Place a cup under the portafilter.
5. Keep touching and holding the field  (single espresso, **31**) or  (double espresso, **30**) until the desired quantity of water has been dispensed. The corresponding field and the field  **(29)** flash. The preparation time is shown on the display **(27)**.
6. Let go of the field. This quantity of water is saved. A beep is heard.


 To reset the quantity of water to the factory setting, keep touching and holding the field  **(29)** and the field  or  until you hear a beep.

## Setting the Water Temperature


Four different brewing temperatures can be chosen: 90 / 92 / 94 / 96°C. A brewing temperature of 92°C is preset in the factory.


To change this setting, proceed as follows:


1. Touch the field  **(29)** for approx. 3 – 4 seconds. A beep is heard and the field flashes. The temperature which is currently set is shown on the display **(27)**.


 If no setting is made within the next 60 seconds, the process is cancelled and the previous setting is retained.

2. The temperatures are saved behind the operating fields. Touch the field you want:

 **(34)** – 90°C

 **(33)** – 92°C

 **(31)** – 94°C

 **(30)** – 96°C

The field  flashes and the corresponding chosen temperature field also lights up.

3. Touch the field  again. A beep is heard and the setting is saved.



## Preparation

### Inserting / Removing the Drip Tray

The device is supplied with a drip tray (13) because espresso may drip from the portafilter (16) after the cup has been removed.

1. Insert the drip tray into the bottom of the device. Insert it at a slight angle so that the drip tray can lock in place. Make sure that it fits correctly in the device.
2. Place the storage plate (15) on the drip tray.
3. To remove the drip tray, tilt it forwards slightly and carefully pull it out of the device.



Behind the drip tray there is a small drawer for the cleaning utensils (18). Insert this into the designated compartment (11) before you insert the drip tray.

### 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 (6) off the device by pulling it upwards.
2. Open the water tank lid (5).
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.



If the device notices that the water tank does not have enough water in it, all operating fields flash and a beep is heard.

### Adding Espresso Beans

1. Make sure that the bean container (1) is inserted correctly (see the "Cleaning and Care" chapter – "Cleaning the Grinder").
2. Remove the lid (2) from the bean container.
3. Fill the bean container with espresso beans. Do not overfill it!
4. Place the lid back on the bean container.












When you switch to another type of espresso, there will still be coffee powder from the previous type in the grinder (3). The grinder may need to be cleaned beforehand (see the "Cleaning and Care" chapter – "Cleaning the Grinder").

## Inserting / Removing the Sieve Insert

1. Insert the appropriate sieve insert (**17, 21**) into the portafilter (**16**).
2. To remove the sieve insert from the portafilter; use the cleaning needle (**20**) if necessary. This can be slid between the portafilter and sieve insert to lever out the sieve insert.

## Filling the Portafilter

1. Touch the field  (**35**) to switch on the device.
2. Make sure that the bean container is inserted correctly (see the “Cleaning and Care” chapter – “Cleaning the Grinder”) and is filled with sufficient espresso beans (see the “Preparation of the Device” chapter – “Adding Espresso Beans”).
3. If the control lamps in the fields  (**34**) and  (**33**) are lit white, the grinder (**3**) is ready to operate.
4. Place the portafilter (**16**) with sieve insert into the coffee powder outlet (**12**) (**Picture E**).
5. Touch the field  (single espresso, **34**) or  (double espresso, **33**). The field flashes during the grinding process; the symbol  (**22**) also lights up white. Freshly ground espresso powder drops into the portafilter. Once the set quantity of espresso powder has been ground, the grinding process stops automatically. The field  or  lights up constantly and the symbol  goes out.
6. Press the espresso powder down with roughly 10 – 12kg in the portafilter with the tamper.
7. Remove excess espresso powder from the rim of the portafilter.



You can also add espresso powder that has already been ground to the portafilter. Bear in mind that this can also be pressed down well with the tamper.

**PLEASE NOTE:** If the espresso powder is pressed down too firmly, the water cannot flow through it. The brewing process is then aborted, a warning signal is heard and all fields light up.

## Inserting the Portafilter into the Device

1. Hold the filled portafilter (**16**) firmly by the handle and insert it at a 45° angle into the portafilter mount (**10**).
2. Twist the portafilter to the right, as far as it will go. The handle points straight forwards.

## Removing the Portafilter from the Device

1. Hold the portafilter (**16**) by the handle and turn it approx. 45° to the left.
2. It is released and can be pulled down and 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 of the Device” 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 **BEE M 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 **BEE M 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 (**7**).
- Rinse out the cups with hot water immediately before using them.
- Always fill the water tank (**6**) 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 (**17, 21**) and the portafilter (**16**) before you fill them with espresso powder to preheat the portafilter.
- If you want to make milk froth, once the device has heated up first allow hot steam to run through the steam nozzle (**9**).
- If possible, always use freshly ground espresso powder to achieve an optimum flavour.
- Do not press down the espresso powder in the portafilter too firmly. If the espresso powder is pressed too much, the process may be aborted or the preparation time may be increased, thus producing increased levels of bitter compounds.  
You can use a scale to measure the contact pressure. The ideal contact pressure is approx. 10–12 kg. After pressing, there must still be a clear gap of approx. 6 mm below the edge of the sieve.
- We recommend starting with a processing time of between 25 and 30 seconds and gradually working your way up to the perfect setting for your own personal taste. Brewing times of more than 35 seconds will produce a very bitter drink.
- 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.

## Finding Suitable Settings for Your Espresso

You will only get a barista-grade espresso if the following three parameters are perfectly matched:

- **Grinding Fineness of the Espresso Powder**
  - The finer the powder, the more slowly the water will run through.
  - The coarser the espresso powder, the faster the water will run through the powder.
- **Quantity of the Espresso Powder in the Portafilter**
  - The more powder is contained in the portafilter, the more slowly the water will run through.
  - The less powder, the faster the water will run through the powder in the portafilter.
- **Contact Pressure with the Tamper**
  - The lower the pressure when the powder is pressed down and the looser the espresso powder remains in the portafilter, the faster the water can run through.

We recommend adopting the following procedure to find the perfect settings for your espresso. To do this, you will also require kitchen scales and a small glass that can hold at least 60ml.




Always change the grinding fineness in small increments of no more than one grinding fineness level at a time.

1. Make sure that the device is switched on and the portafilter is nicely preheated.
2. Set the grinder to grinding fineness level 15 (see the “Programming Your Own Settings” chapter - “Setting the Grinding Fineness”).

**PLEASE NOTE:** During operation, only twist the bean container (1) from a coarse to a fine setting. Otherwise the grinder (3) could be damaged or blocked.

3. Pour approx. 16 g of espresso beans into the bean container (see the “Preparation of the Device” chapter - “Adding Espresso Beans”), grind them into the double sieve insert (21) (see the “Preparation of the Device” chapter - “Filling the Portafilter”) and press the powder down well with the tamper.
4. Insert the portafilter with the sieve insert into the portafilter mount (10).
5. On the glass, mark the fill level of approx. 60 ml for a double espresso and place the glass on the storage plate (15) below the portafilter.
6. Fill the glass up to the mark (see the “Programming Your Own Settings” chapter - “Setting the Water Quantity”) and at the same time watch the pressure display (32) – the needle should be in the section labelled “Espresso”.
7. If the pressure is too low, reduce the grinding fineness; increase the grinding fineness if the pressure is too high; repeat steps 3 to 7 until the needle is in the “Espresso” section.
8. Fill the glass up to the mark again (see the “Setting the Water Quantity” chapter) and note the time shown on the display (27). This should not exceed 35 seconds and ideally should be between 25 and 30 seconds.





9. If the mark is reached in less than 25 seconds, reduce the grinding fineness; if the mark takes more than 30 seconds to be reached, increase the grinding fineness; repeat steps **3** to **9** until the preparation time is between 25 and 30 seconds.
  10. Repeat steps **3** to **9** with the single sieve insert (**17**), but start by filling it with approx. 10–12 g of espresso powder and filling the glass with approx. 30 ml of espresso. The values for the ideal preparation time also apply to the single espresso.
  11. If the perfect grinding fineness is between two grinding fineness levels, vary the contact pressure with the tamper a little:
    - If there is too little espresso or the preparation time is too long, reduce the contact pressure.
    - If there is too much espresso or the preparation time is too short, increase the contact pressure.
  12. Then fill the bean container and save the corresponding powder quantity (see the “Programming Your Own Settings” chapter - “Setting the Quantity of Espresso Powder”). During the previous grinding tests, you can read off the required time from the grinding time which is shown on the display (**23**).
-  Each time that the grinding fineness is changed, with the same grinding time the quantity of espresso powder is changed. You should therefore occasionally adjust the settings for your espresso if necessary.
13. Set the appropriate brewing temperature for the type of bean you are using (see the “Programming Your Own Settings” chapter - “Setting the Water Temperature”).

## 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 (**6**) (see the “Preparation of the Device” chapter – “Filling the Water Tank”).
2. Make sure that the steam power control (**8**) is in the ● (Off) position.
3. Switch on the device by touching the field  (**35**). The device switches to preheating mode. The field  flashes slowly and the fields  (**34**) and  (**33**) light up. When preheating finishes, all operating fields and displays (apart from **DESCALE** (**26**) and **SINGLE/DOUBLE** (**28**)) will be lit. The device is ready to operate.
4. Prepare the portafilter (**16**) for the espresso you want in the manner described in the “Preparation of the Device” chapter and insert it into the device.



- Place one or two suitable cup(s) on the storage plate (15) under the portafilter:











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


- Touch the field  (single espresso, 31) or  (double espresso, 30) to start the brewing process. The corresponding field flashes and the corresponding control lamp (28) lights up. The set quantity of water runs through the portafilter into the cup(s) and the processing time is shown on the display (27).
- Switch the device to standby mode by touching the field . All fields go out, apart from the field .






If there is no more action, the device automatically switches to standby mode after approx. 30 minutes. All fields go out, apart from the field . To switch the device on again, touch the field .

## Preparing Milk Froth





- Fill the water tank (6) (see the "Preparation of the Device" chapter – "Filling the Water Tank").
- Direct the steam nozzle (9) towards the drip tray (13) or into an empty vessel.
- Make sure that the steam power control (8) is in the ● (Off) position.
- Switch on the device by touching the field  (35). The device switches to preheating mode. The field  flashes slowly and the fields  (34) and  (33) light up. When preheating finishes, all operating fields and displays (apart from **DESCALE** (26) and **SINGLE/DOUBLE** (28)) will be lit. The device is ready to operate.
- Move the steam power control (8) for a few seconds to the  (Steam) position to drain away any existing condensation. The control lamp  (24) flashes.
- Pour milk at fridge temperature with a fat content of at least 2% to a level of roughly two-thirds into the small milk jug for frothing.
- Direct the steam nozzle into the small milk jug and immerse it in the milk.
- Start the frothing process by turning the steam power control to the  position. The control lamp  flashes.
- 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.
- Once the milk froth is of the desired consistency, turn the steam power control to the ● position and pull the frothing container down and outwards.
- Tap the frothing container one to two times on a solid surface to compress the milk froth.
- Pour the milk froth into the drinking vessel or scoop it with a spoon.
- 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.





14. Switch the device to standby mode by touching the field . All fields go out, apart from the field .




 If there is no more action, the device automatically switches to standby mode after approx. 30 minutes. All fields go out, apart from the field . To switch the device on again, touch the field .

## Dispensing Hot Water

1. Fill the water tank (6) (see the “Preparation of the Device” chapter – “Filling the Water Tank”).
2. Direct the steam nozzle (9) towards the drip tray (13) or into an empty vessel.
3. Make sure that the steam power control (8) is in the ● (Off) position.
4. Switch on the device by touching the field  (35). The device switches to preheating mode. The field  flashes slowly and the fields  (34) and  (33) light up. When preheating finishes, all operating fields and displays (apart from **DESCALE** (26) and **SINGLE/DOUBLE** (28)) will be lit. The device is ready to operate.

 Approx. 190 – 240 ml of hot water are dispensed. Make sure that the vessel is large enough!

5. Move the steam power control (8) to position  (Hot water). The control lamp  (25) flashes.
6. Turn the steam power control to the ● position once the desired quantity of hot water has been dispensed.
7. Switch the device to standby mode by touching the field . All fields go out, apart from the field .

 If there is no more action, the device automatically switches to standby mode after approx. 30 minutes. All fields go out, apart from the field . To switch the device on again, touch the field .

## 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 (7) 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. Hold back the milk froth with a spoon or plastic spatula and pour the hot milk over the espresso.
5. Scoop the milk froth out of the frothing container with a spoon and spread it as a crest on the cappuccino.

## 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 (7) so that the milk remains as hot as possible.
4. Prepare the espresso (see the "Preparation" chapter – "Making Espresso").
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 (**16**) out of the device and empty it (see the "Preparation of the Device" chapter – "Removing the Portafilter from the Device").
2. Remove the used sieve insert (**17, 21**) (see the "Preparation of the Device" chapter – "Inserting / Removing the Sieve Insert").
3. Empty the drip tray (**13**) after each use (see the "Preparation of the Device" 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 (**9**) must be cleaned after each use.

1. Turn the steam nozzle over the drip tray (**13**).
2. Switch on the device by touching the field  (**35**). The device switches to preheating mode. The field  flashes slowly and the fields  (**34**) and  (**33**) light up. When preheating finishes, all operating fields and displays (apart from **DESCALE** (**26**) and **SINGLE/DOUBLE** (**28**)) will be lit. The device is ready to operate.
3. Move the steam power control (**8**) to position  (Hot water). The device starts to emit water and milk residues are rinsed out of the steam nozzle. The control lamp  (**25**) flashes.
4. Wipe down the steam nozzle with a damp cloth.



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

### Cleaning the Grinder

1. Make sure that the device has been disconnected from the mains power.
2. Turn the bean container (**1**) anticlockwise until the scale mark on the device and the scale arrow with the lock symbol on the bean container are aligned (**Picture F**).
3. Pull the bean container up and off.
4. Empty the bean container and carefully remove the rest of the beans from the grinder (**3**).



Make sure that the catch at the bottom of the bean container is fully closed (**Picture G**).

5. Place the bean container back on the grinder: The scale arrow with the lock symbol on the bean container and the scale mark on the device must be aligned. Twist the bean container clockwise until the grinding fineness scale is at the front.
6. Plug the mains plug into the plug socket.



If the bean container does not fit correctly, after switch-on the control lamp

**GRIND** (22) and the fields (34) and (33) light up red.

7. Switch on the device by touching the field (35). The device switches to preheating mode. The field flashes slowly and the fields (34) and (33) light up. When preheating finishes, all operating fields and displays (apart from **DESCALE** (26) and **SINGLE/DOUBLE** (28)) will be lit. The device is ready to operate.
8. Touch the field (34) or (33), possibly several times, to grind the rest of the beans in the grinder.  
Once the rest of the coffee beans have been ground, you can tell this from the change in the grinding noise.
9. Pull the plug out of the plug socket again.
10. Take off the bean container.
11. Grab the small clip on the grinding collar and twist the grinding collar anticlockwise. It is released from its locking mechanism and can be removed.
12. Clean the grinding collar with the cleaning brush. If necessary, you can also use a little water and cleaning agent.
13. Clean the grinder on the inside with the cleaning brush.
14. Place the grinding collar back on the grinder and twist it clockwise until it slides down on the grinder and you feel it engage.
15. Place the bean container back on and fill it again (see the “Preparation of the Device” chapter – “Adding Espresso Beans”).

## 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 via the control lamp **DESCALE** (26) when the device needs to be descaled.

If on average you prepare 1–2 double espressos, we recommend the following regular descaling regime:




- Very hard water (over 26 °dH): roughly every 3 months
- Medium-hard water (15–21 °dH): roughly every 4 months
- Very soft water (0–3 °dH): roughly every 8 months

For descaling we recommend the **BEEM Premium Descaler Concentrate**. The efficient, food-safe and environmentally friendly **BEEM Premium Descaler Concentrate** is available from selected specialist stockists, via our website [www.beem.de](http://www.beem.de) or from our customer service department on request.

## Descaling with the BEEM Premium Descaler Concentrate

1. Fill the water tank (6) up to the **MAX** marking with a concentrate/water solution of no more than 1:20 (one part concentrate to 20 parts water). There should be at least 1 litre in the water tank.
2. Make sure that the drip tray (13) is empty and is fitted in the device correctly and the portafilter (16) with the double sieve insert (21) has been inserted in the portafilter mount (10) (see the "Preparation of the Device" chapter).
3. Place a suitable vessel under the portafilter and under the steam nozzle (9).
4. Touch and hold the fields  (31),  (30) and  (29). The device starts the descaling process. The control lamp **DESCALE** (26) flashes and the display (27) indicates the number of cups already prepared.





As soon as the control lamp **DESCALE** (26) flashes, perform the following steps within the next 60 seconds:

5. Move the steam power control (8) to position  (Steam).  
The control lamp  (24) flashes, the control lamp **DESCALE** lights up and the display (27) indicates the time that has elapsed.  
The water pump operates, hot water emerges from the portafilter mount and the steam nozzle for approx. 2 minutes.
6. Once water stops coming out, turn the steam power control to position .

**IMPORTANT:** The following two steps must be performed within the next 5 minutes for the descaling process to be continued.

7. Empty the water tank and refill it with clear water.
8. Empty the two vessels.

The whole system is then cleaned:

9. Move the steam power control to position  (Hot water).  
The control lamp  (25) flashes, the control lamp **DESCALE** lights up and the display (27) indicates the time that has elapsed.  
The water pump operates, hot water emerges from the portafilter mount and the steam nozzle for approx. 2 minutes.
10. Once water stops coming out, turn the steam power control to position . The control lamp **DESCALE** goes out. The other fields light up, a beep is heard and the field  is lit constantly.  
The descaling process has been completed.

## 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 (6).	Do not overfill the water tank!
	The steam power control (8) is not in the ● position.	Always move the selector switch to the ● position when there is no vessel under the portafilter outlet or the steam nozzle (9).
	The drip tray (13) is full.	Empty the drip tray.
The portafilter (16) 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 (16).	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 (17, 21).
Despite a pumping noise, no water comes out of the device.	There is no water in the water tank (6).	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 <b>(16)</b> .	Add less espresso powder.
	The transport protection is still attached to the water feed below the water tank <b>(6)</b> .	Pull out the orange / red plug before you start operating the device.
	The sieve insert <b>(17, 21)</b> is blocked.	Clean the sieve insert, using the cleaning needle <b>(20)</b> if necessary.
	The device is furred up.	Descale the device.
The espresso runs too quickly into the cup.	The espresso powder is not pressed enough.	Press down the espresso powder slightly harder.
	The espresso powder is too coarsely ground.	Use espresso powder with a finer grind.
	There is not enough espresso powder in the portafilter <b>(16)</b> .	Add more espresso powder.
The grinder <b>(3)</b> does not work. No espresso is ground.	If the grinder operates for longer than 3 minutes without interruption, it is temporarily switched off as a safety measure.	Wait approx. 6 minutes and try again. A break between multiple grinding operations protects the grinder.
	The grinding collar is not inserted in the grinder <b>(3)</b> correctly.	When the grinding collar is locked in place, you must be able to feel obvious resistance. Then flip down the metal clip.
	The grinder <b>(3)</b> is blocked.	Clean the grinder (see the "Cleaning and Care" chapter – "Cleaning the Grinder").
	The bean container <b>(1)</b> is not inserted correctly.	Follow the tips in the following lines.

Problem	Possible cause	Fix
The bean container (1) cannot be placed on.	Coffee beans are blocking the opening of the grinder (3).	Remove from the grinder all coffee beans that are sticking up above the grinding collar.
	The bean container is in the wrong position.	When you insert the bean container, hold it so that the grinding fineness scale at the back and the scale arrow with the lock symbol on the bean container and the scale mark on the device are aligned (Picture F).
	The catch at the bottom of the bean container is not in the correct position.	Twist the catch on the bean container so that it is fully closed (Picture G).
	The grinding collar is not inserted in the grinder (3) correctly.	When the grinding collar is locked in place, you must be able to feel obvious resistance. Then flip down the metal clip.
Espresso or milk has an unpleasant taste.	The espresso beans are too old.	Empty the bean container (1), clean the grinder (3) and add new espresso beans.
	The water in the water tank (6) 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:	02362
Model number:	CM5020DI-GS
Voltage supply:	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Power:	3000 W
Brewing pressure:	15 bar
Protection class:	I
ID of operating instructions:	Z 02362 M BEV2 0323 as



## Disposal



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



The adjacent symbol (crossed-out bin underlined) means that used devices should not be disposed of in the domestic waste, but should instead be taken to special collection and return systems.

Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act so that they can be disposed of in an environmentally friendly way and valuable raw materials can be recovered. If they are not disposed of properly, toxic ingredients may escape into the environment and cause harm to the health of humans, animals and plants. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.

**Waste prevention makes an even more valuable contribution to protecting the environment. This means if possible, as well as continuing to use or repair a device yourself, passing it on to another user also represents an ecologically beneficial alternative to disposal.**

All rights reserved.



## Optionally available



### **BEEM Premium Entkalker Konzentrat**

Descaler Concentrate  
Concentré Anticalcaire  
Concentrado descalcificador  
Anticalcare concentrato  
Art.Nr. 08506

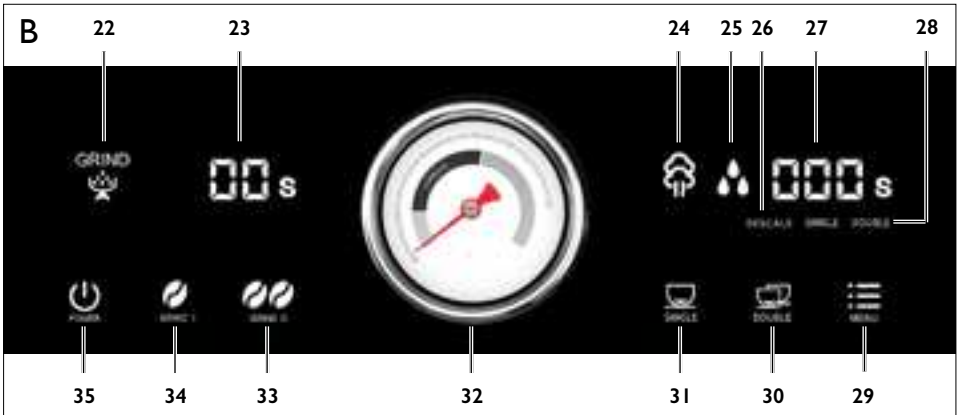
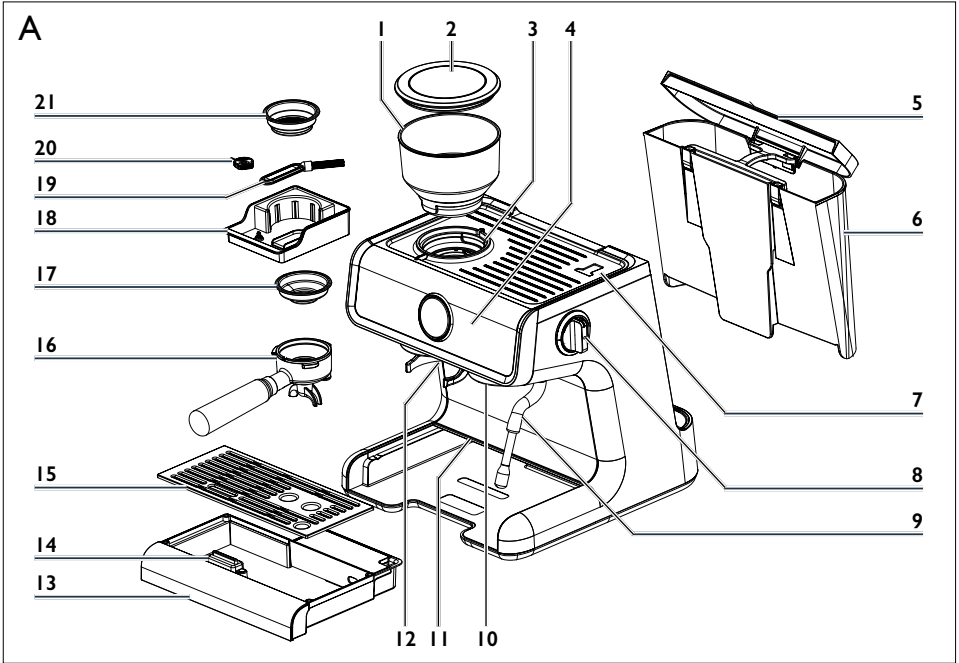


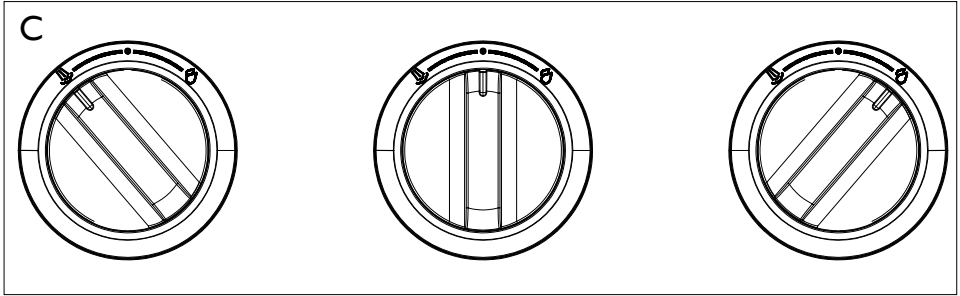
### **BEEM Premium Reinigungstabletten**

Cleaning tablets  
Pastilles de nettoyage  
Tabletas de limpieza  
Pastiglie per la pulizia  
Art. Nr. 07292 (50x) / 00426 (20x)



<b>70</b>	<b>Composition</b>
<b>70</b>	<b>Vue générale de l'appareil</b>
<b>71</b>	<b>Informations sur votre mode d'emploi</b>
<b>71</b>	<b>Utilisation conforme</b>
<b>72</b>	<b>Consignes de sécurité</b>
<b>75</b>	<b>Avant la première utilisation</b>
<b>75</b>	<b>Mise en place et raccordement de l'appareil</b>
<b>76</b>	<b>Manipulation et fonctions</b>
76	Écran
76	Champs de commande
77	Affichage de la pression
77	Régulateur de vapeur
77	Plaque de maintien au chaud
<b>77</b>	<b>Programmation de propres réglages</b>
77	Réglage de la finesse de mouture
78	Réglage de la quantité d'expresso moulu
78	Réglage de la quantité d'eau
79	Réglage de la température de l'eau
<b>80</b>	<b>Préparatifs</b>
80	Insertion / retrait de l'égouttoir
80	Remplissage du réservoir d'eau
80	Remplissage des grains de café à expresso
81	Insertion / retrait du filtre
81	Remplissage du porte-filtre
81	Mise en place du porte-filtre dans l'appareil
81	Extraction du porte-filtre de l'appareil
82	Vidage du filtre
<b>82</b>	<b>Conseils</b>
83	Trouver le bon réglage pour votre expresso
<b>84</b>	<b>Préparation</b>
84	Préparation de l'expresso
85	Préparation de mousse de lait
86	Production d'eau chaude
<b>87</b>	<b>Recettes de boissons à base de café</b>
87	Cappuccino
87	Latte Macchiato
87	Caffè Americano
<b>88</b>	<b>Nettoyage et entretien</b>
88	Nettoyage de la buse à vapeur
89	Nettoyage du broyeur
90	Détartrage
<b>91</b>	<b>Rangement</b>
<b>91</b>	<b>Dépannage</b>
<b>94</b>	<b>Garantie et restrictions de responsabilité</b>
<b>95</b>	<b>Caractéristiques techniques</b>
<b>95</b>	<b>Mise au rebut</b>





D



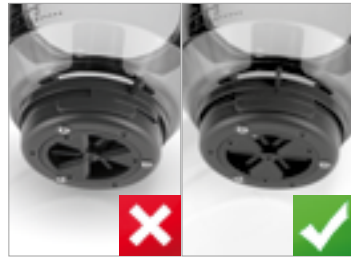
E



F



G



## Composition

- Corps de l'appareil
- Réservoir d'eau avec couvercle
- Réservoir à grains de café avec couvercle
- Égouttoir
- Plaque de support
- Porte-filtre
- Filtre à café moulu grand format pour la préparation de 2 tasses d'expresso ou 1 tasse d'expresso double
- Filtre à café moulu petit format pour la préparation de 1 tasse d'expresso ou 1 petite tasse de café
- Brosse de nettoyage
- Pinceau de nettoyage
- Aiguille de nettoyage
- Pot à lait
- 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

(Pour les illustrations, voir les premières pages)

### Illustration A – Appareil et accessoires

- 1 Réservoir à grains de café
- 2 Couvercle du réservoir à grains de café
- 3 Broyeur
- 4 Panneau de commande avec écran et affichage de la pression
- 5 Couvercle du réservoir d'eau
- 6 Réservoir d'eau
- 7 Plaque de maintien au chaud avec reposoir pour le tasseur
- 8 Régulateur de vapeur (vapeur / eau chaude)
- 9 Buse à vapeur
- 10 Réception du porte-filtre
- 11 Compartiment pour le tiroir à ustensiles de nettoyage
- 12 Sortie du café moulu
- 13 Égouttoir
- 14 Flotteur
- 15 Plaque de support
- 16 Porte-filtre
- 17 Filtre simple
- 18 Tiroir à ustensiles de nettoyage
- 19 Pinceau de nettoyage
- 20 Aiguille de nettoyage
- 21 Filtre double

### Illustration B – Panneau de commande

- 22 **GRIND (mouture)** /  – Témoin de contrôle du réservoir à grains de café
- 23 Affichage de la durée de mouture
- 24  – Témoin de contrôle de la vapeur
- 25  – Témoin de contrôle de l'eau chaude
- 26 **DESCALE** (détartrage) – Témoin de contrôle du détartrage
- 27 Affichage du temps de préparation / Nombre de tasses préparées / Température de l'eau /
- 28 **SINGLE / DOUBLE** – Témoin de contrôle du mode de préparation
- 29 Champ  / **MENU** – Réglages
- 30 Champ  / **DOUBLE** – Mode de préparation d'un expresso double
- 31 Champ  / **SINGLE** – Mode de préparation d'un expresso simple
- 32 Affichage de la pression
- 33 Champ  / **GRIND II** (mouture II) – Mode de préparation d'un expresso double
- 34 Champ  / **GRIND I** (mouture I) – Mode de préparation d'un expresso simple
- 35 Champ  / **POWER** (marche / arrêt) – Interrupteur marche / arrêt

## Félicitations pour votre choix !

Chère cliente, cher client,

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

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 d'expresso à base de café en grain. 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.

## Consignes de sécurité



**AVERTISSEMENT : prière d'observer l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil.**

Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures.

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



## **ATTENTION : surfaces chaudes !**

Pendant l'utilisation et immédiatement après l'utilisation, l'appareil et les accessoires peuvent être brûlants. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées, les boutons de réglage et les champs 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 un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.



- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquide et s'assurer qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être assemblé, démonté ou nettoyé.
- 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.
- Ne pas toucher la buse à vapeur après utilisation. Elle devient bouillante quand elle délivre de la vapeur ou de l'eau chaude.

- Retirer le porte-filtre avec précaution après utilisation. De l'eau résiduelle encore très chaude peut se trouver sur / à l'intérieur du porte-filtre !
- Laisser refroidir le porte-filtre avant de vider celui-ci.
- 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.
- Tenir les vêtements tels que les foulards, écharpes, cravates ainsi que les cheveux longs et les bijoux à bonne distance du réservoir à grains de café et de la chambre du broyeur.
- Ne pas plonger la main dans le bac à grains, ni non plus dans la chambre du broyeur. Ne rien y introduire quand l'appareil est en marche !
- 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 réservoir à grains de café, le porte-filtre et le réservoir d'eau sont correctement en place.
- Arrêter l'appareil et débrancher la fiche secteur de la prise 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 secteur, jamais sur le cordon d'alimentation !
- Ne jamais tirer ni porter l'appareil par son cordon de raccordement.
- Veiller à ce que l'appareil ne soit pas soumis à des chocs ; le maintenir éloigné de toute source de chaleur ou flamme, ne pas l'exposer à des températures négatives ni trop longtemps à l'humidité.
- 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, la conduite d'eau est entourée d'une protection de transport qu'il faut retirer: Extrayez le réservoir d'eau (6) de l'appareil en le soulevant à la verticale par le haut. L'arrivée d'eau de l'appareil est dotée d'un bouchon de couleur orange – retirez-le. 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 avec des grains à expresso en guise de test qui servira à éliminer les éventuels résidus de production présents dans le broyeur 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 29 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 secteur sur une prise. Le champ  (35) s'allume et un signal sonore retentit. L'appareil se trouve en mode veille.


## Manipulation et fonctions

### Écran

L'écran de l'appareil est doté des affichages et témoins de contrôle suivants :

#### GRIND (mouture)


Ces témoins de contrôle (22) s'allument en rouge lorsque le réservoir à grains de café (1) n'est pas du tout ou pas entièrement en place dans le broyeur (3). Dès que le réservoir à grains de café est correctement en place, le symbole  s'éteint et le témoin de contrôle **GRIND** (mouture) s'allume en blanc.


Pendant la mouture, le témoin de contrôle **GRIND** (mouture) et le symbole  s'allument en blanc.


Durée de mouture [s]

Cet affichage (23) indique les secondes écoulées depuis le lancement de la mouture. L'affichage s'éteint dès que la mouture est terminée.

 (Vapeur)

Ce témoin de contrôle (24) clignote lorsque le régulateur de vapeur (8) est en position .

 (Eau chaude)

Ce témoin de contrôle (25) clignote lorsque le régulateur de vapeur (8) est en position .

Le système de chauffage à bloc thermique double circuit permet de préparer à tout moment de l'expresso et d'émulsionner du lait à la vapeur sans avoir besoin d'attendre les ajustements de température.

#### DESCALE (détartrage)

Ce témoin de contrôle (26) s'allume lorsque l'appareil a besoin d'être détartré et pendant le détartrage.

Temps de préparation [s]

Cet affichage (27) indique les secondes écoulées depuis le lancement de la préparation.

#### SINGLE / DOUBLE (SIMPLE / DOUBLE)

Le témoin de contrôle (28) correspondant s'allume pendant la préparation d'un expresso simple ou d'un expresso double.

### Champs de commande

L'appareil est doté de six champs de commande :



Effleurer ce champ (35) pour mettre l'appareil en marche et l'arrêter.



Effleurer ce champ (34) pour démarrer / stopper l'opération de mouture pour un expresso simple ou régler la quantité d'expresso moulu.



Effleurer ce champ (33) pour démarrer / stopper l'opération de mouture pour un expresso double ou régler la quantité d'expresso moulu.



Effleurer ce champ (31) pour démarrer / stopper la préparation d'un expresso simple ou régler la quantité d'eau.



Effleurer ce champ (30) pour démarrer / stopper la préparation d'un expresso double ou régler la quantité d'eau.



Effleurer ce champ (29) pour opérer le réglage de la température.

Les champs de commande sont également des témoins de contrôle qui signalent par leur allumage ou clignotement que les fonctions correspondantes sont activées.



Les champs de commande ont également d'autres fonctions sous-jacentes expliquées individuellement dans les paragraphes correspondants.

## Affichage de la pression

L'indicateur sur l'affichage de la pression **(32)** renseigne la pression de préparation de l'expresso. Dans l'idéal, l'indicateur doit se trouver dans la zone « Espresso ». Si l'indicateur se trouve en dehors de cette zone pendant la préparation, vous devriez ajuster le réglage pour la préparation de votre expresso (voir paragraphes « Programmation de propres réglages » et « Conseils »).

## Régulateur de vapeur

Le régulateur de vapeur **(8)** régule la production de vapeur ou d'eau chaude (**illustration C**) :



Cette position ne permet pas de produire de vapeur.



Cette position délivre de la vapeur.



Cette position délivre de l'eau chaude.



Veillez à l'enclenchement de l'appareil à ce que le régulateur de vapeur soit toujours sur la position ●.

## Plaque de maintien au chaud

La plaque de maintien au chaud **(7)** vous permet de préchauffer vos tasses ou de garder au chaud l'expresso déjà préparé. Dès que l'appareil se met à chauffer, la plaque de maintien au chaud est elle aussi automatiquement chauffée.

## Programmation de propres réglages


La finesse de mouture ainsi que la quantité de café moulue à chaque opération de mouture se règle individuellement. De même, la quantité d'eau pour l'expresso simple ou double peut se programmer individuellement pour l'un et l'autre.



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, effleurez simultanément les champs



**(35)** et  **(29)** jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

## Réglage de la finesse de mouture

Tournez le réservoir à grains de café **(1)** sur la droite ou la gauche de manière à ce que le trait de graduation sur l'appareil pointe vers la position correspondant à la finesse de mouture désirée (**illustration D**).

**À OBSERVER :** en cours de fonctionnement, tournez le réservoir à grains de café uniquement pour régler une mouture plus fine, sans quoi le broyeur **(3)** pourrait s'endommager ou se boucher.

Vous avez le choix entre 30 différents degrés :

- tout à gauche : mouture la plus grossière
- tout à droite : mouture la plus fine.

Nous recommandons de commencer par le degré de mouture 15 puis de tester étape par étape le réglage parfait qui correspond à votre goût personnel.

Veuillez observer que les degrés de mouture de 20 à 30 correspondent à un expresso moulu grossièrement. Le degré de mouture grossier a un impact sur le goût de l'expresso. En effet, l'expresso moulu grossièrement offre un temps d'extraction plus court, et produit donc un expresso moins corsé.



Lors du changement de finesse de mouture, il reste encore dans le broyeur de l'expresso moulu selon le réglage précédent.




### Réglage de la quantité d'expresso moulu

Le pré-réglage usine est de 12 g pour un expresso simple et d'env. 16 g pour un expresso double.




La quantité programmée dépend de la finesse de mouture choisie. La quantité d'expresso moulu se gère en ajustant la durée de mouture.



L'appareil enregistre la durée de mouture uniquement lorsqu'elle est d'au moins 5 secondes (5 à 6 g). Les valeurs inférieures sont ignorées. Cela évite que la programmation soit modifiée fortuitement.

1. Assurez-vous que le réservoir à grains de café (**1**) soit suffisamment rempli de café en grain pour expresso et qu'il soit correctement en place (voir paragraphe « Préparatifs » – « Remplissage des grains de café à expresso »).
2. Mettez en place le porte-filtre (**16**) avec le filtre (**17, 21**) correspondant dans la sortie du café moulu (**12**) (**illustration E**).
3. Effleurez le champ  (expresso simple, **34**) ou  (expresso double, **33**) en maintenant le doigt dessus jusqu'à ce que la quantité désirée d'expresso moulu soit délivrée. Le champ correspondant ainsi que le champ  (**29**) clignotent. La durée de mouture est indiquée sur l'affichage (**23**).
4. Enlevez le doigt du champ. Cette durée de mouture sera enregistrée. Un signal sonore retentit.



Pour réinitialiser la durée de mouture selon le réglage usine, effleurez le champ  et le champ  ou  en maintenant un doigt dessus jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Veuillez noter qu'il faut le cas échéant à nouveau régler la quantité d'expresso moulu si la finesse de mouture est modifiée.




### Réglage de la quantité d'eau

Le pré-réglage usine est de 60 ml pour un expresso simple et de 90 ml pour un expresso double.




Veuillez observer que pendant l'extraction, de l'eau reste dans l'expresso moulu et donc que la tasse ne contient au final pas tout à fait 60 ou 90 ml d'expresso.



L'appareil enregistre la quantité d'eau uniquement lorsqu'elle est comprise entre 20 et 125 ml pour un expresso simple ou entre 20 et 250 ml pour un expresso double.

1. Assurez-vous que le réservoir d'eau **(6)** contienne suffisamment d'eau (voir paragraphe « Préparatifs » – « Remplissage du réservoir d'eau »).
2. Remplissez le porte-filtre **(16)** d'expresso moulu (voir paragraphe « Préparatifs » – « 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 « Préparatifs » – « Mise en place du porte-filtre dans l'appareil »).
4. Placez une tasse sous le porte-filtre.
5. Effleurez le champ  (expresso simple, **31**) ou  (expresso double, **30**) en maintenant le doigt dessus jusqu'à ce que la quantité d'eau désirée soit délivrée. Le champ correspondant ainsi que le champ  **(29)** clignotent. Le temps de préparation est indiqué sur l'affichage **(27)**.
6. Enlevez le doigt du champ. Cette quantité d'eau sera enregistrée. Un signal sonore retentit.




Pour réinitialiser la quantité d'eau selon le réglage usine, effleurez le champ  **(29)** et le champ  ou  en maintenant un doigt dessus jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

## Réglage de la température de l'eau

Vous avez le choix entre quatre différentes températures de préparation : 90 / 92 / 94 / 96 °C. Le pré-réglage usine de la température de préparation est de 92 °C.


Pour modifier ce réglage, procéder de la façon suivante :


1. Effleurer le champ  **(29)** pendant environ 3 à 4 secondes. Un signal sonore retentit et le champ clignote. L'affichage **(27)** indique la température actuellement programmée.





Si aucun réglage n'est opéré dans les 60 secondes qui suivent, l'opération est interrompue et le réglage précédent conservé.

2. Les températures sont enregistrées en arrière-plan des champs de commande. Effleurez le champ de votre choix :

 **(34)** – 90 °C

 **(33)** – 92 °C

 **(31)** – 94 °C

 **(30)** – 96 °C

Le champ  clignote et le champ de température correspondant choisi s'allume de surcroît.

3. Effleurez à nouveau le champ . Un signal sonore retentit, indiquant que le réglage est enregistré.

## Préparatifs

### Insertion / retrait de l'égouttoir

L'appareil est fourni avec un égouttoir (**13**) car de l'expresso peut encore goutter au niveau du porte-filtre (**16**) une fois la tasse retirée.

1. Insérez l'égouttoir dans le pied de l'appareil. Basculez-le légèrement afin que l'égouttoir puisse s'encliqueter. Veillez à ce qu'il soit correctement logé au sein de l'appareil.
2. Posez la plaque de support (**15**) sur l'égouttoir.
3. Pour retirer l'égouttoir, basculez-le légèrement vers l'avant et extrayez-le délicatement de l'appareil.



À l'arrière de l'égouttoir se trouve un petit tiroir pour les ustensiles de nettoyage (**18**). Logez celui-ci dans le compartiment (**11**) prévu à cet effet avant de mettre l'égouttoir en place.

### 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 (**6**) de l'appareil en le tirant vers le haut.
2. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau (**5**).
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.



Si l'appareil détecte que le réservoir d'eau est trop peu rempli, tous les champs de commande clignotent et un signal sonore retentit.

### Remplissage des grains de café à expresso

1. Assurez-vous que le réservoir à grains de café (**1**) est correctement en place (voir paragraphe « Nettoyage et entretien » – « Nettoyage du broyeur »).
2. Ôtez le couvercle (**2**) du réservoir à grains de café.
3. Versez dans le réservoir des grains de café à expresso sans trop le remplir !
4. Recoiffez le réservoir à grains de café de son couvercle.














Quand vous changez de sorte d'expresso, il reste encore dans le broyeur **(3)** du café moulu de la sorte précédente. Le cas échéant, le broyeur doit être préalablement nettoyé (voir paragraphe « Nettoyage et entretien » – Nettoyage du broyeur »).

### Insertion / retrait du filtre

1. Insérez le filtre **(17, 21)** correspondant dans le porte-filtre **(16)**.
2. Pour extraire le filtre du porte-filtre, utilisez le cas échéant l'aiguille de nettoyage **(20)** à insérer entre le porte-filtre et le filtre pour relever ce dernier.

### Remplissage du porte-filtre

1. Effleurez le champ  **(35)** pour enclencher l'appareil.
2. Assurez-vous que le réservoir à grains de café est correctement en place (voir paragraphe « Nettoyage et entretien » – « Nettoyage du broyeur ») et qu'il est suffisamment rempli de grains de café à expresso (voir paragraphe « Préparatifs » – « Remplissage des grains de café à expresso »).
3. Lorsque les témoins de contrôle s'allument en blanc dans les champs  **(34)** et  **(33)**, le broyeur **(3)** est prêt à fonctionner.
4. Mettez en place le porte-filtre **(16)** avec le filtre dans la sortie du café moulu **(12)** (**illustration E**).
5. Effleurez le champ  (expresso simple, **34**) ou  (expresso double, **33**). Le champ clignote pendant l'opération de mouture et le symbole  **(22)** s'allume également en blanc. De l'expresso fraîchement moulu tombe dans le porte-filtre. Une fois que la quantité paramétrée d'expresso a été moulue, l'opération de mouture s'arrête automatiquement. Le champ  ou  reste allumé et le symbole  disparaît.
6. Pressez fermement l'expresso moulu dans le porte-filtre à l'aide du tasseur en exerçant une pression d'environ 10 à 12 kg.
7. Éliminez l'excédent d'expresso moulu sur le bord du porte-filtre.



Vous pouvez également remplir le porte-filtre d'expresso déjà moulu. Pensez à bien tasser également celui-ci à l'aide du tasseur.

**À OBSERVER** : si l'expresso moulu est trop tassé, l'eau ne pourra pas le traverser. La préparation sera alors interrompue, un signal d'alerte retentira et tous les champs s'allumeront.

### Mise en place du porte-filtre dans l'appareil

1. Tenez fermement le porte-filtre **(16)** rempli par son manche et insérez-le à 45° dans la réception du porte-filtre **(10)**.
2. Faites pivoter le porte-filtre sur la droite jusqu'en butée. Le manche pointe vers l'avant.

### Extraction du porte-filtre de l'appareil

1. Saisissez le porte-filtre **(16)** par son manche et faites-le pivoter d'env. 45° sur la gauche.

2. Il se désolidarise, ce qui permet de l'extraire par le bas de l'appareil.

### 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 « Préparatifs » – « 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 **(7)**.
- Rincez les tasses à l'eau chaude juste avant leur utilisation.
- Veillez à ce que le réservoir d'eau **(6)** 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 espressos doubles à travers le filtre **(17, 21)** et le porte-filtre **(16)** avant de les garnir d'espresso moulu, ce afin de préchauffer le porte-filtre.
- Si vous souhaitez émulsionner du lait une fois l'appareil préchauffé, laissez d'abord échapper de la vapeur chaude par la buse à vapeur **(9)**.
- Dans la mesure du possible, utilisez toujours de l'espresso fraîchement moulu pour qu'il développe son meilleur arôme.
- Ne tassez pas trop l'espresso moulu dans le porte-filtre. Un espresso moulu tassé trop fort peut causer l'interruption de l'opération ou bien augmenter le temps de préparation à tel point qu'un surcroît de substances amères se produira. Pour mesurer la pression appliquée, vous pouvez utiliser une balance. La pression idéale se situe env. entre 10 et 12 kg. Une fois l'espresso tassé, il doit rester environ 6 mm de libre en dessous du bord du filtre.
- Nous recommandons de commencer par un temps d'écoulement entre 25 et 30 secondes, puis de tester étape par étape le réglage parfait qui correspond à votre goût personnel. Des temps de préparation supérieurs à 35 secondes produisent une boisson très amère.
- 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.

## Trouver le bon réglage pour votre expresso

L'expresso est parfait comme si un barista l'avait préparé lorsque les 3 paramètres suivants sont réunis et coordonnés les uns en fonction des autres :

- **Finesse de mouture de l'expresso moulu**
  - Plus la mouture est fine, plus l'eau passera lentement à travers.
  - Plus l'expresso utilisé est moulu grossièrement, plus l'eau passera rapidement à travers.
- **Quantité d'expresso moulu dans le porte-filtre**
  - Plus le porte-filtre contient d'expresso moulu, plus l'eau passera lentement à travers.
  - Moins le porte-filtre contient d'expresso moulu, plus l'eau passera rapidement à travers dans le porte-filtre.
- **Pression appliquée avec le tasseur**
  - Moins la pression appliquée pour tasser l'expresso est importante, plus il sera aéré dans le porte-filtre et plus rapidement l'eau pourra passer à travers.

Nous recommandons de procéder de la façon suivante afin de trouver les réglages parfaits pour votre expresso. Il vous faut en supplément une balance de cuisine et un petit verre d'une contenance minimum de 60 ml.



Modifiez la finesse de mouture toujours étape par étape d'un degré de mouture au maximum à chaque fois.

1. Assurez-vous que l'appareil est allumé et que le porte-filtre a bien été préchauffé.
2. Paramétrez le broyeur sur le degré de mouture 15 (voir paragraphe « Programmation de propres réglages » – « Réglage de la finesse de mouture »).
 

**À OBSERVER :** en cours de fonctionnement, tournez le réservoir à grains de café (1) uniquement pour régler une mouture plus fine, sans quoi le broyeur (3) pourrait s'endommager ou se boucher.
3. Versez env. 16 g de café en grain pour expresso dans le réservoir à grains de café (voir paragraphe « Préparatifs » – « Remplissage des grains de café à expresso »), broyez-les dans le filtre double (21) (voir paragraphe « Préparatifs » – « Remplissage du porte-filtre ») et tassez fermement la mouture obtenue à l'aide du tasseur.
4. Mettez en place le porte-filtre avec le filtre dans la réception du porte-filtre (10).
5. Repérez sur le verre la hauteur de remplissage correspondant à env. 60 ml pour un double expresso et posez le verre sur la plaque de support (15) en dessous du porte-filtre.
6. Remplissez le verre jusqu'au repère (voir paragraphe « Programmation de propres réglages » – « Réglage de la quantité d'eau ») tout en observant l'affichage de la pression (32) – l'indicateur doit se situer dans la zone portant l'inscription « Expresso ».
7. Si la pression est trop faible, réduisez la finesse de mouture, si la pression est trop importante, augmentez la finesse de mouture ; répétez les étapes 3 à 7 jusqu'à ce que l'indicateur se situe dans la zone « Expresso ».

8. Remplissez à nouveau le verre jusqu'au repère (voir paragraphe « Réglage de la quantité d'eau ») en observant la durée indiquée sur l'affichage **(27)**. Celle-ci ne doit pas excéder 35 secondes et se situer dans l'idéal entre 25 et 30 secondes.
9. Si le repère est atteint en moins de 25 secondes, réduisez la finesse de mouture ; si le repère est atteint au bout de plus de 30 secondes, augmentez la finesse de mouture ; répétez les étapes **3 à 9** jusqu'à ce que le temps de préparation se situe entre 25 et 30 secondes.
10. Répétez les étapes **3 à 9** avec le filtre simple **(17)**, en le remplissant cette fois-ci au départ d'env. 10 à 12 g d'expresso moulu et avec un repère de 30 ml d'expresso sur le verre. Les valeurs pour le temps de préparation idéal s'appliquent également à l'expresso simple.
11. Si la finesse de mouture parfaite se situe entre deux degrés de mouture, modulez légèrement la pression exercée à l'aide du tasseur :
  - S'il y a trop peu d'expresso ou que le temps de préparation est trop long, réduisez la pression appliquée avec le tasseur.
  - S'il y a trop d'expresso ou que le temps de préparation est trop bref, augmentez la pression appliquée avec le tasseur.
12. Remplissez maintenant le réservoir à grains de café et sauvegardez la quantité d'expresso moulu correspondante (voir paragraphe « Programmation de propres réglages » – « Réglage de la quantité d'expresso moulu »).  
Vous pouvez consulter le temps requis lors des précédents essais de mouture à partir de la durée de mouture indiquée sur l'affichage **(23)**.



Pour une même durée de mouture, la quantité d'expresso moulu change à chaque modification de la finesse de mouture. Vous devez donc ajuster de temps à autres les réglages pour votre expresso.

13. Réglez la température de préparation appropriée à la sorte de café en grain utilisée (voir paragraphe « Programmation de propres réglages » – « Réglage de la température de l'eau »).





## 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 **(6)** (voir paragraphe « Préparatifs » – « Remplissage du réservoir d'eau »).
2. Assurez-vous que le régulateur de vapeur **(8)** soit sur la position ● (arrêt).

3. Enclenchez l'appareil en effleurant le champ  (35). L'appareil passe en mode préchauffage. Le champ  clignote lentement et les champs  (34) et  (33) s'allument. Lorsque le préchauffage est terminé, tous les champs de commande et les affichages s'allument (exceptés **DESCALE** (détartrage) (26) et **SINGLE/DOUBLE** (simple / double) (28)). L'appareil est prêt à l'emploi.
4. Préparez le porte-filtre (16) tel qu'indiqué au paragraphe « Préparatifs » pour l'expresso de votre choix et insérez-le dans l'appareil.
5. Posez une ou deux tasses appropriées sur la plaque de support (15) 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. Effleurez le champ  (expresso simple, 31) ou  (expresso double, 30) pour lancer la préparation. Le champ correspondant clignote et le témoin de contrôle (28) correspondant s'allume. La quantité d'eau réglée passe à travers le porte-filtre pour s'écouler dans la/les tasse(s) et l'affichage (27) indique le temps d'écoulement.
7. Enclenchez l'appareil en mode veille en effleurant le champ . Tous les champs s'éteignent, sauf le champ .
 

 Si plus aucune opération n'est lancée, l'appareil passe automatiquement en mode veille au bout d'env. 30 minutes. Tous les champs s'éteignent, sauf le champ . Pour enclencher à nouveau l'appareil, effleurez le champ .

## Préparation de mousse de lait

1. Remplissez le réservoir d'eau (6) (voir paragraphe « Préparatifs » – « Remplissage du réservoir d'eau »).
2. Orientez la buse à vapeur (9) vers l'égouttoir (13) ou dans un récipient vide.
3. Assurez-vous que le régulateur de vapeur (8) soit sur la position ● (arrêt).
4. Enclenchez l'appareil en effleurant le champ  (35). L'appareil passe en mode préchauffage. Le champ  clignote lentement et les champs  (34) et  (33) s'allument. Lorsque le préchauffage est terminé, tous les champs de commande et les affichages s'allument (exceptés **DESCALE** (détartrage) (26) et **SINGLE/DOUBLE** (simple / double) (28)). L'appareil est prêt à l'emploi.
5. Placez le régulateur de vapeur (8) quelques secondes sur la position  (vapeur) pour évacuer l'eau de condensation présente. Le témoin de contrôle  (24) clignote.
6. Remplissez un pot à lait jusqu'aux deux tiers environ avec du lait réfrigéré présentant un taux de matière grasse d'au moins 2 %.
7. Orientez la buse à vapeur dans le pot à lait et plongez-la dans le lait.
8. Commencez l'émulsion en amenant le régulateur de vapeur sur la position . Le témoin de contrôle  clignote.
9. 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.

10. Lorsque la mousse du lait a la consistance désirée, amenez le régulateur de vapeur sur la position ● puis extrayez le récipient à émulsion par le bas.
11. Frappez le récipient à émulsion une ou deux fois contre un support rigide pour densifier la mousse de lait.
12. Versez la mousse de lait dans un récipient à boisson ou récupérez-la à l'aide d'une cuillère.
13. 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.

14. Enclenchez l'appareil en mode veille en effleurant le champ . Tous les champs s'éteignent, sauf le champ .



Si plus aucune opération n'est lancée, l'appareil passe automatiquement en mode veille au bout d'env. 30 minutes. Tous les champs s'éteignent, sauf le champ . Pour enclencher à nouveau l'appareil, effleurez le champ .

## Production d'eau chaude

1. Remplissez le réservoir d'eau (6) (voir paragraphe « Préparatifs » – « Remplissage du réservoir d'eau »).
2. Orientez la buse à vapeur (9) vers l'égouttoir (13) ou dans un récipient vide.
3. Assurez-vous que le régulateur de vapeur (8) soit sur la position ● (arrêt).
4. Enclenchez l'appareil en effleurant le champ (35). L'appareil passe en mode préchauffage. Le champ clignote lentement et les champs (34) et (33) s'allument. Lorsque le préchauffage est terminé, tous les champs de commande et les affichages s'allument (exceptés **DESCALE** (détartrage) (26) et **SINGLE/DOUBLE** (simple / double) (28)). L'appareil est prêt à l'emploi.



Env. 190 – 240 ml d'eau chaude est produite. Veillez à disposer d'un récipient suffisamment grand.

5. Placez le régulateur de vapeur (8) sur la position (eau chaude). Le témoin de contrôle (25) clignote.
6. Dès que la quantité d'eau chaude souhaitée a été produite, amenez le régulateur de vapeur sur la position ●.
7. Enclenchez l'appareil en mode veille en effleurant le champ . Tous les champs s'éteignent, sauf le champ .



Si plus aucune opération n'est lancée, l'appareil passe automatiquement en mode veille au bout d'env. 30 minutes. Tous les champs s'éteignent, sauf le champ . Pour enclencher à nouveau l'appareil, effleurez le champ .

## 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 **(7)** 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. Retenez la mousse de lait à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en plastique et versez le lait chaud sur l'expresso.
5. Puisez du récipient la mousse de lait à la cuillère pour en coiffer le cappuccino.

### 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 **(7)** pour que le lait reste le plus chaud possible.
4. Préparez l'expresso (voir paragraphe « Préparation » – « Préparation de l'expresso »).
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 (16) de l'appareil et videz-le (voir paragraphe « Préparatifs » – « Extraction du porte-filtre de l'appareil »).
  2. Extrayez le filtre (17, 21) utilisé (voir paragraphe « Préparatifs » – « Insertion / retrait du filtre »).
  3. Videz l'égouttoir (13) après chaque utilisation (voir paragraphe « Préparatifs » – « 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 nettoyant 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 (9) doit être nettoyée après chaque utilisation.

1. Pivotez la buse à vapeur sur l'égouttoir (13).
2. Enclenchez l'appareil en effleurant le champ  (35). L'appareil passe en mode préchauffage. Le champ  clignote lentement et les champs  (34) et  (33) s'allument. Lorsque le préchauffage est terminé, tous les champs de commande et les affichages s'allument (exceptés **DESCALE** (détartrage) (26) et **SINGLE / DOUBLE** (simple / double) (28)). L'appareil est prêt à l'emploi.
3. Placez le régulateur de vapeur (8) sur la position  (eau chaude). L'appareil lance la production d'eau et les résidus de lait sont éliminés de la buse à vapeur. Le témoin de contrôle  (25) clignote.
4. Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide.



Si la buse à vapeur est obstruée, vous pouvez la déboucher en vous servant de l'aiguille de nettoyage.



## Nettoyage du broyeur




1. Veillez à ce que l'appareil ne soit plus branché au secteur.
2. Tournez le réservoir à grains de café **(1)** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le trait de graduation sur l'appareil s'aligne sur le trait de graduation avec le symbole du cadenas sur le réservoir à grains de café (**illustration F**).
3. Retirez le réservoir à grains de café par le haut.
4. Videz le réservoir à grains de café et enlevez délicatement les grains restants du broyeur **(3)**.









Veillez à ce que l'obturateur au fond du réservoir à grains de café soit intégralement fermé (**illustration G**).

5. Remettez le réservoir à grains de café en place sur le broyeur : le trait de graduation avec le symbole du cadenas sur le réservoir à grains de café doit être aligné sur le trait de graduation sur l'appareil. Tournez le réservoir à grains de café dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la graduation du degré de mouture soit vers l'avant.
6. Branchez la fiche secteur à la prise.



Si le réservoir à grains de café n'est pas correctement en place, le témoin de contrôle **GRIND**  (mouture) **(22)** ainsi que les champs  **(34)** et  **(33)** s'allument en rouge à l'enclenchement de l'appareil.

7. Enclenchez l'appareil en effleurant le champ  **(35)**. L'appareil passe en mode préchauffage. Le champ  clignote lentement et les champs  **(34)** et  **(33)** s'allument. Lorsque le préchauffage est terminé, tous les champs de commande et les affichages s'allument (exceptés **DESCALE** (détartrage) **(26)** et **SINGLE/DOUBLE** (simple / double) **(28)**). L'appareil est prêt à l'emploi.
8. Effleurez le champ  **(34)** ou  **(33)**, éventuellement plusieurs fois, pour moudre les grains restants encore dans le broyeur.  
Un changement de bruit de broyage est l'indice que les grains de café restants sont moulus.
9. Retirez la fiche de la prise de courant.
10. Extrayez à nouveau le réservoir à grains de café.
11. Saisissez le petit étrier sur la couronne pour la faire pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Elle se désolidarise alors de l'arrêt et peut ainsi être retirée.
12. Nettoyez la couronne avec le pinceau de nettoyage. Si nécessaire, utilisez un peu d'eau et du produit nettoyant.
13. Nettoyez le broyeur de l'intérieur avec le pinceau de nettoyage.
14. Remettez la couronne en place dans le broyeur et faites-la pivoter dans le sens des aiguilles jusqu'à ce qu'elle glisse en bas sur le broyeur et s'enclenche de façon clairement perceptible.
15. Remettez le réservoir à grains de café en place et remplissez-le à nouveau (voir paragraphe « Préparatifs » – « Remplissage des grains de café à espresso »).

## 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 par le biais du témoin de contrôle **DESCALE** (détartrage) **(26)** si l'appareil doit être détartré.

Pour une préparation de 1 à 2 doubles expressos en moyenne, nous recommandons l'intervalle de détartrage suivant :




- Eau très dure (plus de 26°dH) : environ tous les 3 mois
- Eau moyennement dure (de 15 à 21°dH) : environ tous les 4 mois
- Eau très douce (de 0 à 3°dH) : environ tous les 8 mois

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

### Détartrage avec le concentré anticalcaire premium de BEEM

1. Remplissez le réservoir d'eau **(6)** 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). Il faut au moins 1 l dans le réservoir d'eau.
2. Assurez-vous que l'égouttoir **(13)** est vide et correctement en place dans l'appareil et que le porte-filtre **(16)** est en place avec le filtre double **(21)** dans la réception du porte-filtre **(10)** (voir paragraphe « Préparatifs »).
3. Placez un récipient approprié sous le porte-filtre et sous la buse à vapeur **(9)**.
4. Effleurez les champs  **(31)**,  **(30)** et  **(29)** en maintenant le doigt dessus. L'appareil commence l'opération de détartrage. Le témoin de contrôle **DESCALE** (détartrage) **(26)** clignote et l'affichage **(27)** indique le nombre de tasses déjà préparées.





Dès que le témoin de contrôle **DESCALE** (détartrage) **(26)** clignote, exécutez les étapes suivantes dans les 60 secondes qui suivent :

5. Placez le régulateur de vapeur **(8)** sur la position  (vapeur).  
Le témoin de contrôle  **(24)** clignote, le témoin de contrôle **DESCALE** (détartrage) s'allume et l'affichage **(27)** indique le temps écoulé.  
La pompe à eau travaille, de l'eau chaude s'écoule pendant env. 2 minutes de la réception du porte-filtre et de la buse à vapeur.
6. Lorsque l'eau a cessé de s'écouler, tournez le régulateur de vapeur pour l'amener en position .

**IMPORTANT :** les deux étapes suivantes doivent être exécutées dans les 5 minutes qui suivent afin que l'opération de détartrage puisse se poursuivre.

7. Videz le réservoir d'eau et remplissez-le à nouveau d'eau propre.
8. Videz les deux récipients.

Poursuivez par le nettoyage du système complet :

9. Placez le régulateur de vapeur sur la position  (eau chaude).  
Le témoin de contrôle  (25) clignote, le témoin de contrôle **DESCALE** (détartrage) s'allume et l'affichage (27) indique le temps écoulé.  
La pompe à eau travaille, de l'eau chaude s'écoule pendant env. 2 minutes de la réception du porte-filtre et de la buse à vapeur.
10. Lorsque l'eau a cessé de s'écouler, tournez le régulateur de vapeur pour l'amener en position .  
Le témoin de contrôle **DESCALE** (détartrage) s'éteint. Les autres champs s'allument, un signal sonore retentit et le champ  reste allumé.  
Le programme de détartrage est terminé.

## Rangement

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

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

## Dépannage

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



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

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne se met pas en marche.	La fiche secteur n'est pas branchée correctement à la prise de courant.	Corrigez la position de la fiche secteur 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.

Problème	Cause possible	Solution
De l'eau s'échappe de l'appareil.	Il y a trop d'eau dans réservoir d'eau <b>(6)</b> .	Ne remplissez pas trop le réservoir d'eau.
	Le régulateur de vapeur <b>(8)</b> n'est pas en position ●.	Placez toujours le sélecteur sur la position ● en l'absence de récipient en dessous de la réception du porte-filtre ou de la buse à vapeur <b>(9)</b> .
	L'égouttoir <b>(13)</b> est plein.	Videz l'égouttoir.
Le porte-filtre <b>(16)</b> 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 <b>(16)</b> .	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 <b>(17, 21)</b> .
Malgré les bruits de pompage, aucune eau ne sort de l'appareil.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau <b>(6)</b> .	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 <b>(16)</b> .	Mettez moins d'expresso moulu.
	La protection de transport se trouve encore sur l'arrivée d'eau sous le réservoir d'eau <b>(6)</b> .	Retirez le bouchon de couleur orange / rouge avant de mettre l'appareil en service.
	Le filtre <b>(17, 21)</b> est bouché.	Nettoyez le filtre, le cas échéant à l'aide de l'aiguille de nettoyage <b>(20)</b> .
	L'appareil est entartré.	Détartrez l'appareil.

Problème	Cause possible	Solution
L'écoulement de l'expresso dans la tasse se fait trop rapidement.	L'expresso moulu n'est pas assez tassé.	Tassez un peu plus l'expresso moulu.
	L'expresso utilisé est moulu trop grossièrement.	Utilisez un expresso dont le grain est moulu plus finement.
	Il y a trop peu d'expresso moulu dans le porte-filtre <b>(16)</b> .	Mettez plus d'expresso moulu.
Le broyeur <b>(3)</b> ne fonctionne pas. Il ne moud pas d'expresso.	Si le broyeur a fonctionné pendant plus de 3 minutes sans discontinuer, il est mis provisoirement en sécurité.	Attendez env. 6 minutes et essayez à nouveau. Observer un temps de repos entre les différentes opérations de mouture permet de préserver le broyeur.
	La couronne n'est pas correctement en place dans le broyeur <b>(3)</b> .	Au verrouillage de la couronne, une nette résistance doit être perceptible. Rabattez ensuite l'étrier en métal vers le bas.
	Le broyeur <b>(3)</b> est colmaté.	Nettoyez le broyeur (voir paragraphe « Nettoyage et entretien » – « Nettoyage du broyeur »).
	Le réservoir à grains de café <b>(1)</b> n'est pas correctement en place.	Suivez les conseils dispensés ci-après.
Le réservoir à grains de café <b>(1)</b> ne se met pas en place.	Des grains de café bloquent l'ouverture du broyeur <b>(3)</b> .	Enlevez du broyeur tous les grains de café qui dépassent de la couronne.
	Le réservoir à grains de café est mal placé.	Pour son insertion, tenez le réservoir à grains de café de sorte que la graduation du degré de mouture à l'arrière et le trait de graduation avec le symbole du cadenas sur le réservoir à grains de café soient alignés sur le trait de graduation sur l'appareil <b>(illustration F)</b> .
	L'obturateur au fond du réservoir à grains de café n'est pas correctement en position.	Pivotez l'obturateur du réservoir à grains de café de sorte qu'il soit intégralement fermé <b>(illustration G)</b> .
	La couronne n'est pas correctement en place dans le broyeur <b>(3)</b> .	Au verrouillage de la couronne, une nette résistance doit être perceptible. Rabattez ensuite l'étrier en métal vers le bas.

Problème	Cause possible	Solution
Odeur désagréable d'expresso ou de lait.	Les grains de café à expresso sont trop vieux.	Videz le réservoir à grains de café (1), nettoyez le broyeur (3) et remplissez-le de grains de café à expresso frais.
	L'eau dans le réservoir d'eau (6) 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 détartre.	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 :	02362
Numéro de modèle :	CM5020DI-GS
Tension d'alimentation :	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Puissance :	3000 W
Pression :	15 bar
Classe de protection :	I
Identifiant mode d'emploi :	Z 02362 M BEV2 0323 as



## Mise au rebut



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



Le symbole ci-contre (conteneur à déchets barré et souligné) signifie que les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais déposés dans des centres de collecte et de recyclage spécifiques.

Les particuliers propriétaires d'appareils usagés peuvent les déposer gratuitement dans les points de collecte d'organismes de recyclage de droit public ou bien dans les points de recyclage mis en place par les fabricants et les revendeurs au sens de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques, ce en vue de leur mise au rebut respectueuse de l'environnement et d'une valorisation des matières premières qui les composent. Une mise au rebut impropre peut causer la diffusion dans l'environnement de substances toxiques ayant des effets nocifs sur la santé des personnes, des animaux et des végétaux. Les commerces qui mettent des équipements électriques et électroniques sur le marché sont également tenus de les reprendre.

**La prévention des déchets est une contribution encore plus précieuse en faveur de la protection de l'environnement. La cession à un autre utilisateur, lorsqu'elle est possible, représente donc aussi une précieuse alternative sur le plan écologique par rapport au propre réemploi ou à la réparation.**

Tous droits réservés.

## Disponibles en option



**BEEM Premium Entkalker  
Konzentrat**

Descaler Concentrate  
Concentré Anticalcaire  
Concentrado descalcificador  
Anticalcare concentrato  
Art.Nr. 08506



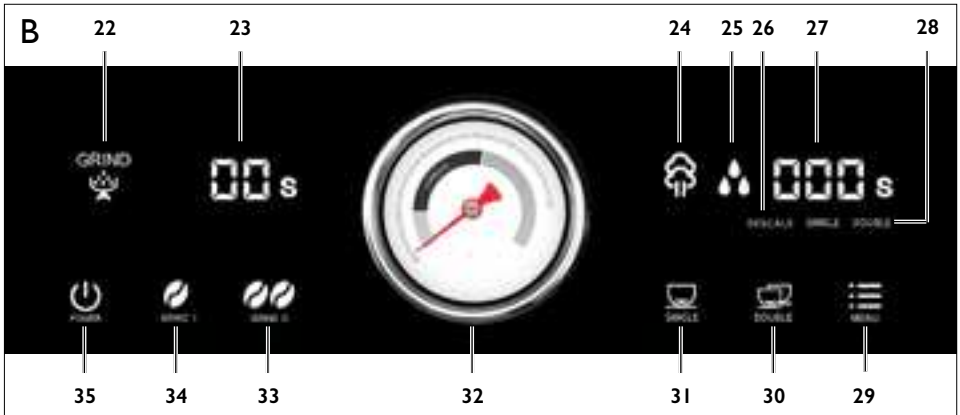
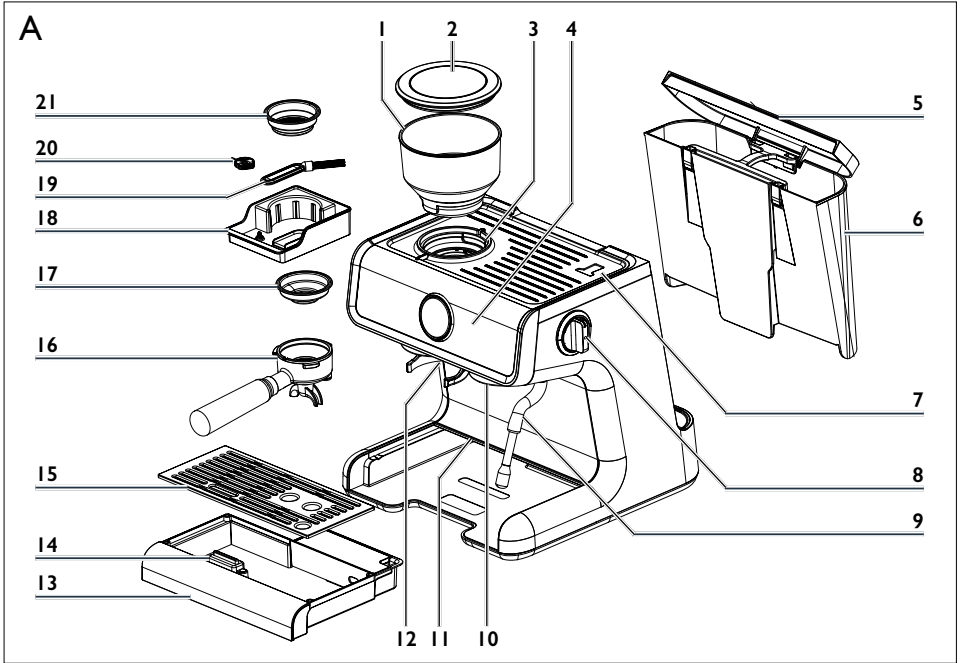
**BEEM Premium Reinigungstabletten**

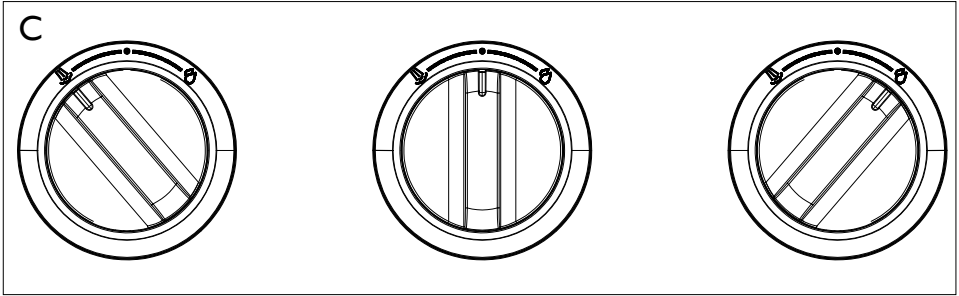
Cleaning tablets  
Pastilles de nettoyage  
Tabletas de limpieza  
Pastiglie per la pulizia  
Art. Nr. 07292 (50x) / 00426 (20x)





<b>101</b>	<b>Volumen de suministro</b>
<b>101</b>	<b>Descripción del aparato</b>
<b>102</b>	<b>Información sobre el manual de instrucciones</b>
<b>102</b>	<b>Uso previsto</b>
<b>103</b>	<b>Indicaciones de seguridad</b>
<b>106</b>	<b>Antes del primer uso</b>
<b>106</b>	<b>Colocación y conexión del aparato</b>
<b>107</b>	<b>Uso y funciones</b>
107	Pantalla
107	Teclas
108	Indicador de presión
108	Regulador de vapor
108	Placa calentadora
<b>108</b>	<b>Programar los ajustes propios</b>
109	Ajustar el grado de molienda
109	Ajustar la cantidad de café expreso molido
110	Ajustar la cantidad de agua
110	Ajustar la temperatura del agua
<b>111</b>	<b>Preparativos</b>
111	Colocar / retirar la bandeja de goteo
111	Llenar el depósito de agua
111	Llenar granos de café expreso
112	Colocar / retirar el filtro
112	Llenar el portafiltro
112	Colocar el portafiltro en el aparato
112	Sacar el portafiltro del aparato
113	Vaciar el filtro
<b>113</b>	<b>Consejos</b>
114	Encontrar los ajustes adecuados para su expreso
<b>115</b>	<b>Preparación</b>
115	Preparar un expreso
116	Preparar espuma de leche
117	Dispensar agua caliente
<b>118</b>	<b>Recetas de especialidades de café</b>
118	Cappuccino
118	Latte macchiato
118	Café americano
<b>119</b>	<b>Limpieza y cuidado</b>
119	Limpieza de la salida de vapor
119	Limpiar el molinillo
120	Descalcificación
<b>122</b>	<b>Almacenamiento</b>
<b>122</b>	<b>Solución de problemas</b>
<b>125</b>	<b>Garantía y limitaciones de responsabilidad</b>
<b>126</b>	<b>Datos técnicos</b>
<b>126</b>	<b>Eliminación</b>





D



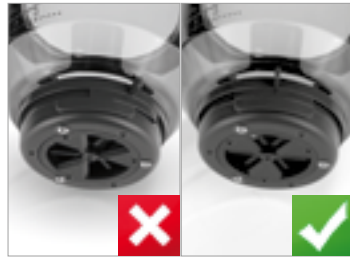
E



F



G



## Volumen de suministro

- Aparato principal
- Depósito de agua con tapa
- Recipiente para granos con tapa
- Bandeja de goteo
- Placa de apoyo
- Portafiltro
- Filtro grande para café molido, para preparar 2 tazas de expreso o 1 taza de expreso doble
- Filtro pequeño para café molido, para preparar 1 taza de expreso o 1 taza de café pequeña
- Cepillo de limpieza
- Pincel de limpieza
- Aguja de limpieza
- Jarrita de leche
- 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

(Para las imágenes, véase las primeras páginas)

### Imagen A - Aparato y accesorios

- 1 Recipiente para granos
- 2 Tapa del recipiente para granos
- 3 Molinillo
- 4 Panel de teclas con pantalla e indicador de presión
- 5 Tapa del depósito de agua
- 6 Depósito de agua
- 7 Placa calentadora con soporte para compactador
- 8 Regulador de vapor (vapor / agua caliente)
- 9 Salida de vapor
- 10 Alojamiento del portafiltro
- 11 Compartimento para cajón para utensilios de limpieza
- 12 Salida de café molido
- 13 Bandeja de goteo
- 14 Flotador
- 15 Placa de apoyo
- 16 Portafiltro
- 17 Filtro individual
- 18 Cajón para utensilios de limpieza
- 19 Pincel de limpieza
- 20 Aguja de limpieza
- 21 Filtro doble

### Imagen B – Panel de teclas

- 22 **GRIND (molienda)** /  – Luz de control del recipiente para granos
- 23 Indicador de la pantalla del tiempo de molienda
- 24  - Luz de control de vapor
- 25  - Luz de control de agua caliente
- 26 **DESCALE** (descalcificación) – Luz de control de descalcificación
- 27 Indicador de la pantalla del tiempo de preparación / Número de tazas preparadas / Temperatura del agua /
- 28 **SINGLE / DOUBLE** (individual / doble) – Luz de control del modo de preparación
- 29 Tecla  / **MENU** – Ajustes
- 30 Tecla  / **DOUBLE** (doble) – Modo de preparación de café expreso doble
- 31 Tecla  / **SINGLE** (individual) – Modo de preparación de café expreso individual
- 32 Indicador de presión
- 33 Tecla  / **GRIND II** (molienda II) – Modo de molienda para café expreso doble
- 34 Tecla  / **GRIND I** (molienda I) – Modo de molienda para café expreso individual
- 35 Tecla  / **POWER** (encendido) – Interruptor de encendido/apagado

## ¡Enhorabuena por su elección!

Estimado/a cliente/a:

Nos alegramos de que se haya decidido por esta **cafetera para expresso con portafiltro y molinillo**.

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



Apto para alimentos.



¡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 expresso con granos de café expresso. 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.

## 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, reguladores y panel de teclas. 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 conecto 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.
- No tocar la salida de vapor después del uso. Se calienta mucho cuando dispensa vapor o agua caliente.
- Tener cuidado al retirar el portafiltro después de su uso. Todavía puede haber restos de agua muy caliente dentro o alrededor del portafiltro.
- Dejar que el portafiltro se enfríe antes de vaciarlo.



- Si el aparato está encendido o durante el proceso de 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.
- Las prendas como pañuelos, bufandas, joyas, corbatas, así como el pelo largo, deben mantenerse alejados del recipiente para granos y de la bandeja del molinillo.
- No agarrar ni introducir objetos en el compartimento de granos ni la bandeja del molinillo mientras el aparato esté en funcionamiento.
- 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 recipiente para granos, el portafiltro y el depósito de agua están correctamente insertados.
- Desconectar el aparato y extraer el enchufe 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 de red.
- 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. La tubería de agua está provista de una protección de transporte en el momento de la entrega, que debe ser retirada. Saque el depósito de agua (6) verticalmente hacia arriba del aparato. Hay un tapón naranja en la toma de agua del aparato. Extráigalo. 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 con granos de café expreso para eliminar los posibles residuos de producción en el molinillo 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. 29 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 en una toma de corriente. Se ilumina la tecla  (35) y suena una señal acústica. El aparato se encuentra en modo de espera.


## Uso y funciones

### Pantalla

La pantalla del aparato dispone de los siguientes indicadores y luces de control.


#### GRIND (molienda)


Estas luces de control (**22**) se iluminan en rojo si el recipiente para granos (**1**) no se ha introducido por completo en el molinillo (**3**). Tan pronto como se coloca correctamente el recipiente para granos, el símbolo  se apaga y la luz de control **GRIND** (molienda) se ilumina en blanco.


Durante el proceso de molienda, la luz de control **GRIND** (molienda) y el símbolo  se iluminan en blanco.


Tiempo de molienda [s]

Este indicador de la pantalla (**23**) muestra los segundos transcurridos desde el inicio del proceso de molienda. El indicador de la pantalla se apaga cuando termina el proceso de molienda.

 (Vapor)

Esta luz de control (**24**) parpadea cuando el regulador de vapor (**8**) está en la posición 

 (Agua caliente)

Esta luz de control (**25**) parpadea cuando el regulador de vapor (**8**) está en la posición 

El sistema calentador termobloque de doble circuito permite en cualquier momento preparar un expreso y espumar leche con el vapor sin tener que esperar a que se ajuste la temperatura.

#### DESCALE (descalcificación)

Esta luz de control (**26**) se ilumina cuando el aparato se debe descalcificar y durante el proceso de descalcificación.

Tiempo de preparación [s]

Este indicador de la pantalla (**27**) muestra los segundos transcurridos desde el inicio del proceso de preparación.

#### SINGLE / DOUBLE (INDIVIDUAL / DOBLE)

Durante la preparación de expreso individual o doble se ilumina la luz de control correspondiente (**28**).

### Teclas

El aparato dispone de seis teclas:



Tocar la tecla (**35**) para encender y apagar el aparato.



Tocar esta tecla (**34**) para iniciar / parar el proceso de molienda para un expreso individual o ajustar la cantidad de café expreso molido.



Tocar esta tecla (**33**) para iniciar / parar el proceso de molienda para un expreso doble o ajustar la cantidad de café expreso molido.



Tocar esta tecla (**31**) para iniciar / parar el proceso de preparación de café para un expreso individual o ajustar la cantidad de agua.



Tocar esta tecla (**30**) para iniciar / parar el proceso de preparación de café para un expreso doble o ajustar la cantidad de agua.



Tocar esta tecla **(29)** para acceder al ajuste de temperatura.

Las teclas también son luces de control que parpadean o se iluminan para indicar que las respectivas funciones están activas.





Las teclas tienen otras funciones memorizadas que se explican en los capítulos correspondientes.

## Indicador de presión

La flecha del indicador de presión **(32)** muestra la presión de preparación durante el proceso de preparación de expreso. La flecha debe mantenerse, preferentemente, dentro del área «Espresso». Si, durante la preparación, la flecha sale de esta área, debe adaptar los ajustes para su expreso (véase capítulo «Programar los ajustes propios», así como el capítulo «Consejos»).

## Regulador de vapor

El regulador de vapor **(8)** permite regular la salida de vapor y de agua caliente **(imagen C)**:

- En esta posición no se dispensa vapor.
-  En esta posición se dispensa vapor.
-  En esta posición se dispensa agua caliente.



Al encender el aparato, asegúrese siempre de que el regulador de vapor está en la posición ●.

## Placa calentadora



Sobre la placa calentadora **(7)** puede calentar las tazas o conservar caliente el expreso ya preparado. Cuando el aparato se calienta, la placa calentadora se calienta también automáticamente.

## Programar los ajustes propios

El grado de molienda, así como la cantidad de café molido durante cada proceso de molienda, se pueden ajustar individualmente. Asimismo, la cantidad de agua para el expreso simple o doble puede programarse individualmente por separado.



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, toque simultáneamente las teclas  **(35)** y  **(29)** hasta que se emita una señal acústica.

## Ajustar el grado de molienda

Gire el recipiente para granos (1) hacia la izquierda o derecha hasta asegurarse de que la barra de escala en el aparato señale la posición con el grado de molienda deseado (**imagen D**).

**IMPORTANTE:** Gire el recipiente para granos de un ajuste grueso a uno fino solo durante el funcionamiento. De lo contrario, el molinillo (3) podría sufrir daños o quedar obstruido.

Pueden ajustarse 30 niveles diferentes:

- Máximo a la izquierda: nivel de molienda más grueso
- Máximo a la derecha: nivel de molienda más fino

Recomendamos empezar con un nivel de molienda de 10 e ir probando paso a paso hasta encontrar el ajuste perfecto para su gusto personal.

Tenga en cuenta que los niveles de grado de molienda 20 – 30 están previstos para café expreso molido grueso. Una molienda gruesa afecta al sabor de su expreso, porque el café expreso molido grueso acorta el tiempo de extracción, lo que hace que el expreso sea más débil.



Al cambiar a otro grosor de molienda, en el molinillo todavía hay restos de café expreso molido con el grosor de molienda anterior.

## Ajustar la cantidad de café expreso molido

Los ajustes de fábrica son 12 g para un expreso simple y unos 16 g para un expreso doble.

La cantidad preconfigurada depende del grado de molienda correspondiente. La cantidad de café expreso molido se pueden ajustar cambiando el tiempo de molienda.



El aparato solo memoriza el tiempo de molienda cuando alcanza al menos 5 segundos (5– 6 g). Se ignoran los valores más cortos. Esto evita que la programación se modifique involuntariamente.

1. Asegúrese de que el recipiente para granos (1) se ha llenado con una cantidad suficiente de granos de café expreso (véase capítulo «Preparativos» – «Llenar granos de café expreso»).
2. Introduzca el portafiltro (16) con el filtro correspondiente (17, 21) en la salida de café molido (12) (**imagen E**).
3. Toque y mantenga pulsada la tecla (expreso individual, 34) o (expreso doble, 33) hasta que se haya dispensado la cantidad deseada de café expreso molido. La tecla correspondiente y la tecla (29) parpadean. El tiempo de molienda aparece en el indicador de la pantalla (23).
4. Suelte la tecla. Se guardará este tiempo de molienda. Se emite una señal acústica.







Para restaurar el tiempo de molienda de fábrica, toque y mantenga pulsada la tecla y la tecla o hasta que se emita una señal sonora.





Tenga en cuenta que es posible que deba reajustar la cantidad de café expreso molido si cambia el grado de molienda.

## Ajustar la cantidad de agua

Los ajustes de fábrica son 60 ml para un expreso simple y 90 ml para un expreso doble. Tenga en cuenta que durante la extracción queda algo de agua en el café expreso molido, es decir, que no se dispensan exactamente 60 o 90 ml en la taza de expreso.

 El aparato solo memoriza la cantidad de agua si está entre 20 - 125 ml para un expreso simple o 20 - 250 ml para un expreso doble.


1. Asegúrese de que el depósito de agua **(6)** se ha llenado con una cantidad suficiente de agua (véase capítulo «Preparativos» – «Llenar el depósito de agua»).
2. Llene el portafiltro **(16)** 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. Toque y mantenga pulsada la tecla  (expreso individual, **31**) o  (expreso doble, **30**) hasta que se haya dispensado la cantidad deseada de agua. La tecla correspondiente y la tecla  **(29)** parpadean. El tiempo de preparación aparece en el indicador de la pantalla **(27)**.
6. Suelte la tecla. Se memoriza esta cantidad de agua. Se emite una señal acústica.

 Para restaurar la cantidad de agua de fábrica, toque y mantenga pulsada la tecla  **(29)** y la tecla  o  hasta que se emita una señal sonora.

## Ajustar la temperatura del agua


Pueden ajustarse cuatro temperaturas diferentes para la preparación del café: 90 / 92 / 94 / 96 °C. De fábrica está preajustada una temperatura de preparación de café de 92 °C.


Para modificar este ajuste, proceder de la siguiente manera:


1. Tocar durante 3– 4 segundos la tecla  **(29)**. Se emite una señal acústica y la tecla parpadea. En el indicador de la pantalla **(27)** se muestra la temperatura configurada actualmente.


 Si no se realiza ningún ajuste en los siguientes 60 segundos, la operación se cancela y se mantiene el ajuste anterior.


2. Las temperaturas están memorizadas en las teclas. Toque la tecla deseada:


 **(34)** – 90 °C

 **(33)** – 92 °C

 **(31)** – 94 °C

 **(30)** – 96 °C

La tecla  parpadea y la tecla de temperatura seleccionada correspondiente se ilumina adicionalmente.

3. Pulse de nuevo la tecla . Se emite una señal y se memoriza el ajuste.

## Preparativos

### Colocar / retirar la bandeja de goteo

El aparato se suministra con una bandeja de goteo (**13**), ya que, al retirar la taza, aún puede gotear expreso del portafiltro (**16**).

1. Coloque la bandeja de goteo en la base del aparato. Insértela ligeramente inclinada para que la bandeja de goteo pueda encajar. Asegúrese de que esté correctamente asentada.
2. Coloque la placa de apoyo (**15**) sobre la bandeja de goteo.
3. Para retirar la bandeja de goteo, inclínela ligeramente hacia delante y sáquela del aparato con cuidado.



Detrás de la bandeja de goteo se ha dispuesto un pequeño cajón para los utensilios de limpieza (**18**). Colóquelo en el compartimento previsto para tal fin (**11**) antes de colocar la bandeja de goteo.

### 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 (**6**) del aparato tirando de él hacia arriba.
2. Abra la tapa del depósito de agua (**5**).
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.



Si el aparato detecta que el depósito de agua tiene poca agua, todas las teclas parpadean y se emite una señal acústica.

### Llenar granos de café expreso

1. Asegúrese de que el recipiente para granos (**1**) está correctamente montado (véase capítulo «Limpieza y cuidado» – «Limpiar el molinillo»).
2. Quite la tapa (**2**) del recipiente para granos.
3. Llene el recipiente para granos con granos de café expreso. ¡No llenar demasiado!
4. Vuelva a colocar la tapa en el recipiente para granos.












Al cambiar a otro tipo de expreso, en el molinillo (**3**) queda todavía café molido del tipo anterior. En caso dado se debe limpiar previamente el molinillo (véase capítulo «Limpieza y cuidado» – «Limpiar el molinillo»).

## Colocar / retirar el filtro

1. Coloque el filtro correspondiente (17, 21) en el portafiltro (16).
2. Para extraer el filtro del portafiltro, puede utilizar la aguja de limpieza (20). Se puede insertar entre el portafiltro y el filtro para extraer el filtro haciendo palanca.

## Llenar el portafiltro

1. Toque la tecla  (35) para encender el aparato.
2. Asegúrese de que el recipiente para granos está insertado correctamente (véase capítulo «Limpieza y cuidado» - «Limpiar el molinillo») y lleno con una cantidad suficiente de granos de café expreso (véase capítulo «Preparativos» - «Llenar granos de café expreso»).
3. Cuando las luces de control de las teclas  (34) y  (33) se iluminan en blanco, el molinillo (3) está listo para el funcionamiento.
4. Introduzca el portafiltro (16) con filtro en la salida de café molido (12) (imagen E).
5. Toque la tecla  (expreso individual, 34) o  (expreso doble, 33). La tecla parpadea durante el proceso de molienda; además, el símbolo  (22) parpadea en blanco. Cae café expreso molido fino en el portafiltro. Una vez molida la cantidad ajustada de café expreso molido, el proceso de molienda se detiene automáticamente. La tecla  o  se ilumina permanentemente y el símbolo  se apaga.
6. Presione el café expreso molido con el compactador en el portafiltro a unos 10 - 12 kg.
7. Retire el exceso de café expreso molido del borde del portafiltro.



También puede añadir café expreso ya molido en el portafiltro. No se olvide de presionarlo bien con el compactador.

**Tener en cuenta:** Si el café expreso molido está demasiado compactado, el agua no puede atravesarlo. El proceso de preparación de café se interrumpe, se emite una señal de advertencia y todas las teclas se iluminan.

## Colocar el portafiltro en el aparato

1. Sujete el portafiltro lleno (16) por el mango y colóquelo en un ángulo de 45° en el alojamiento del portafiltro (10).
2. Gire el portafiltro a la derecha hasta el tope. El mango apunta ahora hacia el frente.

## Sacar el portafiltro del aparato

1. Agarre el portafiltro (16) por el mango y gírelo 45° hacia la izquierda.
2. Se suelta y puede retirarse del aparato 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 (7).
- Enjuague las tazas con agua caliente inmediatamente antes de usarlas.
- Llene el depósito de agua (6) 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 (17, 21) y el portafiltro (16) antes de llenarlos de café expreso molido.
- Si desea hacer espuma de leche, una vez que se haya calentado el aparato, deje que salga vapor caliente por la salida de vapor (9).
- Si es posible, use siempre café expreso recién molido para lograr el óptimo desarrollo del aroma.
- No comprima demasiado el café expreso molido en el portafiltro. Si el café expreso molido se presiona demasiado, puede interrumpirse el proceso o aumentar el tiempo de preparación, con lo que se obtienen sustancias más amargas.  
Puede usar una báscula para medir la presión de compresión. La presión de compresión ideal está en torno a 10 - 12 kg. Después de comprimir el café, deben quedar unos 6 mm libres bajo el borde del filtro.
- Recomendamos empezar con un tiempo de funcionamiento de entre 25 y 30 segundos e ir probando paso a paso hasta encontrar el ajuste perfecto para su gusto personal. Un tiempo de preparación del café superior a 35 segundos produce una bebida muy amarga.
- 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.

## Encontrar los ajustes adecuados para su expreso

Para obtener un café expreso de calidad profesional, los 3 parámetros siguientes deben estar perfectamente ajustados entre sí:

- **Grado de molienda del café expreso**
  - Cuanto más fino sea el café molido, más tardará el agua en atravesarlo.
  - Cuanto más grueso sea el café molido, más rápidamente lo atravesará el agua.
- **Cantidad de café expreso molido en el portafiltro**
  - Cuanto más café molido contenga el portafiltro, más tardará el agua en atravesarlo.
  - Cuanto menos café molido, más rápidamente atravesará el agua el café molido en el portafiltro.
- **Presión de compresión con el compactador**
  - Cuanto menor sea la presión al compactar el café molido y más suelto quede este en el portafiltro, más rápidamente lo atravesará el agua.

Recomendamos el siguiente procedimiento para identificar los ajustes perfectos para su café expreso. Para ello, necesitará una balanza de cocina y un vaso con 60 ml de capacidad, como mínimo.




Cambie siempre el grado de molienda en pequeños pasos de un nivel, como máximo.

1. Asegúrese de que el aparato esté encendido y el portafiltro esté debidamente precalentado.
2. Ajuste el molinillo al nivel de molienda 15 (véase capítulo «Programar los ajustes propios») - «Ajustar el grado de molienda»).

**IMPORTANTE:** Gire el recipiente para granos de un ajuste grueso a uno fino (**1**) solo durante el funcionamiento. De lo contrario, el molinillo (**3**) podría sufrir daños o quedar obstruido.

3. Ponga unos 16 g de granos de café expreso en el recipiente para granos (véase capítulo «Preparativos» - «Llenar granos de café expreso»), muélalos y llene con ellos el filtro doble (**21**) (véase capítulo «Preparativos» - «Llenar el portafiltro») y comprima firmemente el café molido con el compactador.
4. Introduzca el portafiltro con filtro en el alojamiento del portafiltro (**10**).
5. Marque, en el vaso, la altura de llenado correspondiente a unos 60 ml para un expreso doble y coloque el vaso en la placa de apoyo (**15**) bajo el portafiltro.
6. Llene el vaso hasta la marca (véase capítulo «Programar los ajustes propios» - «Ajustar la cantidad de agua»), observando el indicador de presión (**32**) - la flecha debe estar dentro del área marcada como «Espresso».
7. Si la presión es insuficiente, reduzca el grado de molienda; si es excesiva, aumente el grado de molienda; repita los pasos **3** a **7** hasta que la flecha se encuentre dentro del área «Espresso».

8. Vuelva a llenar el vaso hasta la marca (véase capítulo «Ajustar la cantidad de agua») observando el tiempo en el indicador de la pantalla **(27)**. No debe superar los 35 segundos y, preferentemente, se mantendrá entre 25 y 30 segundos.
  9. Si se alcanza la marca en menos de 25 segundos, reduzca el grado de molienda; si pasan más de 30 segundos sin alcanzar la marca, aumente el grado de molienda; repita los pasos **3 a 9** hasta que el tiempo de preparación se encuentre entre 25 y 30 segundos.
  10. Repita los pasos **3 a 9** con el filtro individual **(17)**, pero empiece por llenarlo con unos 10 - 12 g de café expreso molido y llene el vaso con unos 30 ml de café expreso. Los valores del tiempo de preparación ideal también son válidos para el café expreso individual.
  11. Si el grado de molienda perfecto está entre dos grados de molienda, varíe un poco la presión de compresión con el compactador:
    - Si sale muy poco café expreso o el tiempo de preparación es demasiado largo, reduzca la presión de compresión;
    - si sale demasiado café expreso o el tiempo de preparación es demasiado corto, incremente la presión de compresión.
  12. Ahora, llene el recipiente para granos y guarde la cantidad de café expreso molido correspondiente (véase capítulo «Programar los ajustes propios» - «Ajustar la cantidad de café expreso molido»).  
Puede consultar el tiempo necesario en los intentos de molienda anteriores en el tiempo de molienda que aparece en el indicador de la pantalla **(23)**.
-  Con cada cambio del grado de molienda cambia la cantidad de café molido en polvo para un mismo tiempo de molienda. Por tanto, debe adaptar ocasionalmente los ajustes para su café expreso.
13. Ajuste la temperatura de preparación del café adecuada para el tipo de grano empleado (véase capítulo «Programar los ajustes propios» - «Ajustar la temperatura del agua»).














## 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 **(6)** (véase capítulo «Preparativos» – «Llenar el depósito de agua»).
2. Asegúrese de que el regulador de vapor **(8)** está en posición ● (apagado).

3. Encienda el aparato tocando la tecla  (35). El aparato pasa al modo precalentar: La tecla  parpadea lentamente y las teclas  (34) y   (33) se iluminan.  
Cuando termina el precalentamiento, todas las teclas y los indicadores de la pantalla se iluminan (excepto **DESCALE** (descalcificación) (26) y **SINGLE / DOUBLE** (individual / doble) (28)). El aparato está listo para el funcionamiento.
4. Prepare el portafiltro (16) 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 (15) bajo el portafiltro.  
 Si usa dos tazas, asegúrese de que están bien alineadas bajo sendas salidas del portafiltro.
6. Toque la tecla  (expreso individual, 31) o  (expreso doble, 30) para iniciar el proceso de preparación de café. La tecla correspondiente parpadea y la luz de control correspondiente (28) se ilumina. La cantidad de agua ajustada pasa a través del portafiltro hasta la(s) taza(s) y, en el indicador de la pantalla (27) aparece el tiempo de procesamiento.
7. Conmute el aparato al modo de reposo tocando la tecla . Todas las teclas excepto la tecla  se apagan.  
 Si no se realiza ninguna otra acción, el aparato pasa automáticamente al modo de reposo después de unos 30 minutos. Todas las teclas excepto la tecla  se apagan. Para volver a encender el aparato, tocar la tecla .



## Preparar espuma de leche

1. Llene el depósito de agua (6) (véase capítulo «Preparativos» – «Llenar el depósito de agua»).
2. Oriente la salida de vapor (9) sobre la bandeja de goteo (13) o un recipiente vacío.
3. Asegúrese de que el regulador de vapor (8) está en posición  (apagado).
4. Encienda el aparato tocando la tecla  (35). El aparato pasa al modo precalentar: La tecla  parpadea lentamente y las teclas  (34) y   (33) se iluminan.  
Cuando termina el precalentamiento, todas las teclas y los indicadores de la pantalla se iluminan (excepto **DESCALE** (descalcificación) (26) y **SINGLE / DOUBLE** (individual / doble) (28)). El aparato está listo para el funcionamiento.
5. Sitúe el regulador de vapor (8) unos segundos en la posición  (vapor) para evacuar el agua condensada. La luz de control  (24) parpadea.
6. Vierta aproximadamente dos tercios de leche fría del frigorífico con un contenido de grasa de al menos el 2 % en la jarrita de leche para espumar.
7. Oriente la salida de vapor a la jarrita de leche y suméjala en la leche.
8. Inicie el proceso de espumado girando el regulador de vapor hasta la posición . La luz de control  parpadea.
9. 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.



10. Cuando la espuma tenga la consistencia deseada, gire el regulador de vapor hasta la posición ● y saque el recipiente hacia abajo.
11. Golpee ligeramente el recipiente de espumado una o dos veces sobre una base firme para compactar la espuma.
12. Vierta la espuma de leche en el vaso donde vaya a beber o colóquela con una cuchara.
13. 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.

14. Conmute el aparato al modo de reposo tocando la tecla . Todas las teclas excepto la tecla  se apagan.







Si no se realiza ninguna otra acción, el aparato pasa automáticamente al modo de reposo después de unos 30 minutos. Todas las teclas excepto la tecla  se apagan. Para volver a encender el aparato, tocar la tecla .

### Dispensar agua caliente



1. Llene el depósito de agua (6) (véase capítulo «Preparativos» – «Llenar el depósito de agua»).
2. Oriente la salida de vapor (9) sobre la bandeja de goteo (13) o un recipiente vacío.
3. Asegúrese de que el regulador de vapor (8) está en posición ● (apagado).
4. Encienda el aparato tocando la tecla  (35). El aparato pasa al modo precalentar. La tecla  parpadea lentamente y las teclas  (34) y  (33) se iluminan. Cuando termina el precalentamiento, todas las teclas y los indicadores de la pantalla se iluminan (excepto **DESCALE** (descalcificación) (26) y **SINGLE / DOUBLE** (individual / doble) (28)). El aparato está listo para el funcionamiento.



Se dispensan aprox. 190 – 240 ml de agua caliente. Asegúrese de que el recipiente sea suficientemente grande.

5. Coloque el regulador de vapor (8) en la posición  (agua caliente). La luz de control  (25) parpadea.
6. Gire el regulador de vapor a la posición ● cuando se haya dispensado la cantidad deseada de agua caliente.
7. Conmute el aparato al modo de reposo tocando la tecla . Todas las teclas excepto la tecla  se apagan.



Si no se realiza ninguna otra acción, el aparato pasa automáticamente al modo de reposo después de unos 30 minutos. Todas las teclas excepto la tecla  se apagan. Para volver a encender el aparato, tocar la tecla .

## 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 (7), 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. Sujete la espuma de leche con una cuchara o una espátula de plástico y vierta la leche caliente sobre el expreso.
5. Con una cuchara, saque la espuma del recipiente y cubra con ella el cappuccino.

### 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 (7), para que la leche se mantenga lo más caliente posible.
4. Prepare el expreso (véase capítulo «Preparación» - «Preparar un expreso»).
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 (**16**) del aparato y vacíelo (véase capítulo «Preparativos» - «Sacar el portafiltro del aparato»).
2. Saque el filtro usado (**17, 21**) (véase capítulo «Preparativos» - «Colocar / retirar el filtro»).
3. Vacíe la bandeja de goteo (**13**) 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 (**9**) se debe limpiar después de cada uso para evitar obturaciones.

1. Gire la salida de vapor para situarla sobre la bandeja de goteo (**13**).
2. Encienda el aparato tocando la tecla  (**35**). El aparato pasa al modo precalentar. La tecla  parpadea lentamente y las teclas  (**34**) y  (**33**) se iluminan. Cuando termina el precalentamiento, todas las teclas y los indicadores de la pantalla se iluminan (excepto **DESCALE** (descalcificación) (**26**) y **SINGLE / DOUBLE** (individual / doble) (**28**)). El aparato está listo para el funcionamiento.
3. Coloque el regulador de vapor (**8**) en la posición  (agua caliente). El aparato comienza a dispensar agua y los restos de leche salen por la salida de vapor. La luz de control  (**25**) parpadea.
4. Pase un paño húmedo por la salida de vapor.

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

### Limpiar el molinillo

1. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la red eléctrica.
2. Gire el recipiente para granos (**1**) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la barra de escala en el aparato y la flecha de la escala con el símbolo del candado en el recipiente para granos coincidan (**imagen F**).
3. Tire del recipiente para granos hacia arriba.
4. Vacíe el recipiente para granos y elimine con cuidado los restos de granos del molinillo (**3**).









Asegúrese de que el tapón del fondo del recipiente para granos esté completamente cerrado (**imagen G**).

5. Vuelva a colocar el recipiente para granos en el molinillo: La flecha de la escala con el símbolo del candado en el recipiente para granos y la barra de escala en el aparato deben apuntar una sobre la otra. Gire el recipiente para granos en el sentido de las agujas del reloj hasta que la escala del grado de molienda esté delante.
6. Enchufe el aparato a la toma de corriente.



Si el recipiente para granos no está correctamente colocado, al encender el aparato se iluminan en rojo la luz de control **GRIND**  (molienda) **(22)** y las teclas  **(34)** y  **(33)**.

7. Encienda el aparato tocando la tecla  **(35)**. El aparato pasa al modo precalentar. La tecla  parpadea lentamente y las teclas  **(34)** y  **(33)** se iluminan. Cuando termina el precalentamiento, todas las teclas y los indicadores de la pantalla se iluminan (excepto **DESCALE** (descalcificación) **(26)** y **SINGLE / DOUBLE** (individual / doble) **(28)**). El aparato está listo para el funcionamiento.
8. Toque la tecla  **(34)** o  **(33)**, varias veces en caso necesario, para moler el resto de granos en el molinillo. Se sabe que el resto de granos de café se han molido porque el ruido de molienda es distinto.
9. Extraiga el enchufe de la toma de corriente.
10. Vuelva a sacar el recipiente para granos.
11. Agarre el pequeño estribo de la corona de molienda y gire la corona de molienda en sentido contrario a las agujas del reloj. Se libera del bloqueo y puede retirarse.
12. Limpie la corona de molienda con el pincel de limpieza. También puede utilizar un poco de agua y detergente si es necesario.
13. Limpie el interior del molinillo con el pincel de limpieza.
14. Vuelva a colocar la corona de molienda en el molinillo y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que se deslice hacia abajo en el molinillo y encaje en su sitio.
15. Vuelva a colocar el recipiente para granos y llénelo de nuevo (véase capítulo «Preparativos» - «Llenar granos de café expreso»).

## 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 mediante la luz de control **DESCALE** **(26)** cuándo se debe descalcificar el aparato.




Recomendamos el siguiente intervalo de descalcificación para una preparación media de 1-2 expresos dobles:






- Agua muy dura (más de 26 °dH): aprox. cada 3 meses
- Agua de dureza media (15–21 °dH): aprox. cada 4 meses
- Agua muy blanda (0–3 °dH): aprox. cada 8 meses

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

### Descalcificación con el concentrado descalcificador prémium de BEEM

1. Llene el depósito de agua (6) 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). Debe haber al menos 1 litro en el depósito de agua.
2. Asegúrese de que la bandeja de goteo (13) esté vacía y bien ajustada en el aparato y de que el portafiltro (16) con el filtro doble (21) esté insertado en el alojamiento del portafiltro (10) (véase capítulo «Preparativos»).
3. Coloque un recipiente adecuado bajo el portafiltro y bajo la salida de vapor (9).
4. Toque y mantenga pulsadas las teclas  (31),  (30) y  (29). El aparato empieza el proceso de descalcificación. La luz de control **DESCALE** (descalcificación) (26) parpadea y el indicador de la pantalla (27) muestra el número de tazas que se han preparado.





Tan pronto como parpadee la luz de control **DESCALE** (descalcificación) (26), llevar a cabo estos pasos en los 60 segundos siguientes:

5. Situar el regulador de vapor (8) en la posición  (vapor). La luz de control  (24) parpadea, la luz de control **DESCALE** (descalcificación) se ilumina y el indicador de la pantalla (27) muestra el tiempo transcurrido. La bomba de agua funciona, sale agua caliente durante aprox. 2 minutos del alojamiento del portafiltro y de la salida de vapor.
6. Cuando no salga más agua, gire el regulador de vapor a la posición .

**IMPORTANTE:** Los siguientes dos pasos deben realizarse en los siguientes 5 minutos para que el proceso de descalcificación pueda continuar:

7. Vacíe el depósito de agua y llénelo de nuevo con agua limpia.
8. Vacíe los dos recipientes.

A continuación, se limpia todo el sistema:

9. Sitúe el regulador de vapor en la posición  (agua caliente). La luz de control  (25) parpadea, la luz de control **DESCALE** (descalcificación) se ilumina y el indicador de la pantalla (27) muestra el tiempo transcurrido. La bomba de agua funciona, sale agua caliente durante aprox. 2 minutos del alojamiento del portafiltro y de la salida de vapor.
10. Cuando no salga más agua, gire el regulador de vapor a la posición . La luz de control **DESCALE** (descalcificación) se apaga. Las otras teclas se iluminan, se emite una señal acústica y la tecla  se ilumina permanentemente. El proceso de descalcificación ha terminado.

## 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 de corriente.
	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 (6).	No llene el depósito de agua en exceso.
	El regulador de vapor (8) no está en la posición ●.	Coloque siempre el selector en la posición ●, cuando no haya ningún recipiente bajo la salida del portafiltro o de vapor (9).
	La bandeja de goteo (13) está llena.	Vacíe la bandeja de goteo.
No se puede colocar el portafiltro (16).	Hay demasiado café expreso molido en el portafiltro.	Agregar menos café expreso molido.

Problema	Posible causa	Solución
El expreso se sale por el lateral del portafiltro (16).	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 (17, 21).
A pesar del sonido de bombeo, no sale agua del aparato.	No hay agua en el depósito de agua (6).	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 prene 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 (16).	Agregar menos café expreso molido.
	En la toma de agua bajo el depósito de agua (6) sigue colocada la protección de transporte.	Extraiga el tapón de color naranja / rojo antes de poner en marcha el aparato.
	El filtro (17, 21) está obstruido.	Limpie el filtro, en caso dado con ayuda de la aguja de limpieza (20).
	El aparato está calcificado.	Descalcifique el aparato.
El expreso cae demasiado rápido a la taza.	El café expreso molido no está suficientemente comprimido.	Prene un poco más el café expreso molido.
	El café expreso molido empleado tiene un grano demasiado grueso.	Use un café expreso molido con un grado de molienda más fino.
	No hay suficiente café expreso molido en el portafiltro (16).	Agregar más café expreso molido.

Problema	Posible causa	Solución
El molinillo (3) no funciona. No se muele ningún expreso.	Si el molinillo funciona de forma continua durante más de 3 minutos, se desconecta temporalmente por seguridad.	Espere aprox. 6 minutos e inténtelo de nuevo. Un período de reposo entre varias moliendas protegerá el molinillo.
	La corona de molienda no está insertada correctamente en el molinillo (3).	Al bloquear la corona de molienda, se debe sentir una clara resistencia. A continuación, doble el estribo metálico hacia abajo.
	El molinillo (3) está obstruido.	Limpie el molinillo (véase capítulo «Limpieza y cuidado» – «Limpiar el molinillo»).
	El recipiente para granos (1) no está correctamente colocado.	Siga los consejos en las siguientes líneas.
No se puede colocar el recipiente para granos (1).	Hay granos de café bloqueando la abertura del molinillo (3).	Retire todos los granos de café del molinillo que sobresalgan de la corona de molienda.
	El recipiente para granos presenta una posición incorrecta.	Al colocar el recipiente para granos, sosténgalo de modo que la escala del grado de molienda en la parte posterior y la flecha de la escala con el símbolo del candado en el recipiente para granos y la barra de escala en el aparato estén situadas una encima de la otra (imagen F).
	El cierre del fondo del recipiente para granos no está en la posición correcta.	Gire el tapón del recipiente para granos para que quede completamente cerrado (imagen G).
	La corona de molienda no está insertada correctamente en el molinillo (3).	Al bloquear la corona de molienda, se debe sentir una clara resistencia. A continuación, doble el estribo metálico hacia abajo.
Sabor desagradable del expreso o de la leche.	Los granos de café son antiguos.	Vacíe el recipiente para granos (1), limpie el molinillo (3) y añada nuevos granos de café expreso.
	El agua en el depósito de agua (6) no es reciente.	Limpie el depósito de agua y añada agua fresca. No deje restos de agua durante mucho tiempo.

Problema	Posible causa	Solución
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:	02362
Número de modelo:	CM5020DI-GS
Suministro de tensión:	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Potencia:	3000 W
Presión de preparación de café:	15 bar
Clase de protección:	I
ID manual de instrucciones:	Z 02362 M BEV2 0323 as



## Eliminación



Deseche el material de embalaje de forma respetuosa con el medioambiente y deposítelo en el puesto de reciclaje correspondiente.



El símbolo que figura al lado (cubo de basura tachado con guión bajo) significa que los aparatos viejos no deben tirarse a la basura doméstica, sino que deben llevarse a puntos de recogida especiales.

Los dueños de aparatos antiguos de carácter privado pueden entregarlos gratuitamente en los puntos de recogida de las autoridades públicas de gestión de residuos o en los puntos de recogida establecidos por los fabricantes y distribuidores en el sentido de la Ley alemana sobre dispositivos eléctricos y electrónicos (ElektroG), para que puedan eliminarse de forma respetuosa con el medioambiente y se recuperen materias primas valiosas. En caso de eliminación inadecuada, pueden liberarse componentes tóxicos al medioambiente, lo que conlleva efectos adversos para la salud de los seres humanos, los animales y las plantas. Las tiendas que comercializan aparatos eléctricos y electrónicos también están obligadas a aceptar su devolución.

**La prevención de residuos supone una contribución aún más valiosa a la protección del medioambiente. Por tanto, siempre que sea posible, además del uso propio continuado o la reparación, la entrega a segundos usuarios supone una alternativa ecológica a la eliminación.**

Todos los derechos reservados.

## Opcionalmente disponible



### **BEEM Premium Entkalker Konzentrat**

Descaler Concentrate  
Concentré Anticalcaire  
Concentrado descalcificador  
Anticalcare concentrato  
Art.Nr. 08506



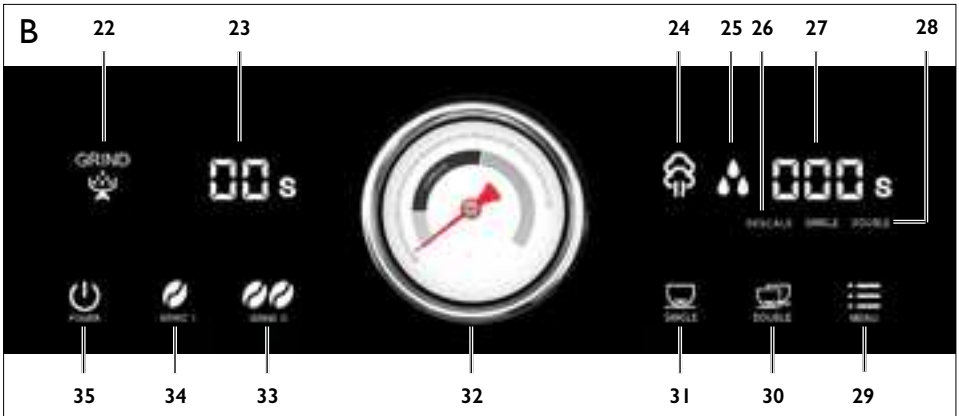
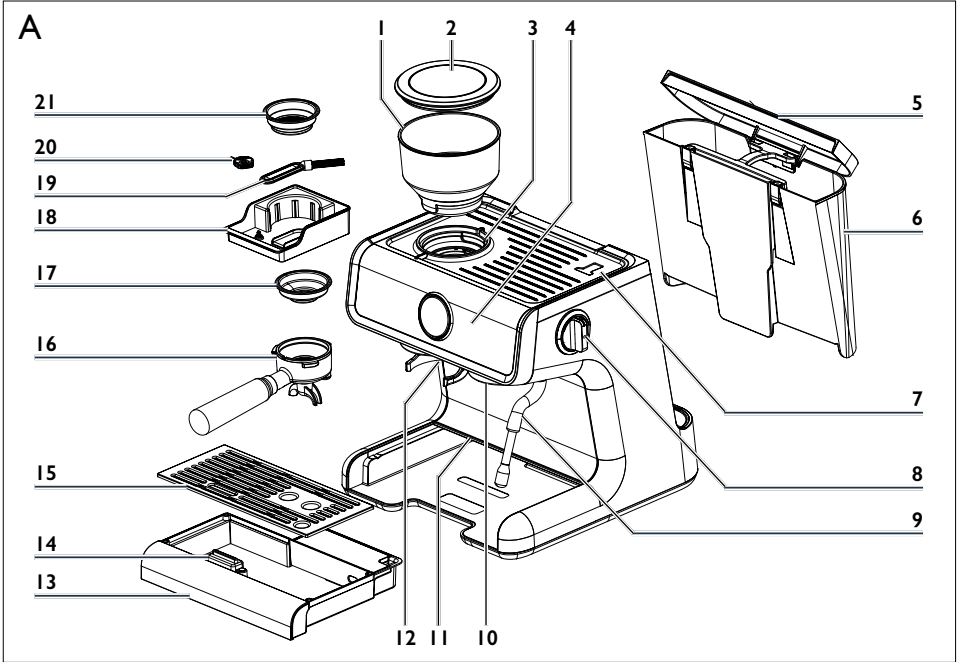
### **BEEM Premium Reinigungstabletten**

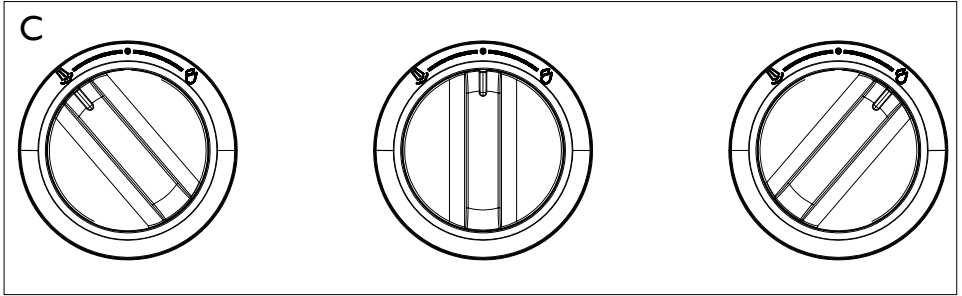
Cleaning tablets  
Pastilles de nettoyage  
Tabletas de limpieza  
Pastiglie per la pulizia  
Art. Nr. 07292 (50x) / 00426 (20x)





- 132**    **Contenuto della confezione**
- 132**    **Panoramica dell'apparecchio**
- 133**    **Informazioni sulle istruzioni per l'uso**
- 133**    **Destinazione d'uso**
- 134**    **Indicazioni di sicurezza**
- 137**    **Prima del primo utilizzo**
- 137**    **Installazione e collegamento dell'apparecchio**
- 138**    **Uso e funzioni**
- 138    Display
- 139    Campi di comando
- 139    Indicazione di pressione
- 139    Regolatore del vapore
- 139    Piastra di mantenimento in caldo
- 140**    **Programmazione di impostazioni individuali**
- 140    Impostazione del grado di macinatura
- 140    Impostazione della quantità di Espresso in polvere
- 141    Impostazione della quantità di acqua
- 141    Impostazione della temperatura dell'acqua
- 142**    **Preparativi**
- 142    Inserimento/rimozione della vaschetta raccogli gocce
- 142    Riempimento del serbatoio dell'acqua
- 143    Riempimento con chicchi per Espresso
- 143    Inserimento/rimozione del filtro
- 143    Riempimento del braccetto portafiltro
- 144    Inserimento del braccetto portafiltro nell'apparecchio
- 144    Rimozione del braccetto portafiltro dall'apparecchio
- 144    Svuotamento del filtro
- 144**    **Suggerimenti**
- 145    Come trovare le impostazioni perfette per il proprio Espresso
- 147**    **Preparazione**
- 147    Preparazione dell'Espresso
- 147    Preparazione della schiuma di latte
- 148    Emissione di acqua calda
- 149**    **Ricette per le specialità di caffè**
- 149    Cappuccino
- 149    Latte Macchiato normale
- 150    Caffè americano
- 150**    **Pulizia e cura**
- 151    Pulizia della bocchetta del vapore
- 151    Pulizia del macinacaffè
- 152    Rimozione del calcare
- 153**    **Conservazione**
- 154**    **Risoluzione dei problemi**
- 157**    **Garanzia e limitazioni di responsabilità**
- 158**    **Dati tecnici**
- 158**    **Smaltimento**





D



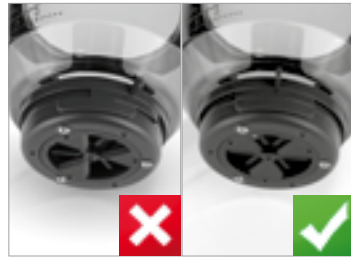
E



F



G



## Contenuto della confezione

- Apparecchio principale
- Serbatoio dell'acqua con coperchio
- Contenitore per chicchi con coperchio
- Vaschetta raccogli gocce
- Vassoio
- Braccetto portafiltro
- Filtro grande per caffè in polvere per la preparazione di 2 tazze di Espresso o 1 tazza di Espresso doppio
- Filtro piccolo per caffè in polvere per la preparazione di 1 tazza di Espresso o 1 tazzina di caffè
- Spazzola di pulizia
- Pennello per la pulizia
- Ago per la pulizia
- Bricco per latte
- Pressino
- Istruzioni per l'uso

Controllare che il contenuto della confezione sia completo 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

(per le illustrazioni vedere le prime pagina)

### Figura A – Apparecchio e accessori

- 1 Contenitore per chicchi
- 2 Coperchio del contenitore per chicchi
- 3 Macinacaffè
- 4 Campo di comando con display e indicazione di pressione
- 5 Coperchio del serbatoio dell'acqua
- 6 Serbatoio dell'acqua
- 7 Piastra di mantenimento in caldo con base per il pressino
- 8 Regolatore del vapore (vapore/acqua calda)
- 9 Bocchetta del vapore
- 10 Alloggiamento del braccetto portafiltro
- 11 Vano per il cassetto per gli utensili di pulizia
- 12 Uscita del caffè in polvere
- 13 Vaschetta raccogli gocce
- 14 Galleggiante
- 15 Vassoio
- 16 Braccetto portafiltro
- 17 Filtro singolo
- 18 Cassetto per gli utensili di pulizia
- 19 Pennello per la pulizia
- 20 Ago per la pulizia
- 21 Filtro doppio

### Figura B – Campo di comando

- 22 **GRIND (macinatura)**  – Spia di controllo contenitore per chicchi
- 23 Indicazione del display durata della macinatura
- 24  – Spia di controllo vapore
- 25  – Spia di controllo acqua calda
- 26 **DESCALE (pulizia/rimozione del calcare)** – Spia di controllo rimozione del calcare
- 27 Indicazione del display durata della preparazione/ Numero di tazze preparate/ Temperatura dell'acqua/
- 28 **SINGLE/DOUBLE (singolo/doppio)** – Spia di controllo modalità infusione
- 29 Campo /MENU – Impostazioni
- 30 Campo /DOUBLE (doppio) – Modalità infusione Espresso doppio
- 31 Campo /SINGLE (singolo) – Modalità infusione Espresso singolo
- 32 Indicazione di pressione
- 33 Campo /GRIND II (macinatura II) – Modalità macinatura Espresso doppio
- 34 Campo /GRIND I (macinatura I) – Modalità macinatura Espresso singolo
- 35 Campo /POWER (alimentazione) – Interruttore di alimentazione

## Congratulazioni!

Gentile Cliente,

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

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 per l'uso. 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



Adatto agli 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 Espresso con chicchi per Espresso. 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.

## 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, il regolatore e i campi 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 collegamento 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 collegamento 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 non toccare la bocchetta del vapore, in quanto durante l'emissione di vapore e acqua calda diventa bollente.
- Dopo l'uso, fare molta attenzione quando si estrae il braccetto portafiltro. Possono essere presenti residui di acqua bollente all'interno o sopra il braccetto portafiltro!
- Far raffreddare il braccetto portafiltro prima di svuotarlo.

- Non versare acqua nel serbatoio 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.
- Tenere lontano dal contenitore per chicchi e dal vano del macinacaffè capi d'abbigliamento, fazzoletti, scarpe, gioielli, cravatte e capelli lunghi.
- Quando l'apparecchio è in funzione non inserire le mani o oggetti nel vano dei chicchi e in quello del macinacaffè!
- 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 contenitore per chicchi, il braccetto portafiltro e il serbatoio dell'acqua sono inseriti correttamente!
- Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina di alimentazione 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 di alimentazione dalla presa elettrica tirare sempre la spina di alimentazione e mai il cavo di alimentazione!
- 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 la condotta dell'acqua è dotata di una protezione per il trasporto che deve essere rimossa. Rimuovere il serbatoio dell'acqua (6) dall'apparecchio spingendolo verticalmente verso l'alto. Nel punto di accesso dell'acqua sull'apparecchio è presente un tappo arancio, 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 con chicchi per Espresso per rimuovere eventuali residui di produzione ancora presenti nel macinacaffè 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 (includere 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 29 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 di alimentazione in una presa elettrica. Il campo  (35) si illumina e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio si trova in modalità standby.

## Uso e funzioni

### Display

Il display dell'apparecchio ha le seguenti indicazioni e spie di controllo:


#### **GRIND (macinatura)**

Queste spie di controllo (22) si illuminano di rosso se il contenitore per chicchi (1) non è (completamente) inserito nel macinacaffè (3). Non appena il contenitore per chicchi è inserito correttamente, il simbolo  si spegne e la spia di controllo **GRIND (MACINATURA)** si illumina di bianco. Durante l'operazione di macinatura la spia di controllo **GRIND (MACINATURA)** e il simbolo  si illuminano di bianco.


Durata della macinatura [s]

Quest'indicazione del display (23) mostra i secondi passati dall'inizio dell'operazione di macinatura. L'indicazione del display si spegne non appena l'operazione di macinatura è terminata.

 (Vapore)

Questa spia di controllo (24) lampeggia se il regolatore del vapore (8) si trova in posizione .

 (Acqua calda)

Questa spia di controllo (25) lampeggia se il regolatore del vapore (8) si trova in posizione .

Il sistema di riscaldamento a blocco termico a due circuiti permette in qualsiasi momento di effettuare l'infusione dell'Espresso e di montare il latte con vapore senza dover aspettare gli adeguamenti di temperatura.

#### **DESCALE (pulizia/rimozione del calcare)**

Questa spia di controllo (26) si illumina se dall'apparecchio deve essere rimosso il calcare e durante la procedura di rimozione del calcare.

Durata della preparazione [s]

Quest'indicazione del display (27) mostra i secondi passati dall'inizio della preparazione.

#### **SINGLE/DOUBLE (SINGOLO/DOPPIO)**

Durante la preparazione di un Espresso singolo o di un Espresso doppio, si illumina la spia di controllo corrispondente (28).

## Campi di comando

L'apparecchio dispone di sei campi di comando.



Premere il campo **(35)** per accendere e spegnere l'apparecchio.



Toccare questo campo **(34)** per avviare/arrestare l'operazione di macinatura per un Espresso singolo o impostare la quantità di Espresso in polvere.



Toccare questo campo **(33)** per avviare/arrestare l'operazione di macinatura per un Espresso doppio o impostare la quantità di Espresso in polvere.



Toccare questo campo **(31)** per avviare/arrestare l'operazione di infusione per un Espresso singolo o impostare la quantità di acqua.



Toccare questo campo **(30)** per avviare/arrestare l'operazione di infusione per un Espresso doppio o impostare la quantità di acqua.



Toccare questo campo **(29)** per accedere all'impostazione della temperatura.

I campi di comando sono allo stesso tempo delle spie di controllo che lampeggiando e illuminandosi indicano che le relative funzioni sono attive.



I campi di comando hanno ancora altre funzioni salvate che vengono spiegate dettagliatamente nei capitoli corrispondenti.

## Indicazione di pressione

L'indicatore sull'indicazione di pressione **(32)** mostra la pressione di infusione durante la preparazione dell'espresso. L'indicatore dovrebbe trovarsi idealmente nello spazio "Espresso". Se durante la preparazione l'indicatore si trova al di fuori di questo spazio, è necessario adattare le impostazioni per l'Espresso (vedere capitolo "Programmazione di impostazioni individuali" e capitolo "Suggerimenti").

## Regolatore del vapore

Con il regolatore del vapore **(8)** viene regolata l'emissione di vapore e acqua calda (**Figura C**).



In questa posizione non viene emesso vapore.



In questa posizione viene emesso vapore.



In questa posizione viene emessa acqua calda.



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



## Piastra di mantenimento in caldo

Sulla piastra di mantenimento in caldo **(7)** 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.

## Programmazione di impostazioni individuali

Il grado di macinatura e la quantità di caffè in polvere macinato durante ogni operazione di macinatura possono essere impostati in modo individuale. Allo stesso modo è possibile programmare separatamente e in modo individuale la quantità di acqua per l'Espresso singolo o 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, toccare i campi  (35) e  (29) contemporaneamente fin quando viene emesso un segnale acustico.

### Impostazione del grado di macinatura

Ruotare il contenitore per chicchi (1) verso destro o sinistra fin quando il trattino della scala sull'apparecchio non punta sulla posizione con il grado di macinatura desiderato (**Figura D**).

**NOTA BENE:** ruotare il contenitore per chicchi solo durante il funzionamento di un'impostazione da grosso a fine, altrimenti il macinacaffè (3) potrebbe danneggiarsi o intasarsi.

È possibile scegliere tra 30 diversi livelli:

- completamente a sinistra: livello di macinatura più grossolano
- completamente a destra: livello di macinatura più fine

Consigliamo di iniziare con un livello di macinatura di 15 e di definire gradualmente l'impostazione perfetta per il proprio gusto personale.

Notare che i livelli di macinatura 20-30 sono per Espresso in polvere macinato grossolanamente. Un grado di macinatura grosso influisce sul gusto dell'Espresso, in quanto l'Espresso in polvere macinato grossolanamente riduce il tempo di estrazione, indebolendo l'Espresso.



Quando si cambia intensità di macinatura, nel macinacaffè è ancora presente il resto dell'Espresso in polvere nell'intensità di macinatura precedente.

### Impostazione della quantità di Espresso in polvere




Di fabbrica sono preimpostati 12 g per un Espresso singolo e 16 g circa per un Espresso doppio.





La quantità preimpostata dipende dal relativo grado di macinatura. È possibile impostare la quantità di Espresso in polvere regolando la durata della macinatura.



L'apparecchio salva la durata della macinatura solo se raggiunge almeno 5 secondi (5-6 g). I valori inferiori vengono ignorati. In questo modo si impedisce che la programmazione venga modificata inavvertitamente.

1. Accertarsi che il contenitore per chicchi (1) sia riempito con una quantità sufficiente di chicchi per Espresso e sia inserito correttamente (vedere capitolo "Preparativi" – "Riempimento con chicchi per Espresso").
2. Inserire il braccetto portafiltro (16) con il filtro corrispondente (17, 21) nell'uscita del caffè in polvere (12) (**Figura E**).


3. Toccare e mantenere il campo  (Espresso singolo, **34**) o  (Espresso doppio, **33**) fin quando non è stata emessa la quantità desiderata di Espresso in polvere. Il campo corrispondente e il campo  (**29**) lampeggiano. La durata della macinatura viene mostrata sull'indicazione del display (**23**).
4. Lasciare il campo. Questa durata della macinatura viene salvata. Viene emesso un segnale acustico.




 Per ripristinare la durata della macinatura alle impostazioni di fabbrica, toccare e mantenere il campo  e il campo  o  fin quando non viene emesso un segnale acustico.





Accertarsi di impostare nuovamente, se necessario, la quantità di Espresso in polvere in caso di modifica del grado di macinatura.

### Impostazione della quantità di acqua

Di fabbrica sono preimpostati 60 ml per un Espresso singolo e 90 g per un Espresso doppio. Notare che durante l'estrazione nell'Espresso in polvere rimane un po' d'acqua, per cui non riempire la tazza dell'Espresso con 60 o 90 ml precisi.

 L'apparecchio salva la quantità dell'acqua solo se vi sono 20-125 ml per un Espresso singolo o 20-250 ml per un Espresso doppio.


1. Accertarsi che il serbatoio dell'acqua (**6**) sia riempito con una quantità sufficiente di acqua (vedere capitolo "Preparativi" – "Riempimento del serbatoio dell'acqua").
2. Riempire il braccetto portafiltro (**16**) con Espresso in polvere (vedere capitolo "Preparativi" – "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 "Preparativi" – "Inserimento del braccetto portafiltro nell'apparecchio").
4. Porre una tazza sotto il braccetto portafiltro.
5. Toccare e mantenere il campo  (Espresso singolo, **31**) o  (Espresso doppio, **30**) fin quando non è stata emessa la quantità desiderata di acqua. Il campo corrispondente e il campo  (**29**) lampeggiano. La durata della preparazione viene mostrata sull'indicazione del display (**27**).
6. Lasciare il campo. Questa quantità di acqua viene salvata. Viene emesso un segnale acustico.

 Per ripristinare la quantità di acqua alle impostazioni di fabbrica, toccare e mantenere il campo  (**29**) e il campo  o  fin quando non viene emesso un segnale acustico.

### Impostazione della temperatura dell'acqua

È possibile scegliere tra quattro diverse temperature di infusione: 90/92/94/96 °C. Di fabbrica è preimpostata una temperatura di infusione di 92 °C.


Per modificare questa impostazione, procedere come segue.


1. Toccare il campo  (**29**) per circa 3-4 secondi. Viene emesso un segnale acustico e il campo lampeggia. Sull'indicazione del display (**27**) viene mostrata la temperatura attualmente impostata.





Se non viene eseguita alcuna impostazione nell'arco dei successivi 60 secondi, la procedura si interrompe e viene mantenuta l'impostazione precedente.

2. Le temperature sono salvate sui campi di comando. Toccare il campo desiderato:


 (34) – 90 °C

 (33) – 92 °C

 (31) – 94 °C

 (30) – 96 °C

Il campo  lampeggia e il campo di temperatura corrispondente scelto si illumina.

3. Toccare nuovamente il campo  Viene emesso un segnale acustico e l'impostazione è salvata.

## Preparativi

### Inserimento/rimozione della vaschetta raccogliocce

L'apparecchio viene fornito con una vaschetta raccogliocce (13), poiché dopo la rimozione della tazza possono ancora cadere delle gocce di Espresso dal braccetto portafiltro (16).

1. Inserire la vaschetta raccogliocce nella base dell'apparecchio. Inserire la vaschetta raccogliocce leggermente piegata in modo che possa incastrarsi. Accertarsi che sia inserita correttamente nell'apparecchio.
2. Porre il vassoio (15) sulla vaschetta raccogliocce.
3. Per rimuovere la vaschetta raccogliocce, piegarla leggermente in avanti ed estrarla con cautela dall'apparecchio.



Dietro la vaschetta raccogliocce si trova un piccolo cassetto per gli utensili di pulizia (18). Inserirlo nell'apposito vano (11) prima di inserire la vaschetta raccogliocce.

### 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 (6) dall'apparecchio, tirandolo verso l'alto.
2. Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua (5).
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.



Se l'apparecchio avverte che il serbatoio dell'acqua ha troppo poca acqua, tutti i campi di comando lampeggiano e viene emesso un segnale acustico.

### Riempimento con chicchi per Espresso

1. Accertarsi che il contenitore per chicchi (1) sia inserito correttamente (vedere capitolo "Pulizia e cura" – "Pulizia del macinacaffè").
2. Togliere il coperchio (2) del contenitore per chicchi.
3. Riempire il contenitore per chicchi con chicchi per Espresso. Non riempire in eccesso!
4. Riposizionare il coperchio sul contenitore per chicchi.












Quando si passa a un altro tipo di Espresso, nel macinacaffè (3) è ancora presente caffè in polvere del tipo precedente. È possibile che sia necessario pulire prima il macinacaffè (vedere capitolo "Pulizia e cura" – "Pulizia del macinacaffè").

### Inserimento/rimozione del filtro

1. Inserire il filtro corrispondente (17, 21) nel braccetto portafiltro (16).
2. Per estrarre il filtro dal braccetto portafiltro, utilizzare eventualmente l'ago per la pulizia (20). Questo può essere posto tra il braccetto portafiltro e il filtro per sollevare il filtro.

### Riempimento del braccetto portafiltro

1. Toccare il campo  (35) per accendere l'apparecchio.
2. Accertarsi che il contenitore per chicchi sia inserito correttamente (vedere capitolo "Pulizia e cura" – "Pulizia del macinacaffè") e sia riempito con una quantità sufficiente di chicchi per Espresso (vedere capitolo "Preparativi" – "Riempimento con chicchi per Espresso").
3. Se le spie di controllo nei campi  (34) e  (33) si illuminano di bianco, il macinacaffè (3) è pronto all'uso.
4. Inserire il braccetto portafiltro (16) con il filtro nell'uscita del caffè in polvere (12) (Figura E).
5. Toccare il campo  (Espresso singolo, 34) o  (Espresso doppio, 33). Il campo lampeggia durante l'operazione di macinatura; in più il simbolo  (22) si illumina di bianco. L'Espresso in polvere macinato fine cade nel braccetto portafiltro. Dopo che la quantità impostata di Espresso in polvere è stata macinata, l'operazione di macinatura si arresta automaticamente. Il campo  o  si illumina in maniera durevole e il simbolo  si spegne.
6. Premere bene l'Espresso in polvere nel braccetto portafiltro con il pressino a circa 10-12 kg.
7. Rimuovere l'Espresso in polvere in eccesso dal bordo del braccetto portafiltro.



È possibile riempire il braccetto portafiltro anche con Espresso in polvere già macinato. Badare a premere anche questo con il pressino.

**NOTA BENE:** se l'Espresso in polvere è premuto eccessivamente, l'acqua non riesce a scorrere. In questo caso l'operazione di infusione viene interrotta, viene emesso un segnale di avvertimento e tutti i campi si illuminano.

### Inserimento del braccetto portafiltro nell'apparecchio

1. Tenere saldamente il braccetto portafiltro riempito (**16**) dal manico e porlo con un angolo di 45° nell'alloggiamento del braccetto portafiltro (**10**).
2. Ruotare il braccetto portafiltro verso destra fino all'arresto. Il manico punta dritto in avanti.

### Rimozione del braccetto portafiltro dall'apparecchio

1. Prendere il braccetto portafiltro (**16**) dal manico e ruotarlo di circa 45° verso sinistra.
2. Si allenta e può essere rimosso dall'apparecchio tirandolo 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 "Preparativi" – "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 suggerimenti.

- Preriscaldare sempre le tazze sulla piastra di mantenimento in caldo (**7**).
- Sciacquare le tazze appena prima dell'uso con acqua calda.
- Riempire il serbatoio dell'acqua (**6**) 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 (**17, 21**) e il braccetto portafiltro (**16**) prima di riempirlo con Espresso in polvere per preriscaldare il braccetto portafiltro.
- Se si desidera preparare la schiuma di latte, dopo aver riscaldato l'apparecchio lasciar fuoriuscire del vapore caldo attraverso la bocchetta del vapore (**9**).
- A seconda delle possibilità, utilizzare sempre Espresso in polvere appena macinato per sprigionare al meglio l'aroma.



- Non premere l'Espresso in polvere in modo troppo forte nel braccetto portafiltro. Se si preme l'Espresso in polvere con troppa forza, l'operazione può interrompersi o la durata della preparazione aumenta, facendo creare più sostanze amare.  
È possibile utilizzare una bilancia per misurare la pressione di contatto. La pressione di contatto ideale è di circa 10-12 kg. Dopo la pressatura devono rimanere circa 6 mm di spazio libero sotto il bordo del filtro.
- Consigliamo di iniziare con un tempo di preparazione tra 25 e 30 secondi e di definire gradualmente l'impostazione perfetta per il proprio gusto personale. Tempi di infusione superiori ai 35 secondi producono una bevanda molto amara.
- 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.

## Come trovare le impostazioni perfette per il proprio Espresso

Per avere un Espresso come al bar regolare perfettamente tra loro i seguenti 3 parametri.

- **Grado di macinatura dell'Espresso in polvere**
  - Più fine è la polvere, più lentamente l'acqua vi passerà attraverso.
  - Più grossolano è l'Espresso in polvere, più velocemente l'acqua attraverserà la polvere.
- **Quantità dell'Espresso in polvere sul braccetto portafiltro**
  - Più polvere è contenuta sul braccetto portafiltro, più lentamente l'acqua scorrerà al suo interno.
  - Più grossolana è la polvere, più velocemente l'acqua la attraverserà nel braccetto portafiltro.
- **Pressione di contatto con il pressino**
  - Minore è la pressione durante la pressatura della polvere e più libero rimane l'Espresso in polvere sul braccetto portafiltro, più velocemente l'acqua potrà scorrervi attraverso.

Consigliamo la seguente procedura per trovare le impostazioni perfette per il proprio Espresso. È necessaria a tale scopo anche una bilancia e un piccolo bicchiere con almeno 60 ml di volume di riempimento.




Modificare gradualmente il grado di macinatura procedendo sempre di un livello di macinatura alla volta.

1. Accertarsi che l'apparecchio sia acceso e il braccetto portafiltro sia ben preriscaldato.
2. Impostare il macinacaffè sul livello di macinatura 15 (vedere capitolo "Programmazione di impostazioni individuali" - "Impostazione del grado di macinatura").

**NOTA BENE:** ruotare il contenitore per chicchi (1) solo durante il funzionamento di un'impostazione da grosso a fine. altrimenti il macinacaffè (3) potrebbe danneggiarsi o intasarsi.

3. Riempire circa 16 g di chicchi per Espresso nel contenitore per chicchi (vedere capitolo "Preparativi" - Riempimento con chicchi per Espresso), macinarli nel filtro doppio (21) (vedere capitolo "Preparativi" - Riempimento del braccetto portafiltro) e premere bene la polvere con il pressino.





4. Inserire il braccetto portafiltro con il filtro nell'alloggiamento del braccetto portafiltro (**10**).
5. Contrassegnare sul bicchiere il livello di riempimento di circa 60 ml per un Espresso doppio e collocare il bicchiere sul vassoio (**15**) sotto il braccetto portafiltro.
6. Riempire il bicchiere fino al contrassegno (vedere capitolo "Programmazione di impostazioni individuali" - "Impostazione della quantità di acqua") e osservare contemporaneamente l'indicazione di pressione (**32**): l'indicatore dovrebbe trovarsi nello spazio con la dicitura "Espresso".
7. Se la pressione è troppo bassa, ridurre il grado di macinatura, in caso di pressione troppo alta, aumentare il grado di macinatura; ripetere i passaggi da **3** a **7** fino a quando l'indicatore non si trova nello spazio "Espresso".
8. Riempire nuovamente il bicchiere fino al contrassegno (vedere capitolo "Impostazione della quantità di acqua") e osservare contemporaneamente il tempo sull'indicazione del display (**27**). Non dovrebbe superare i 35 secondi e idealmente dovrebbe rimanere fra i 25 e i 30 secondi.
9. Se il contrassegno viene raggiunto in meno di 25 secondi, ridurre il grado di macinatura, se il contrassegno viene raggiunto dopo più di 30 secondi, aumentare il grado di macinatura; ripetere i passaggi da **3** a **9** fino a quando la durata della preparazione si aggira fra i 25 e i 30 secondi.
10. Ripetere i passaggi da **3** a **9** con il filtro singolo (**17**), ma riempirlo all'inizio con circa 10-12 g di Espresso in polvere e riempire il bicchiere con circa 30 ml di Espresso. I valori per una durata della preparazione ideale valgono anche per l'Espresso singolo.
11. Se il grado di macinatura perfetto risiede fra due livelli di macinatura, variare un po' la pressione di contatto con il pressino:
  - se l'Espresso è poco o la durata della preparazione è troppo lunga, ridurre la pressione di contatto;
  - se l'Espresso è troppo o la durata della preparazione è troppo breve, aumentare la pressione di contatto.
12. Riempire ora il contenitore per chicchi e conservare la quantità di polvere corrispondente (vedere capitolo "Programmazione di impostazioni individuali" - "Impostazione della quantità di Espresso in polvere").  
Il tempo necessario può essere ricavato dalla durata della macinazione visualizzata sull'indicazione del display (**23**) durante i precedenti tentativi di macinazione.  
 Ad ogni modifica del grado di macinatura si modifica la quantità di Espresso in polvere per la stessa durata della macinatura. Perciò saltuariamente andrebbero adattate anche le impostazioni per il proprio Espresso.
13. Impostare la temperatura di infusione adatta al tipo di chicco utilizzato (vedere capitolo "Programmazione di impostazioni individuali" - "Impostazione della temperatura dell'acqua").

## 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 (6) (vedere capitolo "Preparativi" "Riempimento del serbatoio dell'acqua").
2. Accertarsi che il regolatore del vapore (8) sia in posizione ● (spento).
3. Accendere l'apparecchio toccando il campo  (35). L'apparecchio passa in modalità preriscaldamento. Il campo  lampeggia lentamente e i campi  (34) e  (33) si illuminano. Una volta terminato il preriscaldamento, tutti i campi di comando e le indicazioni del display si illuminano (eccetto **DESCALE (pulizia/rimozione del calcare) (26)** e **SINGLE/DOUBLE (SINGOLO/DOPPIO) (28)**). L'apparecchio è pronto all'uso.
4. Preparare il braccetto portafiltro (16) come descritto nel capitolo "Preparativi" per l'Espresso desiderato e inserirlo nell'apparecchio.
5. Porre una o due tazze adatte sul vassoio (15) sotto il braccetto portafiltro.







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

6. Toccare il campo  (Espresso singolo, 31) o  (Espresso doppio, 30) per avviare l'operazione di infusione. Il campo corrispondente lampeggia e la spia di controllo corrispondente (28) si illumina. La quantità impostata di acqua scorre nella/e tazza/e attraverso il braccetto portafiltro e sull'indicazione del display (27) viene mostrato il tempo di preparazione.
7. Porre l'apparecchio in modalità standby toccando il campo . Tutti i campi, tranne , si spengono.














Se non viene eseguita nessun'altra azione, dopo circa 30 minuti l'apparecchio passa automaticamente in modalità standby. Tutti i campi, tranne , si spengono. Per riaccendere l'apparecchio, toccare il campo .

### Preparazione della schiuma di latte






1. Riempire il serbatoio dell'acqua (6) (vedere capitolo "Preparativi" "Riempimento del serbatoio dell'acqua").
2. Puntare la bocchetta del vapore (9) sulla vaschetta raccogliacqua (13) o in un recipiente vuoto.
3. Accertarsi che il regolatore del vapore (8) sia in posizione ● (spento).
4. Accendere l'apparecchio toccando il campo  (35). L'apparecchio passa in modalità preriscaldamento. Il campo  lampeggia lentamente e i campi  (34) e  (33) si illuminano.

Una volta terminato il preriscaldamento, tutti i campi di comando e le indicazioni del display si illuminano (eccetto **DESCALE (pulizia/rimozione del calcare) (26)** e **SINGLE/DOUBLE (SINGOLO/DOPPIO) (28)**). L'apparecchio è pronto all'uso.

5. Porre per alcuni secondi il regolatore del vapore (8) in posizione  (vapore) per far fuoriuscire la condensa presente. La spia di controllo  (24) lampeggia.
  6. 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%.
  7. Puntare la bocchetta del vapore nel bricco per latte e inserirla nel latte.
  8. Avviare la montatura, ruotando il regolatore del vapore in posizione . La spia di controllo  lampeggia.
  9. 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.
  10. Una volta che la schiuma di latte ha raggiunto la consistenza desiderata, ruotare il regolatore del vapore in posizione  ed estrarre il contenitore per la montatura portandolo verso il basso.
  11. Battere il contenitore per la montatura una o due volte su una base stabile per addensare la schiuma di latte.
  12. Versare la schiuma di latte nella tazza o prelevarla con un cucchiaino.
  13. 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 raccogliogocce affinché quest'ultima non si riempia eccessivamente durante la successiva preparazione.
14. Porre l'apparecchio in modalità standby toccando il campo . Tutti i campi, tranne , si spengono.

 Se non viene eseguita nessun'altra azione, dopo circa 30 minuti l'apparecchio passa automaticamente in modalità standby. Tutti i campi, tranne , si spengono. Per riaccendere l'apparecchio, toccare il campo .






## Emissione di acqua calda

1. Riempire il serbatoio dell'acqua (6) (vedere capitolo "Preparativi—" "Riempimento del serbatoio dell'acqua").
2. Puntare la bocchetta del vapore (9) sulla vaschetta raccogliogocce (13) o in un recipiente vuoto.
3. Accertarsi che il regolatore del vapore (8) sia in posizione  (spento).
4. Accendere l'apparecchio toccando il campo  (35). L'apparecchio passa in modalità preriscaldamento. Il campo  lampeggia lentamente e i campi  (34) e  (33) si illuminano. Una volta terminato il preriscaldamento, tutti i campi di comando e le indicazioni del display si



illuminano (eccetto **DESCALE (pulizia/rimozione del calcare) (26)** e **SINGLE/DOUBLE (SINGOLO/DOPPIO) (28)**). L'apparecchio è pronto all'uso.



Vengono emessi circa 190-240 ml di acqua calda. Accertarsi che il recipiente sia abbastanza grande!

5. Posizionare il regolatore del vapore **(8)** in posizione  (acqua calda). La spia di controllo  **(25)** lampeggia.
6. Una volta che è stata emessa la quantità desiderata di acqua calda, ruotare il regolatore del vapore in posizione .
7. Porre l'apparecchio in modalità standby toccando il campo . Tutti i campi, tranne , si spengono.



Se non viene eseguita nessun'altra azione, dopo circa 30 minuti l'apparecchio passa automaticamente in modalità standby. Tutti i campi, tranne , si spengono. Per riaccendere l'apparecchio, toccare il campo .

## 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 **(7)**, 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. Mantenere indietro la schiuma di latte con un cucchiaino o una spatola di plastica e versare il latte caldo sull'Espresso.
5. Prelevare la schiuma di latte con un cucchiaino dal contenitore per la montatura e distribuirla come cappuccio sul cappuccino.

### 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 **(7)**, affinché il latte rimanga il più caldo possibile.
4. Preparare l'Espresso (vedere capitolo “Preparazione” – “Preparazione dell'Espresso”).
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 **(16)** dall'apparecchio e svuotarlo (vedere capitolo “Preparativi” – “Rimozione del braccetto portafiltro dall'apparecchio”).
2. Rimuovere il filtro utilizzato **(17, 21)** (vedere capitolo “Preparativi” – “Inserimento/rimozione del filtro”).
3. Svuotare la vaschetta raccogliocce **(13)** dopo ogni utilizzo (vedere capitolo “Preparativi” – “Inserimento/rimozione della vaschetta raccogliocce”).
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 (9) dopo ogni utilizzo.

1. Ruotare la bocchetta del vapore al di sopra della vaschetta raccogli-gocce (13).
2. Accendere l'apparecchio toccando il campo  (35). L'apparecchio passa in modalità preriscaldamento. Il campo  lampeggia lentamente e i campi  (34) e  (33) si illuminano. Una volta terminato il preriscaldamento, tutti i campi di comando e le indicazioni del display si illuminano (eccetto **DESCALE (pulizia/rimozione del calcare) (26)** e **SINGLE/DOUBLE (SINGOLO/DOPPIO) (28)**). L'apparecchio è pronto all'uso.
3. Posizionare il regolatore del vapore (8) in posizione  (acqua calda). L'apparecchio avvia l'emissione di acqua e i resti di latte vengono sciacquati dalla bocchetta del vapore. La spia di controllo  (25) lampeggia.
4. 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 per la pulizia.





## Pulizia del macinacaffè



1. Accertarsi che l'apparecchio sia staccato dalla rete elettrica.
2. Ruotare il contenitore per chicchi (1) in senso antiorario fin quando il trattino della scala sull'apparecchio e la freccia della scala con il simbolo del lucchetto sul contenitore per chicchi non coincidono (**Figura F**).
3. Tirare il contenitore per chicchi verso l'alto.
4. Svuotare il contenitore per chicchi e rimuovere con cautela i chicchi residui dal macinacaffè (3).

 Accertarsi che la chiusura sulla base del contenitore per chicchi sia completamente chiusa (**Figura G**).

5. Riporre il contenitore per chicchi sul macinacaffè: la freccia della scala con il simbolo del lucchetto sul contenitore per chicchi e il trattino della scala sull'apparecchio devono coincidere. Ruotare il contenitore per chicchi in senso orario fin quando la scala del grado di macinatura non è avanti.
6. Inserire la spina di alimentazione nella presa elettrica.

 Se il contenitore per chicchi non è alloggiato correttamente, le spie di controllo **GRIND (macinatura)**  (22) e i campi  (34) e  (33) si illuminano di rosso dopo l'accensione.

7. Accendere l'apparecchio toccando il campo  (35). L'apparecchio passa in modalità preriscaldamento. Il campo  lampeggia lentamente e i campi  (34) e  (33) si illuminano. Una volta terminato il preriscaldamento, tutti i campi di comando e le indicazioni del display si illuminano (eccetto **DESCALE (pulizia/rimozione del calcare) (26)** e **SINGLE/DOUBLE (SINGOLO/DOPPIO) (28)**). L'apparecchio è pronto all'uso.

8. Toccare il campo  (34) o  (33) eventualmente più volte per macinare i chicchi residui che si trovano nel macinacaffè.  
È possibile riconoscere che i chicchi residui sono stati macinati dal diverso rumore di macinatura.
9. Staccare di nuovo la spina dalla presa elettrica.
10. Rimuovere il contenitore per chicchi.
11. Afferrare la piccola staffa sulla corona di macinatura e ruotare quest'ultima in senso antiorario. Si allenta dal dispositivo di arresta e può essere rimosso.
12. Pulire la corona di macinatura con il pennello per la pulizia. All'occorrenza, è possibile utilizzare dell'acqua e del detergente.
13. Pulire il macinacaffè dall'interno con il pennello per la pulizia.
14. Riporre la corona di macinatura sul macinacaffè e ruotarla in senso orario fin quando non scivola sul macinacaffè in basso e si innesta producendo uno scatto udibile.
15. Riporre il contenitore per chicchi e riempirlo nuovamente (vedere capitolo "Preparativi" – "Riempimento con chicchi per Espresso").

## 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.

La spia di controllo **DESCALE (pulizia/rimozione del calcare)** (26) indica se è necessario rimuovere il calcare dall'apparecchio.

Considerando una preparazione media di 1-2 Espresso doppi, consigliamo i seguenti intervalli per la rimozione del calcare:




- acqua molto dura (oltre 26 °dH): circa ogni 3 mesi
- acqua di media durezza (15-21 °dH): circa ogni 4 mesi
- acqua molto morbida (0-3 °dH): circa ogni 8 mesi

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




## Rimozione del calcare con l'anticalcare concentrato Premium BEEM

1. Riempire il serbatoio dell'acqua (6) fino al contrassegno **MAX** con una soluzione concentrato-acqua nella proporzione massima di 1:20 (una parte di concentrato e 20 parti di acqua). Nel serbatoio dell'acqua deve esserci almeno 1 litro d'acqua.



2. Accertarsi che la vaschetta raccogli gocce (**13**) sia vuota e che sia alloggiata correttamente nell'apparecchio e che il braccetto portafiltro (**16**) con il filtro doppio (**21**) sia inserito nell'alloggiamento del braccetto portafiltro (**10**) (vedere capitolo "Preparativi").
3. Porre un recipiente adatto sotto il braccetto portafiltro e sotto la bocchetta del vapore (**9**).
4. Toccare e tenere premuti i campi  (**31**),  (**30**) e  (**29**). L'apparecchio inizia la procedura di rimozione del calcare. La spia di controllo **DESCALE (pulizia/rimozione del calcare)** (**26**) lampeggia e l'indicazione del display (**27**) mostra il numero di tazze già preparate.





Non appena la spia di controllo **DESCALE (pulizia/rimozione del calcare)** (**26**) lampeggia, eseguire i seguenti passaggi entro i 60 secondi successivi.

5. Posizionare il regolatore del vapore (**8**) in posizione  (vapore).  
La spia di controllo  (**24**) lampeggia, la spia di controllo **DESCALE (pulizia/rimozione del calcare)** si illumina e l'indicazione del display (**27**) indica il tempo trascorso.  
La pompa dell'acqua funziona, dall'alloggiamento del braccetto portafiltro e dalla bocchetta del vapore fuoriesce acqua calda per circa 2 minuti.
6. Se non fuoriesce più acqua, ruotare il regolatore del vapore in posizione .

**IMPORTANTE:** i seguenti due passaggi devono essere effettuati entro 5 minuti affinché la procedura di rimozione del calcare possa essere proseguita.

7. Svuotare il serbatoio dell'acqua e riempirlo nuovamente con acqua pulita.
8. Svuotare i due recipienti.

Segue la pulizia dell'intero sistema.

9. Posizionare il regolatore del vapore in posizione  (acqua calda).  
La spia di controllo  (**25**) lampeggia, la spia di controllo **DESCALE (pulizia/rimozione del calcare)** si illumina e l'indicazione **27** indica il tempo trascorso.  
La pompa dell'acqua funziona, dall'alloggiamento del braccetto portafiltro e dalla bocchetta del vapore fuoriesce acqua calda per circa 2 minuti.
10. Se non fuoriesce più acqua, ruotare il regolatore del vapore in posizione . La spia di controllo **DESCALE (pulizia/rimozione del calcare)** si spegne. Gli altri campi si illuminano, viene emesso un segnale acustico e il campo  si illumina in modo prolungato.  
La procedura di rimozione del calcare è conclusa.

## 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 di alimentazione non si inserisce correttamente nella presa elettrica.	Correggere la posizione della spina di alimentazione.
	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 (6).	Non riempire eccessivamente il serbatoio dell'acqua!
	Il regolatore del vapore (8) non è in posizione ●.	Porre il selettore sempre in posizione ● se non vi è alcun recipiente sotto l'uscita del braccetto portafiltro o sotto la bocchetta del vapore (9).
	La vaschetta raccogliacqua (13) è piena.	Svuotare la vaschetta raccogliacqua.
Non è possibile inserire il braccetto portafiltro (16).	C'è troppo Espresso in polvere nel braccetto portafiltro.	Inserire meno Espresso in polvere.
L'Espresso scorre lungo la parte esterna del braccetto portafiltro (16).	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 (17, 21).

Problema	Possibile causa	Soluzione
Nonostante il rumore della pompa, non fuoriesce acqua dall'apparecchio.	Non c'è acqua nel serbatoio dell'acqua <b>(6)</b> .	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 <b>(16)</b> .	Inserire meno Espresso in polvere.
	Nel punto di accesso dell'acqua sotto il serbatoio dell'acqua <b>(6)</b> è ancora inserita la protezione per il trasporto.	Rimuovere il tappo arancione/rosso prima di mettere in funzione l'apparecchio.
	Il filtro <b>(17, 21)</b> è ostruito.	Pulire il filtro, eventualmente tramite l'ago per la pulizia <b>(20)</b> .
	L'apparecchio contiene calcare.	Rimuovere il calcare dall'apparecchio.
L'Espresso scende troppo velocemente nella tazza.	L'Espresso in polvere è stato pressato in modo troppo debole.	Premere l'Espresso in polvere un po' più forte.
	L'Espresso in polvere è macinato troppo grossolanamente.	Utilizzare l'Espresso in polvere con un grado di macinazione più fine.
	C'è troppo poco Espresso in polvere nel braccetto portafiltro <b>(16)</b> .	Inserire più Espresso in polvere.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il macinacaffè <b>(3)</b> non funziona. L'Espresso non viene macinato.	Se il macinacaffè funziona ininterrottamente per più di 3 minuti, si spegne provvisoriamente per motivi di sicurezza.	Attendere circa 6 minuti e riprovare. Un tempo di riposo tra più procedure di macinatura protegge il macinacaffè.
	La corona di macinatura non è inserita correttamente nel macinacaffè <b>(3)</b> .	Durante il bloccaggio della corona di macinatura deve essere percepibile una resistenza notevole. Dopodiché piegare la staffa di metallo verso il basso.
	Il macinacaffè <b>(3)</b> è ostruito.	Pulire il macinacaffè (vedere capitolo "Pulizia e cura" - Pulizia del macinacaffè").
	Il contenitore per chicchi <b>(1)</b> non è inserito correttamente.	Seguire i suggerimenti riportati nelle righe seguenti.
Non è possibile porre il contenitore per chicchi <b>(1)</b> .	I chicchi di caffè bloccano l'apertura del macinacaffè <b>(3)</b> .	Rimuovere tutti chicchi di caffè dal macinacaffè che sporgono oltre la corona di macinatura.
	Il contenitore per chicchi è nella posizione errata.	Durante l'inserimento mantenere il contenitore in modo che la scala del grado di macinatura dietro e la freccia della scala con il simbolo del lucchetto sul contenitore per chicchi e il trattino della scala sull'apparecchio coincidono <b>(Figura F)</b> .
	La chiusura sulla base del contenitore per chicchi non è nella posizione corretta.	Ruotare la chiusura sul contenitore per chicchi in modo che sia chiuso completamente <b>(Figura G)</b> .
	La corona di macinatura non è inserita correttamente nel macinacaffè <b>(3)</b> .	Durante il bloccaggio della corona di macinatura deve essere percepibile una resistenza notevole. Dopodiché piegare la staffa di metallo verso il basso.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Sapore spiacevole dell'Espresso o del latte.	I chicchi per Espresso sono troppo vecchi.	Svuotare il contenitore per chicchi (1), pulire il macinacaffè (3) e versare nuovi chicchi per Espresso.
	L'acqua nel serbatoio dell'acqua (6) 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:	02362
Codice modello:	CM5020DI-GS
Alimentazione:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza:	3000 W
Pressione di infusione:	15 bar
Classe di protezione:	I
ID istruzioni per l'uso:	Z 02362 M BEV2 0323 as



## Smaltimento



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



Il simbolo a fianco (bidone barrato sottolineato) significa che i vecchi apparecchi non appartengono ai rifiuti domestici ma a sistemi speciali di raccolta e restituzione.

I proprietari di vecchi apparecchi domestici possono consegnarli gratuitamente presso i punti di raccolta delle autorità pubbliche di gestione dei rifiuti o presso i punti di ritiro istituiti dai produttori e dai distributori in conformità con la legge ElektroG, in modo da poterle smaltire in modo ecologico e recuperare preziose materie prime. In caso di smaltimento improprio, nell'ambiente possono finire sostanze velenose che hanno effetti dannosi per la salute su persone, animali e piante. I negozi che mettono a disposizione sul mercato apparecchiature elettriche ed elettroniche sono anche obbligati a riprenderle.

**La prevenzione dei rifiuti offre un contributo ancora più prezioso alla protezione dell'ambiente. Ove possibile, quindi, oltre all'ulteriore uso o alla riparazione, la consegna a un secondo utilizzatore è un'alternativa ecologicamente valida allo smaltimento.**

Tutti i diritti riservati.

## Disponibili come opzione



### **BEEB Premium Entkalker Konzentrat**

Descaler Concentrate  
Concentré Anticalcaire  
Concentrado descalcificador  
Anticalcare concentrato  
Art.Nr. 08506



### **BEEB Premium Reinigungstabletten**

Cleaning tablets  
Pastilles de nettoyage  
Tabletas de limpieza  
Pastiglie per la pulizia  
Art. Nr. 07292 (50x) / 00426 (20x)

**Importeur | Importer | Importateur | importador | Importatore:**

BEEM Germany GmbH

Stormarnring 14

22145 Stapelfeld

Deutschland | Germany | Allemagne | Alemania | Germania

**Kundenservice | Customer service | Service après-vente |  
Servicio de atención al cliente | Servizio di assistenza clienti:**

Am Heisterbusch 1 / 19258 Gallin

Deutschland | Germany | Allemagne | Alemania | Germania

T +49 (0)38851 · 314345 \*)

\*) Anruf in das deutsche Festnetz zum Tarif Deines Anbieters.

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

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

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

Chiamata su rete fissa tedesca alla tariffa del proprio operatore.

[www.beem.de](http://www.beem.de)

