

# BEEM

Designed for Life.



## EKSPERT-MIELENIA-ESPRESSO

02362

Instrukcja użytkowania

Instrukcja obsługi

Tryb pracy

Instrukcja obsługi

Instrukcje użytkowania



ZYSKAJ WIĘCEJ!  
DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ!  
DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ!  
MÁS INFORMACIÓN PER  
SAPERNE DI PIÙ

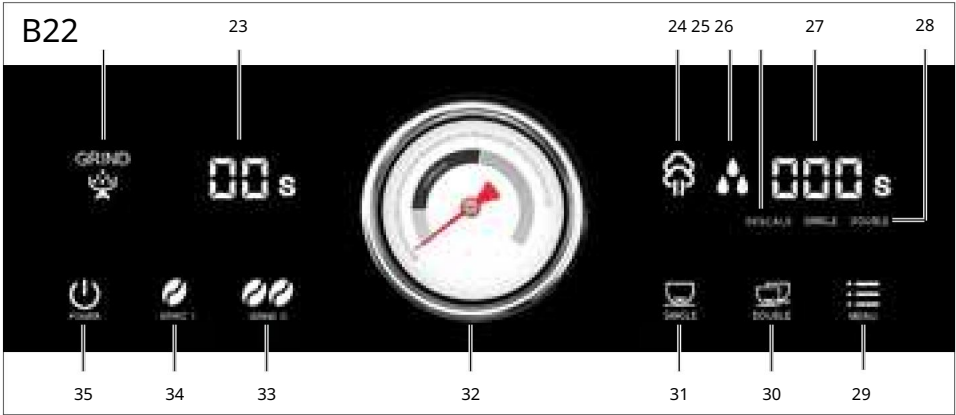
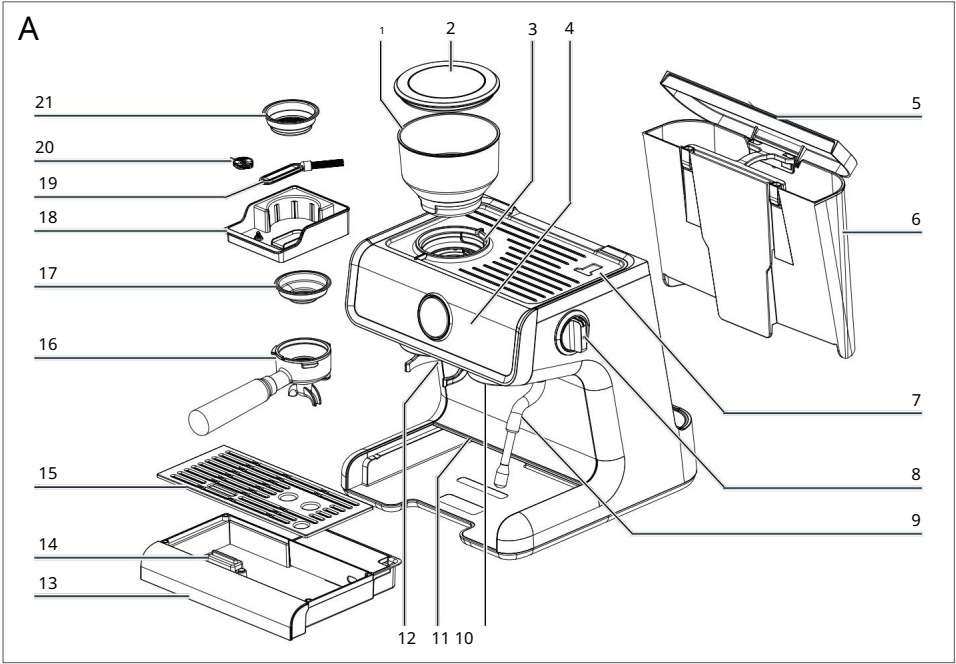


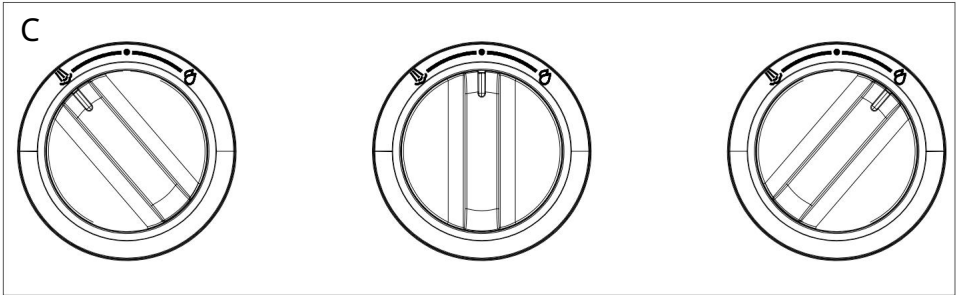
<https://beem.de/tutorial>





|    |                                                        |
|----|--------------------------------------------------------|
| 39 | Dostarczone przedmioty                                 |
| 39 | Przegląd urządzenia                                    |
| 40 | Informacje o instrukcjach obsługi                      |
| 40 | Przeznaczenie                                          |
| 41 | Informacje dotyczące bezpieczeństwa                    |
| 44 | Przed pierwszym użyciem                                |
| 44 | Konfigurowanie i podłączanie urządzenia                |
| 45 | Działanie i funkcje                                    |
| 45 | Wyświetlacz                                            |
| 45 | Pola operacyjne                                        |
| 46 | Wyświetlacz ciśnienia                                  |
| 46 | Kontrola mocy pary                                     |
| 46 | Płyta grzejna                                          |
| 46 | Programowanie własnych ustawień                        |
| 47 | Ustawianie stopnia zmielenia                           |
| 47 | Ustawianie ilości proszku do espresso                  |
| 48 | Ustawianie ilości wody                                 |
| 48 | Ustawianie temperatury wody                            |
| 49 | Przygotowanie                                          |
| 49 | Wkładanie/wyjmowanie tacki ociekowej                   |
| 49 | Napełnianie zbiornika na wodę                          |
| 49 | Dodawanie ziaren espresso                              |
| 50 | Wkładanie/wyjmowanie wkładu sitowego                   |
| 50 | Napełnianie filtra Porta                               |
| 50 | Wkładanie filtra PortaFiltrów do urządzenia            |
| 50 | Wyjmowanie filtra Portaz urządzenia                    |
| 51 | Opróżnianie wkładu sitowego                            |
| 51 | Porady                                                 |
| 52 | Znajdowanie odpowiednich ustawień dla Twojego espresso |
| 53 | Przygotowanie                                          |
| 53 | Robienie Espresso                                      |
| 54 | Przygotowanie pianki mlecznej                          |
| 55 | Dozowanie gorącej wody                                 |
| 55 | Przepisy na kawę specjalną                             |
| 55 | Cappuccino                                             |
| 56 | Latte Macchiato                                        |
| 56 | Kawa amerykańska                                       |
| 56 | Czyszczenie i pielęgnacja                              |
| 57 | Czyszczenie dyszy parowej                              |
| 57 | Czyszczenie młynka                                     |
| 58 | Odkamienianie                                          |
| 59 | Składowanie                                            |
| 60 | Rozwiązywanie problemów                                |
| 63 | Gwarancja i ograniczenia odpowiedzialności             |
| 63 | Dane techniczne                                        |
| 64 | Sprzedaż                                               |





D



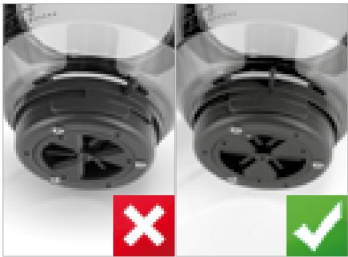
mi



F



G



### Dostarczone przedmioty

- Urządzenie główne
- Zbiornik na wodę z pokrywką
- Pojemnik na fasolę z pokrywką
- Tacka ociekowa
- Talerz do przechowywania
- Portalter
- Duży wkład sitkowy na kawę mieloną do przygotowania  
2 filiżanek espresso lub 1 filiżanki podwójnego espresso
- Mały wkład sitkowy do kawy mielonej  
przygotowanie 1 filiżanki espresso lub 1 małej  
filiżanki kawy
- Szczotka do czyszczenia, 2 x
- Igła czyszcząca
- Mały dzbanek na mleko
- Manipulować
- Instrukcja obsługi

Sprawdź, czy dostarczone elementy są kompletne, a komponenty nie zostały uszkodzone podczas transportu. Jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia, nie używaj urządzenia, ale skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszelkie możliwe materiały ochronne i zabezpieczenia transportowe. Nigdy nie usuwaj tabliczki znamionowej i wszelkich możliwych ostrzeżeń.

### Przegląd urządzenia

(Ilustracje znajdują się na pierwszych stronach książki)

#### Zdjęcie A – Urządzenie i akcesoria

- 1 pojemnik na fasolę
- 2 Pokrywa pojemnika na fasolę
- 3 Młynek
- 4 Panel sterowania z wyświetlaczem i wskaźnikiem ciśnienia
- 5 Pokrywa zbiornika na wodę
- 6 Zbiornik na wodę
- 7 Płyta grzewcza z magazynkiem tampera
- 8 Regulacja mocy pary (para / gorąca woda)
- 9 Dysza parowa
- 10 Portowy uchwyt na filtr
- 11 Komora szuflady na przybory do czyszczenia
- 12 Wylot kawy mielonej
- 13 Tacka ociekowa
- 14 Wskaźnik pływakowy
- 15 Talerz do przechowywania
- 16 Porta lter
- 17 Pojedynczy wkład sitowy
- 18 Szuflada na przybory do czyszczenia
- 19 Szczotka do czyszczenia
- 20 Igła czyszcząca
- 21 Wkład sitowy podwójny

#### Zdjęcie B – Panel sterowania

- 22 MIELENIE / – 

Lampka kontrolna pojemnika na fasolę
- 23 Wyświetlacz czasu mielenia
- 24  – Lampka kontrolna parę
- 25  – Lampka kontrolna ciepłej wody
- 26 ODKAMIENIANIE – Lampka kontrolna odkamieniania
- 27 Wyświetlacz czasu przygotowania /  
Ilość przygotowanych filiżanek /  
Temperatura wody /
- 28 POJEDYNCZY / PODWÓJNY –  
Lampka kontrolna trybu parzenia
- 29 Pole  / MENU – Ustawienia
- 30 Pole  / PODWÓJNIE –  
Tryb parzenia podwójnego espresso
- 31 Pole  / POJEDYNCZY –  
Tryb parzenia pojedynczego espresso
- 32 Wyświetlacz ciśnienia
- 33 Pole  / GRIND II –  
Tryb podwójnego mielenia espresso
- 34 Pole  / GRIND I –  
Tryb mielenia pojedynczego espresso
- 35 Pole  / POWER – Włącznik / wyłącznik

## Gratulacje!

Szanowny Kliencie,

Cieszymy się, że wybrałeś ten ekspres przelewowy z młynkiem.

Jeśli masz pytania dotyczące urządzenia oraz części zamiennych/akcesoriów, skontaktuj się z działem obsługi klienta za pośrednictwem naszej strony internetowej: [www.beem.de](http://www.beem.de)

## Informacje o instrukcjach obsługi

Przed pierwszym użyciem urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi i zachowaj ją do wykorzystania w przyszłości. Jeśli urządzenie zostanie przekazane innej osobie, zawsze powinna być do niego dołączona niniejsza instrukcja obsługi. Instrukcja obsługi stanowi integralną część urządzenia. Producent i importer nie ponoszą żadnej odpowiedzialności, jeśli informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi nie zostaną spełnione.

### Symbolika



Symbole zagrożenia: Te symbole oznaczają ryzyko obrażeń (np. z powodu elektryczności lub ognia). Przeczytaj uważnie powiązane informacje dotyczące bezpieczeństwa i postępuj zgodnie z nimi.



Uważaj na gorące powierzchnie!



Informacje uzupełniające



Nadaje się do stosowania z żywnością.



Przed użyciem należy przeczytać instrukcję obsługi!

### Słowa sygnałowe

Słowa ostrzegawcze wskazują na zagrożenia, jakie mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania powiązanych z nimi ostrzeżeń.

**NIEBEZPIECZEŃSTWO** – wysokie ryzyko, powoduje poważne obrażenia lub śmierć

**OSTRZEŻENIE** – średnie ryzyko, może spowodować poważne obrażenia lub śmierć

**UWAGA** – niskie ryzyko, może skutkować niewielkimi lub umiarkowanymi obrażeniami

**UWAGA** – może spowodować ryzyko uszkodzenia materiału

## Przeznaczenie

- To urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania espresso z ziaren espresso. Można go również używać aby spieniać mleko.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku osobistego i nie nadaje się do zastosowań komercyjnych lub domowych, np. w hotelach, pensjonatach, biurach, kuchniach dla personelu i podobnych miejscach.
- Urządzenie powinno być używane wyłącznie zgodnie z opisem w instrukcji obsługi. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe.

## Informacje dotyczące bezpieczeństwa



**OSTRZEŻENIE:** Należy zapoznać się ze wszystkimi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa, instrukcjami, ilustracjami i danymi technicznymi dołączoneymi do urządzenia.

Niedostosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji dotyczących bezpieczeństwa może skutkować porażeniem prądem, pożarem i/lub obrażeniami.

- Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania odpowiednich środków ostrożności.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ponad 8 lat i znajdują się pod nadzorem. • Dzieci poniżej 8 roku życia oraz zwierzę ta muszą znajdować się z dala od urządzenia i kabla połączeniowego.



### UWAGA: gorące powierzchnie!

Urządzenie i akcesoria są bardzo gorące w trakcie i krótko po użyciu. Podczas pracy urządzenia lub bezpośrednio po jego wyłączeniu można dotykać tylko uchwytów, elementów sterujących i pól obsługi. Przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

- Nigdy nie przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia zbiornika (zwróć uwagę na oznaczenie MAX). Jeśli zbiornik na wodę jest przepełniony, może dojść do jej wylania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timeru lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani kabla przyłączeniowego w wodzie lub innych cieczach. Upewnij się, że elementy te nie wpadną do wody lub nie zamokną.



- Urządzenie musi być zawsze odłączone od zasilania sieciowego.  
gdy urządzenie pozostaje bez nadzoru oraz przed jego montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie dokonuj żadnych modyfikacji urządzenia. Nie wymieniaj samodzielnie kabla połączeniowego. Jeśli urządzenie lub kabel połączeniowy urządzenia są uszkodzone, muszą zostać wymienione przez producenta, dział obsługi klienta lub autoryzowanych dystrybutorów, aby uniknąć jakichkolwiek zagrożeń.
- Należy bezwzględnie przestrzegać instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.



#### NIEBEZPIECZEŃSTWO – Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Używaj urządzenia wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Nie należy używać urządzenia w pomieszczeniach o dużej wilgotności.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody, gdy jest podłączone do sieci elektrycznej, natychmiast wyłącz zasilanie! Dopiero wtedy wyciągnij urządzenie z wody.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia i kabla połączeniowego mokrymi rękami, gdy te elementy są podłączone do zasilania sieciowego.
- Upewnij się, że wydobywająca się para nie będzie miała kontaktu z urządzeniami elektrycznymi oraz sprzętem zawierającym elementy elektryczne.



#### OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo obrażeń

- Trzymaj materiał opakowaniowy z dala od dzieci i zwierząt. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia!

Niebezpieczeństwo oparzenia ciepłem, gorącą parą lub kondensacją!

- Unikaj kontaktu z unoszącą się parą. Nie otwieraj pokrywy zbiornika na wodę podczas zaparzania.
- Nie wyjmuj filtra porta podczas procesu parzenia. Filtr port może się zabrudzić.  
gorący podczas użytkowania.
- Nie dotykaj dyszy parowej po użyciu. Nagrzewa się, gdy wydobywa się para lub gorąca woda.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania filtra portu po użyciu urządzenia. W filtrze portu nadal znajduje się gorąca woda!
- Przed opróżnieniem filtra przenośnego należy odczekać, aż ostygnie.

- Nigdy nie wlewaj wody do zbiornika na wodę , gdy urządzenie jest włączone lub w trakcie parzenia. Przed ponownym napełnieniem pozwól urządzeniu ostygnąć.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas zaparzania.
- Trzymaj elementy garderoby takie jak szaliki, szale, biżuterię , krawaty i długie włosy z dala od fasoni. pojemnika i wału młynka.
- Nie należy się gać do pojemnika na ziarna kawy ani do wałka młynka, a także nie należy wkładać do niego żadnych przedmiotów. gdy urządzenie jest w użyciu!
- W interesie własnego bezpieczeństwa, sprawdź urządzenie i kabel łączący pod kątem uszkodzeń za każdym razem przed użyciem. Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy jest sprawne.
- Upewnij się , że kabel połączeniowy nie stwarza zagrożenia potknę ciu. Kabel połączeniowy nie powinny zwisać z powierzchni, na której umieszczone jest urządzenie, aby zapobiec jego ściągnię ciu w dół.



#### OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo pożaru

- Nie podłączaj urządzenia do gniazdka wielogniazdkowego razem z innymi odbiornikami (o dużej mocy), aby zapobiec przeciążeniu i ewentualnemu zwarciu (pożarowi).
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych. Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych. materiałów papierniczych (np. tektury, papieru, drewna lub plastiku) w urządzeniu lub na nim.
- Nie przykrywać urządzenia podczas pracy.

#### UWAGA – Ryzyko uszkodzenia materiałów i mienia

- Urządzenie powinno być używane tylko wtedy, gdy zostało prawidłowo zmontowane! Przed każdym użyciem sprawdź, czy pojemnik na ziarna, filtr portai zbiornik na wodę są prawidłowo włożone!
- W przypadku wystąpienia błę du podczas użytkowania urządzenia należy je wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka. podczas przerwy w dostawie prądu lub przed burzą.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka, zawsze ciągnij za wtyczkę sieciową, nigdy za sam przewód. kabel!
- Nigdy nie ciągnij i nie przenoś urządzenia, trzymając za kabel połączeniowy.
- Chroń urządzenie przed innymi źródłami ciepła, ogniem, temperaturami poniżej zera, ciągłą wilgocią i skutki.
- Aby mieć pewność, że nie wystąpią żadne zakłócenia, które mogłyby uniemożliwić pracę urządzenia, a także aby uniknąć możliwych uszkodzeń, należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów producenta.

## Przed pierwszym użyciem

1. Przetrzyj urządzenie czystą, wilgotną ściereczką. Wyczyść wszystkie akcesoria niewielką ilością detergentu i czystym wodą.
2. W momencie dostawy urządzenia rura wodna jest wyposażona w zabezpieczenie transportowe, które należy do usunięcia. Wyciągnij zbiornik na wodę (6) pionowo do góry z urządzenia. Na dopływie wody w urządzeniu znajduje się pomarańczowa zatyczka – wyciągnij ją. Zbiornik na wodę można teraz napęlić i włożyć do urządzenia.
3. Skonfiguruj urządzenie i podłącz je (patrz rozdział „Konfigurowanie i podłączanie urządzenia”).
4. Zanim wypijesz swoje pierwsze espresso lub kawę, zalecamy przeprowadzenie próby z ziarnami espresso, aby usunąć wszelkie możliwe pozostałości produkcyjne w młynku i systemie wodnym. Aby to zrobić, postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziałach „Obsługa i funkcje” i „Przygotowanie”.



Gdy urządzenie jest używane po raz pierwszy, dodatki związane z produkcją mogą powodować wydzielanie się niewielkiej ilości dymu i/lub zapachu. Jest to normalne i nie jest wadą urządzenia.

5. Powtórz ten proces dwa razy. Nie pij tego espresso!
6. Wyczyść urządzenie i akcesoria (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”).

## Konfigurowanie i podłączanie urządzenia

### UWAGA!

- Podłączaj urządzenie wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka wtykowego. Gniazdo wtykowe musi być również łatwo dostępne po podłączeniu, aby można było szybko odłączyć połączenie z siecią. Napięcie sieciowe musi odpowiadać danym technicznym urządzenia.
- Ułóż kabel przyłączeniowy w taki sposób, aby nie uległ zgniecieniu, zagięciu i nie miał kontaktu z gorącymi powierzchniami (dotyczy to również gorących powierzchni urządzenia).
- Nie należy używać urządzenia w połączeniu z przedłużaczami.
- Urządzenie należy zawsze ustawiać w taki sposób, aby zapewnić wolną przestrzeń po bokach (co najmniej 20 cm) i nad nim (co najmniej 29 cm) na płaskiej, trwałej i odpornej na ciepło powierzchni, która nie będzie narażona na zachłapanie.
- Nie umieszczaj urządzenia pod szafkami kuchennymi lub podobnymi szafkami. Unosząca się para może je uszkodzić!

1. Umieść urządzenie na blacie kuchennym lub innej suchej i czystej powierzchni roboczej, przestrzegając zasad bezpieczeństwa. Zawiadomienia i zawiadomienia zamieszczone na początku tego rozdziału.
2. Podłącz wtyczkę sieciową do gniazdka. Pole Urządzenie znajduje się  (35) zapala się i słychać sygnał dźwiękowy kawy. się w trybie czuwania.

## Działanie i funkcje

### Wyświetlacz

Na wyświetlaczu urządzenia znajdują się następujące wskaźniki i lampki kontrolne:

MIELIĆ 

Te lampki kontrolne (22) świecą na czerwono, gdy pojemnik na ziarna (1) nie jest/ nie jest całkowicie włożony do młynka (3). Gdy tylko pojemnik na ziarna zostanie prawidłowo włożony, lampka kontrolna  symbol znika i GRIND zapala się na białą.

W trakcie procesu mielenia kontrolka GRIND oraz symbol świecą się na  białą.

Czas mielenia [s]

Ten wskaźnik wyświetlacza (23) pokazuje liczbę sekund, które upłynęły od rozpoczęcia procesu mielenia. Wskaźnik wyświetlacza gaśnie, gdy proces mielenia dobiegnie końca.

 (Para)

Ta lampka kontrolna (24) miga, gdy regulator mocy pary (8) znajduje się w pozycji .

 (Tarapaty)

Ta lampka kontrolna (25) miga, gdy regulator mocy pary (8) znajduje się w pozycji .

Dwuobwodowy system grzewczy Thermoblock umożliwia zaparzenie espresso w dowolnym momencie i spienianie mleka parą bez konieczności czekania na zmianę temperatury.

ODKAMIENIAĆ

Ta lampka kontrolna (26) zapala się, gdy urządzenie wymaga odkamieniania oraz w trakcie procesu odkamieniania.

Czas przygotowania [s]

Wskaźnik wyświetlacza (27) pokazuje liczbę sekund, które upłynęły od rozpoczęcia przygotowania.

POJEDYNCZY / PODWÓJNY

Podczas przygotowywania pojedynczego espresso lub podwójnego espresso zapala się odpowiednia lampka kontrolna (28).

## Pola operacyjne

Urządzenie ma sześć pól operacyjnych:



Dotknij pola wyboru (35), aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.



Dotknij tego pola wyboru (34), aby rozpocząć/zatrzymać proces mielenia pojedynczego espresso lub dostosować ilość proszku espresso.



Dotknij tego pola wyboru (33), aby rozpocząć/zatrzymać proces mielenia w celu przygotowania podwójnego espresso lub dostosować ilość proszku do espresso.



Dotknij tego pola wyboru (31), aby rozpocząć/zatrzymać proces parzenia pojedynczego espresso lub dostosować ilość wody.



Dotknij tego pola wyboru (30), aby rozpocząć/zatrzymać proces parzenia podwójnego espresso lub dostosować ilość wody.



Dotknij tego pola wyboru (29), aby dostosować temperaturę.

Pola operacyjne są jednocześnie lampkami kontrolnymi, które poprzez miganie lub świecenie sygnalizują, że odpowiednie funkcje są aktywne.



Pola operacyjne mają również przypisane inne funkcje, które są szczegółowo wyjaśnione w odpowiednich rozdziałach.

## Wyświetlacz ciśnienia

Wskazówka na wskaźniku ciśnienia (32) wskazuje ciśnienie zaparzania podczas przygotowywania espresso. Najlepiej, jeśli igła znajduje się w sekcji „Espresso”. Jeśli igła znajduje się poza tą sekcją podczas przygotowywania, należy dostosować ustawienia espresso (patrz rozdział „Programowanie własnych ustawień” i rozdział „Wskazówki”).

## Kontrola mocy pary

Regulator mocy pary (8) służy do regulacji emisji pary i gorącej wody (rysunek C): W tym położeniu para nie jest emitowana.



W tej pozycji wydobywa się para.



W tej pozycji wydobywa się gorąca woda.



Włączając urządzenie, zawsze upewnij się, że regulator mocy pary jest w pozycji ● pozycja!

## Płyta grzejna

Na płycie grzewczej (7) możesz podgrzać filiżanki lub utrzymać ciepło przygotowanego espresso. W momencie nagrzania się urządzenia automatycznie rozpoczyna się nagrzewanie płyty grzewczej.

## Programowanie własnych ustawień

Stopień zmielenia i ilość mielonej kawy w każdym procesie mielenia można ustawić indywidualnie. Ilość wody do pojedynczego lub podwójnego espresso można również zaprogramować osobno.



Nowe ustawienia anulują domyślne ustawienia fabryczne i pozostają aktywne nawet w przypadku przerwy w dostawie prądu lub odłączenia urządzenia od sieci zasilającej.

Aby przywrócić ustawienia fabryczne urządzenia, dotknij jednocześnie  (35) i  (29) , aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.

## Ustawianie stopnia zmielenia

Obróć pojemnik na ziarna kawy (1) w prawo lub w lewo tak, aby podziałka na urządzeniu wskazywała pozycję o żądanym stopniu zmielenia (Rysunek D).

UWAGA: Podczas pracy pojemnik na ziarna kawy należy przekreślić wyłącznie z ustawienia grubego na drobne.

W przeciwnym wypadku młynek (3) może ulec uszkodzeniu lub zablokowaniu.

Można wybrać spośród 30 różnych poziomów:

- maksymalnie w lewo: najgrubszy stopień zmielenia
- do końca w prawo: poziom zmielenia gniazda

Zalecamy zacząć od poziomu zmielenia 15 i stopniowo zwiększać go do idealnego poziomu odpowiadającego Twoim osobistym gustom.

Pamiętaj, że stopień zmielenia kawy w zakresie 20–30 dotyczy grubej kawy mielonej.

Grubo zmielona kawa ma wpływ na jej smak, ponieważ grubo zmielona kawa skraca czas ekstrakcji, co osłabia smak espresso.



Gdy zmienisz stopień zmielenia, w młynku nadal będzie znajdowała się kawa mielona o poprzednim stopniu zmielenia.

## Ustawianie ilości proszku do espresso

W fabryce ustawiono wagę 12 g na pojedyncze espresso i ok. 16 g na podwójne espresso.

Ustawiona ilość zależy od stopnia zmielenia. Ilość proszku espresso można ustawić, regulując czas zmielenia.



Urządzenie zapisuje czas zmielenia tylko wtedy, gdy osiągnie on co najmniej 5 sekund (5–6 g). Krótsze wartości są ignorowane. Zapobiega to przypadkowej zmianie programowania.

1. Upewnij się, że pojemnik na ziarna kawy (1) jest wypełniony wystarczającą ilością ziaren kawy i został prawidłowo włożony (patrz rozdział „Przygotowanie urządzenia” – „Dodawanie ziaren kawy”).
2. Umieść filtr siatkowy (16) z odpowiednim wkładem sitowym (17, 21) w zmielonej kawie. wylot (12) (Rysunek E).
3. Dotykaj i trzymaj pole (pojedyncze espresso, 4) lub (podwójne espresso, 33) uzyskania żądanej ilości proszku espresso. Odpowiednie pole i pole (29) zgasną. Czas zmielenia zostanie wyświetlony na wyświetlaczu (23).
4. Puść pole. Ten czas szlifowania jest zapisany. Słychać sygnał dźwiękowy.



Aby przywrócić ustawienia fabryczne czasu zmielenia, należy cały czas dotykać i przytrzymywać pole oraz pole aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.

Należy pamiętać, że ilość zmielonej kawy espresso może wymagać ponownego ustawienia przy zmianie stopnia zmielenia.

## Ustawianie ilości wody

W fabryce 60 ml jest ustawione na pojedyncze espresso, a 90 ml na podwójne espresso. Należy pamiętać, że podczas ekstrakcji część wody pozostaje w proszku espresso, więc pełne 60 lub 90 ml nie trafia do filiżanki espresso.



Urządzenie oszczędza ilość wody tylko wtedy, gdy wynosi ona od 20 do 125 ml w przypadku pojedynczego espresso lub od 20 do 250 ml w przypadku podwójnego espresso.

1. Upewnij się, że zbiornik na wodę (6) jest napełniony wystarczającą ilością wody (patrz rozdział „Przygotowanie urządzenia” – „Napełnianie zbiornika na wodę”).
2. Napełnij filtr Portalter (16) proszkiem do espresso (patrz rozdział „Przygotowanie urządzenia” – „Napełnianie filtra Portalter”). Podczas wykonywania tej czynności zanotuj, które ustawienie wody chcesz dostosować – pojedyncze czy podwójne espresso!
3. Włóż filtr do urządzenia (patrz rozdział „Przygotowanie urządzenia” – „Wkładanie filtra”).  
„Włóż filtr Porta do Urządzenia”).
4. Podstaw filiżankę pod sitko.
5. Nadal dotykaj i trzymaj pole  (pojedyncze espresso, 31) lub  (podwójne espresso, 30) aż do uzyskania żądanej ilości wody. Odpowiednie pole i pole  (29) Czas przygotowania jest wyświetlany na wyświetlaczu (27).
6. Puść pole . Taka ilość wody jest zachowana. Słychać sygnał dźwiękowy.



Aby przywrócić ustawienie fabryczne ilości wody, należy dotykać i przytrzymywać pole wyboru (29) oraz pole  wyboru, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.

## Ustawianie temperatury wody

Można wybrać cztery różne temperatury zaparzania: 90 / 92 / 94 / 96°C. W fabryce ustawiona jest temperatura zaparzania 92°C.

Aby zmienić to ustawienie, wykonaj następujące

1. Dotknij pola  czynności: (29) przez ok. 3–4 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a pole  zacznie migać. Aktualnie ustawiona temperatura wyświetlana jest na wyświetlaczu (27).



Jeżeli w ciągu 60 sekund nie zostanie dokonane żadne ustawienie, proces zostanie anulowany, a poprzednie ustawienie zostanie zachowane.

2. Temperatury są zapisywane za polami operacyjnymi . Dotknij pola , które chcesz: (34) – 90°C



(33) – 92°C



(31) – 94°C



(30) – 96°C

Pole 



Kontrolka miga, a pole odpowiadające wybranej temperaturze również się zapala.

3. Dotknij pola  ponownie. Słychać sygnał dźwiękowy i ustawienie zostaje zapisane.

## Przygotowanie

### Wkładanie/wyjmowanie tacki ociekowej

Urządzenie jest wyposażone w tackę ociekową (13), ponieważ po wyjęciu filizanki z filtra (16) może kapać espresso.

1. Włóż tackę ociekową do dolnej części urządzenia. Włóż ją pod niewielkim kątem, aby tacka ociekowa mogła się zablokować na miejscu. Upewnij się, że jest prawidłowo umieszczona w urządzeniu.
2. Umieścić talerz do przechowywania (15) na tacce ociekowej.
3. Aby wyjąć tackę ociekową, lekko przechyl ją do przodu i ostrożnie wyciągnij z urządzenia.



Za tacką ociekową znajduje się mała szufladka na przybory do czyszczenia (18). Włóż ją do wyznaczonej przegródki (11) przed włożeniem tacki ociekowej.

### Napełnianie zbiornika na wodę

#### UWAGA!

• Nie wlewaj mleka ani innych płynów do zbiornika na wodę. Używaj wyłącznie wody!

1. Zdjąć zbiornik na wodę (6) z urządzenia pociągając go do góry.
2. Otwórz pokrywę zbiornika na wodę (5).
3. Wlej wodę do zbiornika na wodę. Upewnij się, że napełniłeś go co najmniej do oznaczenia MIN i nie wyżej niż oznaczenie MAX.
4. Zamknij pokrywę zbiornika na wodę.
5. Włóż zbiornik na wodę do urządzenia, wsuwając go do urządzenia od góry. Upewnij się, że zaczepy blokujące zbiornika na wodę znajdują się w zagłębieniach, które są dla nich przewidziane w urządzeniu. Musisz poczuć, jak się zatrzasnął.



Jeśli urządzenie wykryje, że w zbiorniku nie ma wystarczającej ilości wody, wszystkie pola kontrolne zaczną migać i usłyszysz sygnał dźwiękowy.

### Dodawanie ziaren espresso

1. Upewnij się, że pojemnik na ziarna kawy (1) jest prawidłowo włożony (patrz „Czyszczenie i pielęgnacja” rozdział – „Czyszczenie młynka”).
2. Zdjąć pokrywkę (2) z pojemnika na ziarna kawy.
3. Napełnij pojemnik ziarnami espresso. Nie przepelniaj go!
4. Załóż z powrotem pokrywkę na pojemnik na ziarna.



Gdy przełączysz się na inny rodzaj espresso, w młynku (3) nadal będzie znajdowała się zmielona kawa z poprzedniego rodzaju. Młynek może wymagać wcześniejszego wyczyszczenia (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja” – „Czyszczenie młynka”).



## Wkładanie/wyjmowanie wkładu sitowego

1. Włóż odpowiednią wkładkę sitową (17, 21) do sita przenośnego (16).
2. Aby wyjąć wkład sitowy z filtra przenośnego, w razie potrzeby użyj igły czyszczącej (20).  
Można go wsunąć między sito i wkład sitowy, aby podważyć wkład sitowy.

## Napełnianie filtra Porta

1. Dotknij pola  (35) aby włączyć urządzenie.
2. Upewnij się, że pojemnik na ziarna kawy jest prawidłowo włożony (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja” – „Czyszczenie młynka”) i jest wypełniony wystarczającą ilością ziaren kawy espresso (patrz rozdział „Przygotowanie urządzenia” – „Dodawanie ziaren kawy espresso”).
3. Jeżeli lampki kontrolne w polach działają  (34) i  (33) świecą na biało, młynek (3) jest gotowy
4. Umieść filtr (16) z wkładem sitkowym w wylocie kawy mielonej (12) (Rysunek E).
5. Dotknij pola  (podwójne) i  (pojedyncze) espresso i  (pojedyncze) lub  (podwójne) mielenia; symbol (22) również świeci na biało. Świeżo zmielony proszek do espresso wpada do filtra porta. Podczas mieleniu ustawionej ilości proszku do espresso proces mielenia zatrzymuje się automatycznie. Pole  lub świeci się stale, a symbol gaśnie.  
6. Ubij w sitku kawę mieloną w ilości ok. 10–12 kg za pomocą ubijaka.
7. Usuń nadmiar zmielonego espresso z krawędzi filtra porta  ...



Do filtra przenośnego można również dodać zmieloną już kawę w proszku.  
Należy pamiętać, że można go również dobrze docisnąć ubijakiem.

UWAGA: Jeśli proszek do espresso zostanie wciśnięty zbyt mocno, woda nie będzie mogła przez niego przepływać. Proces parzenia zostanie przerwany, rozlegnie się sygnał ostrzegawczy, a wszystkie pola zapalą się.

wgłęb.

## Wkładanie filtra PortaFiltrów do urządzenia

1. Mocno przytrzymaj wypełniony filtr przenośny (16) za uchwyt i włóż go pod kątem 45° do portowe mocowanie filtra (10).
2. Przekręć portaltur w prawo, tak daleko, jak to możliwe. Uchwyt jest skierowany prosto do przodu.

## Wyjmowanie filtra Portaz urządzenia

1. Przytrzymaj filtr (16) za uchwyt i obróć go o ok. 45° w lewo.
2. Zostanie zwolniony i można go pociągnąć w dół i wyjąć z urządzenia.

## Opróżnianie wkładu sitowego

1. Wyjmij filtr portana śmietnik lub pudło. Kiedy to robisz, upewnij się, że wkład sitowy nie wypada jednocześnie.
2. Wyjąć wkład sitowy (patrz rozdział „Przygotowanie urządzenia” – „Wkładanie / Wymywanie „Wkładka sitowa”).
3. Wyczyść wkład sitowy (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnację”).

Nie masz odpowiedniego pudła? Ale czy otwieranie kosza na śmieci za każdym razem jest dla Ciebie zbyt kłopotliwe? Nie ma problemu! To już nie jest problem dzięki naszemu pudłu BEEM (numer artykułu 03994). To atrakcyjne pudło ma silikonowy pasek do pukania – chroni to portalter i ułatwia późniejsze czyszczenie. A dzięki pojemności 650 ml BEEM Knock Box oferuje mnóstwo miejsca na kilka rund parzenia kawy.

## Porady

Aby cieszyć się aromatycznym espresso lub kawą, należy przestrzegać następujących

wskazówek: • Zawsze podgrzewaj filiżanki na płycie grzewczej (7).

- Bezpośrednio przed użyciem wypłucz kubki gorącą wodą.
- Zawsze napełniaj zbiornik na wodę (6) świeżą wodą. Nie używaj wody, która znajdowała się w zbiorniku dłużej niż 12 godzin.
- Po nagraniu się urządzenia należy najpierw zagotować gorącą wodę i zaparzyć 1–2 podwójne espresso. przez wkładkę sitkową (17, 21) i filtr do kawy (16), zanim napełnisz je proszkiem do espresso, aby podgrzać filtr do kawy.
- Jeśli chcesz spieniać mleko, po nagraniu się urządzenia najpierw wpuść gorącą parę przez dyszę parową (9).
- Jeśli to możliwe, zawsze używaj świeżo zmielonego proszku do espresso, aby uzyskać optymalny smak.
- Nie dociskaj proszku espresso w filtrze porta zbyt mocno. Jeśli proszek espresso zostanie dociśnięty zbyt mocno, proces może zostać przerwany lub czas przygotowania może zostać wydłużony, co spowoduje zwiększenie poziomu związków gorzkich.  
Do pomiaru nacisku kontaktowego można użyć wagi. Idealny nacisk kontaktowy wynosi ok. 10–12 kg. Po dociśnięciu ciu musi być nadal wyraźna szczelina ok. 6 mm poniżej krawędzi sita.
- Zalecamy rozpocząć cie od czasu przetwarzania od 25 do 30 sekund i stopniowo zwiększanie go do idealnego ustawienia dla własnego gustu. Czas parzenia dłuższy niż 35 sekund spowoduje, że napój będzie bardzo gorzki.
- Po każdym użyciu opróżnij i wyczyść wkład sitowy.
- Regularnie czyść i odkamieniaj urządzenie (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnację” – „Odkamienianie”).  
Brudne i/lub pokryte sierścią urządzenie negatywnie wpływa na smak potraw.

### Znajdowanie odpowiednich ustawień dla Twojego espresso

Otrzymasz espresso jakości baristy tylko wtedy, gdy następujące trzy parametry będą idealnie dopasowane:

- Stopień zmielenia proszku espresso
  - Im więcej cej proszku, tym wolniej przepływa woda.
  - Im grubszy jest proszek do espresso, tym szybciej woda przepłynie przez proszek.
- Ilość proszku do espresso w filtrze Porta
  - Im więcej cej proszku znajdzie się w filtrze, tym wolniej będzie przepływać woda.
  - Im mniej proszku, tym szybciej woda przepłynie przez proszek w filtrze przenośnym.
- Nacisk kontaktowy ubijaka
  - Im niższe ciśnienie podczas wciskania proszku i tym luźniejsze espresso
  - Im więcej cej proszku pozostaje w filtrze, tym szybciej woda może przez niego przepłynąć.

Aby znaleźć idealne ustawienia dla swojego espresso, zalecamy zastosowanie następującej procedury.

Aby to zrobić, będziesz potrzebować wagi kuchennej i małej szklanki o pojemności co najmniej 60 ml.



Stopień zmielenia należy zawsze zmieniać w małych krokach, nie zmieniając jednocześnie stopnia zmielenia o więcej niż jeden.

1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i filtr przenośny jest odpowiednio nagrany.
2. Ustaw młynek na poziom mielenia 15 (patrz rozdział „Programowanie własnych ustawień” - „Ustawianie stopnia mielenia”).
 

UWAGA: Podczas pracy przekręć pojemnik na ziarna (1) tylko z ustawienia grubego na nie. W przeciwnym razie młynek (3) może zostać uszkodzony lub zablokowany.
3. Do pojemnika na ziarna kawy wsypać ok. 16 g ziaren kawy espresso (patrz „Przygotowanie kawy”).
 

W rozdziale „Urządzenie” - „Dodawanie ziaren kawy espresso”) zmiel je w podwójnym sicie (21) (patrz rozdział „Przygotowanie urządzenia” - „Napełnianie filtra Portaltra”) i dobrze ubij proszek ubijakiem.
4. Włóż filtr przenośny z wkładem sitowym do uchwytu filtra przenośnego (10).
5. Na szklance zaznacz poziom napełnienia około 60 ml, aby uzyskać podwójne espresso, i umieść szklankę na płycie do przechowywania (15) pod filtrem przenośnym.
6. Napełnij szklankę do kreski (patrz rozdział „Programowanie własnych ustawień” - „Ustawianie ilości wody”) i jednocześnie obserwuj wskaźnik ciśnienia (32) - igła powinna znajdować się w sekcji oznaczonej „Espresso”.
7. Jeśli ciśnienie jest zbyt niskie, zmniejsz gęstość mielenia; jeśli ciśnienie jest zbyt wysokie, zwiększ gęstość mielenia; powtarzaj kroki od 3 do 7, aż igła znajdzie się w sekcji „Espresso”.
8. Ponownie napełnij szklankę do kreski (patrz rozdział „Ustawianie ilości wody”) i zanotuj czas wyświetlany na wyświetlaczu (27). Nie powinien on przekraczać 35 sekund, a najlepiej, aby wynosił od 25 do 30 sekund.

9. Jeśli osiągnie cie znacznika zajmuje mniej niż 25 sekund, zmniejsz szybkość mielenia; jeśli osiągnie cie znacznika zajmuje więcej niż 30 sekund, zwiększ szybkość mielenia; powtarzaj kroki od 3 do 9, aż czas przygotowania wyniesie od 25 do 30 sekund.
10. Powtórz kroki od 3 do 9 z wkładem pojedynczego sita (17), ale zacznij od napełnienia go ok. 10–12 g proszku espresso i napełnienia szklanki ok. 30 ml espresso. Wartości idealnego czasu przygotowania dotyczą również pojedynczego espresso.
11. Jeśli idealna ziarnistość mielenia mieści się pomiędzy dwoma poziomami ziarnistości mielenia, zmień stopień ziarnistości kontaktu naciskając ubijakiem lekko:
  - Jeśli espresso jest za mało lub czas jego przygotowania jest za długi, zmniejsz kontakt ciśnienie.
  - Jeśli espresso jest za dużo lub czas przygotowania jest za krótki, zwiększ kontakt ciśnienie.
12. Następnie napełnij pojemnik na ziarna i zapisz odpowiednią ilość proszku (patrz "Rozdział „Programowanie własnych ustawień” – „Ustawianie ilości proszku do espresso”). Podczas poprzednich testów mielenia można odczytać wymagany czas z czasu mielenia wyświetlanego na wyświetlaczu (23).



Za każdym razem, gdy zmienia się stopień zmielenia, przy tym samym czasie zmielenia zmienia się ilość proszku espresso. Dlatego należy od czasu do czasu dostosować ustawienia espresso, jeśli to konieczne.

13. Ustaw odpowiednią temperaturę parzenia dla rodzaju ziaren, których używasz (patrz rozdział "„Programowanie własnych ustawień” – „Ustawianie temperatury wody”).

## Przygotowanie

### UWAGA!

- Nie używaj urządzenia bez wody lub z mniejszą ilością wody niż wymagana do osiągnięcia oznaczenia MIN.
- Nigdy nie używaj urządzenia bez odpowiedniego kubka pod filtrem.

## Robienie Espresso

1. Napełnij zbiornik na wodę (6) (patrz rozdział „Przygotowanie urządzenia” – „Napełnianie zbiornika na wodę”).
2. Upewnij się, że regulator mocy pary (8) jest w pozycji (Wylłączone).
3. Włącz urządzenie, dotykając pola (35). Urządzenie przełącza się na tryb podgrzewania wody. Po zakończeniu podgrzewania wody wszystkie pola i wyświetlacz (oprócz DESCALE (26) i SINGLE / DOUBLE (28)) będą zapalone. Urządzenie jest gotowe do pracy.
4. Przygotuj filtr do kawy (16) do wybranego espresso w sposób opisany w rozdziale „Przygotowanie urządzenia” i włóż go do urządzenia.

5. Umieść jedną lub dwie odpowiednie filiżanki na półce (15) pod filtrem przenośnym.



W przypadku dwóch filiżanek upewnij się, że są ustawione obok siebie pod wylotem pod filtrem.

6. Dotknij pola



(pojedyncze espresso, 31) lub



(podwójne espresso, 30) aby rozpocząć parzenie proces. Odpowiednie pole miga i zapala się odpowiednia lampka kontrolna (28).

Ustawiona ilość wody przepływa przez filtr do kubka(-ów), a czas przetwarzania jest pokazywany na wyświetlaczu (27).

7. Przełącz urządzenie w tryb czuwania, dotykając pola

Pole



. Wszystkie pola znikają, oprócz



Jeśli nie ma więcej akcji, urządzenie automatycznie przełącza się w tryb gotowości po ok. 30 minutach.

Wszystkie pola gasną, oprócz pola . Aby ponownie włączyć urządzenie, dotknij pola



### Przygotowanie pianki mlecznej

1. Napełnij zbiornik na wodę (6) (patrz rozdział „Przygotowanie urządzenia” – „Napełnianie zbiornika na wodę”).

2. Skierować dyszę parową (9) w stronę tacki ociekowej (13) lub do pustego naczynia.

3. Upewnij się, że regulator mocy pary (8) jest w pozycji (Wyłączone).



4. Włącz urządzenie, dotykając pola . Pole miga powoli, (35). Urządzenie przełącza się w tryb podgrzewania a pola miga . Wstępnego (3) świecą się .

Po zakończeniu podgrzewania wszystkie pola i wyświetlacze (oprócz DESCAL (26) i SINGLE / DOUBLE (28)) będą zapalone. Urządzenie jest gotowe do pracy.

5. Przesuń regulator mocy pary (8) na kilka sekund w położenie wszelkich istniejących skroplin. Lampka kontrolna (24) miga.



(Para) pozycja do odprowadzenia

6. Wlać mleko w temperaturze lodówki, o zawartości tłuszczu co najmniej 2%, do poziomu ok. dwie trzecie do małego dzbanka na mleko w celu spienienia.

7. Skieruj dyszę pary do małego dzbanka na mleko i zanurz go w mleku.

8. Rozpocznij proces spieniania, ustawiając regulator mocy pary w pozycji, w której lampka zaczyna migać.



pozycja. Kontrola

9. Najpierw przytrzymaj dyszę parową tuż pod powierzchnią mleka, aby je ogrzać i zaciągnąć powietrze pod mlekiem. Gdy mleko jest ciepłe w dotyku i powstaje jedna pianka mleczna przypominająca krem, przytrzymaj dyszę pary w środku pojemnika do spieniania, aby mleko zawirowało.

10. Gdy pianka mleczna osiągnie pożądaną konsystencję, ustaw regulator mocy pary w pozycji, a następnie pociągnij pojemnik do spieniania w dół i na zewnątrz.



11. Stuknij pojemnikiem do spieniania mleka jeden lub dwa razy o twardą powierzchnię, aby ścisnąć pianę mleczną.

12. Wlej piankę mleczną do naczynia do picia lub nabierz ją łyżką.

13. Wyczyść dyszę parową po każdym użyciu, aby zapobiec jej zatkaniu (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja” – „Czyszczenie dyszy parowej”).



Po przygotowaniu napoju opróżnij tackę ociekową, aby nie doszło do jej przepełnienia, gdy będziesz przygotowywać kolejny napój.

14. Przelącz urządzenie w tryb czuwania, dotykając pola

Pole



. Wszystkie pola znikają, oprócz



Jeśli nie ma więcej akcji, urządzenie automatycznie przełącza się w tryb gotowości po ok. 30 minutach. Wszystkie pola gasną, oprócz pola field field



Aby ponownie włączyć urządzenie, dotknij

## Dozowanie gorącej wody

1. Napełnij zbiornik na wodę (6) (patrz rozdział „Przygotowanie urządzenia” – „Napełnianie zbiornika na wodę”).
2. Skierować dyszę parową (9) w stronę tacki ociekowej (13) lub do pustego naczynia.
3. Upewnij się, że regulator mocy pary (8) jest w pozycji (Wyłączone). ●

4. Włącz urządzenie, dotykając pola (35). Urządzenie przełącza się na tryb podgrzewania wstępnego. Pole mija powoli, a pola (34) i (33) zapalają się

Po zakończeniu podgrzewania wstępnego wszystkie pola i wyświetlacze (oprócz DESCALE (26) i SINGLE / DOUBLE (28)) będą zapalone. Urządzenie jest gotowe do pracy.



Wydano ok. 190 – 240 ml gorącej wody. Upewnij się, że naczynie jest wystarczająco duże!

5. Przesuń regulator mocy pary (8) do pozycji (Gorąca woda). Lampa kontrolna (25) popiół.



6. Ustaw regulator mocy pary na pozycję, gdy uzyskasz pożądaną ilość gorącej wody. zostało wydane.

7. Przelącz urządzenie w tryb czuwania, dotykając pola Pole



. Wszystkie pola znikają, oprócz



Jeśli nie ma więcej akcji, urządzenie automatycznie przełącza się w tryb gotowości po ok. 30 minutach. Wszystkie pola gasną, oprócz pola field field



Aby ponownie włączyć urządzenie, dotknij

## Przepisy na kawę specjalną

### Cappuccino

Cappuccino zazwyczaj robi się z jednej trzeciej espresso, jednej trzeciej gorącego mleka i jednej trzeciej spienionego mleka.



Filiżankę należy dokładnie podgrzać, ponieważ przygotowanie napoju składa się z kilku etapów.

1. Najpierw przygotuj espresso (patrz rozdział „Przygotowanie” – „Przyrządzanie espresso”).
2. Następnie postaw filiżankę na płycie grzewczej (7), aby espresso pozostało jak najgorętsze.

3. W porównaniu do espresso wlej dwukrotnie więcej ilość mleka do małego dzbanka na mleko i spienić połowę mleka (patrz rozdział „Przygotowanie” – „Przygotowywanie piany mlecznej”). Druga połowa mleka pozostaje płynna.
4. Przytrzymaj pianę mleczną łyżką lub plastikową szpatułką i wlej gorące mleko na espresso.
5. Wyjmij łyżką piankę mleczną z pojemnika do spieniania i rozprowadź ją w formie grzbietu. cappuccino.

### Latte Macchiato

Latte macchiato tradycyjnie składa się z trzech warstw: dolnej warstwy gorącego mleka (2/3), górnej warstwy spienionego mleka (1/3) i espresso, które wlewa się przez piankę mleczną. Ponieważ mleko zawierające tłuszcz ma więcej gęstość niż espresso, kawa osiada na mleku.



Filiżankę do espresso i szklankę do latte macchiato należy dokładnie podgrzać, ponieważ przygotowanie napoju składa się z kilku etapów.

1. Wlej mleko do małego dzbanka na mleko i spienić jedną trzecią mleka (patrz rozdział „Przygotowanie” – „Przygotowywanie piany mlecznej”). Reszta mleka jest po prostu podgrzewana i pozostaje płynna.
2. Wlej gorące mleko i piankę mleczną do szklanki do latte macchiato.
3. Następnie postaw szklankę z latte macchiato na płycie grzewczej (7), aby mleko pozostało gorące, jak to możliwe.
4. Przygotuj espresso (patrz rozdział „Przygotowanie” – „Przyrządzanie espresso”).
5. Wlej gorące espresso przez piankę mleczną na brzeg szklanki.

### Kawa amerykańska

Caffè Americano to rodzaj napoju kawowego, który przygotowuje się przez rozcieńczenie espresso gorącą wodą. Ponieważ zawiera taką samą ilość kwasu i kofeiny jak zwykle espresso, ma mniej mocny smak i jest popularną alternatywą dla tradycyjnej kawy na koniec posiłku.

Oryginalne Caffè Americano jest mieszane w proporcji 1:1.

1. Najpierw przygotuj gorącą wodę (patrz rozdział „Przygotowanie” – „Dozowanie gorącej wody”). Pozwól, aby ta wpaść do filiżanki z kawą.
2. Podstaw filizankę pod sitko i zaparzyć espresso (patrz „Przygotowanie”).  
rozdział – „Przygotowywanie espresso”).

### Czyszczenie i pielęgnacja

#### UWAGA!

- Nie używaj żadnych toksycznych, żrących lub ściernych środków czyszczących ani gąbek do szorowania do czyszczenia urządzenia. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

1. Wyjmij filtr przenośny (16) z urządzenia i opróżnij go (patrz „Przygotowanie urządzenia” rozdział – „Wijmowanie filtra Portaz urządzenia”).
2. Wyjąć zużyty wkład sitowy (17, 21) (patrz rozdział „Przygotowanie urządzenia” – Wkładanie / Wijmowanie „wkładu sitowego”).
3. Po każdym użyciu opróżnij tackę ociekową (13) (patrz rozdział „Przygotowanie urządzenia” – „Wkładanie/wijmowanie tacki ociekowej”).
4. Wszystkie używane akcesoria należy czyścić detergentem i ciepłą wodą.
5. Przetrzyj obudowę wilgotną ściereczką. W razie potrzeby użyj odrobiny detergentu, aby usunąć więcej intensywnie zabrudzenia.
6. Regularnie sprawdzaj, czy kabel połączeniowy nie jest uszkodzony.

## Czyszczenie dyszy parowej

Aby zapobiec zatykaniu, dyszę parową (9) należy czyścić po każdym użyciu.

1. Obróć dyszę parową nad tacką ociekową (13).
2. Włącz urządzenie, dotykając pola . Pole miga (35). Urządzenie przełącza się w tryb podgrzewania powoli, a pola migają.  wstępnego  (3) świecą się. Po zakończeniu podgrzewania wstępnego wszystkie pola i wyświetlacze (oprócz DESCALE (26) i SINGLE / DOUBLE (28)) będą zapalone. Urządzenie jest gotowe do pracy.
3. Przesuń regulator mocy pary (8) do pozycji (Gorąca woda). Urządzenie zaczyna emitować resztki wody i mleka są wypłukiwane z dyszy parowej. Lampka kontrolna (25) miga. 
4. Przetrzyj dyszę parową wilgotną szmatką.



Jeśli dysza parowa uległa zatkaniu, można ją udrożnić przy pomocy igły czyszczącej.

## Czyszczenie młynka

1. Upewnij się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania sieciowego.
2. Obrócić pojemnik na ziarna kawy (1) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż znacznik skali na urządzeniu i strzałka skali z symbolem kłódki na pojemniku na ziarna kawy będą ustawione w jednej linii (Rysunek F).
3. Podnieś i zdejmij pojemnik na ziarna.
4. Opróżnij pojemnik na ziarna i ostrożnie wyjmij resztę ziaren z młynka (3).



Sprawdź, czy zatraski na spodzie pojemnika na ziarna jest całkowicie zamknięty (rysunek G).

5. Umieść pojemnik na ziarna kawy z powrotem na młynku: Strzałka skali z symbolem blokady na pojemniku na ziarna kawy i znak skali na urządzeniu muszą być wyrównane. Przekręć pojemnik na ziarna kawy zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż skala stopnia zmielenia kawy znajdzie się z przodu.
6. Podłącz wtyczkę sieciową do gniazdka.





Jeżeli pojemnik na ziarna kawy nie jest założony prawidłowo, po włączeniu zapala się lampka kontrolna (22) oraz pola kontrolne (33) na czernie.

7. Włącz urządzenie, dotykając pola . Pole miga (35). Urządzenie przełącza się w tryb podgrzewania powoli, a pola migają. wstępnego (33) świecą się .  
Po zakończeniu podgrzewania wstępnego wszystkie pola i wyświetlacze (oprócz DESCAL (26) i SINGLE / DOUBLE (28)) będą zapalone. Urządzenie jest gotowe do pracy.

8. Dotknij pola (34) lub (33), ewentualnie kilkakrotnie, aby zmieścić resztę ziaren w młynku.  
Gdy reszta ziaren kawy zostanie zmielona, można to stwierdzić na podstawie zmiany odgłosu mielenia.

9. Ponownie wyjmij wtyczkę z gniazdka.

10. Zdejmij pojemnik na ziarna.

11. Chwyć mały zacisk na kołnierzu szlifierskim i przekręć kołnierz szlifierski w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.  
Można go zwolnić z mechanizmu blokującego i wyjąć.

12. Wyczyść kołnierz szlifierski za pomocą szczotki czyszczącej. W razie potrzeby możesz użyć również odrobiny wody i środka czyszczącego.

13. Wyczyść wnętrze młynka za pomocą szczoteczki czyszczącej.

14. Załóż z powrotem kołnierz szlifierski na szlifierkę i przekręć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż ześlizgnie się na dół szlifierkę i czujesz, jak się włącza.

15. Załóż z powrotem pojemnik na ziarna kawy i napełnij go ponownie (patrz rozdział „Przygotowanie urządzenia” – „Dodawanie ziaren kawy”).

#### Odkamienianie

Osady kamienia mają niekorzystny wpływ nie tylko na jakość kawy i wody, ale także powodują straty mocy i skracają żywotność urządzenia. Im grubsza warstwa kamienia, tym trudniej ją usunąć.

Urządzenie sygnalizuje za pomocą lampki kontrolnej DESCAL (26) konieczność odkamieniania urządzenia.

Jeśli średnio przygotowujesz 1–2 podwójne espresso, zalecamy następujący regularny tryb odkamieniania:

- Bardzo twarda woda (powyżej 26 °dH): mniej więcej co 3 miesiące
- Woda średnio twarda (15–21 °dH): mniej więcej co 4 miesiące
- Bardzo miękka woda (0–3 °dH): mniej więcej co 8 miesięcy

Do odkamieniania polecamy BEEM Premium Descaler Concentrate. Wydajny, bezpieczny dla żywotności i przyjazny dla środowiska koncentrat odkamieniacza BEEM Premium Descaler Concentrate można nabyć u wybranych specjalistycznych sprzedawców, za pośrednictwem naszej strony internetowej [www.beem.de](http://www.beem.de) lub na życzenie w naszym dziale obsługi klienta.

### Odkamienianie przy użyciu koncentratu odkamieniacza BEEM Premium

1. Napełnij zbiornik na wodę (6) do oznaczenia MAX roztworem koncentratu/wody w proporcji nie wię kszej niż 1:20 (jedna czę ść koncentratu na 20 czę ści wody). W zbiorniku na wodę powinno być co najmniej 1 litr.
2. Upewnij się , że tacka ociekowa (13) jest pusta i prawidłowo zamontowana w urządzeniu, a sitko przenośne (16) z wkładem podwójnego sita (21) zostało włożone do uchwytu sitka przenośnego (10) (patrz rozdział „Przygotowanie urządzenia”).
3. Pod filtrem portatelowym i pod dyszą parową (9) należy umieścić odpowiednie naczynie.
4. Dotknij i przytrzymaj pola  (31),  (30) i  (29). Urządzenie rozpoczyna proces odkamieniania. Lampka kontrolna DESCALE (26) miga, a wyświetlacz (27) wskazuje liczbę przygotowanych już filiżanek.

Gdy tylko kontrolka ODKAMIENIANIA (26) zacznie migać, w ciągu 60 sekund wykonaj nastę pujące czynności:

5. Przesuń regulator mocy pary (8) w pozycję Kontrolka (24)  (Para). miga, kontrolka DESCALE  zapala się , a wyświetlacz (27) wskazuje czas, który upłynął.

Pompa wodna pracuje, z uchwytu filtra przenośnego i dyszy parowej wydobywa się gorąca woda przez ok. 2 minuty.

6. Gdy woda przestanie wydobywać się z urządzenia, ustaw regulator mocy pary w pozycji . ●

WAŻNE: Aby kontynuować proces odkamieniania, należy wykonać poniższe dwie czynności w ciągu 5 minut.

7. Opróżnij zbiornik na wodę i napełnij go ponownie czystą wodą.
8. Opróżnij oba naczynia.

Nastę pnie cały system zostaje

wyczyszczony: 9. Przesuń regulator mocy pary w pozycję  (Gorąca woda).

Kontrolka (25) miga, kontrolka DESCALE zapala się , a wyświetlacz (27) wskazuje czas, który upłynął.

Pompa wodna pracuje, z uchwytu filtra przenośnego i dyszy parowej wydobywa się gorąca woda przez ok. 2 minuty.

10. Gdy woda przestanie wypływać, przekrę ć regulator mocy pary do pozycji . Lampka kontrolna DESCALE zgaśnie. Pozostałe pola zapalą się , rozlegnie się sygnał dźwię kowy, a pole zaświeci się na stałe.   
Proces odkamieniania został ukończony.

### Składowanie

Odcłóż urządzenie od zasilania sieciowego, jeśli nie zamierzasz go używać przez dłuższy czas. W razie potrzeby wyczyść urządzenie ponownie (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”) i pozostaw do całkowitego wyschnię cia.

Przechowuj urządzenie i wszystkie akcesoria w miejscu suchym, czystym, wolnym od mrozu i chronionym przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. wystawione na działanie promieni słonecznych i niedostę pne dla dzieci i zwierząt.

## Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, sprawdź, czy możesz samodzielnie rozwiązać problem. Jeśli problemu nie można rozwiązać za pomocą wymienionych kroków, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.



**Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzeń elektrycznych!**

| Problem                                                   | Możliwa przyczyna                                                        | Naprawić                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenia nie można włączyć.                             | Wtyczka sieciowa nie jest prawidłowo włożona do gniazdka.                | Popraw wtyczkę sieciową.                                                                                                           |
|                                                           | Gniazdo wtykowe jest uszkodzone.                                         | Spróbuj użyć innego gniazdka.                                                                                                      |
|                                                           | Brak napięcia sieciowego.                                                | Sprawdź bezpiecznik przyłącza sieciowego.                                                                                          |
| Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.           | Zbyt wiele urządzeń podłączonych do tego samego obwodu.                  | Zmniejsz liczbę urządzeń w obwodzie.                                                                                               |
| Nie można rozpocząć procesu parzenia.                     | Urządzenie nie osiągnęło jeszcze odpowiedniej temperatury zaparzania.    | Poczekaj, aż urządzenie się nagrzeje odpowiednio ogrzane lub schłodzone.                                                           |
| Woda wypływa z urządzenia.                                | W wodzie jest za dużo wody zbiornik na wodę (6).                         | Nie przepelniaj zbiornika na wodę !                                                                                                |
|                                                           | Regulator mocy pary (8) nie znajduje się w pozycji . ●                   | Zawsze ustawiaj przełącznik wyboru w pozycji, ● pod wylotem filtra przenośnego lub dyszą pary (9) nie znajduje się żadne naczynie. |
|                                                           | Tacka ociekowa (13) jest pełna.                                          | Opróżnij tackę ociekową.                                                                                                           |
| Nie można włożyć filtra portatelowego (16).               | W filtrze znajduje się zbyt dużo zmielonej kawy espresso.                | Dodaj mniej proszku do espresso.                                                                                                   |
| Espresso wypływa wzdłuż zewnętrznej części sitka (16).    | Filtr portatelowy nie jest prawidłowo włożony.                           | Upewnij się, że wszystko jest prawidłowo dopasowane.                                                                               |
|                                                           | Krawędź filtra portatelowego jest zanieczyszczona proszkiem do espresso. | Wyczyść filtr portatelowy i wkładkę sitową (17, 21).                                                                               |
| Pomimo odgłosu pompowania, z urządzenia nie wypływa woda. | W wodzie nie ma wody zbiornik (6).                                       | Napełnij zbiornik na wodę .                                                                                                        |
|                                                           | Zbiornik na wodę jest włożony nieprawidłowo.                             | Wyjmij zbiornik na wodę i włóż go ponownie. Upewnij się, że jest on prawidłowo.                                                    |

| Problem                                                      | Możliwa przyczyna                                                                                                  | Naprawić                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Espresso nie wypływa do filiżanki lub wypływa bardzo powoli. | Zmielona kawa espresso jest zbyt mocno ubita.                                                                      | Proszek espresso należy ugniatać tylko lekko.                                                                   |
|                                                              | Zmielona kawa espresso jest zbyt drobno zmielona.                                                                  | Użyj kawy mielonej w proszku o grubszym zmieleniu.                                                              |
|                                                              | W filtrze przenośnym (16) znajduje się zbyt dużo zmielonej kawy espresso.                                          | Dodaj mniej proszku do espresso.                                                                                |
|                                                              | Zabezpieczenie transportowe jest nadal przymocowane do dopływu wody poniżej zbiornika na wodę (6).                 | Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy wyciągnąć pomarańczową/czerwoną wtyczkę.                     |
|                                                              | Wkład sitowy (17, 21) jest zablokowany.                                                                            | W razie potrzeby wyczyść wkład sitowy za pomocą igły czyszczącej (20).                                          |
|                                                              | Urządzenie jest pokryte włosami.                                                                                   | Odkamień urządzenie.                                                                                            |
| Espresso zbyt szybko wlewa się do filiżanki.                 | Zmielona kawa espresso nie została wystarczająco sprasowana.                                                       | Ubij proszek espresso odrobinę mocniej.                                                                         |
|                                                              | Zmielona kawa espresso jest zbyt grubo zmielona.                                                                   | Użyj kawy mielonej espresso o drobniejszym zmieleniu.                                                           |
|                                                              | W filtrze przenośnym (16) nie ma wystarczającej ilości zmielonej kawy espresso.                                    | Dodaj więcej kawy espresso.                                                                                     |
| Młynek (3) nie działa. Espresso nie jest mielone.            | Jeżeli młynek pracuje bez przerwy dłużej niż 3 minuty, zostaje on tymczasowo wyłączony ze względów bezpieczeństwa. | Odczekaj ok. 6 minut i spróbuj ponownie. Przerwa między kolejnymi operacjami mielenia chroni młynek.            |
|                                                              | Kołnierz szlifierski nie jest prawidłowo założony w szlifierce (3).                                                | Gdy kołnierz szlifierski jest zablokowany na miejscu, musisz czuć wyraźny opór. Następnie opuść metalowy klips. |
|                                                              | Młynek (3) jest zablokowany.                                                                                       | Wyczyść młynek (patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja” – „Czyszczenie młynka”).                             |
|                                                              | Pojemnik na ziarna (1) nie jest prawidłowo włożony.                                                                | Postępuj zgodnie ze wskazówkami podanymi poniżej.                                                               |

| Problem                                                  | Możliwa przyczyna                                                        | Naprawić                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pojemnika na ziarna (1) nie można umieścić.              | Ziarna kawy blokują otwór młynka (3).                                    | Wyjmij z młynka wszystkie ziarna kawy wystające ponad kołnierz mielący.                                                                                                                                                                    |
|                                                          | Pojemnik na ziarna znajduje się w niewłaściwej pozycji.                  | Wkładając pojemnik na ziarna kawy, trzymaj go tak, aby skala stopnia zmielenia kawy z tyłu i strzałka skali z blokadą były skierowane w dół. symbol na pojemniku na ziarna kawy i oznaczenie skali na urządzeniu są wyrównane (rysunek F). |
|                                                          | Zaczep na dole pojemnik na fasolę nie znajduje się w prawidłowa pozycja. | Przekręć zatrzask na fasoli pojemnik tak, aby był całkowicie zamknięty (rysunek G).                                                                                                                                                        |
|                                                          | Kołnierz szlifierski nie jest prawidłowo założony w szlifierce (3).      | Gdy kołnierz szlifierski jest zablokowany na miejscu, musisz czuć wyraźny opór. Następnie opuść metalowy klips.                                                                                                                            |
| Espresso i mleko mają nieprzyjemny smak.                 | Ziarna kawy są za stare.                                                 | Opróżnij pojemnik na ziarna kawy (1), wyczyść młynek (3) i wsyp nowe ziarna kawy espresso.                                                                                                                                                 |
|                                                          | Woda w zbiorniku na wodę (6) nie jest już świeża.                        | Wyczyść zbiornik na wodę i dodaj świeżej wody. Nie pozostawiaj wody pozostałości stojące przez długi czas.                                                                                                                                 |
| W procesie parzenia powstaje duża ilość pary wodnej.     | Urządzenie jest pokryte włosami.                                         | Odkamień urządzenie.                                                                                                                                                                                                                       |
| Podczas użytkowania wyczuwalny jest nieprzyjemny zapach. | Urządzenie jest używane po raz pierwszy.                                 | Zapach często się rozwija, gdy nowe urządzenia są używane po raz pierwszy. zapach powinien zniknąć po kilkukrotnym użyciu urządzenia.                                                                                                      |
|                                                          | Urządzenie zostało wcześniej odkamienione.                               | Wypłucz urządzenie świeżą wodą wodą.                                                                                                                                                                                                       |

## Gwarancja i ograniczenia odpowiedzialności

Gwarancja nie obejmuje usterek spowodowanych nieprawidłową obsługą, wapnieniem, uszkodzeniami lub próbami napraw. To samo dotyczy normalnego zużycia.

Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody lub szkody następcze wynikające z:

- nieprzestrzegania instrukcji obsługi

- użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- niewłaściwe lub nieodpowiednie obchodzenie się
- naprawy, które nie są wykonywane prawidłowo
- nieautoryzowane modyfikacje
- stosowanie części zewnętrznych lub części zamiennych
- stosowanie nieodpowiednich części dodatkowych lub akcesoriów



Zachowaj oryginalne opakowanie w okresie gwarancyjnym urządzenia, aby urządzenie mogło zostać odpowiednio zapakowane, jeśli będzie musiało zostać zwrócone. Roszczenie gwarancyjne wygasa, jeśli podczas transportu zostaną spowodowane jakiegokolwiek uszkodzenia.

## Dane techniczne

|                                   |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|
| Numer artykułu:                   | 02362                   |
| Numer modelu:                     | CM5020DI-GS             |
| Napięcie zasilania:               | 220–240 V ~ 50–60 Hz    |
| Moc:                              | 3000 W                  |
| Ciśnienie zaparzania:             | 15 bar                  |
| Klasa ochrony:                    |                         |
| Identyfikator instrukcji obsługi: | Z 02362 M BE V2 0323 as |



## Sprzedaż



Materiały opakowaniowe należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska, tak aby można je było poddać recyklingowi.



Symbol obok (przekreślony kosz na śmieci i podkreślony) oznacza, że zużytych urządzeń nie należy wyrzucać do odpadów domowych, lecz oddać do specjalnych systemów zbiórki i zwrotu.

Właściciele zużytych urządzeń pochodzących z gospodarstw domowych mogą bezpłatnie oddać je do punktów zbiórki publicznych organów zajmujących się utylizacją odpadów lub punktów utylizacji, które są tworzone przez producentów i dystrybutorów na mocy Ustawy o sprzęcie elektrycznym, aby można było je zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska i odzyskać cenne surowce. Jeśli nie zostaną odpowiednio zutylizowane, toksyczne składniki mogą przedostać się do środowiska i zaszkodzić zdrowiu ludzi, zwierząt i roślin. Firmy, które wprowadzają do obrotu urządzenia elektryczne i elektroniczne, są również zobowiązane do odbioru zużytych urządzeń.

Zapobieganie powstawaniu odpadów wnosi jeszcze cenniejszy wkład w ochronę środowiska. Oznacza to, że jeśli to możliwe, oprócz kontynuowania użytkowania lub samodzielnej naprawy urządzenia, przekazanie go innemu użytkownikowi stanowi również ekologicznie korzystną alternatywę dla utylizacji.

Wszelkie prawa zastrzeżone.

## Opcjonalnie dostępne



BEEM Premium Entalker  
Koncentrat  
Koncentrat odkamieniacza  
Concentré Anticalcaire  
Concentrado descalcificador  
Anticalcare koncentrat  
Art.Nr. 08506



BEEM Premium Reinigungstabletten Tabletki  
czyszczące Pastylki  
nettoyage Tablettes de  
limpieza Pastiglie per la  
pulizia Art. Nr. 07292  
(50x) / 00426 (20x)



Importer | Importer | Importer | importer | Importer:  
BEEM Niemcy GmbH  
Szturm 14  
22145 Stapelfeld  
Niemcy | Niemcy | Allemagne | Alemania | Niemcy

Kundenservice | Obsługa klienta | Obsługa po imprezie |  
Obsługa klienta | Obsługa klienta:  
Na Heisterbusch 1 / 19258 Gallin  
Niemcy | Niemcy | Allemagne | Alemania | Niemcy  
T +49 (0)38851 · 314345 \*)

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

Połączenia na niemieckie numery stacjonarne podlegają opłatom ustalonym przez Twój operatora.

Prix d'un appel vers le réseau xe allemand au tarif de votre Fournisseur.

Llamada no gratuita a la red ja alemana a la tarifa de su proofedor.

Chiamata su rete ssa tedesca alla taryfa del proprio operatore.

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

