

1	
2	<b>Lieferumfang</b>
2	<b>Geräteübersicht</b>
3	<b>Informationen zu Deiner Gebrauchsanleitung</b>
3	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>
4	<b>Sicherheitshinweise</b>
7	<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>
7	<b>Gerät aufstellen und anschließen</b>
8	<b>Bedienung und Funktionen</b>
8	Bedienfelder
8	Kontrollleuchten
8	Dampfgregler
9	Warmhalteplatte
9	<b>Eigene Einstellungen programmieren</b>
9	Mahlgrad einstellen
9	Espressopulvermenge einstellen
10	Wassermenge einstellen
10	Wassertemperatur einstellen
11	<b>Vorbereitung</b>
11	Abtropfschale einsetzen / herausnehmen
11	Wassertank füllen
11	Espressobohnen einfüllen
12	Siebeinsatz einsetzen / herausnehmen
12	Siebträger befüllen
12	Siebträger in das Gerät einsetzen
12	Siebträger aus dem Gerät herausnehmen
13	Siebeinsatz entleeren
13	<b>Tipps</b>
14	<b>Zubereitung</b>
14	Espresso zubereiten
14	Milchschaum zubereiten
15	Heißwasser ausgeben
16	<b>Rezepte für Kaffeespezialitäten</b>
16	Cappuccino
16	Latte Macchiato
17	Caffè Americano
17	<b>Reinigung und Pflege</b>
17	Dampfdüse reinigen
18	Mahlwerk reinigen
19	Entkalken
20	<b>Aufbewahrung</b>
20	<b>Fehlerbehebung</b>
23	<b>Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen</b>
23	<b>Technische Daten</b>
24	<b>Entsorgung</b>

## 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
- 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

### Legende

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

#### Bild A – Gerät und Zubehörteile

- 1 Bohnenbehälter
- 2 Deckel Bohnenbehälter
- 3 Mahlwerk
- 4 Bedienfeld
- 5 Wassertankdeckel
- 6 Wassertank
- 7 Warmhalteplatte mit Tamper-Ablage
- 8 Dampfregler (Dampf/Heißwasser)
- 9 Dampfdüse
- 10 Siebträgeraufnahme
- 11 Fach für Schublade Reinigungsutensilien
- 12 Kaffeepulverausgabe
- 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 Feld  – Ein- / Ausschalter

23 Feld  – Mahlmodus Double Espresso

24 Feld  – Brühmodus Single Espresso

25 Feld  – Einstellungen

26 Feld  – Brühmodus Double Espresso

27 **STEAM / HOT WATER** – Kontrollleuchte Betriebstemperatur erreicht

28 Temperatur- und Druckanzeige

29 **CLEAN / DESCALE** – Kontrollleuchte Entkalken

30 Feld  – Mahlmodus Single Espresso

## 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



Ergänzende Informationen



(z. B. durch Strom oder Feuer)



Für Lebensmittel geeignet.



Sicherheitshinweise aufmerksam durchlesen und an diese halten.



Vorsicht vor heißen Oberflächen!



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 zusammengebaut 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 Kaffeeegenuss 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 Küchenoberschranke 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  (22) blinkt. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

## Bedienung und Funktionen

### Bedienfelder

Das Gerät verfügt über sechs Bedienfelder:



Das Feld **(22)** berühren, um das Gerät ein- und auszuschalten.



Dieses Feld **(30)** berühren, um den Mahlvorgang für einen Single-Espresso zu starten / stoppen bzw. Menge des Espressopulvers einzustellen.



Dieses Feld **(23)** berühren, um den Mahlvorgang für einen Double-Espresso zu starten / stoppen bzw. Menge des Espressopulvers einzustellen.



Dieses Feld **(24)** berühren, um den Brühvorgang für einen Single-Espresso zu starten / stoppen bzw. Wassermenge einzustellen.



Dieses Feld **(26)** berühren, um den Brühvorgang für einen Double-Espresso zu starten / stoppen bzw. Wassermenge einzustellen.



Dieses Feld **(25)** 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.

### Kontrollleuchten

Das Gerät verfügt über zwei Kontrollleuchten:

**STEAM / HOT WATER** Diese Kontrollleuchte **(27)** leuchtet, sobald das Gerät Betriebstemperatur erreicht hat. Das zweikreisige Thermoblock-Heizsystem ermöglicht jederzeit Espresso zu brühen und Milch mit Dampf aufzuschäumen, ohne Temperaturanpassungen abwarten zu müssen.

**CLEAN / DESCALE** Diese Kontrollleuchte **(29)** leuchtet, wenn das Gerät entkalkt werden muss und während des Entkalkungsvorganges.

### Dampfgregler

Mit dem Dampfgregler **(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 Dampfgregler 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  (22) und  (25) gleichzeitig, bis alle aufblinken und 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**).

**BEACHTET:** Drehe den Bohnenbehälter nur während des Betriebes von einer groben zu einer feinen Einstellung. Ansonsten könnte das Mahlwerk (3) Schaden nehmen.

Es können 30 verschiedene Stufen eingestellt werden:

- ganz links: größte Mahlstufe
- ganz rechts: feinste Mahlstufe

Wir empfehlen mit einer Einstellung zwischen 5 und 10 zu starten und sich Schritt für Schritt an die perfekte Einstellungen für deinen persönlichen Geschmack heranzutasten.

Beachte dabei, die Mahlgradstufe 11 – 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 20 g für einen Double Espresso voreingestellt.



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, **30**) oder  (Double Espresso, **23**) solange, bis die gewünschte Menge an Espressopulver abgegeben wurde. Das entsprechende Feld sowie das Feld  (**25**) blinken.
4. Lasse das Feld los. Diese Mahldauer wird gespeichert. Es ertönt ein Signalton.

### 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, **24**) oder  (Double Espresso, **26**) solange, bis die gewünschte Menge an Wasser abgegeben wurde. Das entsprechende Feld sowie das Feld  (**25**) blinken.
6. Lasse das Feld los. Diese Menge an Wasser wird gespeichert. Es ertönt ein Signalton.

### 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  (**25**) für ca. 3 Sekunden berühren. Es ertönt ein Signalton und das Feld blinkt.

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

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

 (**30**) – 90 °C

 (**23**) – 92 °C

 (**24**) – 94 °C

 (**26**) – 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  (**22**), 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  (**30**) und  (**23**) 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, **30**) oder  (Double Espresso, **23**). Das Feld blinkt während des Mahlvorgangs. Frisch gemahlene Espressopulver fällt in den Siebträger. Nachdem die eingestellte Menge an Espressopulver gemahlen ist, stoppt der Mahlvorgang automatisch. Das Feld leuchtet dauerhaft.
6. Drücke das Espressopulver mit dem Tamper im Siebträger gut 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. Klopf 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 **BEEEM Abschlagbehälter** (Artikelnummer 03994) ist das kein Problem mehr. Der formschöne Abschlagbehälter verfügt über eine silikonummantelte Abklopfstange – das schon den Siebträger und erleichtert die spätere Reinigung. Und mit 650 ml bietet der **BEEEM 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 Espresso durch den Siebeinsatz (**17, 21**) und den Siebträger (**16**) laufen, bevor Du diese mit espressopulver befüllst.
- 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 espressopulver für eine optimale Entfaltung des Aromas.
- Drücke das espressopulver im Siebträger nicht zu fest an. Bei zu stark gepresstem espressopulver kann der Vorgang abgebrochen werden oder die Durchlaufzeit erhöht sich, wodurch vermehrt Bitterstoffe auftreten können.
- Entleere und reinige den Siebeinsatz nach jedem Gebrauch.
- Reinige und entkalk das Gerät regelmäßig (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ – „Entkalken“). Ein verunreinigtes und / oder verkalktes Gerät beeinträchtigt das Aroma.

## Zubereitung

### BEACHTEN!

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

### Espresso zubereiten

1. Befülle den Wassertank **(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  **(22)** berührst. Das Gerät schaltet in den Vorheizen-Modus. Das Feld  blinkt langsam und die Felder  **(30)** und  **(23)** leuchten. Ist das Vorheizen beendet, leuchten alle Bedienfelder sowie die Kontrollleuchte **STEAM / HOT WATER (27)**. 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, **24**) oder  (Double Espresso, **26**), um den Brühvorgang zu starten. Das entsprechende Feld blinkt. Die eingestellte Menge an Wasser läuft durch den Siebträger in die Tasse(n). Danach schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Alle Felder und die Kontrollleuchte **STEAM / HOT WATER** leuchten.
7. Schalte das Gerät in den Sleep-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 Sleep-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. Stelle den Dampfregler **(8)** auf Position  (Dampf).
4. Schalte das Gerät ein, indem du das Feld  **(22)** berührst. Das Gerät schaltet in den Vorheizen-Modus. Die Kontrollleuchte **STEAM / HOT WATER (27)** blinkt.

5. Hat das Gerät die richtige Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte **STEAM / HOT WATER** dauerhaft, das Gerät startet die Dampfausgabe und vorhandenes Kondenswasser wird abgeleitet.
  6. Drehe den Dampfgregler auf die Position ●, sobald kontinuierlich Dampf aus der Dampfdüse kommt.
  7. Fülle kühl-schrankkalte Milch mit einem Fettanteil von mind. 2 % zu etwa Zweidrittel zum Aufschäumen in das Milchkännchen.
  8. Richte die Dampfdüse in das Milchkännchen und tauche sie in die Milch ein.
  9. Starte den Aufschäumvorgang, indem Du den Dampfgregler nach und nach in die Position  drehst.
  10. 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.
  11. Drehe den Dampfgregler auf die Position ● und ziehe den Aufschäumbehälter nach unten heraus, wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz hat.
  12. Klopf den Aufschäumbehälter ein- bis zweimal auf einen festen Untergrund, um den Milchschaum zu verdichten.
  13. Gieße den Milchschaum in das Trinkgefäß oder schöpfe ihn mit einem Löffel ab.
  14. Reinige die Dampfdüse nach jeder Verwendung, um eine Verstopfung zu vermeiden (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ – „Dampfdüse reinigen“).
-  Entleere nach der Zubereitung die Abtropfschale, damit diese nicht bei einer weiteren Zubereitung überlaufen kann.
15. Schalte das Gerät in den Sleep-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 Sleep-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.

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

3. Stelle den Dampfgregler (8) auf Position  (Heißwasser).
4. Schalte das Gerät ein, indem du das Feld  (22) berührst. Das Gerät schaltet in den Vorheizen-Modus. Die Kontrollleuchte **STEAM / HOT WATER** (27) blinkt.

5. Hat das Gerät die richtige Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte **STEAM / HOT WATER** dauerhaft und das Gerät startet die Wasserabgabe.
6. Drehe den Dampfgler auf die Position ● wenn die gewünschte Menge an heißem Wasser ausgegeben wurde.
7. Schalte das Gerät in den Sleep-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 Sleep-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 abgeben“). 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. Stelle den Dampffregler **(8)** auf Position  (Heißwasser).

3. Schalte das Gerät ein, indem du das Feld  (22) berührst. Das Gerät schaltet in den Vorheizen-Modus. Die Kontrollleuchte **STEAM / HOT WATER (27)** blinkt.
4. Hat das Gerät die richtige Temperatur erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte **STEAM / HOT WATER** dauerhaft und das Gerät startet die Wasserabgabe und Milchreste werden aus der Dampfdüse herausgespült.
5. 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.



Sitzt der Bohnenbehälter nicht korrekt, leuchten die Felder  (30) und  (23) rot.

6. Stecke den Netzstecker in die Steckdose.
7. Schalte das Gerät ein, indem du das Feld  (22) berührst. Das Gerät schaltet in den Vorheizen-Modus. Das Feld  blinkt langsam und die Felder  und  leuchten. Ist das Vorheizen beendet, leuchten alle Bedienfelder sowie die Kontrollleuchte **STEAM / HOT WATER (27)**. Das Gerät ist betriebsbereit.
8. Berühre das Feld  (30) oder  (23), 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 nach links. 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 nach rechts, 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 **CLEAN / DESCALE (29)** an, wann das Gerät entkalkt werden muss.

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  (24),  (26) und  (25). Das Gerät startet den Entkalkungsvorgang.

Wenn die Kontrollleuchte **CLEAN / DESCALE (29)** schnell blinkt, folgende Schritte ausführen:

5. Den Dampfregler (8) auf Position  (Dampf) stellen.  
Die Kontrollleuchte **CLEAN / DESCALE** leuchtet und das Feld  (22) sowie die Kontrollleuchte **STEAM / HOT WATER (27)** blinken.  
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 Dampfregler 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 Dampfregler auf Position  (Heißwasser).

Die Kontrollleuchte **CLEAN / DESCAL** leuchtet und das Feld  sowie die Kontrollleuchte **STEAM / HOT WATER** blinken.

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 Dampfregler auf die Position . Die Kontrollleuchte **CLEAN / DESCAL** 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.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Es läuft Wasser aus dem Gerät.	Es befindet sich zu viel Wasser im Wassertank <b>(6)</b> .	Überfülle den Wassertank nicht!
	Der Dampfregler <b>(8)</b> steht nicht auf Position ●.	Stelle den Wahlschalter immer auf die Position ●, 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.
Der Espresso läuft an der Außenseite des Siebträgers <b>(16)</b> 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 <b>(17, 21)</b> .
Trotz Pumpgeräusch kommt kein Wasser aus dem Gerät.	Es ist kein Wasser im Wassertank <b>(6)</b> .	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 <b>(16)</b> .	Weniger espressopulver einfüllen.
	Auf dem Wasserzugang unter dem Wassertank <b>(6)</b> steckt noch der Transportschutz.	Zieh den orangefarbenen / roten Stöpsel heraus, bevor du das Gerät in Betrieb nimmst.
	Der Siebeinsatz <b>(17, 21)</b> ist verstopft.	Reinige den Siebeinsatz, ggf. mithilfe der Reinigungsnadel <b>(20)</b> .
	Das Gerät ist verkalkt.	Entkalke das Gerät.

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



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

## Technische Daten

Artikelnummer:	02012
Modellnummer:	CM5020D-GS
Spannungsversorgung:	220 – 240 V ~ 50–60 Hz
Leistung:	3000 W
Brühdruk:	15 bar
Schutzklasse:	I
ID Gebrauchsanleitung:	Z 02012 M BE V2 0721 uh



## Entsorgung



Entsorge das Verpackungsmaterial umweltgerecht und führe es der Wertstoffsammlung zu.



Dieses Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Entsorge dieses Gerät nicht als normalen Hausmüll, sondern umweltgerecht über einen behördlich zugelassenen Entsorgungsbetrieb.

Alle Rechte vorbehalten.