



**Bedienungsanleitung
Instruction Manual
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing**

**MILCHKAFFEE- und ESPRESSOMASCHINE
CAFFÈ LATTE and ESPRESSO MACHINE
MACHINE À CAFFÈ LATTE et ESPRESSO
KOFFIEZETAPPARAAT VOOR KOFFIE VERKEERD en ESPRESSO**

Lattespresso
Type: M300-F



BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH
Dieselstraße 19 – 21
Rosbach v.d.H., Germany

E-Mail: info@beem.de
Internet: www.beem.de



Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	4
2	Zu dieser Anleitung	4
3	Gerätebeschreibung und Lieferumfang	5
4	Wichtige Sicherheitshinweise	5
5	Vor dem ersten Gebrauch	7
6	Gebrauch.....	8
	6.1 Milchkaffee-Zubereitung	8
	6.2 Espresso Zubereitung	10
7	Reinigung	11
	7.1 Reinigung.....	11
	7.2 Entkalken.....	12
8	Störungen und Fehlerbehebung	12
9	Entsorgung	13
10	Technische Daten	13
11	Zertifizierungen	13
12	Garantie, Service, Reparaturen	14
13	Ersatzteile und Zubehör.....	15



Index of contents

1	Introduction	16
2	On these instructions	16
3	Description of appliance and scope of delivery.....	17
4	Important safety information	17
5	Before initial operation	19
6	Use.....	20
	6.1 Caffè latte preparation	20
	6.2 Espresso preparation	21
7	Cleaning	22
	7.1 Cleaning	23
	7.2 Descaling	23
8	Malfunctions and troubleshooting	24
9	Disposal	24
10	Technical data	25
11	Certification	25
12	Warranty, service, repairs	25
13	Spare parts and accessories	27



Sommaire

1	Introduction	28
2	À propos de ces instructions	28
3	Description de l'appareil et contenu de la livraison	29
4	Informations importantes relatives à la sécurité	29
5	Avant la première utilisation	31
6	Utilisation	32
	6.1 Préparation du caffè latte	32
	6.2 Préparation d'un espresso.....	34
7	Nettoyage.....	35
	7.1 Nettoyage	35
	7.2 Détartrage	36

8	Pannes et solutions	36
9	Mise au rebut	37
10	Données techniques	37
11	Certifications	37
12	Garantie, service, réparations	38
13	Pièces de rechange et accessoires	40



Inhoudsopgave

1	Inleiding	41
2	Over deze handleiding	41
3	Beschrijving van het apparaat en omvang van de levering	42
4	Belangrijke veiligheidsinstructies	42
5	Vóór het eerste gebruik	44
6	Gebruik	45
	6.3 Bereiding van koffie verkeerd	45
	6.4 Bereiding van espresso	47
7	Reiniging	48
	7.1 Reiniging	48
	7.2 Ontkalken	49
8	Storingen en oplossing van fouten	49
9	Afvalverwijdering	50
10	Technische gegevens	50
11	Certificeringen	50
12	Garantie, Service, Reparaturen	51
13	Wisselstukken en toebehoren	52

1 Einleitung

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Der Espresso- und Milchkaffeeekocher Lattespresso bietet Ihnen einen rundum vollendeten Kaffeeegenuss. Sie können Espresso in hervorragender Qualität mit einem tollen Aroma zubereiten. Das zusätzliche Ventil mit Düse erlaubt das Bereiten von Milchkaffee in einem einzigen Arbeitsgang.

Wir wünschen Ihnen viel Freude damit.

Ihre BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur

2 Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

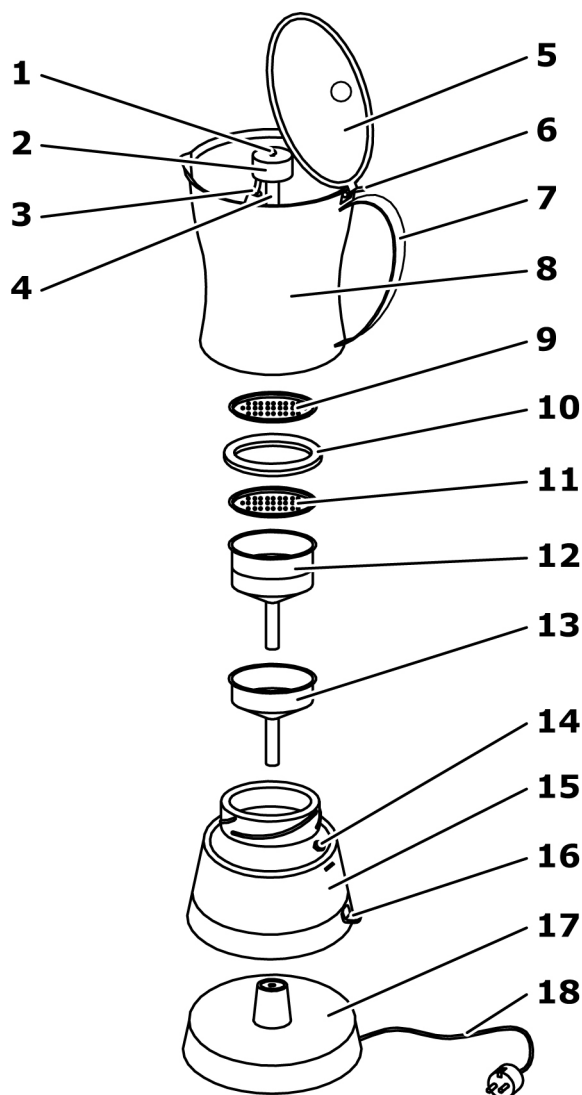
Sicherheitsbegriffe in dieser Anleitung:

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

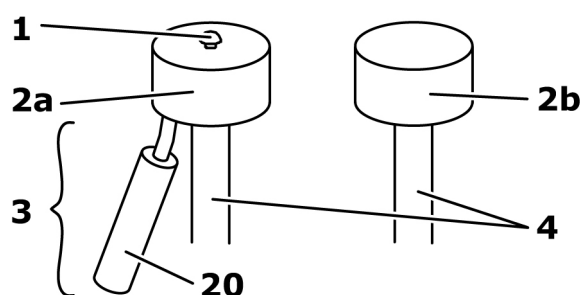
Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.

3 Gerätebeschreibung und Lieferumfang



Zahlenschlüssel

1	Rücksetztaste (siehe Detail)
2	Ventil (siehe Detail)
3	Düse (siehe Detail)
4	Steigrohr (siehe Detail)
5	Deckel
6	Deckellasche
7	Griff
8	Kanne
9	Filterscheibe
10	Dichtung
11	Topfilter
12	Kaffeetrichter groß (ca.6 Tassen)
13	Kaffeetrichter klein (ca. 3 Tassen)
14	Sicherheitsventil
15	Wassertank
16	Einschalter mit Kontrolllampe
17	Sockel für Stromversorgung
18	Netzkabel
19	Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)



Detail

1	Rücksetztaste
2a	Milchkaffee-Ventil
2b	Espresso-Ventil
3	Düse
4	Steigrohr
20	Hülse

4 Wichtige Sicherheitshinweise

Verwendungszweck

1. Dieses Gerät dient nur zur Verwendung im Haushalt. Keine gewerbliche Nutzung.
2. Dieses Gerät ist ausschließlich zum Zubereiten von Kaffee vorgesehen. Benutzen Sie das Gerät nicht auf andere Weise.
3. Lesen und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie sie auf.

GEFAHR für Kinder

4. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben wird. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
5. Das Gerät darf nicht bedient werden von Personen mit
 - eingeschränkten körperlichen Fähigkeiten,
 - eingeschränkten sensorischen Fähigkeiten,
 - eingeschränkten geistigen Fähigkeiten,
 - einem Mangel an Erfahrung und Wissen
 - oder Kindern,so lange sie nicht beaufsichtigt werden oder von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden.
6. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Stellen Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern auf.
8. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

GEFAHR durch Elektrizität

9. Um ein Feuerrisiko, elektrischen Schlag oder Verletzungen von Personen zu vermeiden, betreiben Sie das Gerät nicht im Freien und tauchen es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
10. Bevor Sie das Gerät an Ihre Stromversorgung anschließen, stellen Sie bitte sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene elektrische Spannung mit der Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
11. Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß geerdete Stromnetze angeschlossen werden.
12. Schließen Sie das Gerät an einen Stromkreis an, der mit mindestens 6 Ampere abgesichert ist.
13. Lassen Sie die Netzleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Oberflächen hängen.
14. Die Netzleitung darf nicht in Kontakt mit dem heißen Gerät kommen.
15. Der Stecker muss leicht zu erreichen sein, damit Sie im Notfall sofort den Netzstecker ziehen können.
16. Ziehen Sie das Gerät nie an der Netzleitung aus der Steckdose, sondern immer nur am Netzstecker.
17. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
 - bevor Sie das Gerät reinigen.
18. Versuchen Sie keinesfalls das Gerät selbst zu reparieren und benutzen Sie es nie mit einem defekten Stecker oder Netzleitung oder wenn es nicht einwandfrei funktioniert bzw. auf irgendeine andere Art beschädigt ist. Senden oder überbringen Sie das Gerät einem autorisierten Händler. Reparaturversuche nicht autorisierter Personen führen zum Erlöschen des Garantieanspruches.
19. Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

WARNUNG vor Verbrennungen/Brand

20. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
21. Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät auskühlen, bevor Sie es reinigen oder wegstellen.
22. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärme- oder Dampfquelle oder in der Nähe von brennbaren Materialien.
23. Höchste Vorsicht ist beim Bewegen des Gerätes geboten, wenn dieses im Betrieb mit heißem Wasser gefüllt ist oder noch heiß ist!
24. Berühren Sie nicht ungeschützte heiße Oberflächen. Benutzen Sie die vorgesehenen Griffe oder Topflappen.

GEFAHR von Verletzungen

25. Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör. Das Verwenden anderer Teile kann Personen- oder Sachschäden zur Folge haben.
26. Lassen Sie die Netzleitung nicht über Ecken hängen (Stolperdrahteffekt).

VORSICHT – Sachschäden

27. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene, hitzebeständige und stabile Oberfläche, mindestens 5 cm von der Wand entfernt.
28. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Gasflamme, elektrischen Herdplatte oder anderen Hitzequelle. Durch äußere Hitzeeinwirkung kann das Gerät beschädigt werden.
29. Decken Sie das Gerät niemals ab, da dadurch die Hitze nicht entweichen kann.
30. Schalten Sie das Gerät nur mit gefülltem Wassertank ein.
31. Verwenden Sie niemals warmes oder heißes Wasser, um den Brühvorgang zu verkürzen.
32. Die heutigen Möbel sind mit einer Vielzahl von Lacken und Kunststoffen beschichtet und werden mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt. Es kann daher nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gummifüße angreifen und aufweichen. Legen Sie gegebenenfalls eine Unterlage unter die Füße des Gerätes.

WARNUNG: Bei Zweckentfremdung oder falscher Bedienung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

5 Vor dem ersten Gebrauch

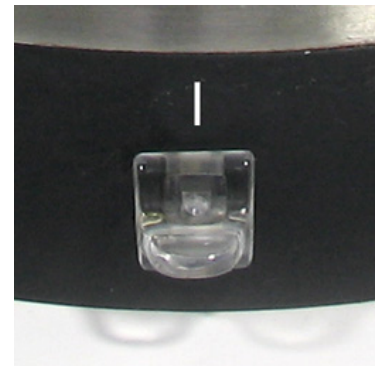
- Vergewissern Sie sich, dass sämtliches Verpackungsmaterial aus und von dem Gerät entfernt wurde (Schutzfolien etc.).
- Prüfen Sie, dass alle Teile vorhanden sind (siehe Kapitel 3 „Gerätebeschreibung und Lieferumfang“).
- Belassen Sie das Typenschild und eventuelle Warnhinweise am Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, wasserfeste und ebene Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar neben Wasserhähnen oder Spülbecken auf.

VORSICHT: Prüfen Sie, dass das Gerät keine Schäden aufweist. Sollten Teile beschädigt sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, sondern kontaktieren Sie qualifiziertes Servicepersonal.

1. Wischen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und reiben Sie es mit einem Handtuch trocken.
2. Reinigen Sie Gerät und Zubehörteile vor der ersten Benutzung gründlich wie in Kapitel 7 beschrieben.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
4. Führen Sie 2-3 Brühvorgänge wie in Kapitel 6 beschrieben durch, um eventuelle Produktions- und Montagerückstände zu entfernen. Schütten Sie den gebrühten Kaffee weg!
Ihr Espresso-Kocher Lattespresso ist jetzt einsatzbereit.

HINWEIS: Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es zu leichter Geruchsentwicklung kommen.

HINWEIS: Das Gerät ist mit einer Sensortaste ausgestattet (siehe Abbildung), die nur eingeschaltet wird und sich automatisch ausschaltet. Eine kleine Berührung des Sensors genügt, um die Maschine einzuschalten, auch wenn das Gerät noch nicht am Netz angeschlossen ist. Wenn Sie die Kaffeemaschine erstmalig verwenden, könnte es also sein, dass die Kaffeemaschine eingeschaltet ist (Sensor leuchtet). Daher bereiten Sie erst alles vor (reinigen, Wasser und Kaffee auffüllen), bevor Sie das Gerät auf die Basisstation setzen.



Falls sich das Gerät aber bereits erwärmt hat, müssen Sie zuerst warten bis es vollkommen abgekühlt ist, bevor Sie es benutzen können. Andernfalls wird der Kochvorgang frühzeitig abgebrochen bzw. findet erst gar nicht statt.

6 Gebrauch

Tipps und Hinweise:

- Für Espresso verwenden Sie am Besten dunkle, frisch geröstete Kaffeesorten.
- Für die Zubereitung von Espresso sollte der Kaffee etwa so fein wie Salz oder Sand gemahlen sein. Ist der Kaffee hingegen zu grob gemahlen, gibt er sein Aroma nicht richtig ab.
- Mokkapulver ist gewöhnlich Staubfein gemahlen, der Kaffeetrichter (12 bzw. 13) darf nur locker damit befüllt werden.
- Verwenden Sie immer frisches, kaltes Wasser. Lassen Sie das Wasser nicht im Tank abstehen.
- Ideal für Espresso eignet sich eine weiche Wasserqualität. Hartes oder salziges Wasser schadet dem Aroma erheblich.
- Mit dem Espressokocher Lattespresso können Sie zwei Mengen Kaffee zubereiten: für 5-7 Tassen verwenden Sie den großen Kaffeetrichter (12), für 2-4 Tassen den kleinen Kaffeetrichter (13)

6.1 Milchkaffee-Zubereitung

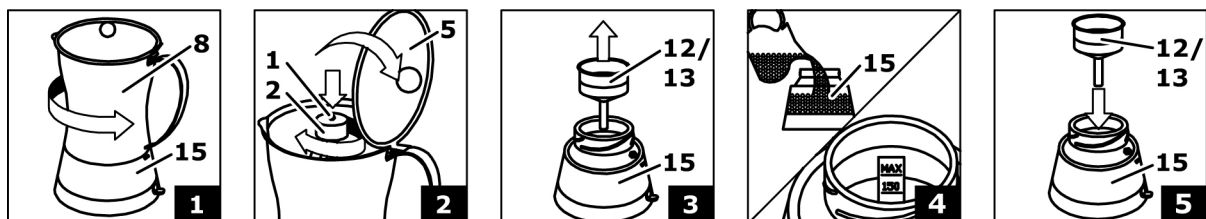


Abb. 1 Schrauben Sie die Kanne (8) gegen den Uhrzeigersinn vom Wassertank (15) ab.

Abb. 2 Schrauben Sie das Milchkaffee-Ventil (2) auf das Steigrohr (4) in der Kanne. Drücken Sie die Rücksetztaste (1).

HINWEIS: Das Drücken der Rücksetztaste (1) ist eigentlich nur erforderlich, falls bei der Herstellung von Milchkaffee sich Reste von Kaffeepulver oder Verkalkungen im Milchkaffee-Ventil (2) ablagern. Da man nicht sehen kann, ob die Rücksetztaste gedrückt werden muss oder nicht, empfehlen wir, diese vorsorglich vor jedem Milchkaffee kochen zu drücken.

Abb. 3 Nehmen Sie den Kaffeetrichter (12 bzw. 13) aus dem Wassertank (15).

Abb. 4 Füllen Sie den Wassertank (15) bis zur Markierung 3 bzw. bis zur Markierung 6 (max.) mit frischem, kaltem Leitungswasser auf.

HINWEIS: Füllen Sie zur Milchkaffee-Zubereitung nie mehr Wasser als angegeben in den Tank. Da sich in der Kanne bereits Milch befindet, läuft der Milchkaffee sonst über.

Abb. 5 Setzen Sie den Kaffeetrichter (12 bzw. 13) in den Wassertank (15) ein. Bei 3 Tassen verwenden Sie den kleinen Kaffeetrichter (13) und bei 6 Tassen verwenden Sie den großen Kaffeetrichter (12).

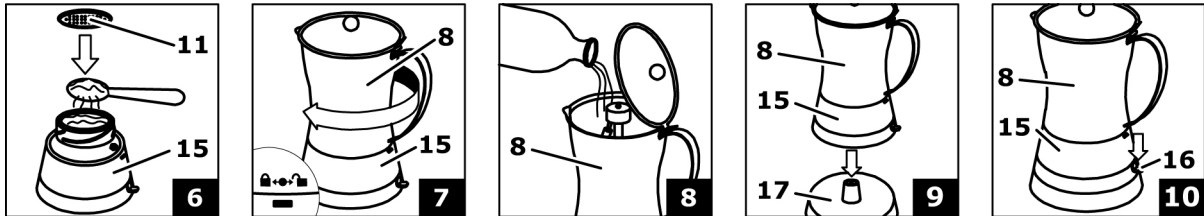


Abb. 6 Füllen Sie den gemahlene Kaffee in den Kaffeetrichter (12 bzw. 13). Der Trichter muss bis kurz unter den Rand mit Kaffee gefüllt werden. Verteilen Sie den Kaffee gleichmäßig im Filter. Drücken Sie den Kaffee nicht fest zusammen, sondern streichen Sie ihn nur glatt. Kontrollieren Sie, dass sich kein Kaffeepulver auf Filterrand oder Gewinde befindet. Setzen Sie den Topfilter (11) mit dem feinen Sieb nach unten auf den Kaffeetrichter.

Abb. 7 Setzen Sie die Kanne (8) gerade auf den Wassertank auf. Drehen Sie die Kanne im Uhrzeigersinn fest zu. Beachten Sie beim Aufsetzen, dass der Punkt auf der Kanne etwa in gleicher Linie mit dem Balken auf dem Wassertank ist.

Abb. 8 Füllen Sie frische Milch in die Kanne (8) ein. Die ideale Menge beträgt 190 ml bzw. max. 300 ml. Achten Sie darauf, dass die Hülse (20) der Düse in die Milch taucht. Die Länge der Düse können Sie durch leichtes Ziehen oder nach oben Drücken der Hülse verändern. Die Ventildüse darf jedoch keinesfalls gebogen werden, da sie dann nicht mehr gebrauchsfähig ist. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie Milch mit einem Fettgehalt von 3,5 % Fett verwenden und diese bevor Sie sie in die Kanne geben leicht erwärmen. Dadurch bildet sich ein wenig Schaum an der Oberfläche. Zusätzlich können Sie auch Zucker, oder Zuckerwürfel, entsprechend Ihrem Geschmack, mit in die Milch geben.

Abb. 9 Schließen Sie den Deckel. Stellen Sie den Espressokocher auf den Stromversorgungs-Sockel (17).

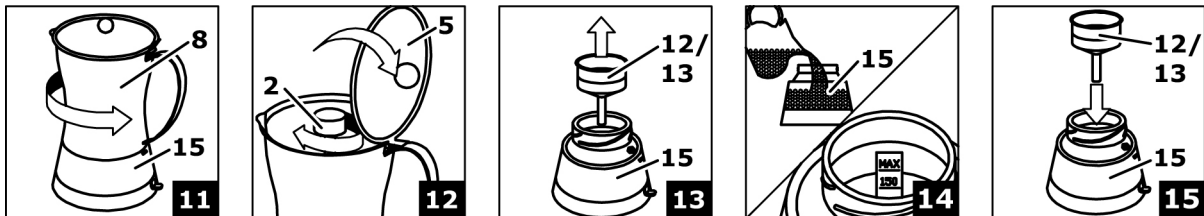
Abb. 10 Drücken Sie den Einschalter (16). Die Kontrolllampe (16) leuchtet. Nach wenigen Minuten beginnt der Kaffee zu laufen. Durch den hohen Druck bei unserer Kaffeemaschine entstehen laute Geräusche. Der Brühvorgang ist beendet, wenn die Kontrollleuchte erlischt. Warten Sie danach noch einige Sekunden, bis der Restkaffee noch nachgelaufen ist. Nehmen Sie den Espressokocher vom Sockel und öffnen Sie beim Eingießen den Deckel durch leichten Druck auf die Deckellasche (6), andernfalls wird es beim Eingießen tropfen und zum Teil an der Kanne entlang laufen.

HINWEIS: Öffnen Sie zum Ausgießen den Deckel (5), indem Sie leicht auf die Deckellasche (6) drücken.

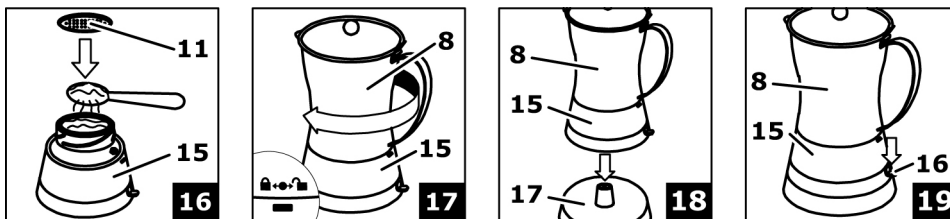
ACHTUNG: Lassen Sie den Espressokocher komplett abkühlen, bevor Sie die Kanne vom Tank schrauben. In Kanne und Tank kann sich noch heißes Wasser befinden!

HINWEIS: Wenn Sie erneut Milchkaffee kochen wollen, müssen Sie warten bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Ein noch heißes Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden. Die Sensortaste ist temperaturabhängig, somit ist das Gerät bis zur vollständigen Abkühlung automatisch ausgeschaltet und lässt sich erst nach dem Abkühlvorgang wieder einschalten. Blockieren Sie die Sensortaste nicht, um den Beginn eines zweiten Kochvorgangs zu erzwingen.

6.2 Espresso- und Mokka-Zubereitung



- Abb. 11 Schrauben Sie die Kanne (8) gegen den Uhrzeigersinn vom Wassertank (15).
 Abb. 12 Schrauben Sie das Espresso-Ventil (2) auf das Steigrohr (4) in der Kanne.
 Abb. 13 Nehmen Sie den Kaffeetrichter (12 bzw. 13) aus dem Wassertank (15).
 Abb. 14 Füllen Sie den Wassertank (15) bis zur Markierung 3 bzw. bis zur Markierung 6 (max.) mit frischem, kaltem Leitungswasser auf.
 Abb. 15 Setzen Sie den Kaffeetrichter (12 bzw. 13) in den Wassertank (15) ein. Bei 3 Tassen verwenden Sie den kleinen Kaffeetrichter (13) und bei 6 Tassen verwenden Sie den großen Kaffeetrichter (12).



- Abb. 16 Füllen Sie den gemahlten Kaffee in den Kaffeetrichter (12 bzw. 13). Der Trichter muss bis kurz unter den Rand mit Kaffee gefüllt werden. Verteilen Sie den Kaffee gleichmäßig im Filter. Drücken Sie den Kaffee nicht fest zusammen, sondern streichen Sie ihn nur glatt. Wenn Sie Mokkapulver verwenden darf der Kaffeetrichter (12 bzw. 13) nur locker damit befüllt werden. Kontrollieren Sie, dass sich kein Kaffeepulver auf Filterrand oder Gewinde befindet. Setzen Sie den Topfilter (11) mit dem feinen Sieb nach unten auf den Kaffeetrichter.
 Abb. 17 Setzen Sie die Kanne (8) gerade auf den Wassertank auf. Drehen Sie die Kanne im Uhrzeigersinn fest zu. Beachten Sie beim Aufsetzen, dass der Punkt auf der Kanne etwa in gleicher Linie mit dem Balken auf dem Wassertank ist. Zusätzlich können Sie auch Zucker, oder Zuckerwürfel, entsprechend Ihrem Geschmack, mit in die Kanne (8) geben.
 Abb. 18 Schließen Sie den Deckel. Stellen Sie den Espressokocher auf den Stromversorgungs-Sockel (17).
 Abb. 19 Drücken Sie den Einschalter (16). Die Kontrolllampe (16) leuchtet. Nach wenigen Minuten beginnt der Kaffee zu laufen. Durch den hohen Druck bei unserer Kaffeemaschine entstehen laute Geräusche. Der Brühvorgang ist beendet, wenn die Kontrollleuchte erlischt. Warten Sie danach noch einige Sekunden, bis der Restkaffee noch nachgelaufen ist. Nehmen Sie den Espressokocher vom Sockel und öffnen Sie beim Eingießen den Deckel durch leichten Druck auf die Deckellasche (6), andernfalls wird es beim Eingießen tropfen und zum Teil an der Kanne entlang laufen.

HINWEIS: Öffnen Sie zum Ausgießen den Deckel (5), indem Sie leicht auf die Deckellasche (6) drücken.

ACHTUNG: Lassen Sie den Espresso- oder Kaffee- oder Espresso-Kocher komplett abkühlen, bevor Sie die Kanne vom Tank schrauben. In Kanne und Tank kann sich noch heißes Wasser befinden!

HINWEIS: Wenn Sie erneut Espresso oder Kaffee kochen wollen, müssen Sie warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Ein noch heißes Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden. Die Sensortaste ist temperaturabhängig, somit ist das Gerät bis zur vollständigen Abkühlung automatisch ausgeschaltet und lässt sich erst nach dem Abkühlvorgang wieder einschalten. Blockieren Sie die Sensortaste nicht, um den Beginn eines zweiten Kochvorgangs zu erzwingen.

7 Reinigung



WARNUNG

Verbrennungsgefahr

Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.



GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag

Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

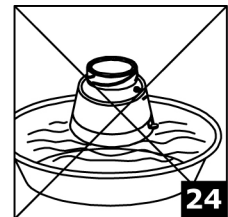
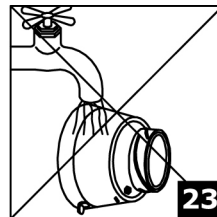
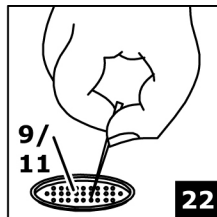
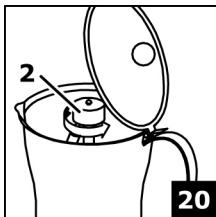


VORSICHT

Sachschaden

Niemals aggressive, scheuernde oder chemische Reinigungsmittel benutzen.

7.1 Reinigung



Tipps und Hinweise:

- Wenn Sie an Dichtung oder Kaffeetrichter Beschädigungen oder Abnutzungserscheinungen feststellen, tauschen Sie sie gegen Original-Ersatzteile aus.
- Spülen Sie Tank und Sockel nie unter fließendem Wasser ab (Abb. 23).
- Tauchen Sie Tank und Sockel nie in Wasser ein (Abb. 24).

1. Ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät gut abkühlen.
2. Schrauben Sie die Kanne gegen den Uhrzeigersinn vom Tank.

ACHTUNG: In Kanne, Filter und Tank kann sich noch heißes Wasser befinden. Das Gerät ist nach Gebrauch sehr heiß.

3. Schrauben Sie das Ventil (2) vom Steigrohr ab (Abb. 20).

4. Reinigen Sie das Ventil unter fließendem Wasser und trocknen Sie es gründlich ab (Abb. 21).
5. Kontrollieren Sie die Filterscheibe (9) und den Topfilter (11) beim Reinigen auf Verstopfungen. Mit einer Nadel können Sie die Löcher von Kaffeerückständen befreien (Abb. 22).
6. Sie können die Kanne ebenfalls unter fließendem Wasser reinigen. Reinigen Sie auch regelmäßig das Innere des Steigrohrs.

HINWEIS: Wir empfehlen, die Geräteteile nicht im Geschirrspüler zu reinigen.

7. Wischen Sie den Wassertank mit einem feuchten Tuch ab. Halten Sie die elektrischen Anschlüsse und Komponenten trocken.

7.2 Entkalken

Tipps und Hinweise:

- Die Lebensdauer Ihres Geräts erhöht sich, wenn Sie das Gerät regelmäßig entkalken. Die Länge der Entkalkungsintervalle ist von der Wasserhärte abhängig.
 - Wenn Sie ein handelsübliches Entkalkungsmittel benutzen, beachten Sie zusätzlich die Anwendungshinweise des Herstellers.
1. Füllen Sie den Wassertank mit etwa 300ml Wasser und geben Sie Entkalker mit Zitronensäure oder Essigessenz (ca. 5% Säure) bei.
 2. Führen Sie den Brühvorgang durch, bis der Entkalker durch das Gerät gelaufen ist.
 3. Spülen Sie den Wassertank gründlich aus.
 4. Lassen Sie zwei Tankfüllungen klares Wasser durch das Gerät brühen.
 5. Spülen Sie alle Teile mit warmem Wasser und Spülmittel ab, bevor Sie wieder Espresso zubereiten.

8 Störungen und Fehlerbehebung

GEFAHR: Ziehen Sie bei Störungen während des Betriebs den Netzstecker.

Fehlfunktion	mögliche Ursache	Abhilfe
Signallampe leuchtet nicht	Netzstecker nicht eingesteckt	Gerät an das Stromnetz anschließen
	Keine Netzspannung vorhanden	Haussicherung/Steckdose kontrollieren
	Ein-/Aus-Schalter defekt	Schalter erneuern lassen
	Signallampe defekt	Kundendienst benachrichtigen
Das Gerät produziert keinen Espresso	Kein Wasser im Tank enthalten	Wasser einfüllen
Der Espresso braucht sehr lange oder das Gerät schaltet sich vorher wieder ab	Der Kaffee wurde zu fest angedrückt	Drücken Sie den gemahlene Kaffee nicht zusammen
	Filterscheibe, Steigrohr oder Ventildüse sind verstopft	Reinigen Sie die Teile wie in Kapitel 7 beschrieben.
	Gerät defekt	Kundendienst benachrichtigen

Fehlfunktion	mögliche Ursache	Abhilfe
	Zu viele Geräte angeschlossen	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren

9 Entsorgung



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein.

Wenn Sie sich von dem Gerät trennen möchten, entsorgen Sie es umweltgerecht und zu den aktuellen Bestimmungen. Durch Recycling helfen Sie, natürliche Ressourcen zu sparen, und stellen sicher, dass Ihr Gerät umweltfreundlich und gesundheitsschonend entsorgt wird.

Für Deutschland und einige EU-Länder gilt folgende Einheitsbestimmung:

Dieses Produkt ist nicht als normaler Hausmüll zu behandeln. Geben Sie es an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab, entsprechend der in Ihrem Land gültigen Bestimmungen. Auskunft erteilt die dafür zuständige Behörde.

10 Technische Daten

Modell:	Lattespresso
Typ:	M300-F
Spannungsversorgung:	230-240 V ~ 50 Hz.
Leistungsaufnahme:	400-435 Watt
Schutzklasse:	I
Schutzart:	IP X0
Füllmenge:	0.3 Liter

Änderungen im Design und der Technik jederzeit vorbehalten. Druckfehler vorbehalten.

11 Zertifizierungen



Dieses Gerät ist geprüft und zertifiziert durch die SGS - GmbH.



Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV) 2004/108/EG und der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG.



Dieses Gerät entspricht der RoHS Richtlinie 2002/95/EG über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Substanzen bei elektrischen und elektronischen Geräten.



Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

12 Garantie, Service, Reparaturen

Dies ist ein Qualitätsprodukt von BEEM und wurde nach den neuesten Fabrikationsmethoden hergestellt. Wir garantieren für die einwandfreie Beschaffenheit dieses Qualitätsprodukts. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Fabrikationsfehler.

Für dieses Produkt beträgt die Garantiezeit 24 Monate.

Bei einer **gewerblichen** oder gleichzustellenden **Nutzung**, z.B. in Hotels, Pensionen oder Gemeinschaftsanlagen, oder wenn der Kunde kein Verbraucher im Sinne des Bürgerlichen Gesetzbuchs ist, beträgt die **Garantiezeit 6 Monate**. Der Gewährleistungsausschluss bleibt hiervon unberührt.

Gewährleistungsausschluss: Ausgeschlossen von der Garantie sind insbesondere Mängel, die durch unsachgemäße Handhabung, Nichtbeachten der Bedienungsanleitung sowie der Sicherheitshinweise, Gewaltanwendung, Veränderungen, eigene Reparaturversuche und Reparaturversuche unqualifizierter Dritter verursacht sind. Ebenso Mängel, die auf normalem Verschleiß beruhen.

Soweit wir zur Gewährleistung gesetzlich verpflichtet sind, werden wir – unter Ausschluss des Rechts auf Wandlung oder Minderung – nach unserer Wahl entweder kostenlos nachbessern oder kostenlos Ersatz leisten. Gelingt die Nachbesserung trotz mehrerer Versuche nicht oder ist auch der Ersatzgegenstand mit einem von uns zu vertretenden Mangel behaftet, so ist der Kunde zur Herabsetzung des Preises oder nach seiner Wahl zur Rückgängigmachung des Vertrages berechtigt. Durch Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich diese nicht. Für **Wandlung** (Um- und Austausch), **Rückgabe** des Geräts (Rücktritt vom Kaufvertrag) oder **Minderung** des Kaufpreises ist zunächst immer der Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, zuständig. Dies gilt insbesondere für die Rückgabe oder für Minderungsansprüche, da diese unter Berücksichtigung des Kaufpreises geregelt werden müssen. Eine Kaufpreiserstattung bei Rückgabe oder eine Gutschrift bei Minderung kann nur über den Händler abgewickelt werden, bei dem Sie die Ware käuflich erworben haben.

Sollten sich wider Erwarten Mängel herausstellen, versuchen Sie erst eine telefonische Klärung. Schlägt dies fehl, senden Sie bitte das sorgfältig verpackte Gerät an Ihren Händler oder an die unten angegebene Kundendienstadresse. Geben Sie dabei Ihre vollständige Adresse, Typ- und Modellnummer sowie die Seriennummer des Geräts an. Diese finden Sie auf dem Typenschild am Gerät. Beschreiben Sie bitte möglichst ausführlich die aufgetretenen Mängel oder Fehler. Dem Produkt oder der Ersatzteilbestellung ist eine maschinell erstellte sowie datierte Kaufquittung oder Rechnung beizulegen. Ohne eine maschinell erstellte Kaufquittung oder Rechnung kann keine Garantieleistung erbracht werden, weder für Reparaturen, noch für Ersatzteile oder andere Ansprüche.

Außerhalb Deutschlands und insbesondere in Nicht-EU-Ländern sollten Sie den Artikel an Ihren Händler oder den dort ansässigen Vertreiber senden. Auskünfte können Sie – vorzugsweise per Email – bei der unten angegebenen Kundendienstadresse einholen. Reparaturen, die nicht der Garantie unterliegen, können Sie, gegen individuelle Berechnung, ebenfalls vom Kundendienst durchführen lassen – außerhalb Deutschlands

von Ihrem Händler, bei dem Sie die Ware erworben haben, oder einer Servicestelle, falls vorhanden.

Verschleißteile und Verbrauchsmaterial können Sie bei Ihrem Händler oder der angegebenen Kundendienstadresse bestellen. Außerhalb Deutschlands wenden Sie sich in erster Linie an Ihren Händler oder den dort zuständigen Vertreter.

Für Produktinformationen, Zubehörbestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung kontaktieren Sie Ihren Händler oder den angegebenen Kundendienst. Außerhalb Deutschlands und insbesondere in Nicht-EU-Ländern setzen Sie sich zunächst mit Ihrem Händler oder dem Vertreter in Verbindung.

Nutzen Sie auch das Internet. Auf unserer Website www.beem.de finden Sie Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen. Außerdem weitere Produktinformationen.

Kundendienstadresse Deutschland:

BEEM GmbH, Abteilung Kundendienst, Dieselstraße 19 – 21, D-61191 Rosbach,
Service Telefonnummer: 01805-233600 | Service Faxnummer: 01805-233699
(Festnetzpreis 14 ct/min; andere Preise aus Mobilfunknetzen möglich) |
Service E-mailadresse: kundenservice@beem.de | Internet: www.beem.de

13 Ersatzteile und Zubehör

Nummer*	Artikelnummer	Ersatzteilbezeichnung
2a	900 276 026	Milchkaffee-Ventil
2b	900 276 021	Espresso-Ventil
9	900 276 016	Filterscheibe
10	900 276 012	Dichtung
12	900 276 046	Topfilter
12	900 276 041	Kaffeetrichter groß (ca. 6 Tassen)
13	900 276 036	Kaffeetrichter klein (ca. 3 Tassen)
15	900 276 001	Wassertank komplett
17+18	900 276 006	Sockel mit Netzleitung

* laut Skizze in der Gerätebeschreibung (siehe oben; Kapitel 3)

1 Introduction

Dear Customer

The Lattespresso espresso and caffè latte machine provides the perfect coffee experience. It allows you to prepare an espresso of outstanding quality with great flavour. The additional valve with a nozzle allows for the preparation of creamy lattes in a single operation.

Enjoy your product.

BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur

2 On these instructions

The product is equipped with safety equipment. You should still read this safety information carefully and use the product only as described in these instructions, however, to avoid accidental injuries or damage.

Keep these instructions stored so you can consult them later. If the product is passed on to another user, these instructions must be handed over too.

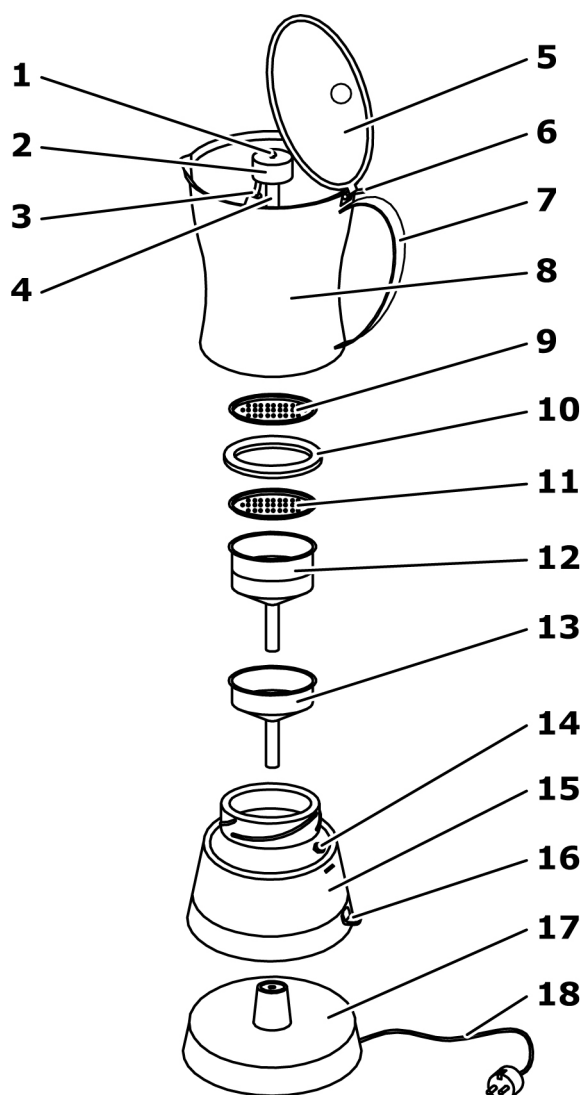
Safety terms in these instructions:

The signal word **DANGER** warns of possible serious injuries and danger to life.

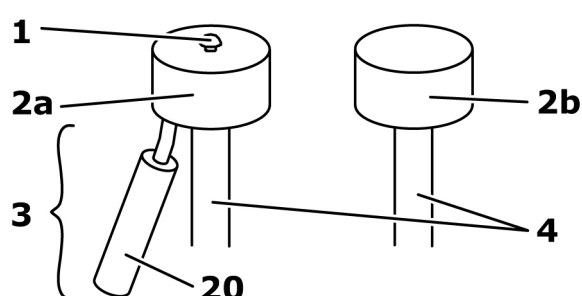
The signal word **WARNING** warns of injuries and serious damage to property.

The signal word **CAUTION** warns of slight injuries or damage.

3 Description of appliance and scope of delivery



Number scheme	
1	Reset button (see detail)
2	Valve (see detail)
3	Jet (see detail)
4	Riser tube (see detail)
5	Lid
6	Lid tab
7	Handle
8	Jug
9	Filter disc
10	Gasket
11	Top filter
12	Large coffee funnel (approx. 6 cups)
13	Small coffee funnel (approx. 3 cups)
14	Safety valve
15	Water tank
16	Power switch with indicator light
17	Base for power supply
18	Mains lead
19	Instruction manual (not in diagram)



Detail	
1	Reset button
2a	Caffè latte valve
2b	Espresso valve
3	Jet
4	Riser tube
20	Bushing

4 Important safety information

Intended use

1. This appliance is solely for use in the household, not for industrial use.
2. This utensil is intended exclusively for the preparation of coffee. Do not use the appliance for any other purposes.
3. Read and observe the safety information. Keep it stored properly.

DANGER for children

4. Particular caution is necessary when the appliance is operated near children. Do not leave the appliance unattended.
5. The appliance must not be operated by people with
 - impaired physical abilities,
 - impaired sensory abilities,
 - impaired mental abilities,
 - a lack of experience and knowledge
 - or childrenif they are not supervised or have not been instructed how to use the appliance by a person who is responsible for their safety.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Keep the appliance out of the reach of children.
8. Keep children away from packaging material, as there is the risk of suffocation among other things!

DANGER from electricity

9. In order to prevent a fire hazard, electric shock or personal injury, do not operate the appliance outdoors and do not immerse it in water or other liquids.
10. Before you connect the appliance to your power supply, make sure that the voltage indicated on the specification plate corresponds with that of your power supply.
11. The appliance may be connected only to properly earthed power supplies.
12. Connect the unit to a mains power supply through a fuse rated at least 6 Amp.
13. Do not let the power cord hang over sharp edges or hot surfaces.
14. The power cord should not come into contact with the appliance when it is hot.
15. The plug must be easy to reach so that you can pull out the mains plug immediately in case of emergency.
16. Never pull on the mains cord to disconnect the appliance from the power socket. Always pull the plug.
17. Pull the mains plug out of the power socket:
 - when you are not using the appliance,
 - if a fault occurs during operation,
 - before you clean the appliance.
18. Do not try to repair the appliance yourself and do not ever use it with a defective plug or power cord or when it does not work flawlessly or is damaged in any other way. Send or deliver the appliance to an authorised dealer. Attempted repairs by unauthorised persons void all warranty claims.
19. Do not touch the unit if your hands are wet.

WARNING about burns/fire

20. Never leave the appliance unattended while it is switched on.
21. Pull out the plug and let the appliance cool down before you clean it or put it away.
22. Never use the utensil near to a source of heat or steam, or close to flammable materials.
23. Extreme care should be taken when moving the unit since it is full of hot water when operating, or it may still be hot!
24. Do not touch hot surfaces without protection. Use the handles provided or a pot holder.

Risk of injury

25. Use only the accessories supplied. Using other parts may lead to personal injury or damage to property.
26. Do not let the power cord hang over corners (trip-wire effect).

CAUTION – material damage

27. Put the appliance on a horizontal, flat, heat-resistant, stable surface, at least 5 cm from the wall.

28. Never place the utensil near a gas flame, electric hotplate or other source of heat. External heat can damage the utensil.
29. Never cover the appliance because this will prevent the heat escaping.
30. Switch the unit on only if the water tank is full.
31. Never use warm or hot water to reduce the brewing time.
32. Furniture today is coated with many types of paints and plastics and is treated with many different kinds of care products. It can therefore not be entirely excluded that some of these materials contain components which corrode and soften the rubber feet. If necessary, place a mat under the feet of the appliance.

WARNING: No liability can be assumed for any damage in the case of misuse or incorrect operation.

5 Before initial operation

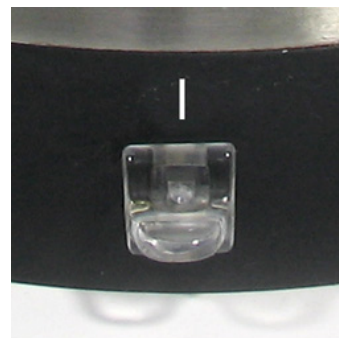
- Make sure that all packaging material has been removed from the appliance (protective film etc.).
- Check that all parts are there (see chapter 3 "Description of appliance and scope of delivery").
- Leave the specification plate and any warning notices on the appliance.
- Place the unit on a heat-resistant waterproof and flat surface.
- Do not place the unit directly next to water taps or sinks.

CAUTION: Make sure that the appliance is not damaged. If parts are damaged, do not operate the appliance. Instead, contact qualified service personnel.

1. Wipe the appliance with a damp cloth and then dry it with a kitchen towel.
 2. Clean the unit and accessories thoroughly before using for the first time, as described in chapter 7.
 3. Insert the mains plug in a power socket.
 4. Carry out 2-3 brewing processes, as described in chapter 6 in order to remove any particles left over from production and assembly. Pour the coffee away!
- Your Lattespresso Espresso maker is now ready for operation.

NOTE: When you use the appliance for the first time, there might be some slight fumes.

NOTE: The appliance has a touch key (see photo) that can only be switched on and that switches off automatically. Merely touching the touch key is sufficient to switch the appliance on, even if it is not yet plugged into the mains. When you use the coffee-maker for the first time, it is therefore possible that it is already switched on (touch key is illuminated). So prepare everything first (cleaning the appliance, filling it with water and coffee) before placing the appliance on the base station. However if the coffee-maker has already heated up, it must be allowed to cool down completely before you use it. Otherwise the brewing process may be ended prematurely or may not start at all.



6 Use

Hints and tips:

- It is best to use dark, freshly roasted coffee varieties to make espresso.
- To make espresso the coffee should be finely ground until it is as fine as salt or sand. If the coffee is too coarse, on the other hand, it does not properly release its flavour.
- Mocha powder is ground generally very finely, the coffee funnel (12 or 13) may only be filled loosely with the mocha powder.
- Always use fresh cold water. Do not let the water stagnate in the tank.
- Soft water is ideal for espresso. Hard or salty water will severely impair the flavour.
- With the Lattespresso machine you can prepare two different quantities of coffee: for 5-7 cups use the large coffee funnel (12), for 2-4 cups use the small coffee funnel (13)

6.1 Caffè latte preparation

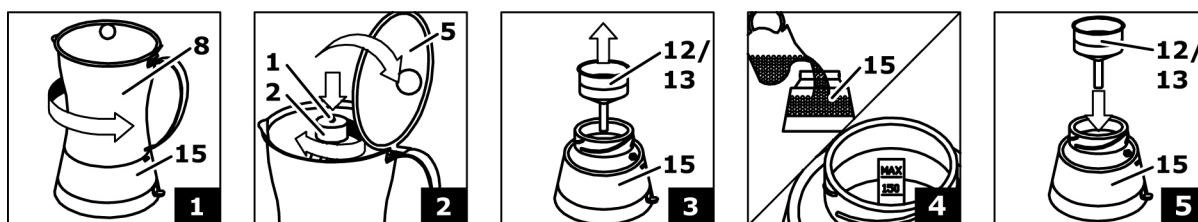


Fig. 1 Remove the jug (8) from the water tank (15) by screwing it anticlockwise.

Fig. 2 Screw the caffè latte valve (2) onto the riser tube (4) in the jug. Press the reset button (1).

NOTE: Pressing the reset button (1) is actually only necessary if remnants of coffee powder or lime scale have settled in the caffè latte valve (2) from making caffè latte. Since it cannot be seen whether the reset button has to be pressed or not, we recommend doing this before each time you make caffè latte simply to be on the safe side.

Fig. 3 Remove the coffee funnel (12/13) from the water tank (15).

Fig. 4 Fill the water tank (15) to mark 3 or mark 6 (max.) with clean cold tap water.

NOTE: Never put more water than indicated into the tank when making caffè latte. Since there is already an amount of milk in the container the caffè latte will overflow.

Fig. 5 Insert the coffee funnel (12/13) in the water tank (15). For 3 cups use the small coffee funnel (13) and for 6 cups use the large coffee funnel (12).

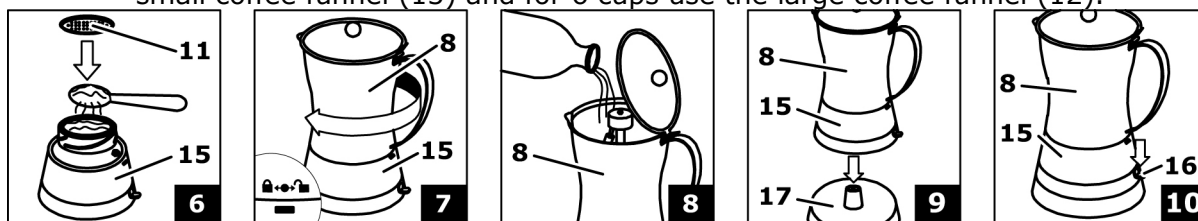


Fig. 6 Place the ground coffee in the coffee funnel (12/13). The funnel has to be filled with coffee to just below the rim. Distribute the coffee evenly in the filter. Do not compress the coffee too much, but simply remove any excess from the top. Make sure that there is no ground coffee on the rim of the filter or on the thread. Put the top filter (11) on the coffee funnel with the fine strainer pointing downwards.

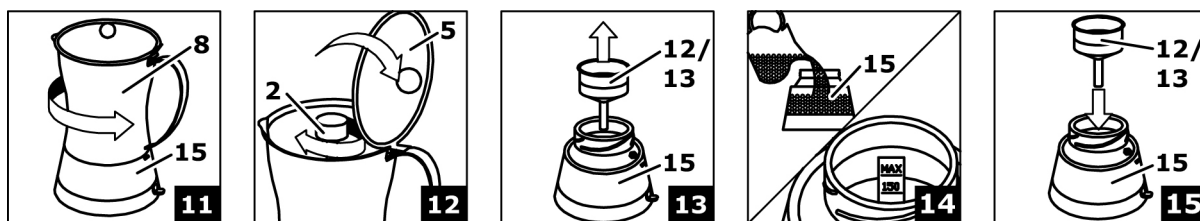
- Fig. 7 Place the jug (8) onto the water tank, holding it straight. Turn the jug clockwise to secure it to the water tank. When positioning the jug on the water tank, ensure that the dot on the jug is aligned with the bar on the water tank.
- Fig. 8 Add fresh milk into the jug (8). The ideal amount of milk is 190 ml or a maximum of 300 ml. Ensure that the bushing (20) of the jet is below the milk level. The length of the jet can be adjusted by pulling or pushing the bushing slightly upwards. Do not bend the valve jet, as this would irreparably damage it. You achieve the best result if you use milk with a fat content of 3.5 percent and heat the milk up slightly before you put it in the jug. This will give a little foam. You can also add sugar or sugar cubes to the milk, depending on your taste.
- Fig. 9 Close the lid. Place the espresso maker on the power supply base (17).
- Fig. 10 Press the power switch (16). The indicator light (16) switches on. After a few minutes, the coffee begins to fill into the jug. There will be loud noises on account of the high pressure of our coffee machine. The brewing process is completed when the indicator light is off. Wait several seconds until the rest of the coffee has come out. Remove the espresso maker from the base and when pouring, open the lid by pressing slightly on the lid tab (6), otherwise it will drip when pouring and some coffee will run down the jug.

NOTE: When pouring out, open the lid (5) by pressing slightly on the lid tab (6).

ATTENTION: Allow the espresso maker to cool down completely before removing the container from the tank. The container and the tank can still contain hot water!

NOTE: If you wish to brew another portion of caffè latte, you have to wait until the boiler has cooled down completely. The appliance will not work while it is still hot. The touch key is temperature-controlled and automatically switches off the appliance until it has cooled down completely. It cannot be switched on again until then. Do not block the touch key in order to force the machine to brew more coffee before it is ready.

6.2 Espresso- and Mocha preparation



- Fig. 11 Remove the jug (8) from the water tank (15) by screwing it anticlockwise.
- Fig. 12 Screw the espresso valve (2) onto the riser tube (4) in the jug.
- Fig. 13 Remove the coffee funnel (12/13) from the water tank (15).
- Fig. 14 Fill the water tank (15) to mark 3 or mark 6 (max.) with clean cold tap water.
- Fig. 15 Insert the coffee funnel (12/13) in the water tank (15). For 3 cups use the small coffee funnel (13) and for 6 cups use the large coffee funnel (12).

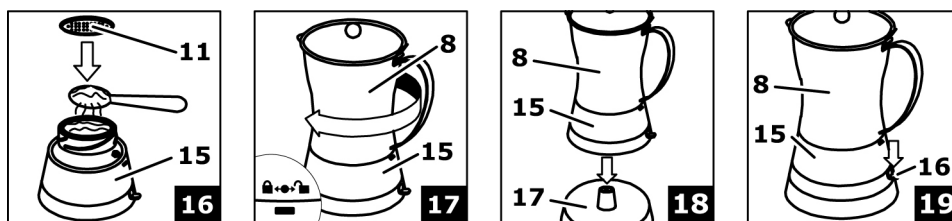


Fig. 16 Place the ground coffee in the coffee funnel (12/13). The funnel has to be filled with coffee to just below the rim. Distribute the coffee evenly in the filter. Do not compress the coffee too much, but simply remove any excess from the top. When you use mocha powder the coffee funnel (12/13) may only be filled loosely with the mocha powder. Make sure that there is no ground coffee on the rim of the filter or on the thread. Put the top filter (11) on the coffee funnel with the fine strainer pointing downwards.

Fig. 17 Place the jug (8) onto the water tank, holding it straight. Turn the jug clockwise to secure it to the water tank. When positioning the jug on the water tank, ensure that the dot on the jug is aligned with the bar on the water tank. You can also add sugar or sugar cubes to the pot (8), depending on your taste.

Fig. 18 Close the lid. Place the espresso maker on the power supply base (17).

Fig. 19 Press the power switch (16). The indicator light (16) switches on. After a few minutes, the coffee begins to fill into the jug. There will be loud noises on account of the high pressure of our coffee machine. The brewing process is completed when the indicator light is off. Wait several seconds until the rest of the coffee has come out. Remove the espresso maker from the base and when pouring, open the lid by pressing slightly on the lid tab (6), otherwise it will drip when pouring and some coffee will run down the jug.

NOTE: When pouring out, open the lid (5) by pressing slightly on the lid tab (6).

ATTENTION: Allow the espresso maker to cool down completely before removing the container from the tank. The container and the tank may still contain hot water!

NOTE: If you wish to brew another portion of espresso coffee, you have to wait until the boiler has cooled down completely. The appliance will not work while it is still hot. The touch key is temperature-controlled and automatically switches off the appliance until it has cooled down completely. It cannot be switched on again until then. Do not block the touch key in order to force the machine to brew more coffee before it is ready.

7 Cleaning



WARNING

Risk of burning

Before cleaning always pull out the mains plug and let the appliance cool down.



DANGER

Danger to life from electric shock

Never immerse the appliance in water or other liquids.

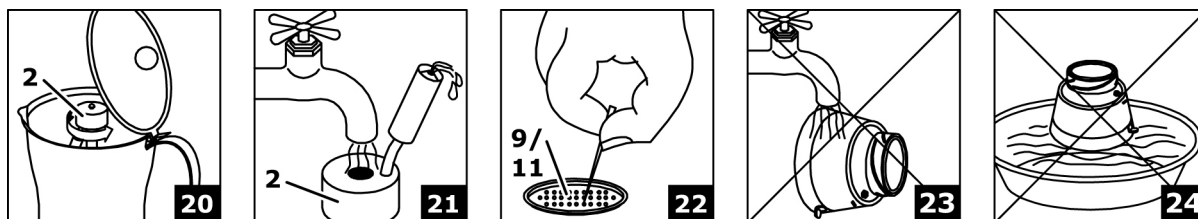


CAUTION

Damage to property

Never use aggressive, abrasive or chemical cleaning products.

7.1 Cleaning



Hints and tips:

- If you find any signs of damage or wear to the gasket or coffee funnel they should be replaced by genuine spare parts.
- Never rinse the tank and base under running water (Fig. 23).
- Never immerse the tank and base in water (Fig. 24).

1. Pull out the mains plug. Let the appliance cool down properly.
2. Unscrew the container from the tank by turning in an anticlockwise direction.

ATTENTION: There may still be hot water in the container, the filter and the tank. The unit remains very hot after use.

3. Unscrew the valve jet (2) from the riser tube (Fig. 20).
4. Clean the valve jet under running water and dry thoroughly (Fig. 21).
5. Check the filter disc (9) and the top filter (11) for blockage whilst cleaning. A needle can be used to remove coffee residues from the holes (Fig. 22).
6. The container can also be cleaned under running water. Also clean the inside of the riser tube at regular intervals.

NOTE: We do not recommend cleaning the component parts of the unit in the dishwasher.

7. Wipe the water tank with a damp cloth. Keep the electrical connections and components dry.

7.2 Descaling

Hints and tips:

- The service life of the appliance will be extended if you descale the unit on a regular basis. The length of the descaling intervals depends upon the hardness of the water.
- If you use a commercially available descaler please also observe the instructions provided by the manufacturer.

1. Pour around 300 ml of water into the tank and add the descaler with citric acid or vinegar essence (approx. 5% acid).
2. Perform a brewing process until the descaler has passed through the unit.
3. Rinse the water tank thoroughly.
4. Allow the machine to brew two tank-fulls of clear water through the unit.
5. Rinse all parts in hot water and washing-up liquid before using the unit to produce espresso again.

8 Malfunctions and troubleshooting

DANGER: Pull out the mains plug in the event of malfunctions during operation.

Fault	Possible cause	Remedy
Signal lamp does not light up	Mains plug not inserted	Connect appliance to the power supply
	No mains voltage	Check main fuse/power socket
	On/Off switch faulty	Replace switch
	Signal lamp defective	Inform customer service
The unit is not producing espresso	No water in the tank	Add water
The espresso takes a very long time to produce or the unit switches off	The coffee is pressed down too much	Do not compress the ground coffee too much
	Filter disc, riser tube or valve jet is blocked	Clean the parts as described in chapter 7
Main fuse pops out	Appliance defective	Inform customer service
	Too many appliances connected	Reduce number of appliances in the electric circuit

9 Disposal



Dispose of the packaging sorted according to type.

If you should wish to get rid of the appliance, dispose of it in an environmentally harmless manner and in accordance with the latest stipulations. By collecting and recycling waste, you help to save natural resources and make sure the product is disposed of in an environment friendly and healthy way.

The following standard regulation applies for Germany and some other countries of the European Union:

The product must not be disposed of together with the domestic waste. This product has to be disposed of at an authorised place for recycling electrical and electronic appliances, in accordance with the regulations valid in the country in question. Information can be obtained from your responsible authorities.

10 Technical data

Model:	Lattespresso
Type:	M300-F
Power supply:	230-240 V ~ 50 Hz.
Power consumption:	400-435 watts
Protection class:	I
Protection category:	IP X0
Capacity:	0.3 litres

We reserve the right to make technical alterations and changes to the design. Printing errors reserved.

11 Certification



This appliance has been tested and certified by SGS-GmbH.



This appliance complies with the European Electromagnetic Compatibility Directive (EMC) 2004/108/EC and the European Low Voltage Directive (LVD) 2006/95/EC.



This appliance complies with the European Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2002/95/EC on the limitation of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.



This appliance complies with the WEEE Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronic equipment.

12 Warranty, service, repairs

This high quality product from BEEM has been made in accordance with the latest manufacturing methods.

We guarantee that this high-quality product is in perfect condition. We will remedy all material or manufacturing defects free of charge within the warranty period.

The warranty period for this product is 24 months.

With **industrial** or similar **use** e.g. in hotels, guesthouses or communal facilities, or when the customer is not a consumer in terms of the German Civil Code, the manufacturer provides a **warranty of 6 months**. This does not affect the warranty exclusion.

Warranty exclusion: the warranty specifically excludes defects that have been caused by incorrect manipulation, disregard of the operating instructions and safety notes, use

of force, alterations, attempts at self-repair or repair attempts undertaken by unqualified third parties. Also excluded are defects caused by normal wear & tear.

Insofar as we are legally obliged to provide a warranty, we will either repair or replace the defective item free of charge – with rights of replacement or reduction in price being excluded. If it is not possible to repair the product after a number of attempts have been made, or if the replacement is also defective for reasons which are our responsibility, then the customer is entitled to a reduction in price or, at his discretion, to withdraw from the contract. The warranty is not extended by avilment thereof.

The dealer from whom you purchased the product is responsible in the first instance for **swapping** (exchange or replacement), **return** of the product (withdrawal from the sales contract) or **reduction** in the sale price. This is especially the case in the event of return or claims for reduction in price, since these must be settled with consideration for the sale price. Refund of the sale price in the event of return of goods, or issue of a credit note in the case of price reduction, can only be effected by the dealer from whom you bought the product.

If defects should transpire, contrary to expectations, please try first by telephone to clear up the problem. If the problem still remains please send the carefully-packed article to your dealer or to the customer service address given below. Include your full address, the product's type and model number and the serial number; these are to be found on the rating label. Describe as detailed as possible the defects or deficiencies. A machine-generated and dated sales receipt or invoice is to be enclosed with the product or spare parts order. Warranty services cannot be rendered without a machine-generated and dated sales receipt or invoice, either for repairs, spare parts or other claims.

Outside of Germany and especially in non-EC countries, send the article to your dealer or to your local distributor. You can obtain information from the customer service address below, preferably via email.

You can also arrange for repairs that are not covered by the warranty to be carried out by customer service - outside of Germany, via your dealer or distributor. These will be invoiced on their individual merits.

Consumable parts & materials can be ordered from your dealer or from the stated customer service address. Outside of Germany, please contact your dealer or distributor in the first instance.

Contact your dealer or the stated customer service department if you want product information or wish to order accessories or ask questions relating to service matters. Outside of Germany and especially in non-EC countries, please contact your dealer or distributor in the first instance.

Please also use the internet. On our website www.beem.de can be found accessories, replacement parts and instruction manuals in various languages. Also further product information.

Customer service address in Germany:

BEEM GmbH, Customer Service Department, Dieselstrasse 19 – 21, D-61191 Rosbach
Service telephone number: +49 1805-233600 | Service fax number: +49 1805-233699
(Service number subject to a charge, may vary according to the country) |
Service email address: kundenservice@beem.de | Internet: www.beem.de

13 Spare parts and accessories

Number*	Article number			Spare part name
2a	900	276	026	Café latte valve jet
2b	900	276	021	Espresso valve jet
9	900	276	016	Filter disc
10	900	276	012	Gasket
12	900	276	046	Top filter
12	900	276	041	Large coffee funnel (approx. 6 cups)
13	900	276	036	Small coffee funnel (approx. 3 cups)
15	900	276	001	Complete water tank
17+18	900	276	006	Base for power supply with mains lead

* according to diagram in the description of the appliance (see above; chapter 3).

Disclaimer: this translation into English of the binding original German version of the instructions is for information purposes only.

1 Introduction

Chère cliente, cher client !

La machine à espresso et à caffè latte Lattespresso vous offre le plaisir d'un café parfait. Vous pouvez préparer un espresso d'une qualité exceptionnelle à la saveur incomparable. La soupape avec buse supplémentaire destinée à faire mousser le lait permet la préparation d'un caffè latte en un tour de main.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'utilisation de cet appareil.

Votre BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur

2 À propos de ces instructions

L'appareil comporte des instructions de sécurité. Lisez malgré tout, attentivement, les instructions de sécurité et n'utilisez l'appareil que tel que décrit afin de ne pas causer de blessures ou de dommages par inadvertance.

Conservez ces instructions pour pouvoir les lire ultérieurement. Si vous donnez l'appareil à une autre personne, pensez à remettre ces instructions en même temps que l'appareil.

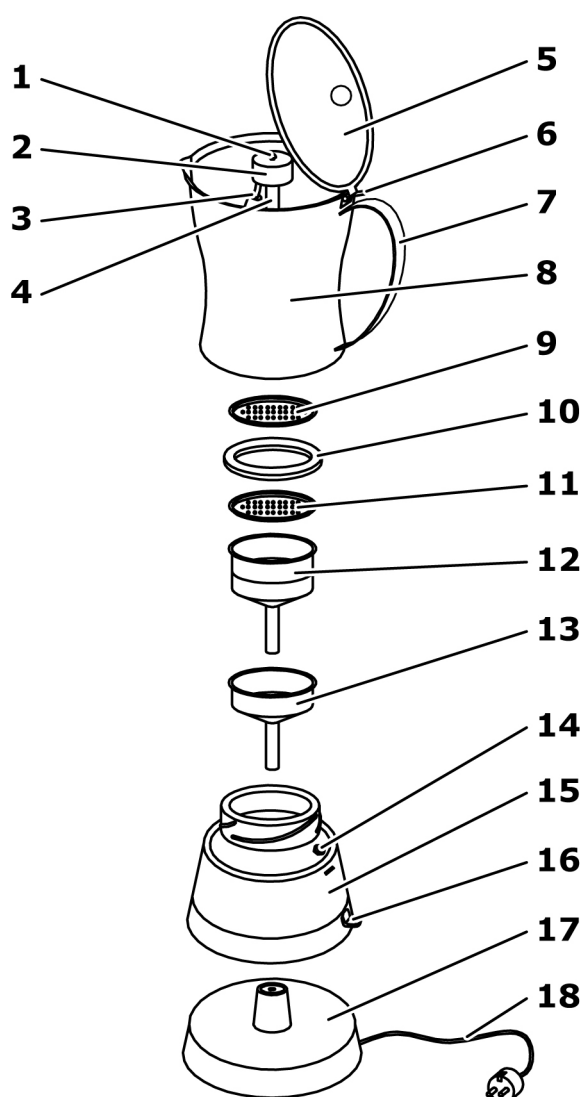
Termes de sécurité dans ces instructions :

Le mot **DANGER** met en garde contre d'éventuelles blessures et le danger de mort.

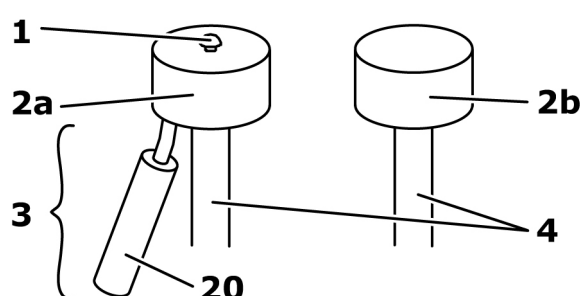
Le mot **AVERTISSEMENT** met en garde contre des blessures et des dommages matériels graves.

Le mot **PRUDENCE** met en garde contre des blessures légères ou des détériorations.

3 Description de l'appareil et contenu de la livraison



Nomenclature	
1	Touche de réinitialisation (voir détails)
2	Soupape (voir détails)
3	Buse (voir détails)
4	Tube montant (voir détails)
5	Couvercle
6	Bouton du couvercle
7	Poignée
8	Verseuse
9	Disque filtrant
10	Joint
11	Filtre supérieur
12	Entonnoir à café grand (env. 6 tasses)
13	Entonnoir à café petit (env. 3 tasses)
14	Soupape de sécurité
15	Réservoir d'eau
16	Interrupteur avec témoin lumineux
17	Socle d'alimentation électrique
18	Cordon d'alimentation
19	Mode d'emploi (pas illustré)



Détail	
1	Touche de réinitialisation
2a	Soupape caffè latte
2b	Soupape espresso
3	Buse
4	Tube montant
20	Douille

4 Informations importantes relatives à la sécurité

Emploi

1. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique, et non pour une utilisation commerciale.
2. Cet appareil est conçu exclusivement pour la préparation du café. N'utilisez pas cet appareil d'une autre façon.
3. Lisez les informations relatives à la sécurité et tenez-en compte. Conservez-les.

DANGER pour les enfants

4. La plus grande prudence s'impose lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
5. L'appareil ne doit pas être manipulé par des personnes présentant
 - des capacités physiques restreintes,
 - des capacités sensorielles restreintes,
 - des capacités mentales restreintes,
 - un manque d'expérience et de connaissances
 - ou des enfantsdans la mesure où ils ne sont pas sous surveillance ou n'ont pas été formés à la manipulation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
6. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
8. Tenez les enfants éloignés des matériaux d'emballage. Il existe notamment un risque d'étouffement !

DANGER causé par l'électricité

9. Pour prévenir tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure corporelle, n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur et ne l'immergez pas dans l'eau ou dans tout autre liquide.
10. Avant de raccorder l'appareil au secteur, assurez-vous que la tension électrique figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à l'alimentation électrique de votre habitation.
11. L'appareil ne peut être raccordé qu'à des réseaux électriques mis correctement à la terre.
12. Raccordez l'appareil à un réseau pourvu d'une alimentation électrique d'au moins 6 ampères.
13. Ne laissez jamais le cordon d'alimentation pendre sur des arêtes vives ou des surfaces chaudes.
14. Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec l'appareil chaud.
15. La prise doit être facilement accessible afin de pouvoir retirer la fiche de la prise en cas d'urgence.
16. Pour débrancher l'appareil, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation mais sur la fiche.
17. Retirez la fiche de la prise :
 - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
 - lorsqu'un dysfonctionnement apparaît en cours d'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.
18. N'essayez en aucun cas de réparer vous-même l'appareil et ne l'utilisez jamais si la fiche ou le cordon d'alimentation sont défectueux, ou s'il ne fonctionne pas correctement, ou bien encore s'il est endommagé d'une quelconque manière. Retournez ou remettez l'appareil à un distributeur agréé. Toute tentative de réparation par une personne non autorisée entraînera l'annulation de la garantie.
19. Ne manipulez pas l'appareil avec des mains humides.

AVERTISSEMENT contre brûlures/incendie

20. Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance.
21. Enlevez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir avant de procéder à son nettoyage ou de le ranger.
22. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou de vapeur ou à proximité de matériaux inflammables.
23. La plus grande prudence est requise lors du déplacement de l'appareil, lorsqu'il est rempli d'eau chaude ou est encore chaud !
24. Ne pas toucher les surfaces chaudes non protégées. Utiliser les poignées ou les maniques prévues à cet effet.

DANGER de blessure

25. N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil. L'utilisation de toute autre pièce peut provoquer des dommages corporels ou matériels.
26. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur les coins (risque de trébuchement).

ATTENTION – dégâts matériels

27. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane, résistante à la chaleur et stable, à une distance d'au moins 5 cm du mur.
28. Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source de flammes, de plaques de cuisson électriques ou de toute autre source de chaleur. La proximité de sources de chaleur risque d'endommager l'appareil.
29. Ne recouvrez jamais l'appareil car cela empêcherait l'évacuation de la chaleur.
30. N'allumez l'appareil que lorsque le réservoir d'eau est plein.
31. N'utilisez jamais d'eau tiède ou chaude en pensant raccourcir le processus de percolation.
32. Les meubles modernes sont revêtus de divers vernis et matières plastiques et sont traités avec les produits d'entretien les plus divers. On ne peut donc pas totalement exclure que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en caoutchouc de l'appareil. Pour éviter cela, placez un support sous les pieds de l'appareil.

AVERTISSEMENT : Nous ne pouvons pas être tenus responsables d'éventuels dommages en cas d'utilisation inappropriée ou de mauvaise manipulation.

5 Avant la première utilisation

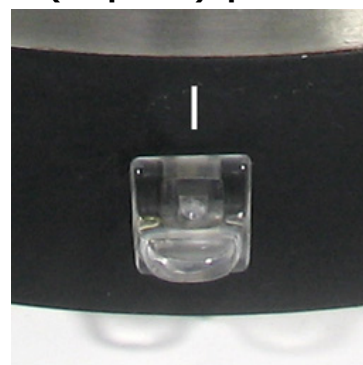
- Assurez-vous d'avoir bien enlevé tous les matériaux d'emballage de l'appareil (films protecteurs, etc.).
- Vérifiez que toutes les pièces sont bien contenues dans la livraison (voir chapitre 3 « Description de l'appareil et contenu de la livraison »).
- Laissez la plaque signalétique et d'éventuelles mises en garde sur l'appareil.
- Posez l'appareil sur une surface plane, étanche et résistante à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil à proximité immédiate de robinets d'eau ou d'un bac d'évier.

PRUDENCE : Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage. Au cas où des pièces seraient endommagées, ne mettez pas l'appareil en marche mais contactez du personnel qualifié du service après-vente.

1. Essuyez l'appareil avec un chiffon légèrement humide et séchez-le ensuite à l'aide d'une serviette.
2. Nettoyez à fond l'appareil et les accessoires avant la première utilisation, tel que décrit au chapitre 7.
3. Branchez l'appareil dans une prise de courant.
4. Faites fonctionner la machine 2 ou 3 fois comme décrit au chapitre 6 pour éliminer les éventuels résidus de production et de montage. Jetez le café qui vient d'être fait ! Votre machine à espresso Lattespresso est maintenant prête à fonctionner.

REMARQUE : Une légère odeur peut se développer lors de la première utilisation de l'appareil.

REMARQUE : La machine est équipée d'une touche-capteur (cf. photo) que vous ne pouvez qu'allumer ; elle s'éteint automatiquement. Le seul fait d'effleurer cette touche suffit pour mettre en marche l'appareil même si celui-ci n'est pas encore branché sur le réseau électrique. Il se peut par conséquent que lors du premier emploi la cafetière soit allumée (voyant de touche-capteur allumé). Veuillez alors à tout préparer (nettoyage, remplissage d'eau et de café) avant de poser l'appareil sur son support de base. Si l'appareil est toutefois déjà chaud, attendez qu'il se soit complètement refroidi avant de l'utiliser. Vous risquez sinon que la préparation du café s'interrompe prématurément ou qu'elle ne soit pas du tout lancée.



6 Utilisation

Conseils et remarques :

- Pour faire un espresso, utilisez, si possible, des cafés forts et fraîchement torréfiés.
- Pour préparer un espresso, le café doit être moulu aussi finement que du sel ou du sable. Lorsque le café est aussi fin que de la poudre, l'eau ne peut pas filtrer. En revanche, lorsque le café est moulu grossièrement, il ne dégage pas tout son arôme.
- Habituellement le café moka est moulu très fin, c'est pourquoi remplissez l'entonnoir (12 resp. 13) uniquement sans presser la poudre de café.
- Utilisez toujours de l'eau froide fraîche. Ne laissez pas l'eau dans le réservoir après utilisation.
- Une eau faiblement calcaire est idéale pour l'espresso. Une eau dure ou salée nuit considérablement à l'arôme.
- Avec la machine à espresso Lattespresso, vous pouvez préparer deux quantités de café différentes : pour 5-7 tasses, vous utilisez le grand entonnoir à café (12), alors que pour 2-4 tasses, vous utilisez le petit entonnoir à café (13).

6.1 Préparation du caffè latte

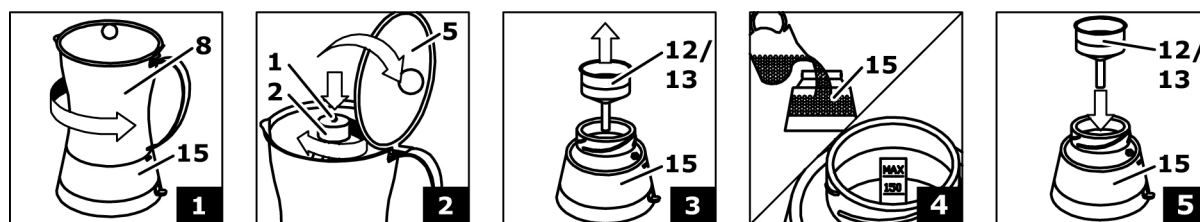


Fig. 1 Dévissez la verseuse (8) du réservoir d'eau (15) en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

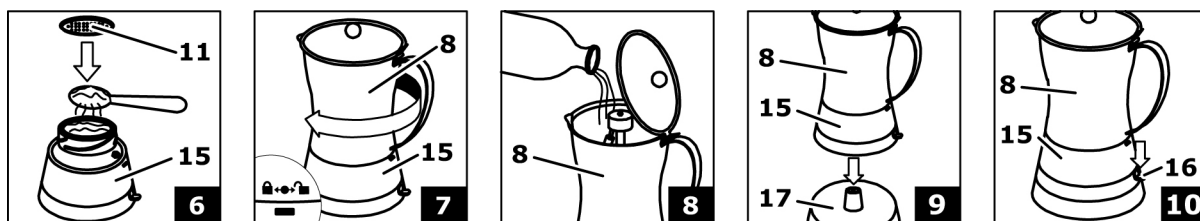
Fig. 2 Vissez la soupape caffè latte (2) sur le tube montant (4) à l'intérieur de la verseuse. Appuyez sur la touche de réinitialisation (1).

REMARQUE : Il n'est en fait nécessaire d'appuyer sur la touche de réinitialisation (1) que si des résidus de poudre de café ou des dépôts calcaires se sont déposés dans la soupape caffè latte (2) pendant la préparation d'un caffè latte. Comme il n'est pas possible de voir si la touche de réinitialisation doit être actionnée ou pas, il est recommandé de le faire à chaque fois par mesure de précaution avant de préparer un caffè latte.

- Fig. 3 Sortez l'entonnoir à café (12 resp. 13) du réservoir d'eau (15).
- Fig. 4 Remplissez d'eau fraîche et froide de robinet le réservoir d'eau (15) jusqu'au repère 3 respectivement jusqu'au repère 6 (max.).

REMARQUE : Pour préparer un caffè latte, ne remplissez jamais le réservoir avec plus d'eau qu'indiqué. Sinon, comme il y a déjà du lait dans la verseuse, le caffè latte pourrait déborder.

- Fig. 5 Installez l'entonnoir à café (12 resp. 13) sur le réservoir d'eau (15). Pour 3 tasses, utilisez le petit entonnoir à café (13) et pour 6 tasses, le grand (12).



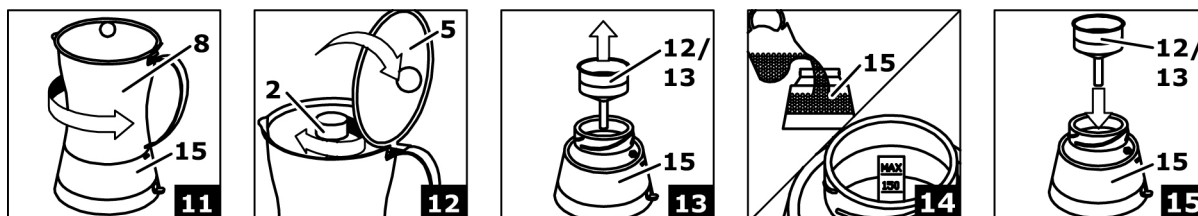
- Fig. 6 Remplissez l'entonnoir à café (12 resp. 13) de café moulu. L'entonnoir doit être rempli de café presque jusqu'au bord. Répartissez le café de façon uniforme dans le filtre. Ne tassez pas trop le café mais lissez la surface. Vérifiez bien qu'il n'y ait pas de café sur le bord du filtre ou le filetage. Placez le filtre supérieur (11) sur l'entonnoir à café avec le tamis fin vers le bas.
- Fig. 7 Placez la verseuse (8) juste au-dessus du réservoir d'eau. Tournez la verseuse dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez fortement. Veillez à ce que, ce faisant, le point de repère sur la verseuse se situe à peu près au même niveau que le trait sur le réservoir d'eau.
- Fig. 8 Remplissez la verseuse (8) de lait frais. La quantité idéale se situe 190 ml resp. 300 ml au maximum. Veillez à ce que la douille (20) de la buse plonge dans le lait. Vous pouvez modifier la longueur de la buse en la tirant légèrement ou en poussant la douille vers le haut. Il ne faut cependant surtout pas plier la buse soupape car cela l'empêcherait de fonctionner. Vous pouvez également chauffer le lait auparavant, ce qui le fait mousser. Vous obtiendrez un meilleur résultat si vous employez du lait contenant 3,5 % de matière grasse et si vous le réchauffez légèrement avant de le verser dans la verseuse. De cette manière, il se forme un peu de mousse à la surface. Vous pouvez aussi, selon votre goût, rajouter du sucre en poudre ou un morceau de sucre dans votre lait.
- Fig. 9 Fermez le couvercle. Placez la machine à espresso sur le socle d'alimentation électrique (17).
- Fig. 10 Appuyez sur l'interrupteur (16). Le témoin lumineux s'allume (16). Après quelques minutes, le café commence à couler. En raison de la pression élevée de notre machine à café, le niveau sonore produit est élevé. Le processus de percolation est terminé lorsque le témoin lumineux s'éteint. Attendez ensuite encore quelques secondes jusqu'à ce que le reste de café soit également filtré. Soulevez la machine à espresso du socle et, tout en versant, ouvrez le couvercle par une légère pression sur le bouton du couvercle (6) afin d'éviter que le café ne coule en partie le long de la verseuse quand vous versez.

Remarque : Tout en versant, ouvrez le couvercle (5) par une légère pression sur le bouton du couvercle (6).

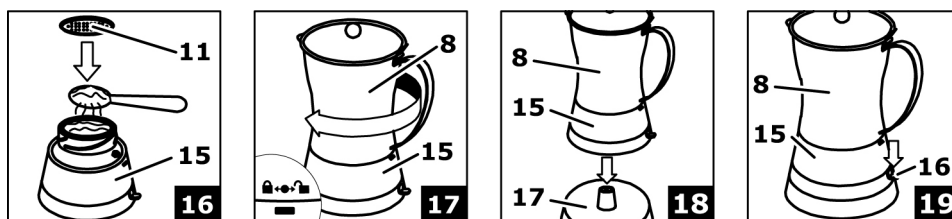
ATTENTION : Laissez refroidir complètement la machine à espresso avant de dévisser la verseuse du réservoir. De l'eau encore brûlante peut se trouver dans la verseuse et le réservoir !

REMARQUE : Si vous voulez refaire un caffè latte, vous devez attendre que l'appareil soit complètement refroidi. Il n'est pas possible de remettre en marche l'appareil encore chaud. La touche-capteur est sensible au degré de température et garde l'appareil éteint jusqu'à ce que ce dernier soit complètement refroidi. Vous pouvez activer la touche-capteur seulement quand la machine est froide. Ne bloquez pas la touche-capteur pour absolument recommencer à faire passer du café.

6.2 Préparation d'un espresso et Moka



- Fig. 11 Dévissez la verseuse (8) du réservoir d'eau (15) en tournant dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.
- Fig. 12 Vissez la soupape espresso (2) sur le tube montant (4) à l'intérieur de la verseuse.
- Fig. 13 Sortez l'entonnoir à café (12 resp. 13) du réservoir d'eau (15).
- Fig. 14 Remplissez d'eau fraîche et froide de robinet le réservoir d'eau (15) jusqu'au repère 3, respectivement jusqu'au repère 6 (max.).
- Fig. 15 Installez l'entonnoir à café (12 resp. 13) sur le réservoir d'eau (15). Pour 3 tasses, utilisez le petit entonnoir à café (13) et pour 6 tasses, le grand (12).



- Fig. 16 Remplissez l'entonnoir à café (12 resp. 13) de café moulu. L'entonnoir doit être rempli de café presque jusqu'au bord. Répartissez le café de façon uniforme dans le filtre. Si vous utilisez du café moka, la poudre est moulue très fine, c'est pourquoi remplissez l'entonnoir (12 resp. 13) uniquement sans presser la poudre de café. Ne tassez pas trop le café mais lissez la surface. Vérifiez bien qu'il n'y ait pas de café sur le bord du filtre ou le filetage. Placez le filtre supérieur (11) sur l'entonnoir à café avec le tamis fin vers le bas.
- Fig. 17 Placez la verseuse (8) juste au-dessus du réservoir d'eau. Tournez la verseuse dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez fortement. Veillez à ce que, ce faisant, le point de repère sur la verseuse se situe à peu près au même niveau que le trait sur le réservoir d'eau. Vous pouvez aussi, selon votre goût, rajouter du sucre en poudre ou un morceau de sucre dans la verseuse (8).
- Fig. 18 Fermez le couvercle. Placez la machine à espresso sur le socle d'alimentation électrique (17).
- Fig. 19 Appuyez sur l'interrupteur (16). Le témoin lumineux s'allume (16). Après quelques minutes, le café commence à couler. En raison de la pression élevée de notre machine à café, le niveau sonore produit est élevé. Le processus de percolation est terminé lorsque le témoin lumineux s'éteint. Attendez ensuite encore quelques secondes jusqu'à ce que le reste de café soit également filtré. Soulevez la machine à espresso du socle et, tout en versant, ouvrez le

couvercle par une légère pression sur le bouton du couvercle (6) afin d'éviter que le café ne coule en partie le long de la verseuse quand vous versez.

Remarque : Tout en versant, ouvrez le couvercle (5) par une légère pression sur le bouton du couvercle (6).

ATTENTION : Laissez refroidir complètement la machine à espresso avant de dévisser la verseuse du réservoir. De l'eau encore brûlante peut se trouver dans la verseuse et le réservoir !

REMARQUE : Si vous voulez refaire un espresso, vous devez attendre que l'appareil soit complètement refroidi. Il n'est pas possible de remettre en marche l'appareil encore chaud. La touche-capteur est sensible au degré de température et garde l'appareil éteint jusqu'à ce que ce dernier soit complètement refroidi. Vous pouvez activer la touche-capteur seulement quand la machine est froide. Ne bloquez pas la touche-capteur pour absolument recommencer à faire passer du café.

7 Nettoyage



AVERTISSEMENT

Danger de brûlure

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le de la prise et laissez-le refroidir.



DANGER

Danger de mort par électrocution

Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.

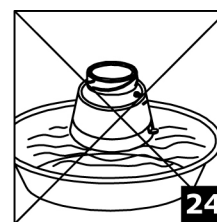
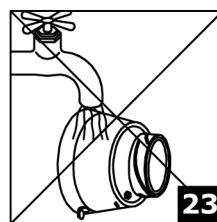
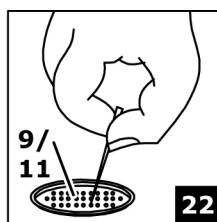
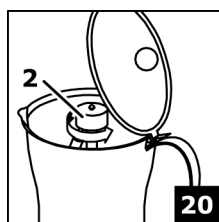


PRUDENCE

Dommages matériels

N'utilisez jamais de détergents agressifs, ni de produits à récuser ou chimiques.

7.1 Nettoyage



Conseils et remarques :

- Si vous constatez des traces d'usure ou d'endommagement sur le joint ou l'entonnoir à café, remplacez-les par des pièces d'origine.
- Ne passez jamais le réservoir et le socle sous l'eau courante (Fig. 23).
- Ne plongez jamais le réservoir et le socle dans l'eau (Fig. 24).

1. Débranchez la fiche. Laissez bien refroidir l'appareil.
2. Dévissez la verseuse du réservoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

ATTENTION ! De l'eau encore brûlante peut se trouver dans la verseuse, le filtre et le réservoir ! Après utilisation, l'appareil est encore brûlant.

3. Dévissez la soupape (2) du tube montant (Fig. 20).
4. Nettoyez la soupape sous l'eau courante et séchez-la complètement (Fig. 21).
5. Lors du nettoyage, vérifiez que le disque filtrant (9) et le filtre supérieur (11) ne sont pas bouchés. A l'aide d'une aiguille, vous pouvez libérer les trous des résidus de café (Fig. 22).
6. Vous pouvez également nettoyer la verseuse sous l'eau courante. Nettoyez aussi régulièrement l'intérieur du tube montant.

REMARQUE : Nous vous recommandons de ne pas nettoyer les composants de l'appareil au lave-vaisselle.

7. Essuyez le réservoir d'eau avec un chiffon humide. Maintenez les connexions et composants électriques à l'abri de l'humidité.

7.2 Détartrage

Conseils et remarques :

- La durée de vie de l'appareil sera plus importante si vous détartrez régulièrement l'appareil. La fréquence des détartrages dépend de la dureté de l'eau.
- Si vous utilisez des produits détartants traditionnels, respectez également les conseils d'utilisation du fabricant.

1. Remplissez le réservoir avec environ 300ml d'eau et mettez le détartant au citron ou vinaigre (environ 5% d'acidité).
2. Effectuez un cycle de percolation jusqu'à ce que le détartant s'écoule à travers l'appareil.
3. Rincez soigneusement le réservoir.
4. Laissez passer deux réservoirs pleins d'eau fraîche dans la machine.
5. Rincez tous les composants avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle avant de préparer à nouveau un espresso.

8 Pannes et solutions

DANGER : En cas de pannes en cours de fonctionnement, débranchez l'appareil

Panne	Cause possible	Solution
La lampe témoin n'est pas allumée	La fiche n'est pas mise dans la prise.	Raccordez l'appareil au secteur.
	Il n'y a pas de tension électrique.	Contrôlez le fusible principal/la prise.
	Bouton arrêt/marche défectueux.	Faites remplacer l'interrupteur.
	Le témoin lumineux est défectueux.	Contactez notre service après-vente.
L'appareil ne produit pas d'espresso.	Pas d'eau dans le réservoir.	Mettez de l'eau.
L'espresso met beaucoup de temps à se faire ou l'appareil s'arrête avant	Le café a été trop tassé.	Ne tassez pas le café moulu.
	Le disque filtrant, le tube montant et/ou la soupape avec buse sont obstrués.	Nettoyez les composants en suivant les consignes du chapitre 7.

Panne	Cause possible	Solution
Le fusible principal disjoncte	L'appareil est défectueux.	Contactez notre service après-vente.
	Trop d'appareils sont branchés.	Diminuez le nombre d'appareils branchés dans le circuit électrique.

9 Mise au rebut



Jetez les emballages en respectant correctement les réglementations sur le tri.

Si vous ne voulez plus de l'appareil, procédez à une mise au rebut en respectant les directives environnementales en vigueur. En recyclant vos déchets, vous aidez à économiser les ressources naturelles et faites en sorte que votre appareil soit mis au rebut en conformité avec l'environnement et de manière à protéger la santé.

Pour l'Allemagne et certains pays de l'UE, la convention standard suivante est à appliquer :

Ce produit ne doit pas être traité comme des ordures ménagères normales. Apportez-le à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques, conformément aux directives en vigueur dans votre pays. Pour tout renseignement, contactez votre service responsable.

10 Données techniques

Modèle :	Lattespresso
Type :	M300-F
Alimentation :	230-240 V ~ 50 Hz.
Puissance absorbée :	400-435 Watt
Catégorie de protection :	I
Type de protection :	IP X0
Contenance:	0,3 litre

Sous réserve de modifications de design et de technique. Sous réserve de fautes d'impression.

11 Certifications



Cet appareil est contrôlé et certifié par le service de contrôle technique SGS - GmbH.



Cet appareil répond à la Directive européenne CEM (Comptabilité ElectroMagnétique) 2004/108/EC et à la Directive européenne basse tension 2006/95/EC.



Cet appareil répond à la Directive européenne RoHS (Reduction of Hazardous Substances) relative aux restrictions de l'utilisation des substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques.



Cet appareil répond à la Directive européenne DEEE (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques) 2002/96/CE relative au traitement des appareils électriques et électroniques usagés.

12 Garantie, service, réparations

Il s'agit d'un produit de qualité fabriqué par BEEM selon les méthodes de production les plus modernes.

Nous garantissons la qualité sans faille de ce produit. Pendant la durée de garantie, nous remédions gratuitement à tous les vices matériels et de fabrication.

La période de garantie de ce produit est de 24 mois.

La **période de garantie est de 6 mois** en cas d'utilisation **commerciale** ou équivalente, p. ex. dans des hôtels, pensions ou collectivités, ou encore si le client n'est pas un consommateur dans le sens du code civil. Il n'est pas dérogé à l'exclusion de garantie.

Exclusions de garantie : Sont exclus de la garantie notamment tous les vices survenant suite à une utilisation non conforme, au non respect de la notice d'utilisation ainsi que des conseils de sécurité, à l'application de force, à des transformations, à des tentatives personnelles de réparation, et à des tentatives de réparation par un tiers non qualifié. Sont également exclus les vices résultant d'une usure normale.

Dans la mesure où nous sommes légalement tenus à une prestation de garantie, nous procéderons, à notre discrétion et à l'exclusion du droit à échange ou réduction, soit à la réparation gratuite ou à l'échange gratuit du produit. En cas d'échec de la réparation à plusieurs reprises, ou si le produit de remplacement est également affecté d'un vice reconnu par nous, le client est en droit de demander une réduction du prix, ou la résiliation du contrat, à sa préférence. La prise en compte de la garantie n'entraîne pas le prolongement de celui-ci. Pour les **échanges** (échange ou remplacement), le **retour** de l'appareil (résiliation du contrat d'achat) ou la **réduction** du prix d'achat, le revendeur auprès duquel vous avez acquis le produit est toujours en premier lieu compétent. Cela vaut notamment pour les retours ou les demandes de réduction, puisque ceux-ci doivent être modulés en fonction du prix d'achat.

Si contre toute attente, des vices devaient apparaître, essayez tout d'abord de régler cela par téléphone. Si cette tentative reste sans succès, veuillez svp envoyer l'appareil soigneusement emballé à votre revendeur ou à l'adresse de service après-vente indiquée ci-dessous. Veuillez svp mentionner votre adresse complète, le numéro de type et de modèle ainsi que le numéro de série de l'appareil. Ces numéros figurent sur la fiche signalétique de l'appareil. Décrivez svp le plus précisément possible les vices ou défauts apparus. Il faut joindre au produit ou à la commande de la pièce de rechange un bon d'achat ou une facture établis à la machine et datés. Sans bon d'achat ou facture établis à la machine, aucune prestation de garantie ne peut être fournie, ni pour des réparations, ni pour des pièces de rechange ou autres revendications.

En dehors de l'Allemagne et notamment dans des pays non membres de la CE, vous devriez envoyer l'article à votre revendeur ou au distributeur local. Vous pouvez obtenir des renseignements – de préférence par courrier électronique – à l'adresse du service après-vente indiquée ci-dessous.

Des réparations qui n'entrent pas dans le cadre de la garantie, peuvent être réalisées aussi par le service après-vente contre facturation individuelle - en dehors de l'Allemagne

par le revendeur à qui vous avez acheté la marchandise ou par un centre de service s'il existe.

Le remboursement du prix d'achat sur retour du produit, ou une réduction, ne peuvent être réalisés que par le revendeur auprès duquel vous avez acquis la marchandise.

Si les vices attendus se reproduisent, nous vous prions de remplir le **coupon de réparation** se trouvant au verso du certificat de garantie et de l'envoyer avec l'article soigneusement emballé à votre revendeur ou à l'adresse du service après-vente mentionnée ci-dessous. Hors de l'Allemagne, et notamment dans les pays non membres de l'UE, vous devez envoyer l'article à votre revendeur ou à notre représentant local. Vous pouvez demander des renseignements, de préférence par courrier électronique, à l'adresse du service après-vente mentionnée ci-dessous.

Vous pouvez aussi faire effectuer les réparations non couvertes par la garantie, contre paiement, auprès du service après-vente – hors de l'Allemagne par votre revendeur ou distributeur.

Pour les réparations sous garantie et hors garantie, la disposition suivante s'applique :

Nous ne pouvons procéder à une réparation et à un retour rapide que si vous remplissez aussi complètement que possible le coupon de réparation au verso du certificat de garantie, notamment en ce qui concerne la description détaillée du vice ou de la panne, et que si vous envoyez la marchandise directement au Centre de service de votre pays, au distributeur ou à votre revendeur.

Pour les réparations sous garantie et les livraisons de pièces de rechange sous garantie s'applique également la disposition suivante :

Il est impératif de joindre au produit ou à la commande de pièce de rechange un reçu ou une facture d'achat produits par une machine. En l'absence d'un tel reçu ou d'une telle facture, aucune prestation de garantie ne peut être fournie, que ce soit pour des réparations, des pièces de rechange ou toute autre demande.

Vous pouvez commander les **pièces d'usure et les consommables** auprès de votre revendeur ou à l'adresse du service après-vente indiquée ci-dessous.

Hors de l'Allemagne, adressez-vous en premier lieu à votre revendeur ou au distributeur local responsable.

Pour toute information sur le produit, commande d'accessoire ou question relative au déroulement de la réparation, contactez votre revendeur ou le service après-vente dont l'adresse figure ci-dessous. En dehors de l'Allemagne, et en particulier dans les pays non membres de l'UE, mettez-vous d'abord en relation avec votre revendeur ou le distributeur.

Utilisez aussi l'Internet. Vous trouvez sur notre site Web www.beem.de accessoires et pièces de rechange, ainsi que modes d'emploi en plusieurs langues. Avec en outre beaucoup d'autres informations sur les produits.

Adresse du service après-vente pour l'Allemagne :

BEEM GmbH, Service après-vente, Dieselstrasse 19 – 21, D-61191 Rosbach, Allemagne
Numéro de téléphone du service: +49 1805-233600 | Numéro de faxe du service : +49 1805-233699 | (Numéro de service payant, les tarifs varient en fonction des pays)
Adresse Email du service : kundenservice@beem.de | Internet : www.beem.de

13 Pièces de rechange et accessoires

Numéro *	N° article	Désignation des pièces
2a	900 276 026	Soupape caffè latte
2b	900 276 021	Soupape espresso
9	900 276 016	Disque filtrant
10	900 276 012	Joint
12	900 276 046	Filtre supérieur
12	900 276 041	Entonnoir à café grand (env. 6 tasses)
13	900 276 036	Entonnoir à café petit (env. 3 tasses)
15	900 276 001	Réservoir d'eau
17+18	900 276 006	Socle d'alimentation électrique avec cordon d'alimentation

* conformément au schéma dans la description de l'appareil (voir ci-dessus, chapitre 3)
Les modes d'emploi en français sont à titre informatif, le texte allemand faisant foi.

1 Inleiding

Beste cliënte, beste klant!

Het koffiezetapparaat voor espresso en koffie verkeerd Lattespresso biedt u ronduit perfect koffiegenot. U kunt espresso in een uitstekende kwaliteit met een heerlijk aroma klaarmaken. Het extra ventiel met sproeier stelt u in staat, koffie verkeerd in één enkele arbeidsgang klaar te maken.

Wij wensen u er veel plezier mee.

De firma BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur

2 Over deze handleiding

Het artikel is met veiligheidsvoorzieningen uitgerust. Lees desondanks aandachtig de veiligheidsinstructies en gebruik het artikel enkel zoals in deze handleiding beschreven opdat het niet per ongeluk tot verwondingen of beschadigingen komt.

Bewaar deze handleiding om later na te lezen. Bij doorgave van het artikel dient ook deze handleiding meegegeven te worden.

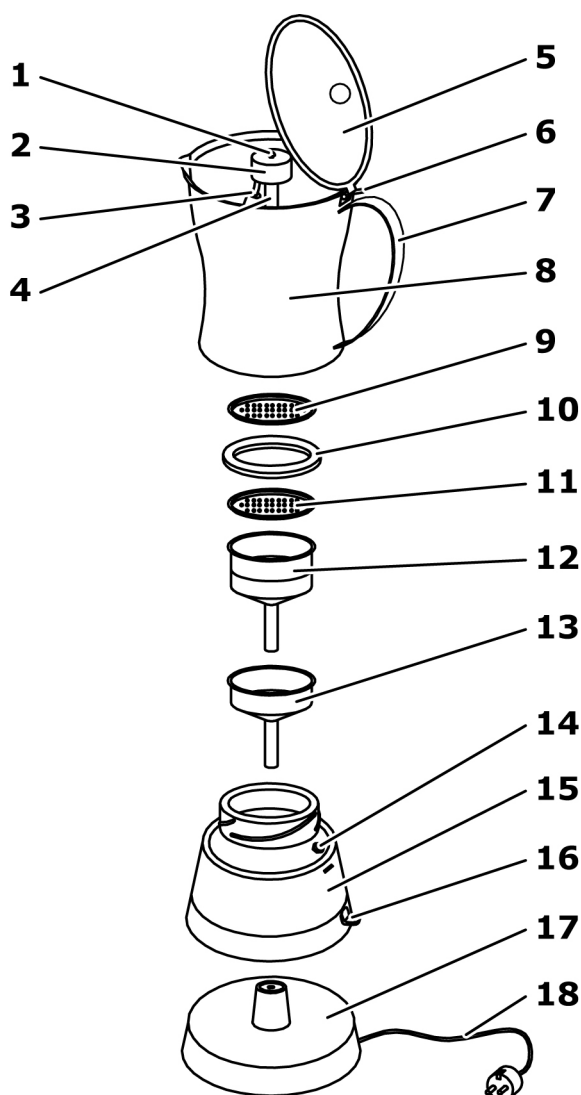
Veiligheidsbegrippen in deze handleiding:

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor mogelijke ernstige verwondingen en levensgevaar.

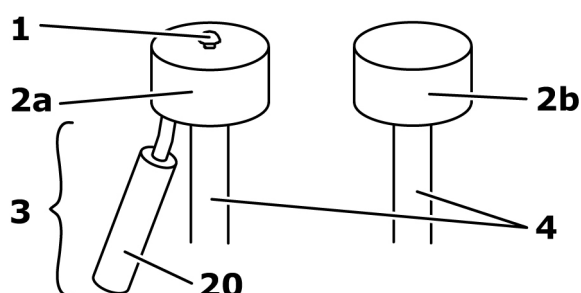
Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor verwondingen en ernstige materiële schade.

Het signaalwoord **OPGEPAST** waarschuwt voor lichte verwondingen of beschadigingen.

3 Beschrijving van het apparaat en omvang van de levering



Cijfersleutel	
1	Terugsteltoets (zie detail)
2	Ventiel (zie detail)
3	Sproeier (zie detail)
4	Stijgbuis (zie detail)
5	Deksel
6	Deksellipje
7	Handgreep
8	Kan
9	Filterschijf
10	Afdichting
11	Topfilter
12	Koffietrechter groot (ca. 6 kopjes)
13	Koffietrechter klein (ca. 3 kopjes)
14	Veiligheidsventiel
15	Watertank
16	Schakelaar "Aan" met controlelampje
17	Voetstuk voor stroomvoorziening
18	Netsnoer
19	Gebruiksaanwijzing (zonder afbeelding)



Detail	
1	Terugsteltoets
2a	Ventiel voor koffie verkeerd
2b	Ventiel voor espresso
3	Sproeier
4	Stijgbuis
20	Koker

4 Belangrijke veiligheidsinstructies

Gebruiksdoeleinde

1. Dit apparaat dient enkel voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor professioneel gebruik.
2. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om koffie te zetten.
Gebruik het apparaat niet op een andere manier!
3. Lees de veiligheidsinstructies en neem deze in acht. Bewaar ze.

GEVAAR voor kinderen

4. Uiterste voorzichtigheid is geboden als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt. Laat het apparaat nooit zonder toezicht.
5. Het apparaat mag niet bediend worden door personen met
 - beperkte lichamelijke vaardigheden,
 - beperkte sensorische vaardigheden,
 - beperkte mentale vaardigheden,
 - een gebrek aan ervaring en kennis
 - of door kinderen,tenzij dit gebeurt onder toezicht van een persoon, die voor hun veiligheid verantwoordelijk is of indien ze van deze persoon instructies kregen over de manier, waarop het apparaat dient te worden bediend.
6. Kinderen moeten onder toezicht staan om te garanderen dat zij niet met het apparaat spelen.
7. Zet het apparaat op een plaats, die zich buiten het bereik van kinderen bevindt.
8. Zorg ervoor dat het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen blijft. Er bestaat o.a. verstikkingsgevaar!

GEVAAR door elektriciteit

9. Om brandrisico, elektrische schokken of verwondingen van personen te voorkomen, bedient u het apparaat niet in de open lucht worden gebruikt en dompelt u het niet in water of andere vloeistoffen.
10. Voordat u het apparaat op uw stroomvoorziening aansluit, dient u ervoor te zorgen dat de spanning op het typeaanduidingplaatje overeenstemt met de spanning van het stroomnet in uw huis.
11. Het apparaat mag uitsluitend op een conform de regels geaard stroomnet worden aangesloten.
12. Sluit het apparaat op een stroomkring aan, die met minstens 6 ampère beveiligd is.
13. Laat het netsnoer niet over scherpe randen of hete oppervlakken hangen.
14. Het netsnoer mag niet in contact met het hete apparaat komen.
15. De stekker moet gemakkelijk bereikbaar zijn, opdat u deze in geval van nood onmiddellijk kunt uittrekken.
16. Trek het apparaat nooit via het netsnoer uit het stopcontact, maar altijd enkel via de netstekker.
17. Trek de stekker uit het stopcontact:
 - wanneer u het apparaat niet gebruikt,
 - wanneer er zich tijdens de werking een storing voordoet,
 - voordat u het apparaat reinigt.
18. Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren. Gebruik het nooit met een defecte stekker of beschadigd netsnoer indien het niet vlekkeloos functioneert of als het op een andere manier beschadigd is. Verzend of breng het apparaat naar een geautoriseerde dealer. Reparatiepogingen vanwege niet-geautoriseerde personen leiden tot het wegvallen van elke garantieclaim.
19. Raak het apparaat niet met natte handen aan.

WAARSCHUWING voor brandwonden/brand

20. Laat het ingeschakelde apparaat nooit zonder toezicht.
21. Trek de stekker uit en laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt of wegzet.
22. Gebruik het apparaat niet in de buurt van een warmte- of stoombron of in de nabijheid van brandbare materialen.
23. Grootst mogelijke voorzichtigheid is bij een beweging van het apparaat geboden wanneer het tijdens de werking met heet water gevuld is of nog heet is!
24. Raak onbeschermd, hete oppervlakken niet aan. Maak gebruik van de voorziene handgrepen of pannenlappen.

GEVAAR voor verwondingen

- 25. Gebruik uitsluitend de bijgeleverde toebehoren. Het gebruik van andere onderdelen kan lichamelijke letsels of materiële schade tot gevolg hebben.
- 26. Laat het netsnoer niet over hoeken hangen (struikeldraadeffect).

OPGEPAST – materiële schade

- 27. Plaats het apparaat op een horizontaal, effen, hittebestendig en stabiel oppervlak, op een afstand van tenminste 5 cm tot de wand.
- 28. Plaats het apparaat niet in de nabijheid van een gasvlam, een elektrische kookplaat of een andere hittebron. Door uitwendige inwerking van hitte kan het apparaat beschadigd worden.
- 29. Dek het apparaat nooit af, want dan kan de hitte niet ontsnappen.
- 30. Schakel het apparaat enkel met een gevulde watertank (1) in.
- 31. Gebruik nooit warm of heet water om de voor het zetten van koffie benodigde tijd te verkorten.
- 32. De hedendaagse meubelen worden met een groot aantal verschillende lakken en kunststoffen gecoat en met de meest uiteenlopende onderhoudsproducten behandeld. Daarom kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de rubberen pootjes aantasten en week maken. Leg eventueel een onderlegger onder de pootjes van het apparaat.

WAARSCHUWING: als het apparaat voor een ander gebruiksdoeleinde gebruikt of foutief bediend wordt, kan de fabrikant voor eventuele schade niet aansprakelijk gesteld worden.

5 Vóór het eerste gebruik

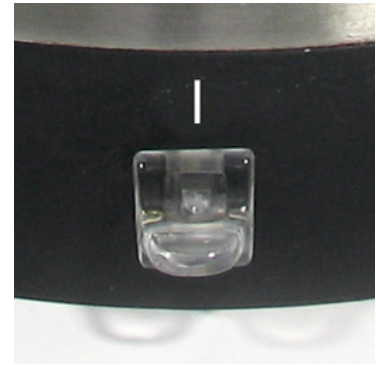
- Vergewis u dat al het verpakkingsmateriaal uit en van het apparaat verwijderd werd (beschermende folie etc.).
- Ga na, of alle onderdelen aanwezig zijn (zie hoofdstuk 3 „Beschrijving van het apparaat en omvang van de levering”).
- Verwijder het typeaanduidingsplaatje en eventuele waarschuwende aanwijzingen aan het apparaat niet.
- Plaats het apparaat op een hittebestendig, waterdicht en effen oppervlak.
- Plaats het apparaat niet vlak naast waterkranen of spoelbakken.

OPGEPAST: ga na of het apparaat geen schade vertoont. Indien er onderdelen beschadigd zijn, neemt u het apparaat niet in gebruik, maar neemt u met gekwalificeerd servicepersoneel contact op.

- 1. Veeg het apparaat met lichtjes bevochtigd doekje af en wrijf het met een handdoek droog.
- 2. Reinig apparaat en toebehoren vóór het eerste gebruik grondig zoals in hoofdstuk 7 beschreven.
- 3. Steek de netstekker in een stopcontact.
- 4. Zet 2 – 3 keer koffie zoals in hoofdstuk 6 beschreven om eventuele productie- en montageresten te verwijderen. Giet de gezette koffie weg!
Uw espressozetapparaat Lattespresso is nu klaar voor gebruik.

OPMERKING: als u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, kan het tot lichte geurontwikkeling komen.

OPMERKING: het apparaat is uitgerust met een sensortoets (zie afbeelding), die enkel ingeschakeld wordt en zich automatisch uitschakelt. De minste aanraking van de sensor volstaat om de machine in te schakelen, ook wanneer het apparaat nog niet op het stroomnet aangesloten is. Als u het koffiezetapparaat voor de eerste keer gebruikt, zou het dus kunnen zijn dat het koffiezetapparaat ingeschakeld is (sensor is verlicht). Daarom dient u eerst alles voor te bereiden (reinigen, water en koffie aanvullen) voordat u het apparaat op het basisstation zet. Indien het apparaat echter reeds opgewarmd is, moet u eerst wachten totdat het helemaal afgekoeld is voordat u het kunt gebruiken. In het andere geval wordt het kookproces vroegtijdig beëindigd c.q. vindt het pas helemaal niet plaats.

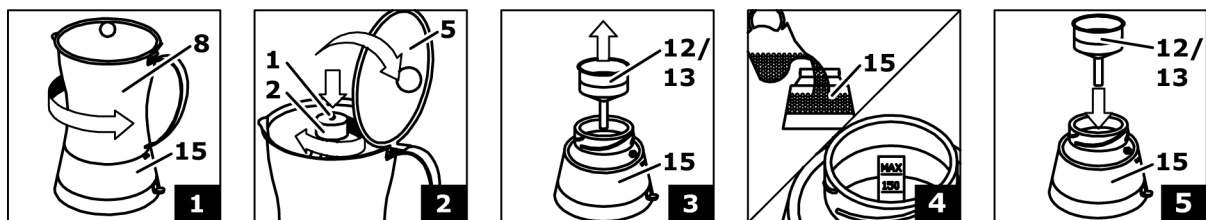


6 Gebruik

Tips en wenken:

- Voor espresso gebruikt u het best donkere, vers gebrande soorten koffie.
- Voor de bereiding van espresso dient de koffie ongeveer zo fijn als zout of zand gemalen te zijn. Indien de koffie daarentegen te grof gemalen is, geeft hij zijn aroma niet goed af.
- Mokkapoeder is gewoonlijk fijn als stof gemalen, de koffietrechter (12 c.q. 13) mag slechts luchtig daarmee gevuld worden.
- Gebruik altijd vers, koud water. Laat het water niet in de tank verschalen.
- Ideaal geschikt voor espresso is een zachte waterkwaliteit. Hard of zoutig water doet in ruime mate afbreuk aan het aroma.
- Met het espressozetapparaat kunt u twee hoeveelheden koffie bereiden: voor 5-7 kopjes gebruikt u de grote koffietrechter (12), voor 2-4 kopjes de kleine koffietrechter (13).

6.3 Bereiding van koffie verkeerd



Afb. 1 Schroef de kan (8) tegen de richting van de wijzers van de klok in van de watertank (15) af.

Afb. 2 Schroef het ventiel voor koffie verkeerd (2) op de stijgbuis (4) in de kan. Druk de terugsettoets (1) in.

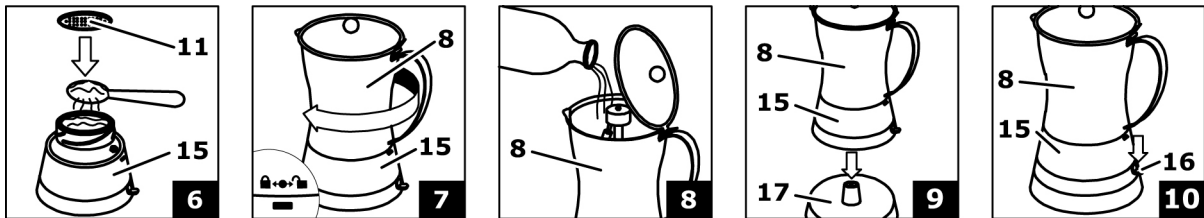
OPMERKING: het indrukken van de terugsettoets (1) is eigenlijk enkel noodzakelijk indien er zich bij de aanmaak van koffie verkeerd resten van koffiopoeder of verkalking in het ventiel voor koffie verkeerd (2) afzet(ten). Omdat men niet kan zien of de terugsettoets al dan niet ingedrukt moet worden, raden wij aan, deze uit voorzorg in te drukken telkens voordat er koffie verkeerd gezet wordt.

Afb. 3 Neem de koffietrechter (12 c.q. 13) uit de watertank (15).

Afb. 4 Vul de watertank (15) tot aan de markering 3 c.q. tot aan de markering 6 (max.) met vers, koud leidingwater aan.

OPMERKING: giet voor de bereiding van koffie verkeerd nooit meer water dan aangegeven in de tank. Omdat er zich in de kan reeds melk bevindt, loopt de koffie verkeerd in het andere geval over.

Afb. 5 Zet de koffietrechter (12 c.q. 13) in de watertank (15). Bij 3 kopjes gebruikt u de kleine koffietrechter (13) en bij 6 kopjes gebruikt u de grote koffietrechter (12).



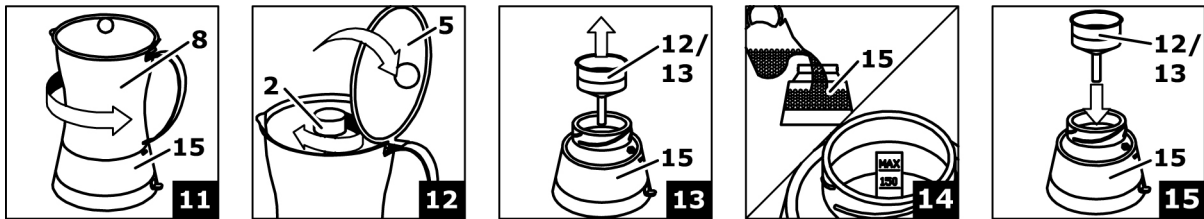
- Afb. 6 Giet de gemalen koffie in de koffietrechter (12 c.q. 13). De trechter moet tot kort onder de rand met koffie gevuld worden. Verdeel de koffie gelijkmatig in de filter. Druk de koffie niet vast in elkaar, maar strijk de koffie alleen maar glad. Controleer dat er zich geen koffiopoeder op filterrand of schroefdraad bevindt. Zet de topfilter (11) met de fijne zeef naar beneden op de koffietrechter.
- Afb. 7 Breng de kan (8) recht op de watertank aan. Draai de kan in de richting van de wijzers van de klok vast dicht. Neem bij de plaatsing in acht dat het punt op de kan ongeveer in dezelfde lijn met de balk op de watertank is.
- Afb. 8 Giet verse melk in de kan (8). De ideale hoeveelheid bedraagt 190 ml c.q. max. 300 ml. Let erop dat de koker (20) van de sproeier in de melk grijpt. De lengte van de sproeier kunt u wijzigen door aan de koker te trekken of door de koker naar boven te duwen. De ventielsproeier mag echter in geen geval gebogen worden omdat deze dan niet meer bruikbaar is. Tot het beste resultaat komt u als u melk met een vetgehalte van 3,5% vet gebruikt en u de melk, voordat u ze in de kan doet, lichtjes opwarmt. Daardoor vormt er zich een beetje schuim aan het oppervlak. Aanvullend kunt u ook suiker, of suikerklontjes, al naargelang uw smaak, mee in de melk doen.
- Afb. 9 Sluit het deksel. Zet het espressozetapparaat op het stroomvoorzieningsvoetstuk (17).
- Afb. 10 Druk de schakelaar "Aan" (16) in. Het controlelampje (16) is verlicht. Na enkele minuten begint de koffie te lopen. Door de hoge druk bij ons koffiezetapparaat ontstaan er luide geluiden. Het zetten van de koffie is beëindigd wanneer het controlelampje dooft. Wacht daarna nog enkele seconden totdat de resterende koffie nog nagelopen is. Neem het espressozetapparaat van het voetstuk en open bij het ingieten het deksel door lichte druk op het deksellipje (6). In het andere geval zal het bij het ingieten druppelen en deels langs de kan lopen.

OPMERKING: open voor het uitgieten het deksel (5) doordat u lichtjes op het deksellipje (6) duwt.

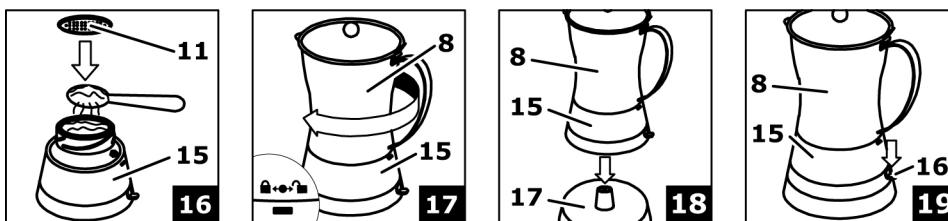
OPGELET: laat het espressozetapparaat compleet afkoelen voordat u de kan van de tank schroeft. In kan en tank kan er zich nog heet water bevinden!

OPMERKING: als u opnieuw koffie verkeerd wenst te zetten, moet u wachten totdat het apparaat volledig afgekoeld is. Een nog heet apparaat kan niet in gebruik genomen worden. De sensortoets is afhankelijk van de temperatuur. Bijgevolg is het apparaat, totdat het volledig afgekoeld is, automatisch uitgeschakeld en kan het pas na de afkoeling terug ingeschakeld worden. Blokkeer de sensortoets niet om af te dwingen dat u opnieuw begint koffie te zetten.

6.4 Bereiding van espresso en mokka-koffie



- Afb. 11 Schroef de kan (8) tegen de richting van de wijzers van de klok in van de watertank (15).
- Afb. 12 Schroef het ventiel voor espresso (2) op de stijgbuis (4) in de kan.
- Afb. 13 Neem de koffietrichter (12 c.q. 13) uit de watertank (15).
- Afb. 14 Vul de watertank (15) tot aan de markering 3 c.q. tot aan de markering 6 (max.) met vers, koud leidingwater aan.
- Afb. 15 Plaats de koffietrichter (12 c.q. 13) in de watertank (15). Bij 3 kopjes gebruikt u de kleine koffietrichter (13) en bij 6 kopjes gebruikt u de grote koffietrichter (12).



- Afb. 16 Giet de gemalen koffie in de koffietrichter (12 c.q. 13). De trechter moet tot kort onder de rand met koffie gevuld worden. Verdeel de koffie gelijkmatig in de filter. Druk de koffie niet vast in elkaar, maar strijk de koffie alleen maar glad. Als u mokkapoeder gebruikt, mag de koffietrichter (12 c.q. 13) slechts luchtig daarmee gevuld worden. Controleer dat er zich geen koffiopoeder op filterrand of schroefdraad bevindt. Zet de topfilter (11) met de fijne zeef naar beneden op de koffietrichter.
- Afb. 17 Breng de kan (8) recht op de watertank aan. Draai de kan in de richting van de wijzers van de klok vast dicht. Neem bij de plaatsing in acht dat het punt op de kan ongeveer in dezelfde lijn met de balk op de watertank is. Aanvullend kunt u ook suiker, of suikerklontjes, al naargelang uw smaak, mee in de kan (8) doen.
- Afb. 18 Sluit het deksel. Zet het espressozetapparaat op het stroomvoorzieningsvoetstuk (17).
- Afb. 19 Druk de schakelaar "Aan" (16) in. Het controlelampje (16) is verlicht. Na enkele minuten begint de koffie te lopen. Door de hoge druk bij ons koffiezetapparaat ontstaan er luide geluiden. Het zetten van de koffie is beëindigd wanneer het controlelampje dooft. Wacht daarna nog enkele seconden totdat de resterende koffie nog nagelopen is. Neem het espressozetapparaat van het voetstuk en open bij het ingieten het deksel door lichte druk op het deksellipje (6). In het andere geval zal het bij het ingieten druppelen en deels langs de kan lopen.

OPMERKING: open voor het uitgieten het deksel (5) doordat u lichtjes op het deksellipje (6) duwt.

OPGELET: laat het espressozetapparaat compleet afkoelen voordat u de kan van de tank schroeft. In kan en tank kan er zich nog heet water bevinden!

OPMERKING: als u opnieuw koffie verkeerd wenst te zetten, moet u wachten totdat het apparaat volledig afgekoeld is. Een nog heet apparaat kan niet in gebruik genomen worden. De sensortoets is afhankelijk van de temperatuur. Bijgevolg is het apparaat, totdat het volledig afgekoeld is, automatisch uitgeschakeld en kan het pas na de afkoeling terug ingeschakeld worden. Blokkeer de sensortoets niet om af te dwingen dat u opnieuw begint koffie te zetten.

7 Reiniging



WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden

Vóór de reiniging altijd de netstekker uittrekken en het apparaat laten afkoelen.



GEVAAR

Levensgevaar door elektrische schok

Dompel het apparaat nooit in water of in andere vloeistoffen.

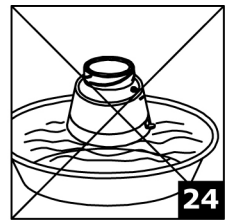
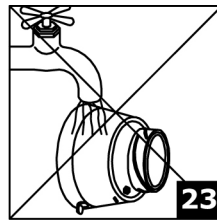
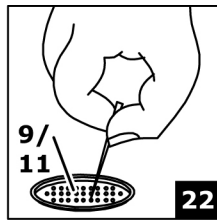
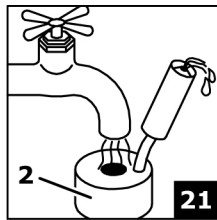
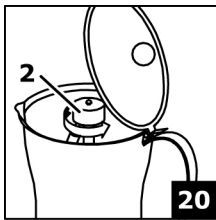


OPGEPAST

Materiële schade

Nooit agressieve, schurende of chemische reinigingsmiddelen gebruiken.

7.1 Reiniging



Tips en wenken:

- Als u aan afdichting of koffietrechter beschadigingen of slijtageverschijnselen vaststelt, vervangt u ze door originele wisselstukken.
- Spoel tank en voetstuk nooit onder stromend water af (afb. 23).
- Dompel tank en voetstuk nooit in water (afb. 24).

1. Trek de netstekker uit. Laat het apparaat goed afkoelen.
2. Schroef de kan tegen de richting van de wijzers van de klok in van de tank.

OPGELET: in kan, filter en tank kan er zich nog heet water bevinden. Het apparaat is na gebruik zeer heet.

3. Schroef het ventiel (2) van de stijgbuis los (afb. 20).
4. Reinig het ventiel onder stromend water en droog het grondig af (afb. 21).
5. Controleer de filterschijf (9) en de topfilter (11) bij de reiniging op verstoppingen. Met een naald kunt u de gaten van koffieresten ontdoen (afb. 22).
6. U kunt de kan eveneens onder stromend water reinigen. Reinig ook regelmatig het binnenste gedeelte van de stijgbuis.

OPMERKING: wij raden aan, de onderdelen van het apparaat niet in de vaatwasmachine te reinigen.

7. Veeg de watertank met een vochtig doekje af. Houd de elektrische aansluitingen en componenten droog.

7.2 Ontkalken

Tips en wenken:

- De levensduur van uw apparaat wordt verlengd als u het apparaat regelmatig ontkalkt. De lengte van de ontkalkingsintervallen is van de waterhardheid afhankelijk.
 - Als u een in de handel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel gebruikt, neemt u aanvullend de door de producent verstrekte gebruikstips in acht.
1. Vul de watertank met ongeveer 300 ml water en doe er ontkalker met citroenzuur of azijn essence (ca. 5% zuur) bij.
 2. Zet koffie totdat de ontkalker door het apparaat gelopen is.
 3. Spoel de watertank grondig uit.
 4. Laat twee tankvullingen helder water door het apparaat uitkoken.
 5. Spoel alle onderdelen met warm water en afwasmiddel af voordat u weer espresso klaarmaakt.

8 Storingen en oplossing van fouten

GEVAAR: trek bij storingen tijdens de werking de netstekker uit.

Onjuiste werking	Mogelijke oorzaak	Remedie
Signaallampje is niet verlicht	Netstekker niet ingestoken	Apparaat op het stroomnet aansluiten
	Geen netspanning voorhanden	Huiszekering/stopcontact controleren
	Schakelaar "Aan/uit" defect	Schakelaar laten vernieuwen
	Signaallampje defect	Klantenserviceafdeling op de hoogte brengen
Het apparaat produceert geen espresso	Geen water in de tank aanwezig	Water ingieten
De espresso heeft zeer veel rijdt nodig of het apparaat schakelt zich voordien weer uit	De koffie werd te vast aangedrukt	Druk de gemalen koffie niet samen
	Filterschijf, stijgbuis of ventielsproeier is/zijn verstopt	Reinig de onderdelen zoals in hoofdstuk 7 beschreven.
Huiszekering springt uit	Apparaat defect	Klantenserviceafdeling op de hoogte brengen
	Te veel apparaten aangesloten	Aantal apparaten in de stroomkring verlagen

9 Afvalverwijdering



Evacueer de verpakking soort per soort.

Wanneer u van het artikel afscheid wenst te nemen, verwijdt u het op milieuvriendelijke wijze en op de actuele voorwaarden. Door recycling helpt u, natuurlijke resources te sparen, en zorgt u ervoor dat uw apparaat op milieuvriendelijke en voor de gezondheid onschadelijke wijze afgevoerd wordt.

Voor Duitsland en enkele EG-landen geldt volgende eenheidsbepaling:

Dit product mag niet als normaal huisvuil behandeld worden. Het dient op een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten, in overeenstemming met de in uw land geldende bepalingen, afgegeven te worden. Inlichtingen verkrijgt u van de daarvoor bevoegde overheidsinstantie.

10 Technische gegevens

Model:	Lattespresso
Type:	M300-F
Spanningsvoorziening:	230-240 V ~ 50 Hz.
Opgenomen vermogen:	400-435 watt
Beschermingsklasse:	I
Veiligheidsklasse:	IP X0
Vulhoeveelheid:	0.3 liter

Wijzigingen van het design en van de techniek te allen tijde voorbehouden. Drukfouten voorbehouden.

11 Certificeringen



Dit apparaat is gekeurd en gecertificeerd door SGS - GmbH.



Dit apparaat voldoet aan de EG-richtlijnen voor de elektromagnetische compatibiliteit (EMC) 2004/108/EC en aan de laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC.



Dit apparaat voldoet aan de EG-richtlijn 2002/95/EC betreffende de beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke substanties bij elektrische en elektronische apparaten ("RoHS").



Dit apparaat voldoet aan de EG-richtlijn 2002/96/EC betreffende de afvalverwijdering van oude elektrische en elektronische apparaten ("WEEE").

12 Garantie, Service, Reparaturen

Dit is een kwaliteitsproduct van BEEM en werd volgens de nieuwste fabricagemethoden vervaardigd.

Wij staan borg voor de foutloze hoedanigheid van dit kwaliteitsproduct. Tijdens de garantieperiode verhelpen wij gratis alle materiaal- of fabricagefouten.

Voor dit product geldt een garantieperiode van 24 maanden.

Bij **zakelijk** of een daaraan gelijk te stellen **gebruik**, bijvoorbeeld in hotels, pensions of buurtcentra, dan wel wanneer de klant geen consument is als bedoeld in het Burgerlijk Wetboek, geldt een **garantieperiode van zes maanden**. Daarbij blijven de voorwaarden voor uitsluiting van de garantie onverminderd van kracht.

Uitsluiting van de garantie: uitgesloten van de garantie zijn in het bijzonder tekortkomingen, die door een ondeskundige behandeling, het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies, het toepassen van geweld, wijzigingen, eigen pogingen tot het repareren door niet-gekwalficeerde derden zijn veroorzaakt. Tevens zijn gebreken die aan een normale slijtage te wijten zijn van de garantie uitgesloten.

Voor zover wij wettelijk verplicht zijn, garantie te verlenen, zullen wij – met uitsluiting van het recht op wijziging of mindering – naar onze keuze ofwel gratis repareren ofwel gratis het product of de onderdelen vervangen. Indien de reparatie ondanks meerdere pogingen mislukt of indien ook het vervangende product / de onderdelen een aan ons te wijten tekortkoming vertoont, is de klant gerechtigd een prijsverlaging te verlangen of naar keuze tot een annulering van de overeenkomst gerechtigd. Door beroep te doen op de garantie, wordt deze niet verlengd.

Voor **wijziging** (omruiling en uitwisseling), **teruggave** van het apparaat (afstand doen van de koopovereenkomst) of **verlaging** van de aankoopprijs is in eerste instantie steeds de handelaar, waarbij u het product aangekocht hebt, bevoegd. Dit geldt in het bijzonder voor de teruggave of voor aanspraken of mindering omdat deze met inachtneming van de aankoopprijs geregeld moeten worden. Een terugbetaling van de aankoopprijs bij teruggave of een kredietnota bij mindering kan uitsluitend afgehandeld worden via de handelaar, waar u het artikel hebt gekocht.

Wanneer zich tegen de verwachting in gebreken mochten voordoen, verzoeken wij u eerst te proberen dit telefonisch met ons op te lossen. Indien dit niet het gewenste resultaat heeft, gelieve u het toestel, zorgvuldig verpakt, te verzenden naar het adres waar u het hebt gekocht of naar onderstaand adres van de klantenservice. Vermeld daarbij uw volledige adres, alsmede het type- en modelnummer en het serienummer van het apparaat. Deze nummers staan op het typeplaatje op het toestel. Geef daarbij een zo volledig mogelijke beschrijving van de storingen of de defecten die zich hebben voorgedaan. Het product of de bestelling van reserveonderdelen dient vergezeld te gaan van een machinaal aangemaakt(e) en gedateerd(e) aankoopbewijs of factuur. Zonder machinaal aangemaakt(e) aankoopbewijs of factuur kan er geen garantie worden verleend voor reparaties, reserveonderdelen of overige aanspraken.

Buiten Duitsland, meer in het bijzonder in landen die niet tot de EG behoren, moet u het artikel in eerste instantie opsturen naar het adres waar u het hebt gekocht of naar de desbetreffende importeur. Informatie kunt u – bij voorkeur per e-mail – opvragen op onderstaand adres van de afdeling klantenservice.

Ook reparaties die niet onder de garantie vallen kunt u door de klantenservice laten uitvoeren. Deze zullen dan afzonderlijk worden gefactureerd; buiten Duitsland kunt u

daarvoor terecht op het adres waar u het artikel hebt gekocht of bij een servicecenter, indien aanwezig.

Voor alle reparaties, al dan niet onder garantie uitgevoerd, geldt:

Enkel en alleen als u de servicecheque op de keerzijde van het garantiecertificaat zo volledig mogelijk invult, in het bijzonder de tekortkomingen of fouten uitvoering beschrijft en het product rechtstreeks naar het voor uw land gemachtigde servicecenter of naar uw verkoper of handelaar zendt, kan een onmiddellijke behandeling en terugzending plaatsvinden.

Voor leveringen van reparaties onder garantie en voor leveringen van reserveonderdelen onder garantie geldt bovendien:

Bij het product of bij de bestelling van reserveonderdelen dient een machinaal aangemaakt(e) evenals gedateerd(e) aankoopbewijs of factuur gevoegd te worden. Zonder een machinaal aangemaakt(e) aankoopbewijs of factuur kan er geen garantie worden verleend, noch voor reparaties, noch voor reserveonderdelen of andere vorderingen.

Aan slijtage onderhevige onderdelen en verbruiksmateriaal kunt u bestellen bij het adres waar u het artikel hebt gekocht of op onderstaand adres van de afdeling klantenservice. Buiten Duitsland gelieve u zich in eerste instantie te wenden tot het adres waar u het artikel hebt gekocht of tot de desbetreffende importeur. Voor vragen over productinformatie, bestellingen van toebehoren of over de afhandeling van de service kunt u terecht bij het adres waar u het artikel hebt gekocht of op onderstaand adres van de afdeling klantenservice. Buiten Duitsland, meer in het bijzonder in landen die niet tot de EG behoren, moet u het artikel in eerste instantie opsturen naar het adres waar u het hebt gekocht of naar de desbetreffende importeur.

U kunt ook gebruikmaken van internet. Op onze website www.beem.de kunt u toebehoren en reserveonderdelen vinden, evenals gebruiksaanwijzingen in meerdere talen. U vindt daar ook een uitgebreide productinformatie.

Adres klantenserviceafdeling Duitsland:

BEEM GmbH, Abteilung Kundendienst, Dieselstraße 19 – 21, D-61191 Rosbach,
service telefoonnummer: +49 1805-233600 | service faxnummer: +49 1805-233699
(service nummer met verplichte betaling van de onkosten, per land verschillend)
|Email: kundenservice@beem.de | Internet: www.beem.de

13 Wisselstukken en toebehoren

Nummer*	Artikelnummer	Benaming van het wisselstuk
2a	900 276 026	Ventiel voor koffie verkeerd
2b	900 276 021	Ventiel voor espresso
9	900 276 016	Filterschijf
10	900 276 012	Afdichting
12	900 276 046	Topfilter
12	900 276 041	Koffietrechter groot (ca. 6 kopjes)
13	900 276 036	Koffietrechter klein (ca. 3 kopjes)
15	900 276 001	Watertank compleet
17+18	900 276 006	Voetstuk met netsnoer

- volgens schets in de beschrijving van het apparaat (zie hierboven; hoofdstuk 3)

Rev.: 3.2_05.10.2011