

GRAEF



DE Bedienungsanleitung

EN Operating Instructions

FR Mode d'emploi

NL Gebruiksaanwijzing

ES Manual de instrucciones

DK Betjeningsvejledning

PL Instrukcja obsługi



baronessa



Kaffee – die Entdeckung der Nüchternheit

Kaffee ist das Lieblingsgetränk der Deutschen. Nicht Bier, nicht Wein, nicht Milch oder Cola, nein, der Sud aus gerösteten Kaffeebohnen – also Espresso, Cappuccino, „normaler“ Kaffee und die vielen anderen Varianten – steht an der Spitze der hiesigen Beliebtheitsskala für Lebensmittel in flüssiger Form. Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch liegt über 160 l (das sind etwa 7 kg, mehr als 1200 Tassen!). Deutschland importiert auch nach den USA weltweit den meisten Kaffee. – Wir sind eine Kaffeeneration!

Das war aber nicht immer so. Es dauerte sehr lange, bis der Kaffee alkoholische Getränke die eher für „einen dumpfen Kopf“ sorgten und „zu ernsthaften Geschäften unfähig“ machten (J. Howell), allmählich verdrängt und seinen Siegeszug bis hin in praktisch jedes Büro und jede Küche vollendet hatte.

Es begann Mitte des 17. Jahrhunderts, da erkor man das schwarze bittere Gebräu zum modischen Luxusgetränk in den ersten Häusern des europäischen Adels, es wurde sodann als „Trank der Nüchternheit“ vom Bürgertum entdeckt und entwickelte sich, nachdem das Volk weithin mit „Muckefuck“ (mocca faux) vorliebnehmen musste, erst nach dem 2. Weltkrieg quer durch alle sozialen Schichten zum Alltagsgetränk.

Der Siegeszug des „Chaube“

Der Kaffee, auch „Wein des Islam“ genannt, entstammt dem Orient; als die Heimat der Kaffeebohne gilt die Region Kaffa in Äthiopien. Allah selbst soll, nach einer Legende, seinem Propheten Mohammed, der an Schlafsucht litt, durch Engel Kaffee eingeflößt haben, was diesem wieder neue Kräfte verlieh. Man nannte das bittere Getränk, das seit dem 11. Jahrhundert auf der arabischen Halbinsel und später im gesamten osmanischen Reich getrunken wurde, „Chaube“. Nun verbreitete sich der Kaffee, parallel zum Siegeszug des Islams und den Pilgerfahrten, allmählich bis nach Europa: 1554 wurde das erste Kaffeehaus in Konstantinopel eröffnet, der „Türkentrunk“ gelangte nach Wien und bald war ganz Europa „erobert“.

Das Misstrauen der Obrigkeit

Freilich war der Kaffee schon im arabischen Raum wegen seiner anregenden Wirkung nicht unumstritten. Die „Milch der Denker und Schachspieler“, die den Verstand schärft und die Freu-

de am Disputieren anfacht, könnte Unruhe verbreiten, fürchtete die Obrigkeit – und verfügte Kaffeeverbote. Die gab es dann auch in Europa, und der Kaffee musste noch ganz andere Widerstände überwinden. Man sah zwar einerseits gesundheitsfördernde Wirkungen, sorgte sich aber um abträgliche Nebenwirkungen wie Nierenaustrocknung, Abmagerung sowie Potenzschwäche. Aber der Kaffee als Muntermacher kam dem Bedarf der aufkommenden modernen bürgerlichen Gesellschaft an Effizienz entgegen, man brauchte klare Köpfe, und so war bald kein Halten mehr. Selbst Papst Klemens VII. blockte den Versuch eines kirchlichen Kaffeeverbots, nachdem er gekostet hatte, ab: „Dieser Satanstrank ist so köstlich, dass es eine Schande wäre, ihn den Ungläubigen zu überlassen.“

Kaffeehaus und Kaffeekränzchen

Ein Kaffeehaus nach dem anderen öffnete in den europäischen Metropolen seine Pforten und kaffeetrinkend wurden große Unternehmungen entwickelt – nicht zuletzt allerdings auch aufrührerische Umtriebe! Und war zunächst noch den Frauen der Besuch des Kaffeehauses untersagt, so entdeckten auch sie mit der Zeit das geradezu süchtig machende Getränk – bald entwickelte sich das Kaffeekränzchen, das in ähnlicher Weise als Informationsbörse diente.

Allmählich drang somit der Kaffee nach Kontor und Kaffeehaus auch in die Küche vor. Da wird er nun „in Heimarbeit“ aufgebrüht (mitunter auch noch gemahlen) – und es gibt zu diesem Zweck ein Riesenangebot an Zubereitungsgeräten für Kaffeeliebhaber, die ihr Lieblingsgetränk nicht nur einfach aufgießen und sieben wollen.

Um die Bequemlichkeit und gleichzeitig die Qualität zu fördern, erfand man Kaffeemaschinen. Und deren Entwicklung gipfelt heute in der Espressomaschine, die für den privaten Bedarf gedacht ist, etwa der baronessa von Graef in formschönem Design – eine ganz besondere Zierde für die heimische Küchentheke.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät entspricht den relevanten Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Hinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden an Gehäuse, Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, darf sie, um Gefährdungen zu vermeiden nur durch den Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen ausschließlich gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Dieses Gerät kann unter Aufsicht auch von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung, wenn sie im sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die sich ergebenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer - Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden dabei beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

DE

EN

FR

NL

ES

DK

PL

- Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.
- Die Zuleitung bitte immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nirgendwo hängen bleibt, dies könnte dazu führen, dass das Gerät herunterfällt.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Beachten Sie die Hinweise zu den Anforderungen an den Aufstellort sowie zum elektrischen Anschluss des Gerätes um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.
- Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und nutzen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser.
- Während und nach dem Gebrauch werden die Oberflächen heiß.
- Heben oder transportieren Sie das Gerät nicht an der Tassenreling, diese könnte abbrechen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt, wie beispielsweise:

- In Mitarbeiterküchen für Läden und Büros
- In landwirtschaftlichen Anwesen
- Von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
- In Frühstückspensionen

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

VORSICHT

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

ESPRESSOSPEZIALITÄTEN

Espresso bildet die Grundlage für viele verschiedene Espressovarianten. Wir möchten Ihnen gerne die Bekanntesten vorstellen.



Ristretto

- Gleiche Kaffeemenge wie bei einem Espresso, halbe Menge Wasser.



Lungo

- Gleiche Kaffeemenge wie bei einem Espresso, doppelte Menge Wasser.



Corretto

- Espresso mit einem Spritzer Alkohol verlängert z. B. Grappa, Amaretto, Brandy etc.



Doppio

- Doppelter Espresso mit der doppelten Kaffee- und Wassermenge.



Macchiato

- Ein Espresso mit einer Milchschaumhaube.



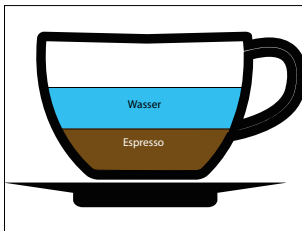
Cappuccino

- Ein Espresso mit aufgeschäumter Milch.



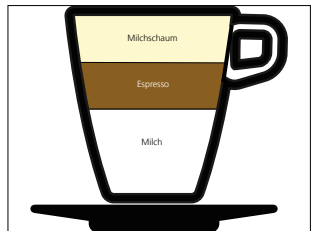
Caffé Latte

- Ein doppelter Espresso mit heißer Milch.



Caffé Americano

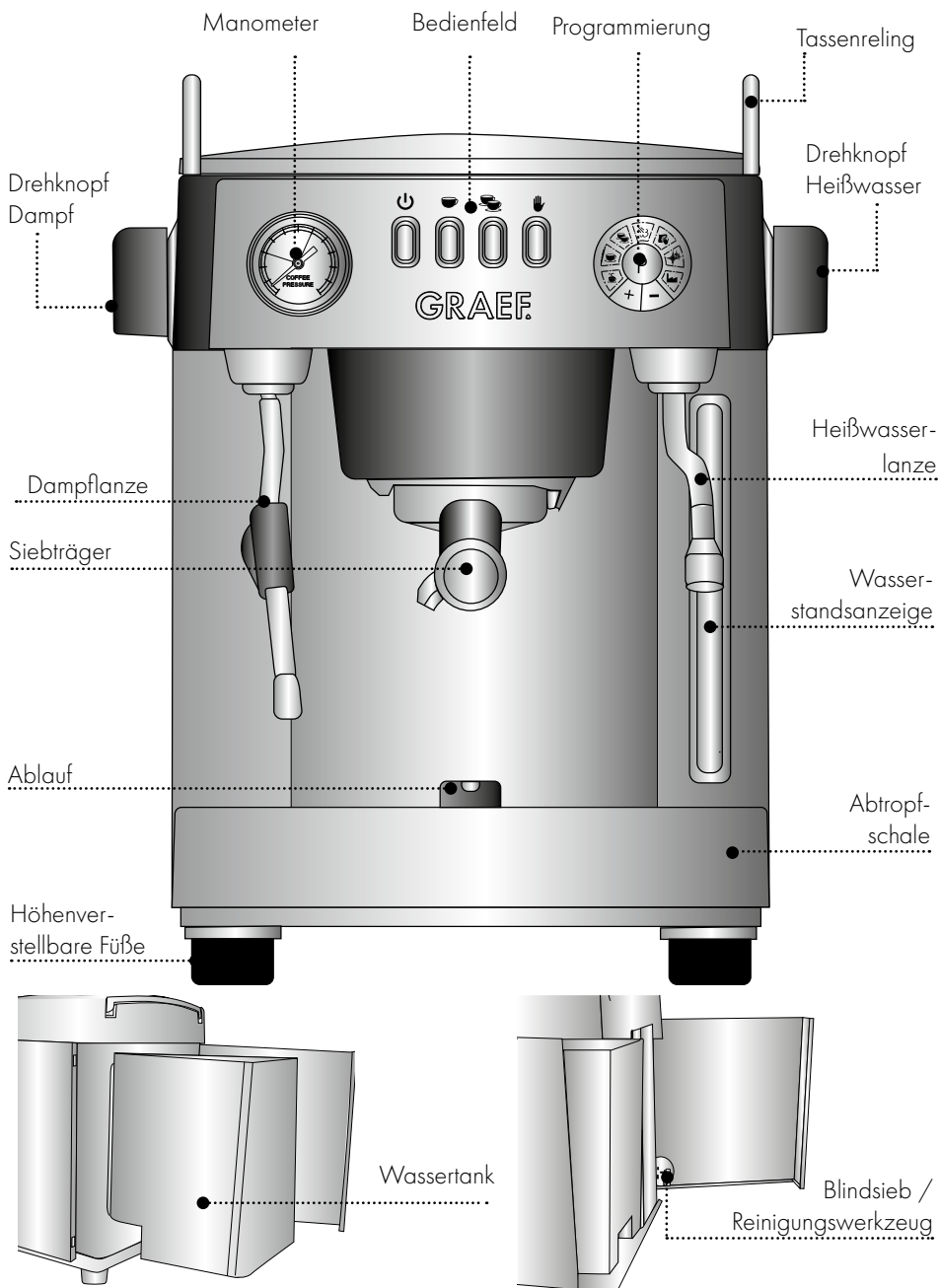
- Ein Espresso mit der gleichen oder doppelten Menge Wasser aufgefüllt.



Latte Macchiato

- 2/3 heiße Milch, 1/3 Milchschaum und zum Schluss ein Espresso.

PRODUKTBESCHREIBUNG



Hinweis: Heben oder transportieren Sie das Gerät nicht an der Tassenreling, diese könnte abbrechen. Die Tassenreling ist nur dafür gedacht, dass die Tassen nicht herunterfallen.

INHALT

Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Produktbeschreibung	8
Vorwort	11
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	11
Warnhinweise	11
Gefahr durch elektrischen Strom	12
Bestimmungsgemäße Verwendung	12
Haftungsbeschränkung	12
Auspacken	12
 Entsorgung der Verpackung	13
Anforderungen an den Aufstellort	13
Elektrischer Anschluss	13
Doppelwandige Siebeinsätze	14
Einwandige Siebeinsätze	14
Entkalkungserinnerung	14
Manometer	15
Bedienfeld	16
Bedienfeld Programmierung	16
Vor dem Erstgebrauch	16
Inbetriebnahme	17
Entlüften	17
Vorbereitung	18
Espressozubereitung	19
 Einfacher Espresso	19
 Doppelter Espresso	20
Manuelle Espressozubereitung	21
Automatische Abschaltung	22
Milchaufschäumen	23

Heißwasserentnahme.....	25
 Entkalkung	25
Erklärung Entkalkungsfunktion	26
Entkalkung Brühkopf.....	28
Entkalkung Heißwasserlanze.....	30
Nachspülen nach der Entkalkung.....	31
Reinigung der Brühgruppe (Rückspülung)	31
Äußere Reinigung.....	33
Reinigungswerkzeug.....	34
Programmierung.....	34
 Kaffeetemperatur.....	34
 Menge 1 Tasse.....	35
 Menge 2 Tasse.....	36
 Dampf-Qualität (Feuchtigkeit).....	36
 Entkalkungserinnerung.....	37
 Werkseinstellung.....	38
Technische Daten.....	38
Kundendienst.....	38
 Entsorgung des Gerätes	38
2 Jahre Gewährleistung.....	39
Zubehör	39
Problembehandlung.....	41

VORWORT

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
mit dieser Siebträger-Espressomaschine haben Sie eine gute Wahl getroffen. Sie haben ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben. Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Graef-Siebträger-Espressomaschine.

INFORMATIONEN ZU DIESER BETRIEBSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung der Siebträger-Espressomaschine (nachfolgend als Gerät bezeichnet) gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und / oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie sie mit dem Gerät an den Nachbesitzer weiter.

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Aspekt berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Anleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich bitte an den Graef-Kundendienst oder an Ihren Fachhandel.

WARNHINWEISE

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise und Signalwörter verwendet:

WARNUNG

Dies weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. Die Nichtbeachtung des Hinweises kann zu schwere Verletzungen oder sogar zum Tode führen.

VORSICHT

Dies weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. Bei Nichtbeachtung des Hinweises können Sachschäden entstehen.

WICHTIG!

Dies weist auf Anwendungstipps und andere besonders wichtige Informationen hin!

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM

WARNUNG

Bei Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Lassen Sie in diesem Fall vor der Weiterbenutzung des Gerätes durch den Graef-Kundendienst oder eine autorisierte Fachkraft eine neue Anschlussleitung installieren.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt oder wird der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen und sogar zum Tode führen.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen und betreiben Sie es nur mit Wasser. Um potentielle Gefahren zu vermeiden, benutzen Sie das Gerät nur zur Kaffeezubereitung, dem Aufschäumen von Milch und dem Erwärmen von Wasser. Jede andere Anwendung ist nicht zulässig.

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, den Betrieb und die Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßen Reparaturen
- Technischen Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen erstellt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

AUSPACKEN

Beim Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.

Hinweis: Heben oder transportieren Sie das Gerät nicht an der Tassenreling, diese könnte abbrechen.

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild).



ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach Umweltverträglichkeit und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

WICHTIG!

Heben Sie wenn möglich die Original - Verpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken und transportieren zu können.

ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und rutschfesten Unterlage mit ausreichender Tragkraft aufgestellt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht die heiße Oberfläche des Gerätes oder die Zuleitung berühren können.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie z. B. Herdplatten oder in der Nähe davon auf.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einen Wand- oder einen Einbauschränk gedacht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, sodass der Stecker notfalls leicht abgezogen werden kann.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Stromnetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie eine Elektrofachkraft.
- Die Steckdose muss mindestens über einen 10-A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Das Anschlusskabel darf nicht straff gespannt sein.

- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektrofachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

DOPPELWANDIGE SIEBEINSÄTZE



Bei den doppelwandigen Siebeinsätzen läuft das Wasser beim Brühvorgang langsamer durch das Kaffeemehl. Hier müssen Sie weniger als bei den einwandigen Siebeinsätzen auf den korrekten Druck beim Tampen und den Mahlgrad achten. Diese Siebesind ideal für Einsteiger zum Üben. Sie erleichtern die Espressozubereitung und sorgen für einen Espresso mit perfekter Crema.

EINWANDIGE SIEBEINSÄTZE



Wenn Sie mit den verschiedenen Faktoren bei der Espressozubereitung bereits vertraut sind, können Sie auch die einwandigen Siebeinsätze nutzen. Beachten Sie, dass hier der Mahlgrad, Füllmenge und der Anpressdruck beim Tampen aufeinander abgestimmt sein müssen. Andernfalls würde der Kaffee entweder zu schnell (Kaffeemehl zu grob gemahlen und nicht fest genug getamp) bzw. zu langsam bis gar nicht durch das Sieb (Kaffeemehl zu fein gemahlen und zu feste getamp) laufen. Die einwandigen Siebeinsätze sind ausschließlich für kurz zuvor frisch in den Siebträger gemah-

lenes Kaffeemehl geeignet.

ENTKALKUNGSERINNERUNG

Die Werkseinstellung für die Entkalkungserinnerung ist auf 25 L eingestellt. Nach dem Verbrauch der eingestellten Menge blinkt die Entkalkungserinnerungstaste  Erst nach einer kompletten Entkalkung erlischt das Blinken, siehe dazu das Kapitel „Entkalkung“.

Die Literzahl kann, je nach Gebrauch und Härtegrad Ihres Wassers geändert werden.

12 L = (Hartes Wasser über 15° dH)

25 L = (mittleres Wasser 7,3° dH bis 14° dH)

50 L = (Weiches Wasser bis 7,3° dH)

Ihre genaue Wasserhärte können Sie bei den örtlichen Wasserwerken nachfragen.

MANOMETER

Unterextraktion:

Bei einer Unterextraktion erhalten Sie einen sehr dünnen, flachen und unterentwickelten Kaffee. Hier wurden zu wenig Bestandteile herausgelöst. Der Kaffee ist sehr hell bzw. die Crema ist sehr dünn, nicht vorhanden oder die Crema ist sehr hell mit großen Bläschen.

- Brühdruck bis 9 bar
- Mahlgrad zu grob (fällt recht schnell aus dem Auswurf, es sind nur wenige Klümpchen oder Kügelchen zu sehen. Das Kaffeemehl fühlt sich recht grobkörnig an, wenn man es zwischen den Fingern reibt)
- Dosierung zu niedrig
- Kaffeemehl ungleichmäßig im Siebträger verteilt
- Anpressdruck zu leicht
- Anpressen ungleichmäßig
- Wassertemperatur zu niedrig
- Bohnen nicht frisch
- Kaffeemehl nicht frisch (evtl. zu lange vorgemahlen)

Optimaler Bereich

Bei einer optimalen Extraktion fließt der Espresso gleichmäßig, langsam und sämig „wie Honig“ aus dem Auslauf in die Tasse. Die Crema ist dicht und dunkel- bis goldbraun.

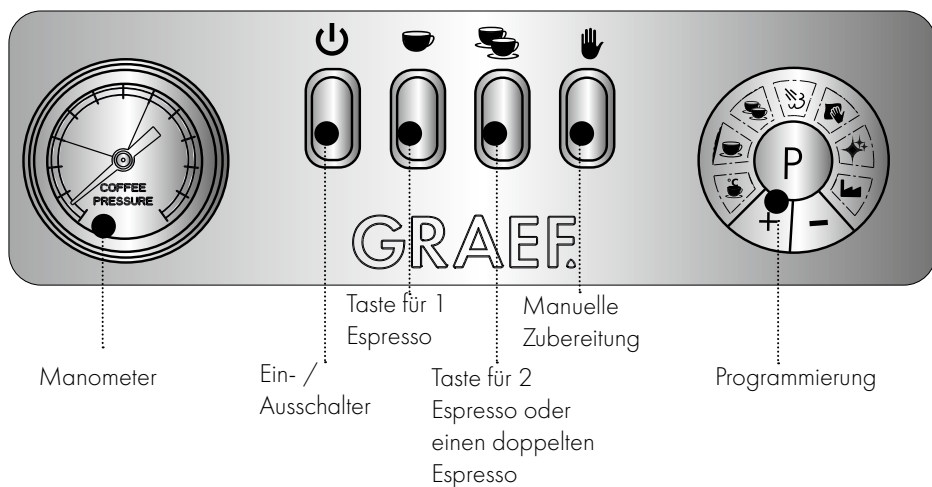
- Brühdruck zwischen 9 und 10 bar
- Anpressdruck ca. 15 kg
- Kaffeemehl gleichmäßig im Siebträger verteilt
- Optimaler Mahlgrad, nicht zu fein, nicht zu grob
- Optimale Wassertemperatur, nicht zu kalt, nicht zu heiß
- Bohnen frisch
- Kaffeemehl frisch gemahlen

Überextraktion:

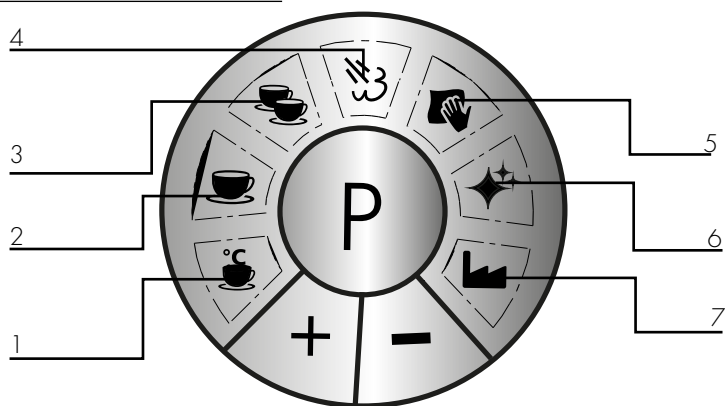
Bei einer Überextraktion werden zu viele Bitterstoffe aus dem Kaffee gelöst. Der Kaffee ist sehr dunkel bzw. die Crema ist dunkelbraun bis rötlich und schmeckt sehr unangenehm und bitter, oder sogar auch verbrannt. Die Zeichnung auf der Crema ist ungleichmäßig, helle Flecken finden sich zwischen dunkleren Bereichen.

- Brühdruck über 10 bar
- Mahlgrad zu fein (fällt eher langsam aus dem Auswurf, teilweise in größeren Brocken oder Klumpen)
- Dosierung zu hoch
- Anpressdruck zu kräftig
- Wassertemperatur zu hoch
- Kaffeemehl vor der Zubereitung zu lange im Brühkopf eingespannt

BEDIENFELD



BEDIENFELD PROGRAMMIERUNG



- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. Espressotemperatur | 5. Härtegradeinstellung |
| 2. Espresso Menge für 1 Tasse | 6. Entkalkung |
| 3. Espresso Menge für 2 Tassen | 7. Werkseinstellung |
| 4. Dampffechtigkeit | |

Eine Erläuterung zu den einzelnen Programmierungen erhalten Sie auf Seite 35.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

Vor dem Erstgebrauch reinigen Sie den Siebträger (nicht das Gerät) und den Wassertank unter fließendem Wasser, damit eventuelle Produktionsrückstände entfernt werden.

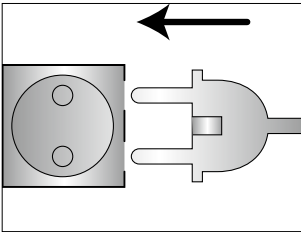
VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Gefahren und Sachschäden zu vermeiden:

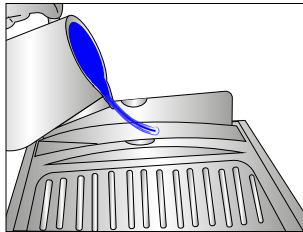
- Während des Gebrauchs werden die Oberflächen heiß!
- Entfernen Sie niemals den mit Kaffeemehl gefüllten Siebträger während des Durchlaufs, da er unter Druck steht.
- Prüfen Sie vor der Espressozubereitung, ob der Siebträger fest angezogen ist.
- Um potenzielle Gefahren zu vermeiden, benutzen Sie das Gerät nur zur Kaffeezubereitung, dem Aufschäumen von Milch und dem Erwärmen von Wasser. Jede andere Anwendung ist nicht zulässig.
- Nach dem Einschalten dampft das Gerät ab. Dies ist kein Fehler am Gerät.

ENTLÜFTEN

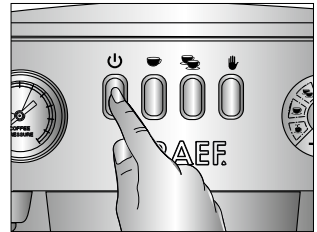
Hinweis: Vor der Erstinbetriebnahme oder nach längerer Nichtbenutzung muss das Gerät entlüftet werden.



- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose



- Befüllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser.



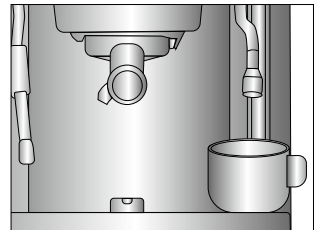
- Schalten Sie das Gerät ein .



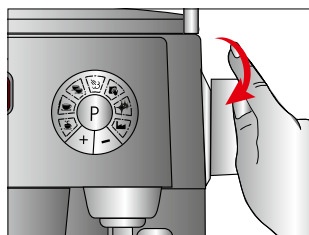
- Gerät heizt auf.



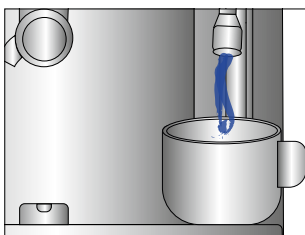
- Gerät ist betriebsbereit.



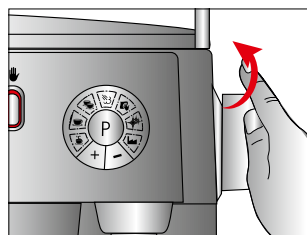
- Stellen Sie eine Tasse oder ein Glas unter die **Heißwasserlanze**.



- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf.



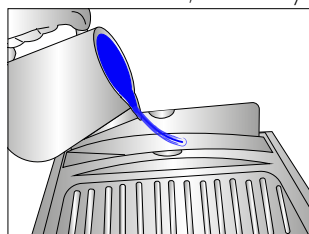
- Lassen Sie die Luft entweichen, bis ein konstanter Wasserstrahl durchläuft.



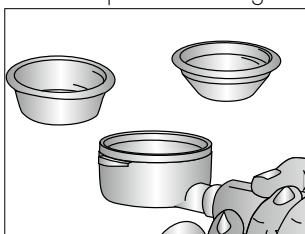
- Drehen Sie den Drehknopf wieder zu.

VORBEREITUNG

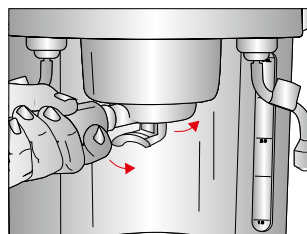
Hinweis: Nach jedem Wiedereinschalten machen Sie einen Leerbezug (ohne Kaffeemehl) wie unten beschrieben, um das System auf Temperatur zu bringen.



- Füllen Sie frisches Wasser in den Wassertank. Maximal 3 Liter.



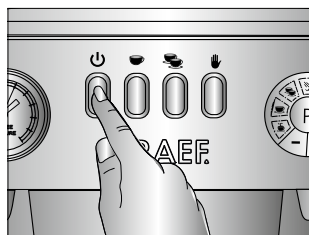
- Setzen Sie das gewünschte Sieb in den Siebträger.



- Spannen Sie den Siebträger ohne Kaffeemehl ein (Drehen Sie dabei von links nach rechts.)

VORSICHT

Benutzen Sie zum Bewegen der Lanzen stets die Griffe. Fassen Sie die Lanzen nach dem Gebrauch nicht am Rohr an, dieses wird heiß.



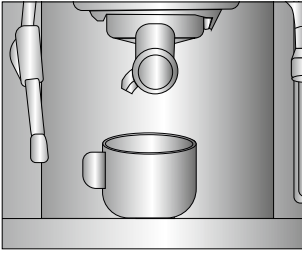
- Schalten Sie das Gerät ein .



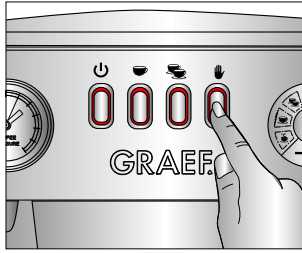
- Das Gerät heizt auf.



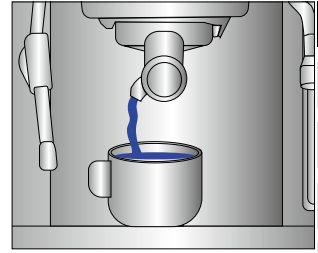
- Das Gerät ist betriebsbereit.



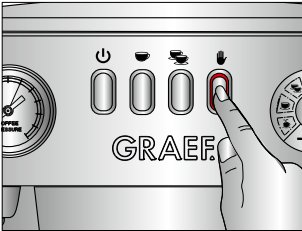
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.



- Drücken Sie die  Taste.



- Lassen Sie die Tasse halbvoll laufen, um das System auf Temperatur zu bringen.



- Drücken Sie anschließend die  Taste um den Vorgang zu beenden.

ESPRESSOZUBEREITUNG

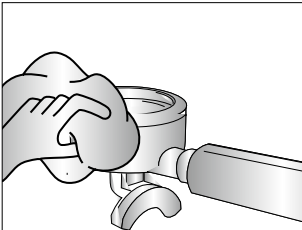
WICHTIG!

- Achten Sie darauf, dass immer genügend Wasser im Tank ist. Ist zu wenig Wasser oder kein Wasser im Tank, blinken alle Tasten außer die  Taste.
- Achten Sie darauf, dass der Wassertank immer richtig eingesetzt wird.

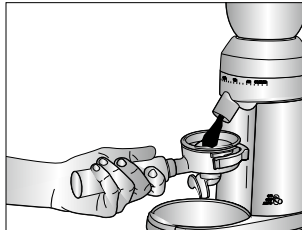


EINFACHER ESPRESSO

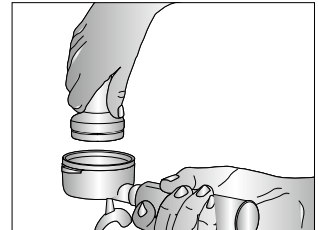
Hinweis: Um den Siebträger, das System und die Tasse aufzuwärmen siehe Vorbereitung. Danach starten Sie mit der Espressozubereitung. Setzen Sie den Siebeinsatz für 1 Tasse ein.



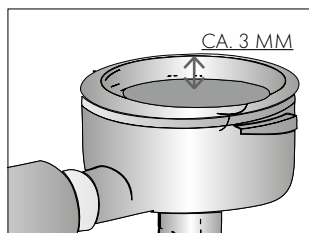
- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.



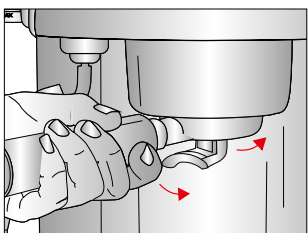
- Mahlen Sie den Kaffee in den Siebträger (bis das Sieb voll ist).



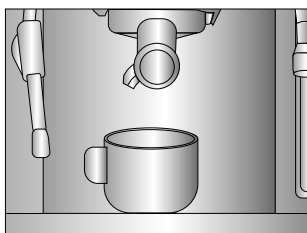
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigelegten Tamper fest an.



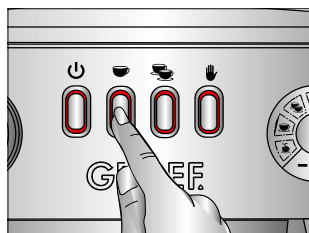
- Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca. 3 mm betragen.



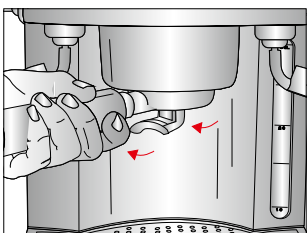
- Wischen Sie das überschüssige Kaffeemehl vom Rand ab und spannen Sie den Siebträger fest ein.



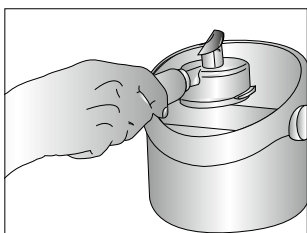
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.



- Drücken Sie die  Taste.



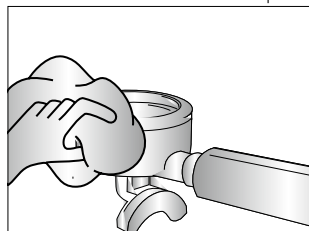
- Nach Beendigung des Vorgangs, entnehmen Sie den Siebträger.



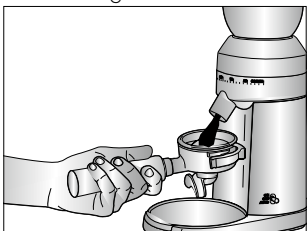
- Klopfen Sie das Kaffeemehl in einem Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang) aus.

DOPPELTER ESPRESSO

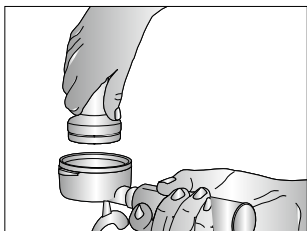
Hinweis: Um den Siebträger, das System und die Tasse aufzuwärmen siehe Vorbereitung. Danach starten Sie mit der Espressozubereitung. Setzen Sie den Siebeinsatz für 2 Tassen ein.



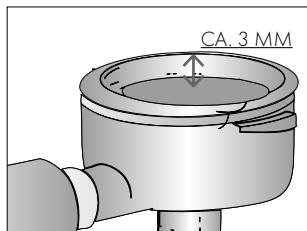
- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.



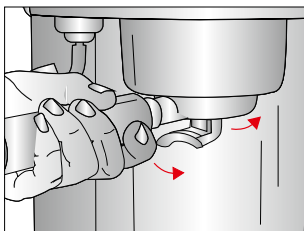
- Mahlen Sie das Kaffee in den Siebträger (bis das Sieb voll ist).



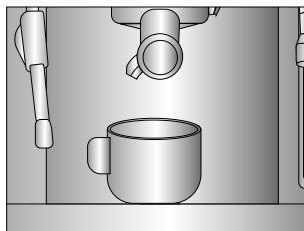
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigefügten Tamper fest an.



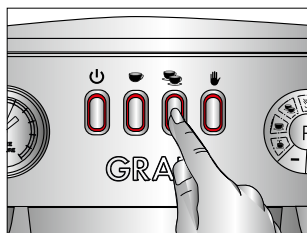
- Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca. 3 mm betragen.



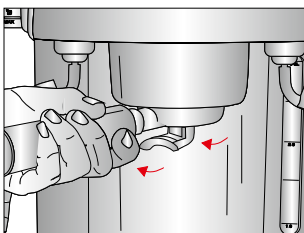
- Wischen Sie das überschüssige Kaffeemehl vom Rand ab und spannen Sie den Siebträger fest ein.



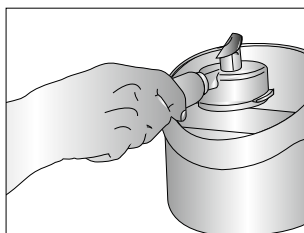
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.



- Drücken Sie die  Tasse.



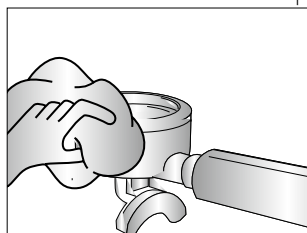
- Nach Beendigung des Vorgangs, entnehmen Sie den Siebträger.



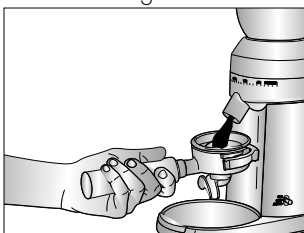
- Klopfen Sie das Kaffeemehl in einem Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang) aus.

MANUELLE ESPRESSOZUBEREITUNG

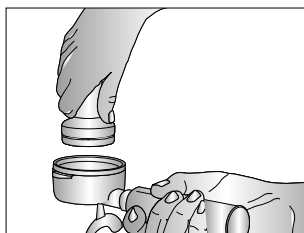
Hinweis: Um den Siebträger, das System und die Tassen aufzuwärmen siehe Vorbereitung. Danach starten Sie mit der Espressozubereitung.



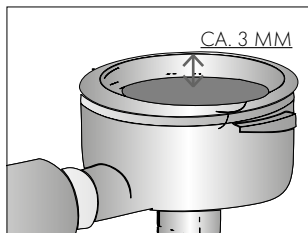
- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.



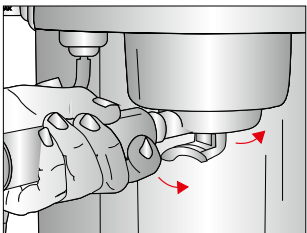
- Mahlen Sie das Kaffee in den Siebträger (bis das Sieb voll ist).



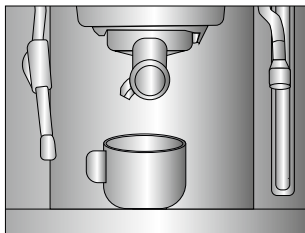
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigefügten Tamper fest an.



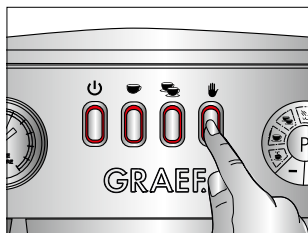
- Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca. 3 mm betragen.



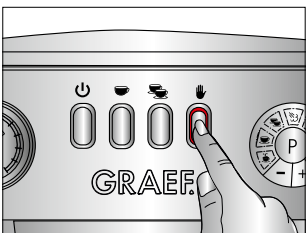
- Wischen Sie das überschüssige Kaffeemehl vom Rand ab und spannen Sie den Siebträger fest ein.



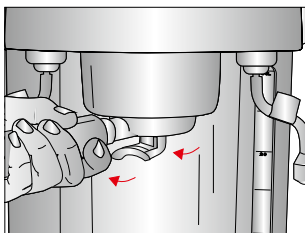
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.



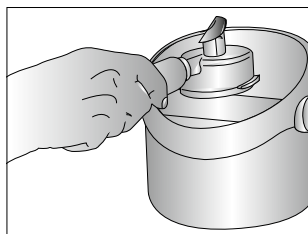
- Drücken Sie die  Taste.



- Nach Erreichen der gewünschten Kaffeemenge drücken Sie wieder die  Taste.



- Entnehmen Sie den Siebträger.



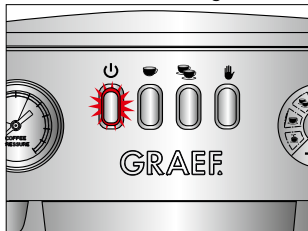
- Klopfen Sie das Kaffeemehl in einem Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang enthalten) aus.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

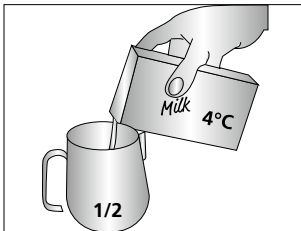
Um Energie zu sparen, schaltet sich das Gerät bei Nichtbenutzung nach ca. 30 Minuten aus. (Verordnung der EU-Kommission).

MILCHAUFSCÄUMEN

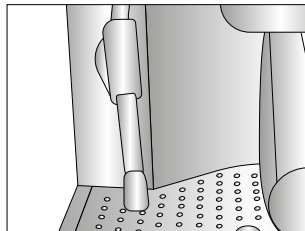
Sollte das Gerät ausgeschaltet sein, schalten Sie es an .



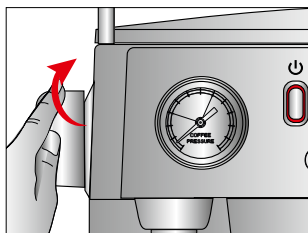
- Gerät heizt auf.



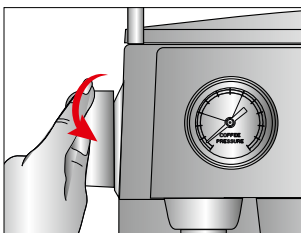
- Füllen Sie kalte Milch in das Milchkännchen.



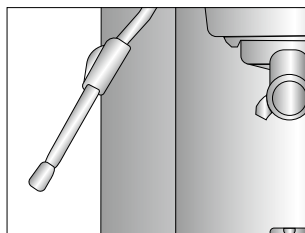
- Halten Sie die Dampfplanze auf den Abtropfrost.



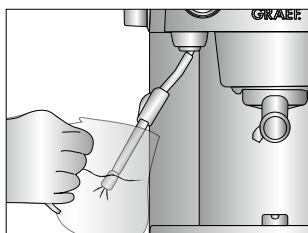
- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf und lassen Sie das Kondenzwasser entweichen.



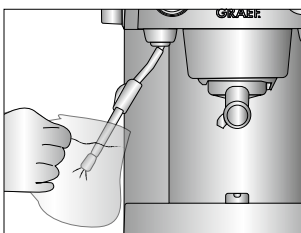
- Nachdem das Kondenzwasser entwichen ist, drehen Sie den Drehknopf wieder zu.



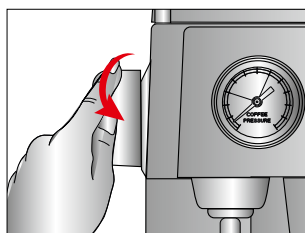
- Schwenken Sie die Dampfplanze nach außen.



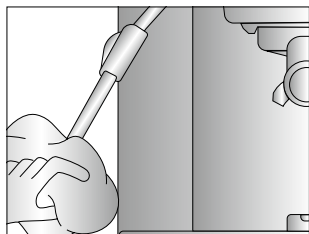
- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf und halten Sie das Milchkännchen leicht schräg.



- Senken Sie die Milchkanne, sobald der Milchpegel steigt.



- Nach Beendigung des Vorgangs drehen Sie den Drehknopf wieder zu.



- Wischen Sie die Dampfpflanze, nach ausreichender Abkühlung, mit einem feuchten Tuch ab. Diese kann, direkt nach der Benutzung, sehr heiß sein.

WARNUNG

- Nutzen Sie zum Milchaufschäumen nur das beigelegte Milchkännchen oder ein größeres Gefäß. Verwenden Sie keine Tasse. Durch überschäumende Milch kann es zu Verbrennungen kommen.
- Richten Sie die Dampfpflanze nie auf sich selbst oder andere Personen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Bitte beachten Sie:

Wenn die Milch auf über 70°C erhitzt wird, fällt der Schaum sehr schnell zusammen und das Getränk schmeckt später zu süß oder gar nach verbrannter Milch.

Tipps zum Milchaufschäumen

Die Phasen „Ziehen“ und „Rollen“

- Als erstes die „Ziehphase“: um die Luft unterzuheben, setzen Sie die Dampfpflanze ganz knapp unter die Oberfläche der Milch.
- Die richtige Position haben Sie erreicht, wenn Sie ein „Schlurfgeräusch“ hören.
- Dieses kann kurzzeitig aussetzen, da die Oberfläche der Milch in Bewegung ist.
- Nun kommt die „Rollphase“.
- Sobald das Volumen der Milch zunimmt, schieben Sie die Dampfpflanze in die Milch.
- Sobald die Kanne heiß wird, drehen Sie den Drehknopf zu.
- Nach dem Schäumen schlagen Sie die Milchkanne kurz auf die Tischplatte, um die letzten groben Luftbläschen zu beseitigen.
- Schwenken hilft auch um den Schaum gleichmäßig zu verteilen.
- Reinigen Sie die Dampfpflanze mit einem feuchtem Tuch. Lassen Sie die Dampfpflanze vorher abkühlen, da diese heiß wird.
- Reinigen Sie die Dampfpflanze auch mit einem kurzen Dampfstoß damit die Milchreste aus der Dampfpflanze gepustet werden.

Zum Üben können Sie folgende Methode verwenden:

- Geben Sie kaltes Wasser in das Milchkännchen.
- Fügen Sie einen Tropfen Spülmittel hinzu.

- Schäumen Sie dieses wie oben beschrieben auf.
- Wenn man richtig schäumt, sieht das Gemisch wie richtiger Milchschaum aus.
- **Bitte dieses Gemisch nicht trinken!**

HEISSWASSERENTNAHME

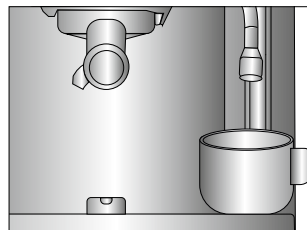
Sollte das Gerät ausgeschaltet sein, schalten Sie es an .



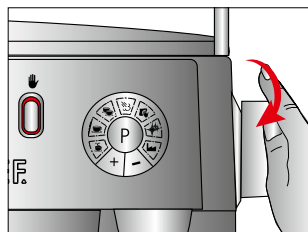
- Das Gerät heizt auf.



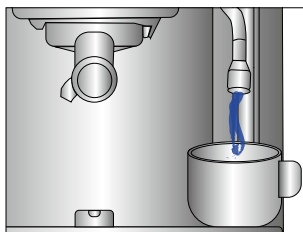
- Das Gerät ist betriebsbereit.



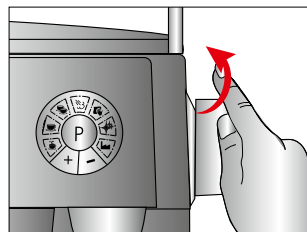
- Stellen Sie eine Tasse unter die Heißwasserlanze.



- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf.



- Wasser fließt in die Tasse.



- Nach Beendigung des Vorgangs, drehen Sie den Drehknopf wieder zu.

ENTKALKUNG

Wenn die Entkalkungserinnerungstaste  blinkt, entkalken Sie bitte das Gerät. Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich die Graef Entkalkungstabletten, die speziell auf unsere Geräte abgestimmt sind. Sie erhalten diese in unserem Onlineshop über www.graef.de unter der Artikel-Nr. 145618 oder bei Ihrem Fachhändler.

WICHTIG!

Für unterbleibende oder unzureichende Entkalkung übernehmen wir keine Haftung. In diesem Fall erlischt die Gewährleistung.

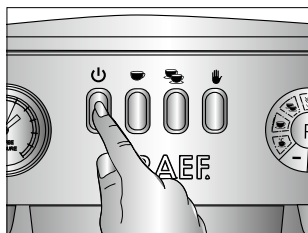
WICHTIG!

Führen Sie eine Entkalkung aller 3 Programme nacheinander durch.

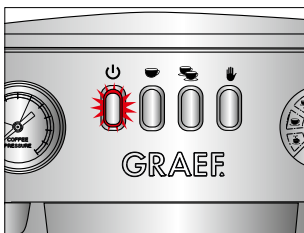
- Entnehmen Sie die Wasserfilterkartusche aus dem Wassertank.

WICHTIG!

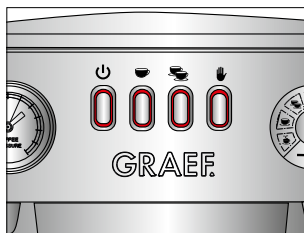
Die Wasserfilterkartusche sollte nach jedem Entkalkungsvorgang ausgetauscht werden. Ersatzfilterkartuschen erhalten Sie in unserem Online-Shop www.graef.de unter der Artikel-Nr. 146242.



- Schalten Sie das Gerät ein.

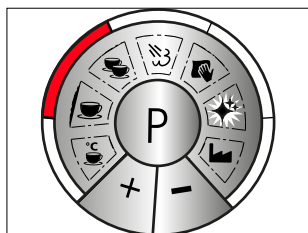


- Das Gerät heizt auf.

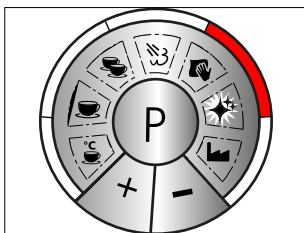


- Das Gerät ist betriebsbereit.

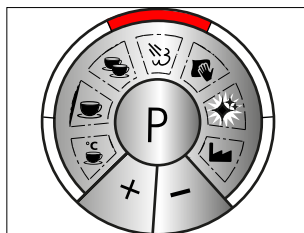
ERKLÄRUNG ENTKALKUNGSFUNKTION



- Entkalkung Dampflanze

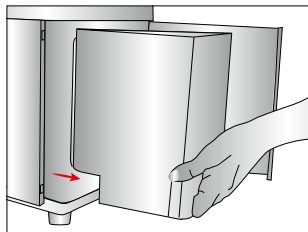


- Entkalkung Heißwasserlance



- Entkalkung Brühkopf

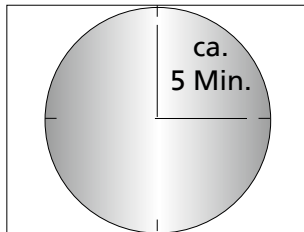
ENTKALKUNG DAMPFLANZE



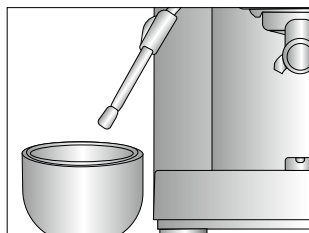
- Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie ca. 1,7 Liter frisches Wasser ein.



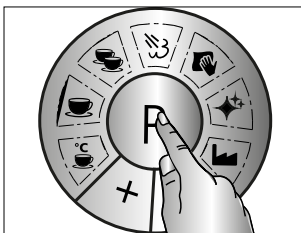
- Geben Sie zwei Entkalkungstabletten in den Wassertank.



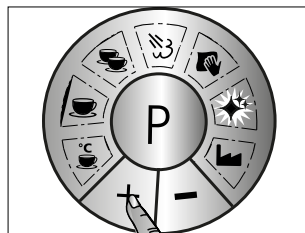
- Diese benötigen ca. 5 Minuten um sich im Wasser aufzulösen.



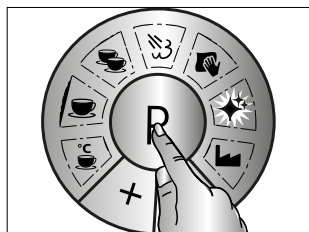
- Stellen Sie ein großes Gefäß unter die Dampflanze.



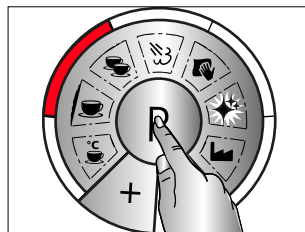
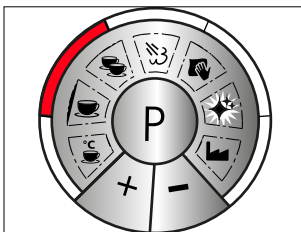
- Drücken Sie die P-Taste



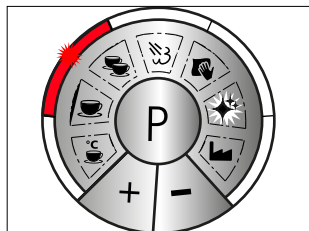
- Drücken Sie die + Taste bis ✨.



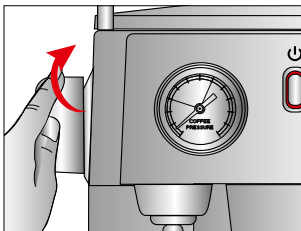
- Bestätigen Sie mit P.



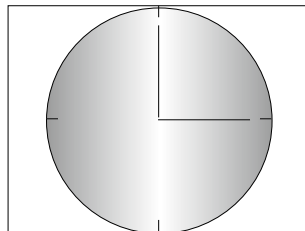
- Der linke Rand leuchtet, bestätigen Sie mit P.



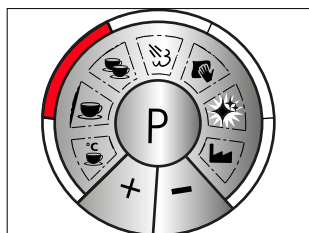
- 2 Pieptöne bestätigen den Entkalkungsvorgang.



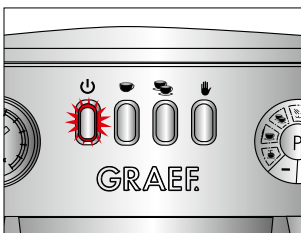
- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf.



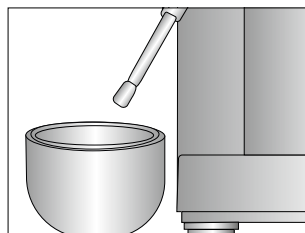
- Der Entkalkungsvorgang kann ein paar Minuten dauern.



- Der Rand leuchtet so lange rot, bis der Vorgang beendet ist.



- Drehen Sie den Drehknopf wieder zu. Gerät heizt auf.



- Schütten Sie das Entkalkungsgemisch aus dem Gefäß weg und stellen Sie dieses Gefäß wieder unter die Dampflanze.

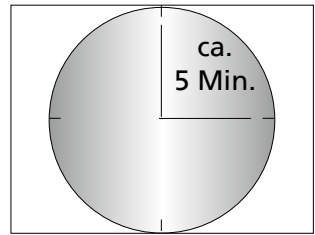
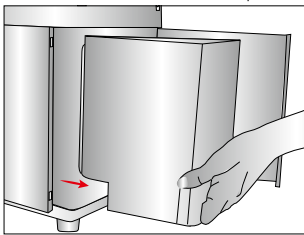
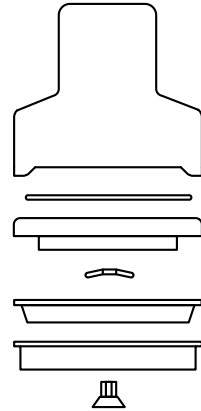
WICHTIG!

- Um den Entkalkungsvorgang zwischenzeitlich zu stoppen z.B. zum Wasser nachfüllen oder zum entleeren des Gefäßes, dann drücken Sie die P-Taste. Zum Fortfahren drücken Sie erneut die P-Taste.
- Um den Entkalkungsvorgang abzubrechen, drücken Sie ca. 3 Sek. die P-Taste.

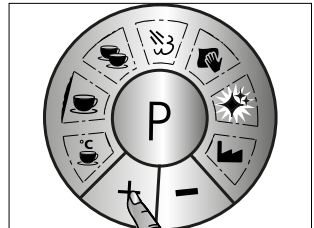
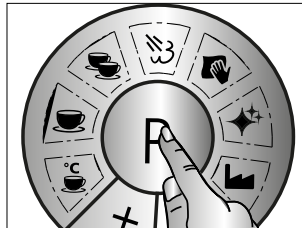
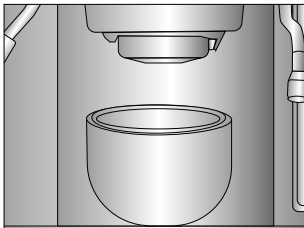
Bleiben Sie während des Entkalkungsvorgangs bei dem Gerät stehen.

ENTKALKUNG BRÜHKOPF

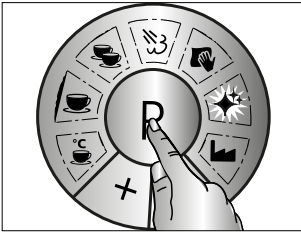
- Entnehmen Sie den Siebträger, den Wassertank und die Aufgangschale.
- Legen Sie die Maschine auf die Rückseite.
- Entfernen Sie die Schraube unter dem Brühkopf. Nutzen Sie dazu einen 2,5 mm Inbus-schlüssel.
- Entnehmen Sie die 2 Siebe und den Dichtungsring.
- Reinigen Sie die Siebe und den Dichtungsring unter fließendem Wasser.
- Trocknen Sie diese gut ab und legen Sie diese zusammen mit der Schraube und Unterlegscheibe an einen sicheren Ort.
- Nehmen Sie eine kleine Bürste und reinigen Sie den Bereich im Brühkopf und entfernen Sie alle alten Kaffeereste.
- Stellen Sie das Gerät wieder aufrecht hin.
- Setzen Sie die Abtropfschale wieder ein.



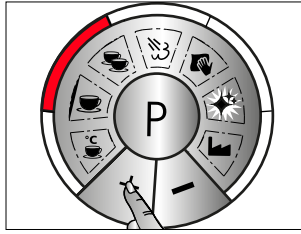
- Entnehmen Sie den Tank und füllen Sie ca. 700 ml frisches Wasser in den Tank.
- Geben Sie eine Graef Entkalkungstablette in den Tank.
- Diese benötigt ca. 5 Minuten um sich im Wasser aufzulösen.



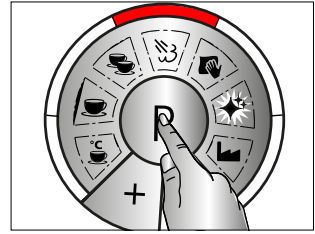
- Stellen Sie ein großes Gefäß (z.B. einen Messbecher) unter den Brühkopf.
- Drücken Sie die P-Taste.
- Drücken Sie die + Taste bis ✨.



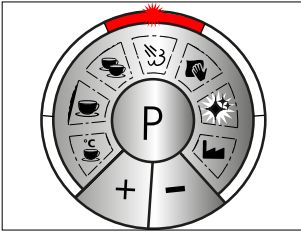
- Bestätigen Sie mit P.



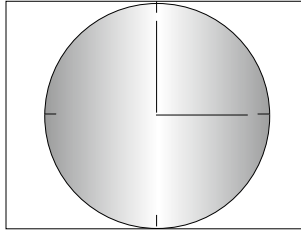
- Drücken Sie die + Taste



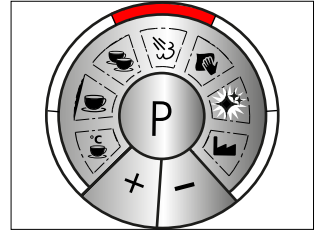
- Der obere Rand leuchtet, bestätigen Sie mit P.



- 2 Pieptöne bestätigen den Entkalkungsvorgang.



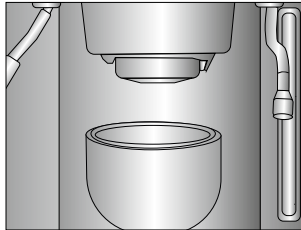
- Der Entkalkungsvorgang kann ein paar Minuten dauern.



- Der Rand leuchtet so lange rot, bis der Vorgang beendet ist.



- Entkalkungsvorgang ist beendet, das Gerät heizt auf.



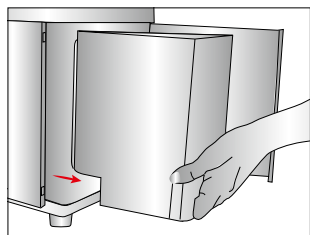
- Schütten Sie das Gemisch weg und stellen Sie die Tasse wieder unter den Brühkopf.

- Lassen Sie die Maschine abkühlen.
- Setzen Sie nun in umgekehrter Reihenfolge den Dichtungsring und Siebe wieder ein und schrauben Sie die Siebe wieder fest.

WICHTIG!

- Um den Entkalkungsvorgang zwischenzeitlich zu stoppen z.B. zum Wasser nachfüllen oder zum entleeren des Gefäßes, dann drücken Sie die P-Taste. Zum Fortfahren drücken Sie erneut die P-Taste.
- Um den Entkalkungsvorgang abubrechen, drücken Sie ca. 3 Sek. die P-Taste.

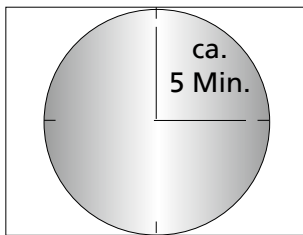
ENTKALKUNG HEISSWASSERLANZE



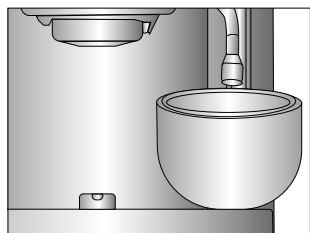
- Entnehmen Sie den Wasertank und füllen Sie ca. 1,7 Liter frisches Wasser ein.



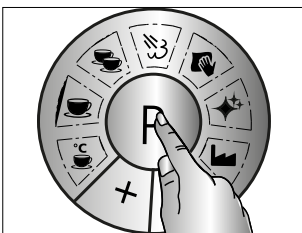
- Geben Sie zwei Entkalkungstabletten in den Wasertank.



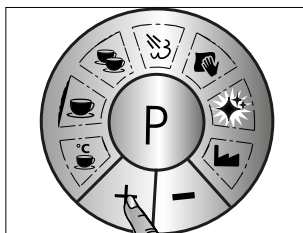
- Diese benötigen ca. 5 Minuten um sich im Wasser aufzulösen.



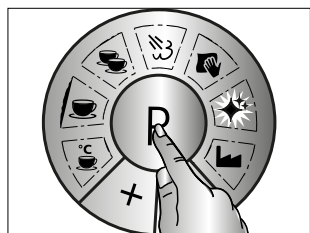
- Stellen Sie ein großes Gefäß unter die Heißwasserlanze.



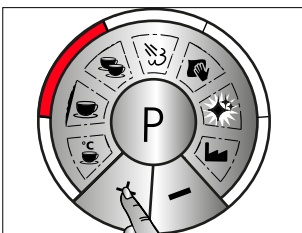
- Drücken Sie die P-Taste



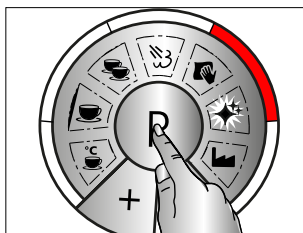
- Drücken Sie die + Taste bis ✨.



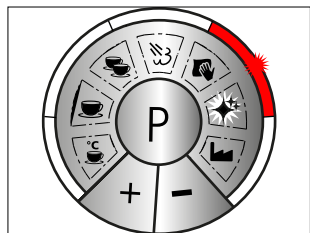
- Bestätigen Sie mit P.



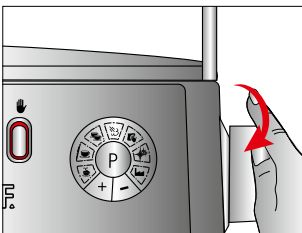
- Drücken Sie die + Taste



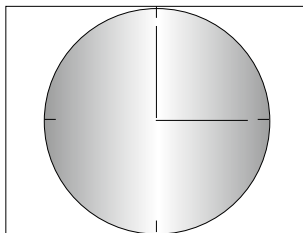
- Der rechte Rand leuchtet, bestätigen Sie mit P.



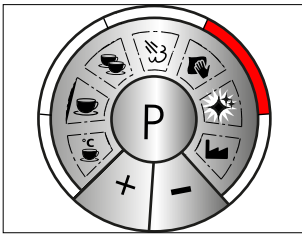
- 2 Pieptöne bestätigen den Entkalkungsvorgang.



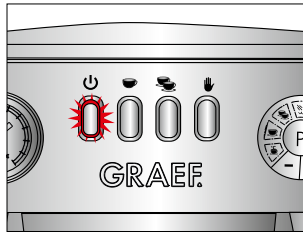
- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf.



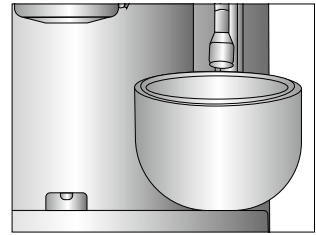
- Der Entkalkungsvorgang kann ein paar Minuten dauern.



- Der Rand leuchtet so lange rot, bis der Vorgang beendet ist.



- Drehen Sie den Drehknopf wieder zu. Gerät heizt auf.



- Schütten Sie das Entkalkungsgemisch aus dem Gefäß weg und stellen Sie dieses Gefäß wieder unter die Heißwasserlanze.

DE

EN

FR

NL

ES

DK

PL

WICHTIG!

- Um den Entkalkungsvorgang zwischenzeitlich zu stoppen z.B. zum Wasser nachfüllen oder zum entleeren des Gefäßes, dann drücken Sie die P-Taste. Zum Fortfahren drücken Sie erneut die P-Taste.
- Um den Entkalkungsvorgang abubrechen, drücken Sie ca 3 Sek. die P-Taste.

Setzen Sie eine neue Wasserfilterkartusche in den Wassertank ein.

NACHSPÜLEN NACH DER ENTKALKUNG

Um das restliche Gemisch aus den Leitungen zu spülen, geben Sie frisches Wasser in den Wassertank.

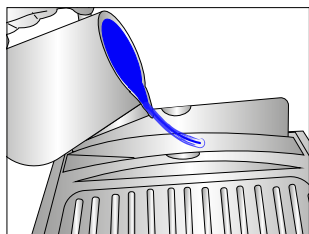
Machen Sie anschließend:

1. für 20 sec einen Leerbezug d.h. ohne Kaffeemehl durch den Brühkopf.
2. Öffnen Sie für 20 sec das Ventil für Dampf und
3. Öffnen Sie für 20 sec. das Ventil für heißes Wasser.

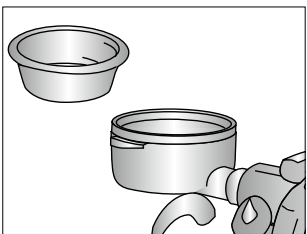
REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE (RÜCKSPÜLUNG)

Wir empfehlen Ihnen die Rückspülung 1 x wöchentlich durchzuführen.

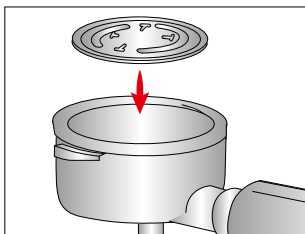
Verwenden Sie zum Reinigen ausschließlich die Graef Reinigungstabletten, die speziell auf unsere Geräte abgestimmt sind. Diese erhalten Sie in unserem Onlineshop über www.graef.de unter der Artikel-Nr. 145614 oder bei Ihrem Fachhändler.



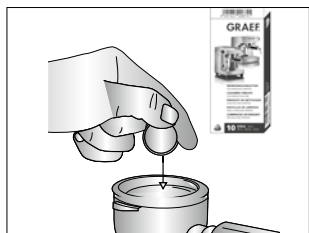
- Füllen Sie 2,5 Liter Wasser ein.



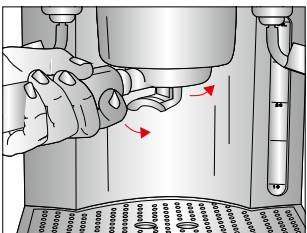
- Setzen Sie den einwandigen Siebeinsatz für 2 Tassen ein.



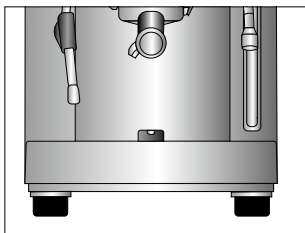
- Setzen Sie das Blindsieb ein.



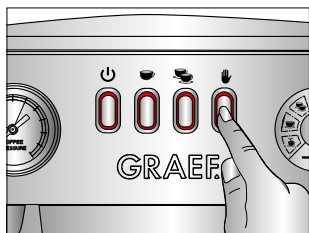
- Legen Sie eine Graef Reinigungstablette in den Siebträger.



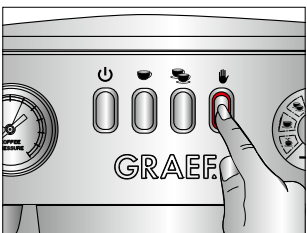
- Spannen Sie den Siebträger ein.



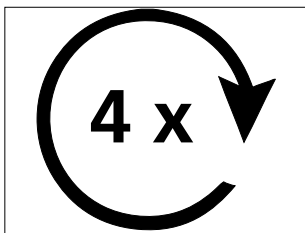
- Achten Sie darauf das die Abtropfschale eingesetzt ist.



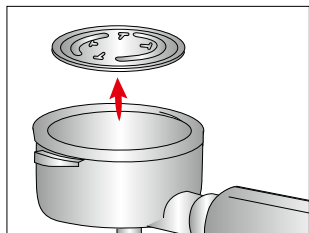
- Drücken Sie die  Taste.



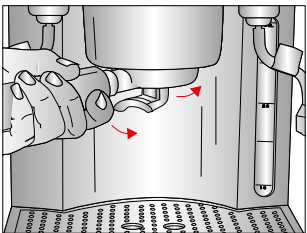
- Nach 10 Sekunden drücken Sie wieder die  Taste.



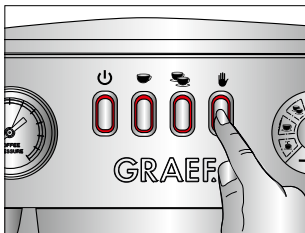
- Wiederholen Sie diesen Vorgang 4 Mal.



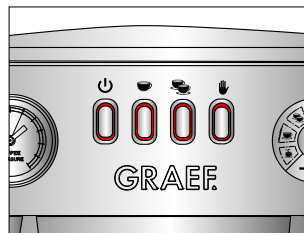
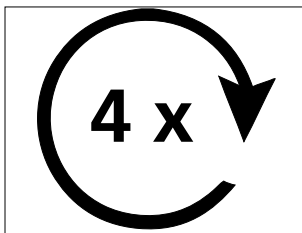
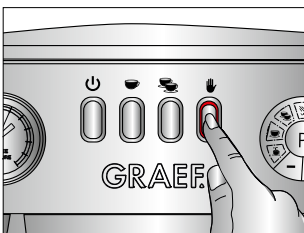
- Entnehmen Sie das Blindsieb.



- Spannen Sie den Siebträger ein.



- Drücken Sie die  Taste.



- Nach 10 Sekunden drücken Sie wieder die  Taste.

- Wiederholen Sie diesen Vorgang 4 Mal.

- Sie können nun wie gewohnt mit der Espressozubereitung fortfahren.

Hinweis: Leeren Sie am Ende die Abtropfschale und setzen Sie diese wieder ein.

ÄUSSERE REINIGUNG

VORSICHT

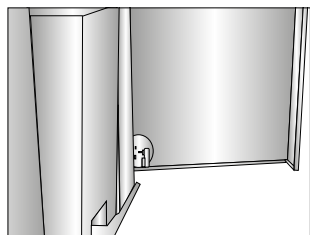
Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen.
- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und halten Sie sie auch nicht unter fließendes Wasser.

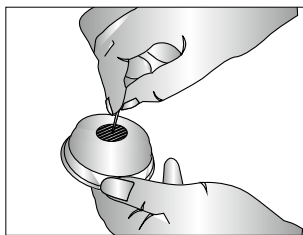
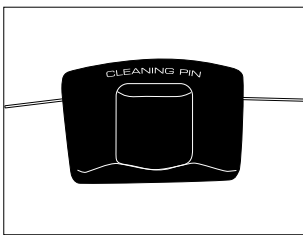
Reinigen Sie die Außenfläche des Gerätes mit einem weichen, angefeuchteten Tuch. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

- Ziehen Sie die Abtropfschale heraus.
- Entnehmen Sie das Abtropfgitter.
- Entleeren Sie die Abtropfschale.
- Reinigen Sie beides unter fließendem Wasser und trocknen Sie anschließend die Teile mit einem Tuch ab.
- Setzen Sie anschließend die Abtropfschale samt Gitter wieder ein.

REINIGUNGSWERKZEUG



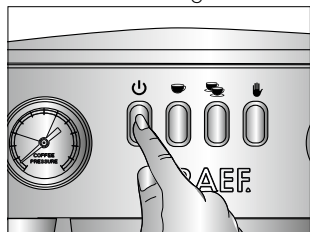
- Entnehmen Sie das Reinigungswerkzeug. (Hinten in der Tür)



- Reinigen Sie die Löcher der Filtereinsätze mit dem dünneren Ende.

PROGRAMMIERUNG

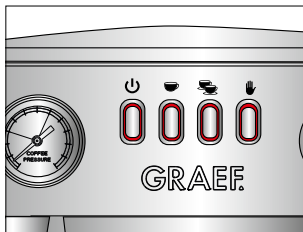
Sie haben die Möglichkeit diverse Programmierungen vorzunehmen.



- Schalten Sie das Gerät ein.

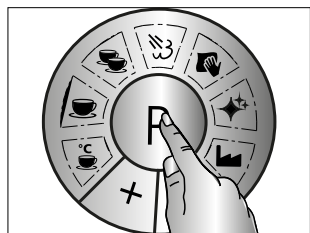


- Das Gerät heizt auf.

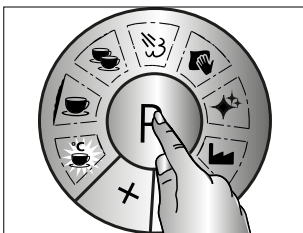


- Das Gerät ist betriebsbereit.

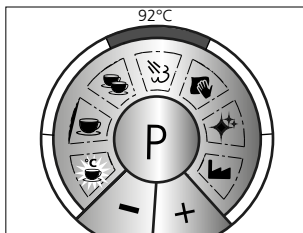
°C KAFFEETEMPERATUR



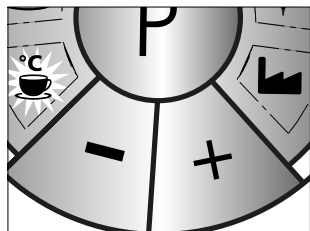
- Drücken Sie P.



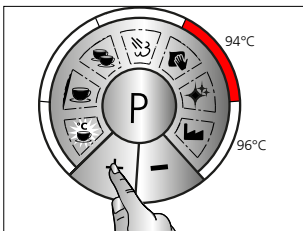
- Bestätigen Sie direkt mit P.



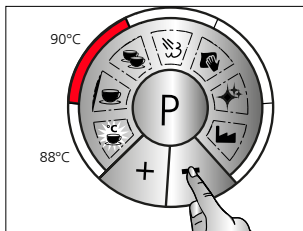
- Werkseinstellung sind ca. 92°C.



- Drücken Sie + oder - um die Temperatur zu verstellen.



- „+“ Temperatur erhöhen in je 2°C Schritten.

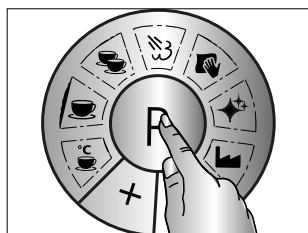


- „-“ Temperatur senken in je 2°C Schritten.

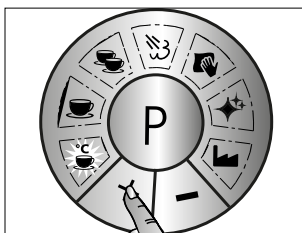


- Gewünschte Temperatur mit P bestätigen.

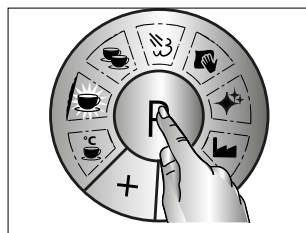
MENGE 1 TASSE



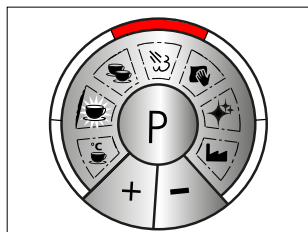
- Drücken Sie P.



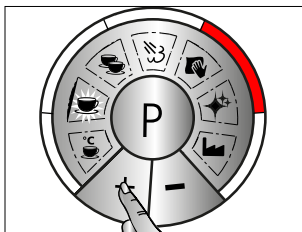
- Drücken Sie die + Taste.



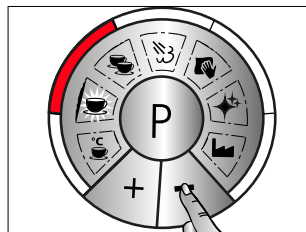
- Bestätigen Sie mit P.



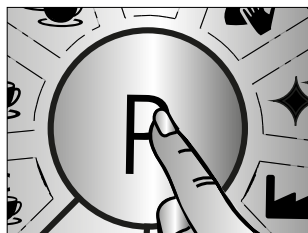
- Werkseinstellung



- „+“ Menge bei Bedarf um 1 bzw. 2 Schritt(e) erhöhen.

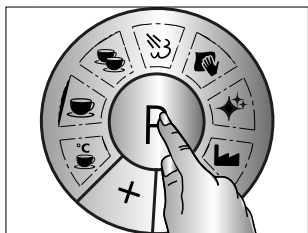


- „-“ Menge bei Bedarf um 1 bzw. 2 Schritt(e) senken.

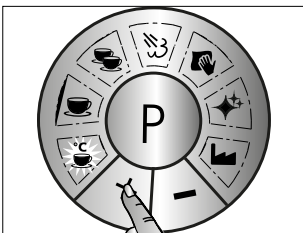


- Gewünschte Menge mit P bestätigen.

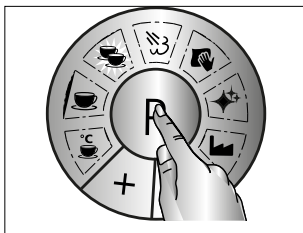
MENGE 2 TASSE



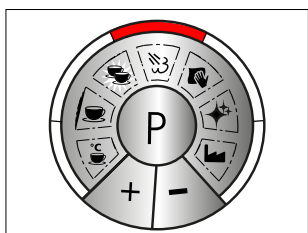
- Drücken Sie P.



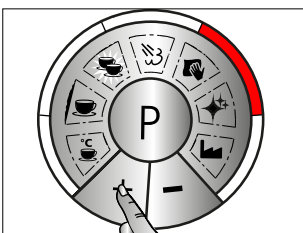
- Drücken Sie die + Taste.



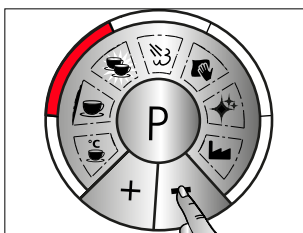
- Bestätigen Sie mit P.



- Werkseinstellung



- „+“ Menge bei Bedarf um 1 bzw. 2 Schritt(e) erhöhen.

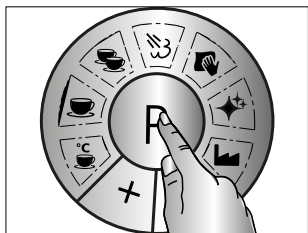


- „-“ Menge bei Bedarf um 1 bzw. 2 Schritt(e) senken.

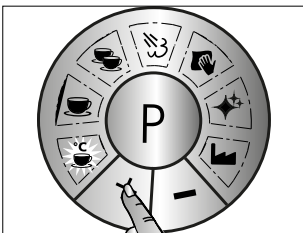


- Gewünschte Menge mit P bestätigen.

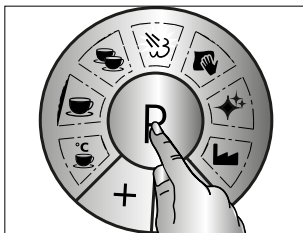
DAMPF-QUALITÄT (FEUCHTIGKEIT)



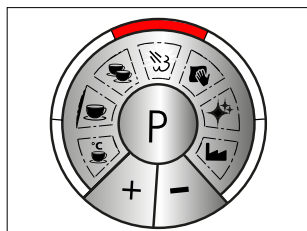
- Drücken Sie P.



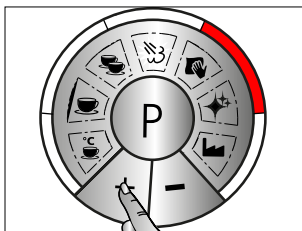
- Drücken Sie die + Taste.



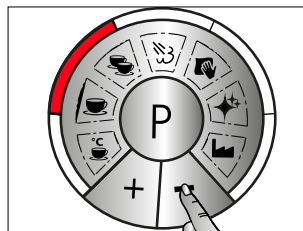
- Bestätigen Sie mit P.



- Werkseinstellung



- „+“ Dampf wird trockener. Feuchtigkeit bei Bedarf in 1 bzw. 2 Schritten verringern.

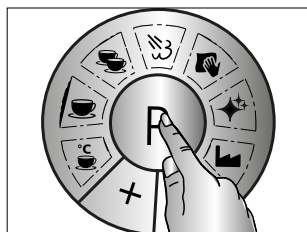


- „-“ Dampf wird feuchter. Feuchtigkeit bei Bedarf in 1 bzw. 2 Schritten erhöhen.

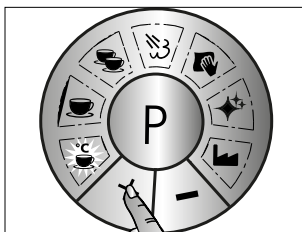


- Gewünschte Feuchtigkeit mit P bestätigen.

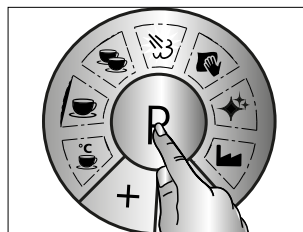
ENTKALKUNGSERINNERUNG



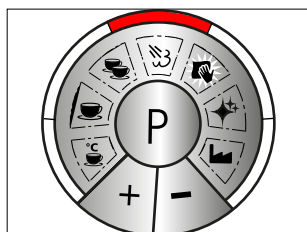
- Drücken Sie P.



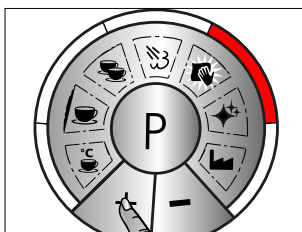
- Drücken Sie die + Taste.



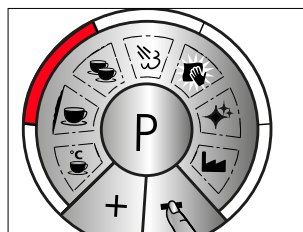
- Bestätigen Sie mit P.



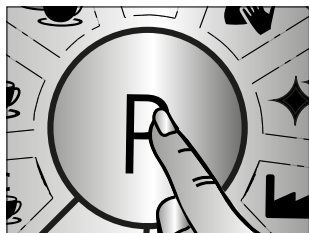
- Werkseinstellung
25 Liter



- „+“ Durchflussmenge auf 50 Liter erhöhen

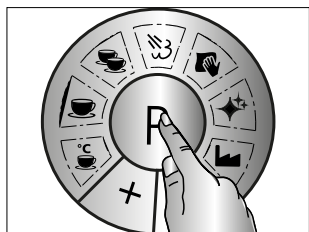


- „-“ Durchflussmenge auf 12 Liter senken.

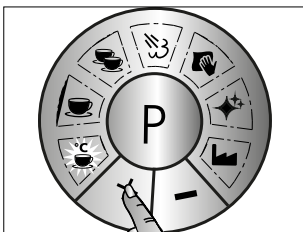


- Gewünschte Menge mit P bestätigen.

WERKSEINSTELLUNG



- Drücken Sie P.



- Drücken Sie die + Taste.



- Bestätigen Sie mit P.

TECHNISCHE DATEN

Art-Nr.: ES 902 220 V - 240 V ~ 2300 Watt - 2730 Watt 50 - 60 Hz Gebr. Graef GmbH & Co. KG Donnerfeld 6 D-59757 Arnsberg	GRAEF  
--	---

KUNDENDIENST

Wenn Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst unter 02932- 9703677 oder schreiben Sie uns eine E-Mail an service@graef.de



ENTSORGUNG DES GERÄTES

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Materialien sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

2 JAHRE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Produkt übernehmen wir, beginnend mit dem Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergewährleistung für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 437 ff. BGB bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Gewährleistung nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Verwendung entstanden sind, sowie Mängel, die die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Darüber hinaus übernehmen wir keine Haftung für Schäden durch fehlende oder unzureichende Entkalkung und Pflege. In diesem Fall erlischt die Gewährleistung ebenfalls. Verwenden Sie ausschließlich die Graef-Original-Entkalkungs- und Reinigungstabletten. Weiterhin sind Transportschäden, soweit wir diese nicht zu verantworten haben, vom Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder eine unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör können Sie in unserem Onlineshop www.graef.de oder über Ihren Fachhändler bestellen.

Des Weiteren erhalten Sie in unserem Onlineshop auch diverse Kaffeesorten.

Entkalkungstabletten, 6 Stück

Artikel-Nr. 145618



Reinigungstabletten, 10 Stück

Artikel-Nr. 145614



Milchkännchen 600 ML

Artikel-Nr. 145627



Latte-Art Milchkännchen 450 ml

Artikel-Nr. 146443



Latte-Art Milchkännchen 650 ml
Artikel-Nr. 146442



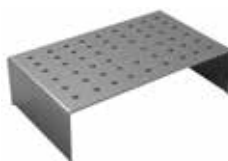
Profitamper, Griffhöhe 74 mm,
ø 58 mm. Artikel-Nr. 146444



Profitamper, Griffhöhe 80 mm,
ø 58 mm. Artikel-Nr. 146445



Espressoherocker
Artikel-Nr. 145780



Tresterbehälter
Artikel-Nr. 146455



Sudschublade „Pulito“
Artikel-Nr. 146446



Schräger Profisiebträger
Ø 58 mm mit zweier Auslauf
Artikel-Nr. 146204



Schräger Profisiebträger
Ø 58 mm, bodenlos
Artikel-Nr. 146451



PROBLEMBEHANDLUNG

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät hat keine Funktion.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Brühkopf ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Brühkopf mit einer kleinen Bürste. Anschließend führen Sie eine Reinigung des Brühkopfes durch.
	Das Gerät ist verkalkt.	Entkalken Sie das Gerät.
Kontrolllampen leuchten, aber es läuft kein Wasser durch	Das Gerät ist trocken gelaufen / war längere Zeit nicht in Benutzung und muss entlüftet werden.	Öffnen Sie die Heißwasserlanze / Dampflanze um das Gerät zu entlüften.
	Wassertank nicht korrekt eingesetzt	Achten Sie darauf, dass der Wassertank richtig eingesetzt ist.
Espresso tritt oberhalb des Siebträgers aus	Der Siebträger ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Siebträger so ein, dass dieser fest sitzt.
	Es ist noch Kaffeemehl auf dem Rand des Siebträgers.	Entfernen Sie das überschüssige Kaffeemehl.
	Der Brühkopf ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Brühkopf mit einer kleinen Bürste. Anschließend führen Sie eine Reinigung des Brühkopfes durch.
	Zuviel Kaffeemehl im Siebträger	Verwenden Sie weniger Kaffeemehl
	Die Brühkopfdichtung ist beschädigt oder abgenutzt.	Kontaktieren Sie den Graef-Kundendienst oder bestellen Sie einen neuen Dichtungsring in unserem Online shop www.graef.de
Es tritt kein Wasser / Espresso aus.	Kein Wasser im Wassertank.	Befüllen Sie den Wassertank.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
	Der Wasserbehälter wurde nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wasserbehälter richtig ein.
	Dampflanze / Heißwasserlanze ist offen.	Drehen Sie den Regler zu.
	Das Gerät ist trocken gelaufen / war längere Zeit nicht in Benutzung und muss entlüftet werden.	Öffnen Sie die Heißwasserlanze um das Gerät zu entlüften.
Wasser läuft zu schnell durch	Das Kaffeemehl ist zu grob.	Füllen Sie mehr Kaffeemehl ein.
	Das Kaffeemehl wurde nicht genug angedrückt. (getampt)	Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein.
	Es ist zu wenig Kaffeemehl im Siebträger.	Tampern Sie das Kaffeemehl ein wenig fester an.
	Kaffeemehl nicht frisch gemahlen oder alte Bohnen verwendet.	Benutzen Sie frische Bohnen und mahlen Sie diese stets unmittelbar vor der Zubereitung
Wasser läuft zu langsam durch	Das Kaffeemehl ist zu fein gemahlen.	Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein.
	Das Kaffeemehl wurde zu fest angepresst. (getampt)	Tampern Sie das Kaffeemehl mit ein bisschen weniger Druck an.
	Zuviel Kaffeemehl verwendet.	Verwenden Sie weniger Kaffeemehl
Es tritt nur tröpfchenweise Wasser / Espresso aus.	Siebträger ist verstopft.	Leeren Sie den Siebträger und befüllen Sie diesen erneut mit Kaffeemehl. Achten Sie darauf, dass Sie das Kaffeemehl nicht zu fest andrücken und dass das Kaffeemehl nicht zu fein gemahlen ist.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
	Gerät ist verkalkt.	Entkalken Sie das Gerät.
	Brühkopfsieb verschmutzt.	Reinigen Sie das Brühkopfsieb.
Espresso ist zu kalt oder lauwarm	Tassen, Filtereinsatz und Siebträger sind kalt.	Heizen Sie Tassen, Filtereinsatz und Siebträger einmal vor.
	Brühtemperatur zu niedrig	Wenn möglich, erhöhen Sie die Temperatur.
Espresso hat keine Crema	Die Kaffeebohnen sind zu alt oder zu trocken.	Benutzen Sie frische Bohnen und mahlen Sie diese stets unmittelbar vor der Zubereitung.
	Das Kaffeemehl ist zu grob gemahlen.	Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein.
	Die Kaffeebohnen wurden zu lange und zu warm gelagert.	Achten Sie auf den Lagerort. Legen Sie die Bohnen jedoch nicht in den Kühlschrank.
	Falsche Verpackung (Aromen sind flüchtig)	Belassen Sie die Kaffeebohnen in der Originalverpackung und drücken Sie die Luft aus der Verpackung.
	Vorgemahlener Kaffee aus dem Supermarkt wurde verwendet.	Mahlen Sie den Kaffee frisch, kurz vor der Zubereitung.
	Brühkopf verunreinigt.	Reinigen Sie den Brühkopf
	Tassen verunreinigt oder fettig.	Reinigen Sie die Tassen.
Die Crema ist zu hell	Espressobohnen zu hell geröstet	Nehmen Sie eine andere Kaffeesorte mit einer dunkleren Röstung.
	Mahlgrad ist zu grob eingestellt.	Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein.
	Zu wenig Kaffeemehl verwendet.	Verwenden Sie mehr Kaffeemehl.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Crema ist zu hell	Säureintensive Arabica-Sorten in der Kaffeemischung.	Nehmen Sie eine andere Kaffeesorte mit weniger säureintensiven Arabica Sorten.
	Wassertemperatur ist zu niedrig	Erhöhen Sie die Wassertemperatur
	Tasse ist zu kalt	Wärmen Sie die Tasse vorher leicht an.
Die Crema ist zu dunkel	Espressobohnen zu dunkel geröstet	Nehmen Sie eine andere Kaffeesorte mit einer helleren Röstung.
	Mahlgrad ist zu fein eingestellt.	Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein.
	Zu viel Kaffeemehl verwendet.	Verwenden Sie weniger Kaffeemehl.
	Wassertemperatur zu hoch	Verringern Sie die Wassertemperatur
	Tasse ist zu heiß	Wärmen Sie die Tasse vor der Zubereitung nur leicht an
Espresso ist zu Sauer	Espressobohnen zu hell geröstet	Nehmen Sie eine andere Kaffeesorte mit einer dunkleren Röstung.
	Mahlgrad ist zu grob eingestellt.	Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein.
	Zu wenig Kaffeemehl verwendet.	Verwenden Sie mehr Kaffeemehl.
	Säureintensive Arabica-Sorten in der Kaffeemischung.	Nehmen Sie eine andere Kaffeesorte mit weniger säureintensiven Arabica Sorten.
	Wassertemperatur zu niedrig	Erhöhen Sie die Wassertemperatur
	Tasse ist zu kalt	Wärmen Sie die Tasse vor der Zubereitung leicht an.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Espresso ist zu bitter	Espressobohnen zu dunkel geröstet	Nehmen Sie eine andere Kaffeesorte mit einer helleren Röstung.
	Mahlgrad ist zu fein eingestellt.	Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein.
	Zu viel Kaffeemehl verwendet.	Verwenden Sie weniger Kaffeemehl.
	Wassertemperatur zu hoch	Verringern Sie die Wassertemperatur
Espresso ist zu bitter	Espressobohnen zu dunkel geröstet	Nehmen Sie eine andere Kaffeesorte mit einer helleren Röstung.
	Mahlgrad ist zu fein eingestellt.	Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein.
	Zu viel Kaffeemehl verwendet.	Verwenden Sie weniger Kaffeemehl.
	Wassertemperatur zu hoch	Verringern Sie die Wassertemperatur
	Tasse ist zu heiß	Wärmen Sie die Tasse vor der Zubereitung nur leicht an
Espresso hat einen Fremdschmack	Das Gerät ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Brühkopf.
	Mindere Bohnenqualität.	Achten Sie auf eine hochwertige Bohnenqualität
	Kaffeebohnen sind zu alt, eventuell oxidiert und deshalb ranzig.	Nehmen Sie frisch geröstete Bohnen.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Espresso hat wenig Aroma	Kaffeemehl zu alt	Mahlen Sie immer frisch in den Siebträger und bereiten Sie direkt einen Espresso zu.
	Röstung zu alt.	Achten Sie darauf das Sie immer eine frische Röstung benutzen.
	Mahlgrad zu grob eingestellt	Stellen Sie den Mahlgrad Ihrer Mühle feiner.
	Falsche Lagerung (z.B. offen, im Kühlschrank etc.).	Lagern Sie die Bohnen so, dass kein Sauerstoff und Tageslicht an die Bohnen gelangt.
Gerät baut keinen Druck auf, Espresso läuft aber durch	Möglicherweise ist das Gerät verkalkt / verschmutzt.	Entkalken bzw reinigen Sie das Gerät.
	Mahlgrad zu grob.	Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein.
	Das Kaffeemehl wurde nicht fest genug getamp.	Tampen Sie das Kaffeemehl ein wenig fester.
Espressopuck bleibt am Brühkopf hängen (sehr nass)	Zuwenig Kaffeemehl in den Siebträger eingefüllt.	Füllen Sie mehr Kaffeemehl in den Siebträger.
Espressopuck bleibt am Brühkopf hängen (trocken)	Mahlgrad zu fein eingestellt.	Stellen Sie den Mahlgrad etwas gröber ein.
Kein Dampf	Die Dampfdüse ist verstopft.	Entkalken Sie die Dampfdüse und reinigen Sie diese mit dem beiliegenden Reinigungswerkzeug.
Nicht genug Schaum beim Aufschäumen	Die Milch ist zu warm.	Die Milch sollte gut gekühlt sein bevor Sie diese benutzen.
	Die Dampfdüse ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampfdüse.
	Dampfdüse nicht korrekt positioniert.	Positionieren Sie die Dampfdüse ca. 1 cm unter der Milchoberfläche.

CONTENT

General safety instructions	49
Espresso specialities	51
Product description.....	52
Preface.....	53
Information on these operating instructions.....	53
Warning messages.....	53
Danger caused by electric current	54
Intended use.....	54
Limitation of liability.....	54
Unpacking	54
Requirements on the installation location	54
Electrical connection	55
Descaling reminder.....	55
Pressure gauge	56
Control panel	57
Control panel programming	57
Prior to first use	57
Initial operation.....	58
Venting	58
Preparation	59
Espresso preparation.....	60
 Normal Espresso	60
 Double Espresso.....	61
Manual preparation of espresso.....	62
Automatic switching off	63
Making milk froth.....	64
Hot water withdrawal	66
 Descaling.....	66

DE

EN

FR

NL

ES

DK

PL

Explanation of the descaling function	67
Descaling Steam distributor	67
Descaling the brewing head.....	69
Descaling hot-water distributor	71
Cleaning the brew assembly (backwash)	73
External cleaning.....	75
Cleaning tool	75
Programming	76
 Coffee temperature	76
 Quantity 1 cup.....	77
 Quantity 2 cup.....	77
 Steam quality (pump frequency)	78
 Descaling reminder.....	79
 Factory setting	80
Technical data.....	80
After-sales service	80
 Disposal of the packaging.....	80
 Disposal of the unit.....	80
Two-year warranty	81
Accessories.....	81

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

This device conforms to the relevant safety regulations. However, incorrect handling may lead to injury and damage.

For safe handling of this unit, please observe the following safety instructions:

- Before using this device for the first time, check it for visible outer damages on the housing, connection cable and plug. Do not operate a damaged unit.
- If the connection cable is damaged, it must may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified person, in order to avoid potential dangers.
- Repairs may be carried out only by an expert or by Graef after-sales service. Incorrect repairs may cause considerable hazards for the user. In addition, any claim under guarantee is forfeited.
- Defective parts must be replaced by original spare parts only. It is only with these parts that the safety requirements are met.
- This equipment can be used under supervision by children over 8 years of age, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or lack of experience and knowledge, if they have been instructed in the safe use of the equipment and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- The unit and its connection cable have to be keep out of reach of children who are younger than 8 years.
- Children should be supervised in order to make sure that they do not play with this unit.
- The unit is not intended to be used with an external timer or a separate remote control.
- Always disconnect the connection cable by using plug; do not

pull the connecting cable.

- Be careful not to let the power cord hang freely, this could cause the fall of the appliance.
- Packaging materials must not be used for playing. There is a danger of suffocation.
- The appliance must not be immersed in any liquid.
- The Espresso machine shall not be placed in a cabinet when in use.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

This appliance is intended for domestic and similar use, such as:

- Staff kitchens in shops and office
- In agricultural estates
- Guests in hotels, motels and other residential areas
- In bed and breakfast boarding houses

CAUTION

The appliance can cause dangers if is not used as intended.

- Use the unit exclusively as intended.
- Observe the procedures described in these operating instructions.
- Claims of any kind caused by damage by unintended use shall be excluded.
- The risk shall be borne sole by the operator.
- The surface are liable to get hot during and after use.
- Shall not grip these iron bars to lift or move the espresso maker anytime.

ESPRESSO SPECIALITIES

Espresso is the basis for a lot of different espresso variants. We would like to introduce you to the best known ones.



Ristretto

- The same amount of coffee as with an espresso, but half the quantity of water.



Lungo

- The same amount of coffee as with an espresso, but double quantity of water.



Corretto

- Espresso lengthened with a dash of alcohol, e.g. Grappa, Amaretto, Brandy etc.



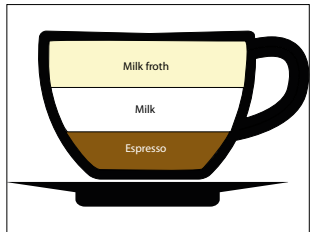
Doppio

- Double espresso with double quantity of coffee and water.



Macchiato

- An espresso with a milk froth dome.



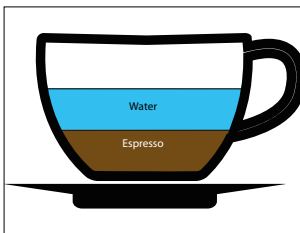
Cappuccino

- An espresso with frothy milk.



Caffé Latte

- A double espresso with hot milk.



Caffé Americano

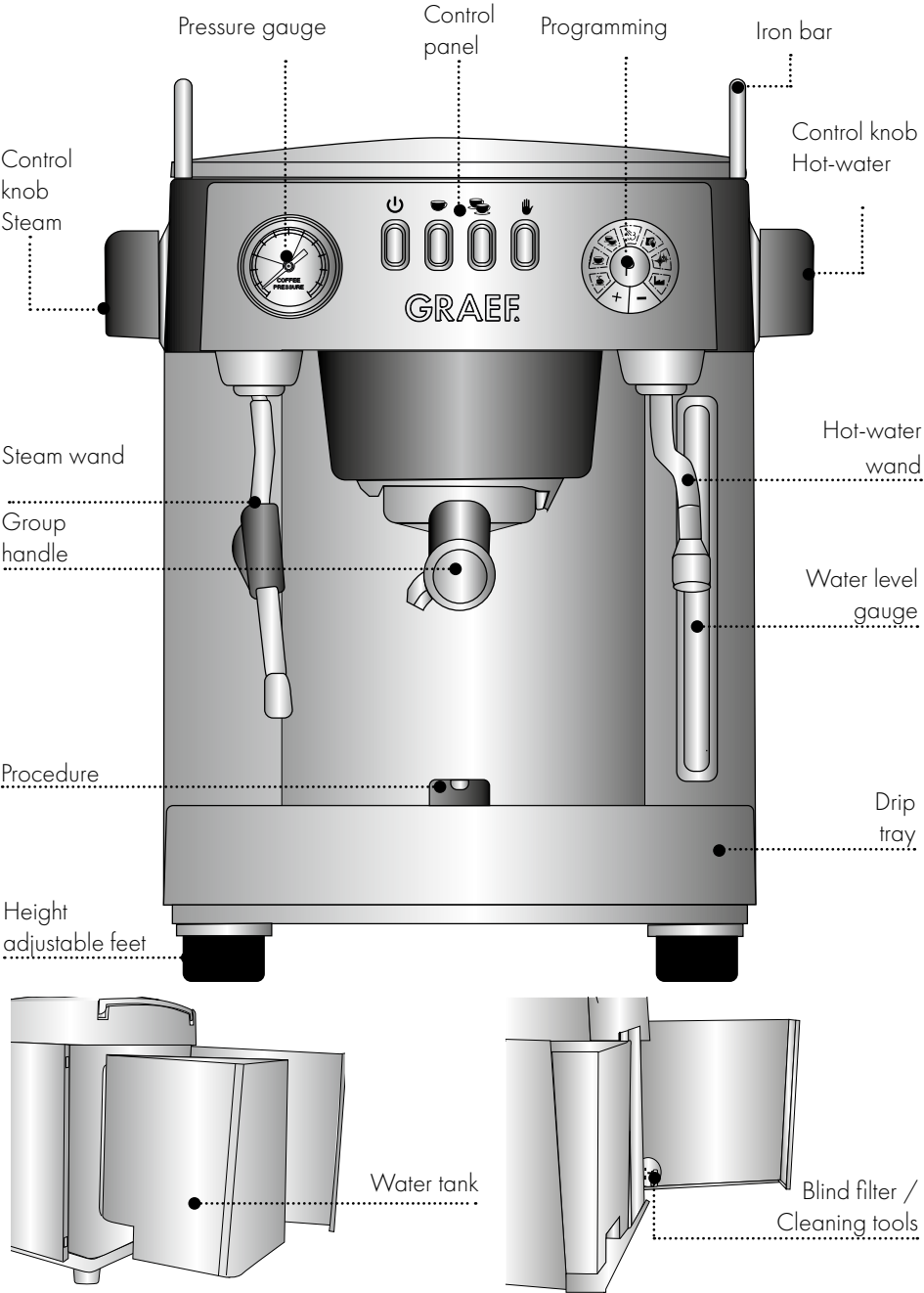
- An espresso filled up with the same or double quantity of water.



Latte Macchiato

- 2/3 hot milk, 1/3 milk froth and finally one espresso

PRODUCT DESCRIPTION



Notice: These iron bars are designed only as a barrier to prevent the cup to fall down accidentally from the side, it shall not grip these iron bars to lift or move the espresso maker anytime.

PREFACE

Dear Customer,

With this espresso machine you have made a very good choice. You have purchased a recognised quality product. We would like to thank you for buying this machine and wish you a lot of fun with your new Graef espresso machine.

INFORMATION ON THESE OPERATING INSTRUCTIONS

This operating manual of the espresso machine (hereinafter referred to as the appliance) gives you important information on the commissioning, safety, the intended use and maintenance of the appliance.

The operating instructions shall have to be available at the unit at all times. The instructions have to be read and applied by every person which deals with

- initial operation,
- operation,
- troubleshooting and/or
- cleaning

of the unit.

Keep these operating instructions and pass them on to the next owner along with the unit.

These operating instructions cannot take into consideration every conceivable use. For further information or in case of problems which are not dealt with or not dealt with sufficiently in these instructions, please get in touch with Graef customer service or your specialist dealers.

WARNING MESSAGES

In these operating instructions, the following warning messages and signal words are use:

WARNING

This refers to a potentially dangerous situation. Failure to observe this warning may result in serious injury or even death.

CAUTION

This refers to a potentially dangerous situation. In case of non-observation of this warning message, material damage may occur.

IMPORTANT!

This refers to application tips and other especially important information!

DANGER CAUSED BY ELECTRIC CURRENT

WARNING

Mortal danger is caused by contact with energised cables or components!

Please observe the following safety instructions in order to prevent an exposure to electric current:

- Do not use the unit if the mains cable or plug are damaged.
- In this case, you should let the Graef Customer Service install new connection cable before using the appliance again. This may be done also by an authorised specialist.
- Do not open the housing under any circumstances. If live connections are touched or the electrical and mechanical construction are modified, there is the danger of electric shock.
- Never touch live parts. This can cause an electric shock and may cause even death.

INTENDED USE

This unit is not intended for commercial use. Kindly use the filter carrier of the espresso machine only in confined areas and operate the sieve carrier of the espresso machine only with cold tap water. The use of the appliance strictly for making coffee, foaming milk and heating water avoids potential hazards. Any other type of use or application is not allowed.

LIMITATION OF LIABILITY

All technical information, data and notes on the installation, the operation and the care contained in these operating instructions correspond to the last status before printing, and are rendered under consideration of our previous experience and to the best of knowledge.

No claims may be derived from the particulars, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer shall not assume any liability for damage caused by:

- non-observation of the instructions
- unintended use
- Incorrect repairs
- Technical modifications
- use of unapproved spare parts

Translations shall be carried out to the best of knowledge. We shall not assume any liability for translation mistakes. The original German text only shall be binding.

UNPACKING

When unpacking the unit, proceed as follows:

- Remove the unit from the box.

Notice: Shall not grip these iron bars to lift or move the coffee maker anytime.

- Remove the packaging parts.
- Remove any stickers on the unit (do not remove the type plate).

REQUIREMENTS ON THE INSTALLATION LOCATION

For safe and fault free operation of the unit, the following requirements of the installation location

have to be met:

- The unit has to be placed on a solid, flat, horizontal, and non-slipping surface with a sufficient weight-carrying capacity.
- Make sure that the unit cannot topple over.
- Choose the location in such a way that children cannot reach the hot surface of the unit or the supply lines.
- Do not place the appliance on hot surfaces, such as hotplates, or near them.
- Never use the appliance outdoors, and always keep it in a dry place.
- The unit is not designed for installation in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the unit in a hot, wet or moist environment.
- The socket has to be easily accessible so that the power cable can be removed easily in case of emergency.

ELECTRICAL CONNECTION

For safe and fault-free operation of the unit, the following requirements have to be met during the electrical connection:

- Before connecting the unit, compare the connecting data (voltage and frequency) on the type plate with those of your energy network. These details must correspond so that no damage occurs to the unit. In case of doubt ask your trained electrician.
- The socket has to be protected at least by a 10 amps circuit breaker.
- Make sure that the power cable is not damaged and is not laid across hot surfaces or sharp edges.
- The connecting cable must not be stretched tightly.
- The electric safety of the unit is ensured only when it is connected to a socket with protective conductor installed correctly. Operation on a socket without protective conductor is forbidden. If in doubt, let the house installation checked by a trained electrician. The manufacturer shall not assume responsibility for damage which has been caused by absent or interrupted protective conductor.

DESCALING REMINDER

The factory setting for the descaling function recall is set to 25 L. After the consumption of descal setting, the descal reminder  start to flash. Only after a complete decalcification the flashing goes off. Consult for this Chapter „Decalcification“.

The number of liters can be changed according to the use and hardness of your water.

12 L = (In hard water areas with more than 5° dH)

25 L = (In mild water areas with 7,3° dH up to 14° dH)

50 L = (In soft water areas with up to max. 7,3° dH)

You can ask for your exact water hardness at the local waterworks.

PRESSURE GAUGE

Under-extraction:

In case of under-extraction you will get a very thin, flat and underdeveloped coffee. In this case, too little components have been dissolved out. The coffee is very light, the cream very thin, not available or the cream is very light with large bubbles.

- Brewing pressure up to 9 bar
- Grinding degree too coarse (falls rather quickly out of the outlet, with only a few lumps or small balls to be seen. The coffee grounds feel rather coarse-gained when rubbing them between your fingers)
- Dosage is too low
- Coffee grounds distributed too unevenly in the group handle
- Contact pressure too little
- Pressure uneven
- Water temperature too low
- Coffee beans not fresh
- Coffee grounds not fresh (possibly pre-ground too long)

Optimal Range

In case of optimal extraction, the espresso flows evenly, slowly and creamily “like honey” out of the outlet into the cup. The cream is dense and dark brown to golden brown.

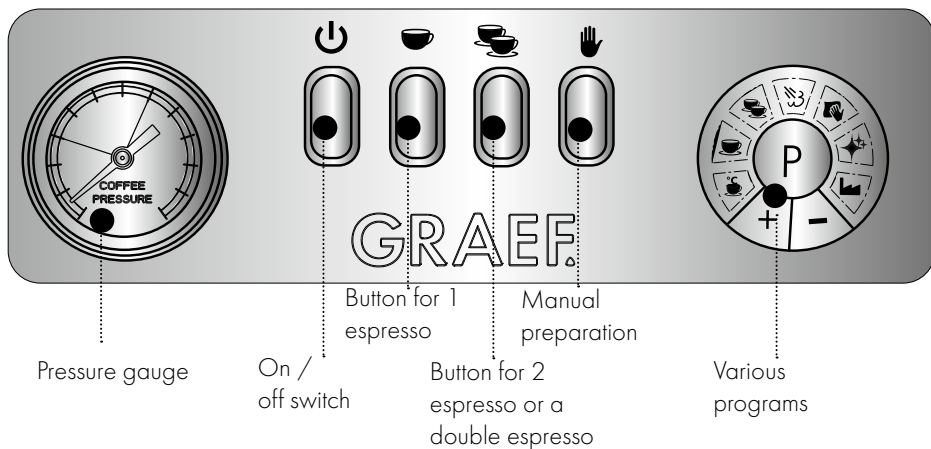
- Brewing pressure between 9 and 10 bar
- Contact pressure approx. 15 kg
- Coffee grounds evenly distributed in the group handle
- Optimal grinding level, not too fine, not too coarse
- Optimal water temperature, not too cold, not too hot
- Beans are fresh
- Coffee grounds freshly ground

Over-extraction:

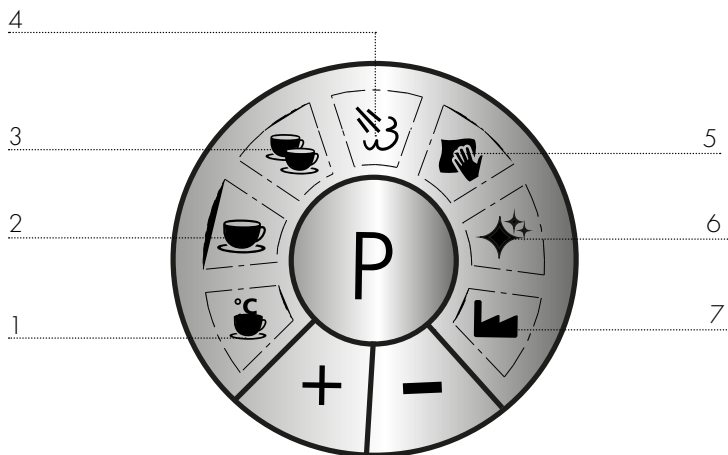
In case of over-extraction, too many bitter substances are dissolved out of the coffee. The coffee is very dark or the cream is dark brown to reddish and has an unpleasant and bitter or even burnt taste. The outline on the cream is very uneven, with lighter spots being found between darker areas.

- Brewing pressure over 10 bar
- Grinding level too fine (falls rather slowly out of the outlet, partly larger chunks or lumps).
- Dosage too high
- Contact pressure too strong
- Water temperature too high
- Prior to preparation, coffee grounds clamped too long in the brewing unit

CONTROL PANEL



CONTROL PANEL PROGRAMMING



- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Espresso temperature | 5. Adjustment of the water hardness grade |
| 2. Espresso volume for 1 cup | 6. Descaling |
| 3. Espresso volume for 2 cups | 7. Factory setting |
| 4. Steam moisture content | |

You will find an explanation of the individual programs on page 73.

PRIOR TO FIRST USE

Prior to first use, clean the group handle (not the unit) and the water tank under running water so that potential production residues are removed.

INITIAL OPERATION

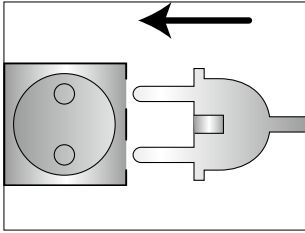
CAUTION

Observe the following safety instructions to prevent hazards and material damage:

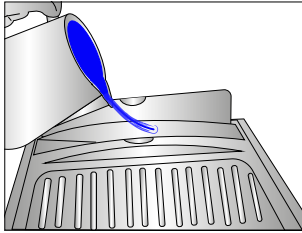
- During use, the surfaces become hot!
- While water is running through the machine, never remove the group handle filled with coffee grounds, because it is under pressure.
- Before preparing espresso, check to see that the group handle is tightened firmly.
- Do not misuse the espresso machine other than it 's intended use in order to avoid potential injury.
- After switching on, the appliance steams. This is not a fault on the device.

VENTING

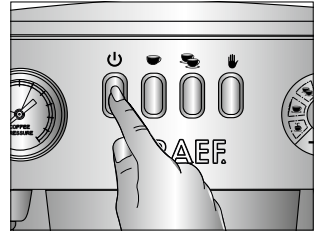
Note: The device must be vented before initial start-up or after prolonged non-use.



- Insert the plug into the socket.



- Fill the water tank with fresh water.



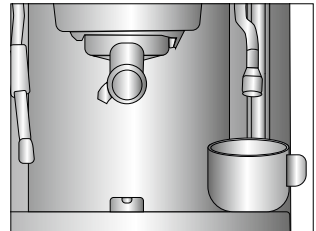
- Switch the unit on .



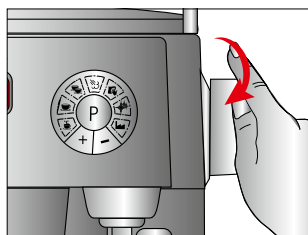
- Units heats up.



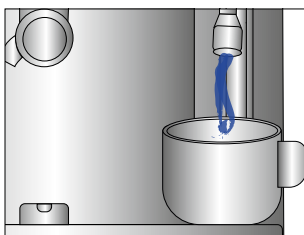
- The unit is ready for operation.



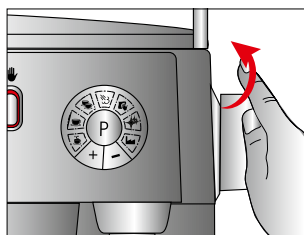
- Put one cup or one glass under the **hot-water distributor**.



- Rotate the knob on.



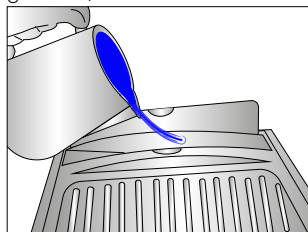
- Let the air escape until a constant water jet runs through.



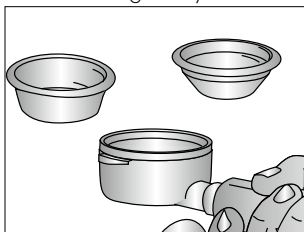
- Rotate the knob off.

PREPARATION

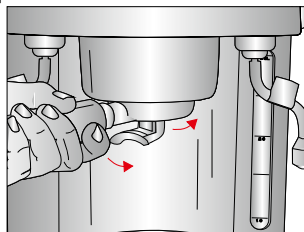
Note: After switching the unit back on again, carry out an empty withdrawal (without coffee grounds) as described below in order to bring the system to temperature.



- Fill fresh water into the water tank. 3 liter at the maximum.



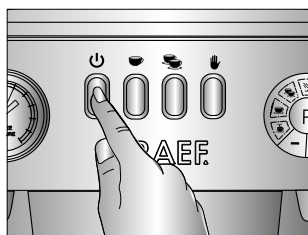
- Insert the desired filter insert.



- Put in the group handle without coffee grounds (from left to right).

CAUTION

Always use the handles to move the lances. Do not touch the lances on the pipe after use, they become hot.



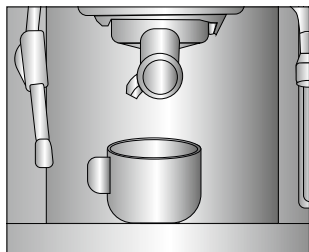
- Switch the unit on .



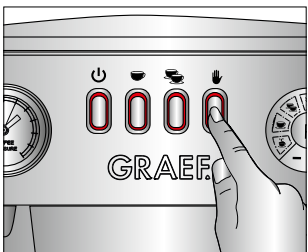
- The unit is heating up.



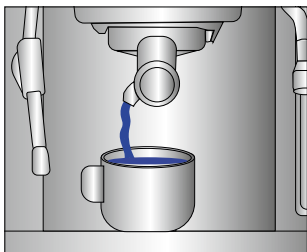
- The unit is ready for operation.



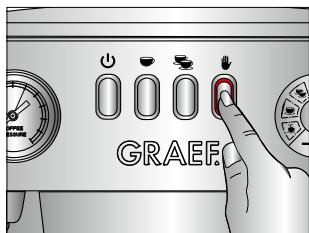
- Put a cup below the outlet.



- Press the  button.



- Let the cup run half full, to bring the system to desired temperature.



- Then press the  button to end the procedure.

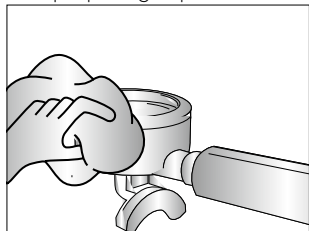
ESPRESSO PREPARATION

IMPORTANT!

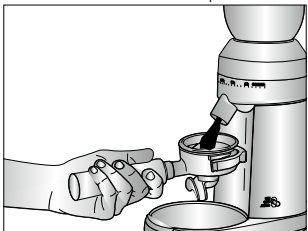
- Make sure that there is always enough water in the tank. If too little water or no water enters the tank, the small red lamp next to the water level indicator flashes.
- Make sure the water tank is always used correctly.

NORMAL ESPRESSO

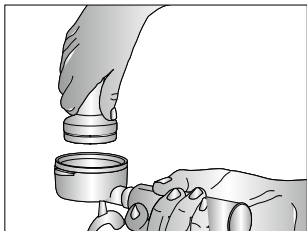
Note: See under preparation in order to warm up the group handle, system and cup. After that, start preparing espresso. Insert the filter insert for 1 cup.



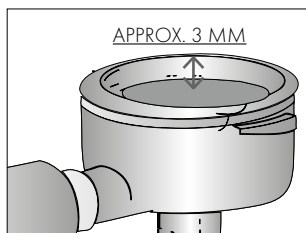
- Dry the group handle after preparation.



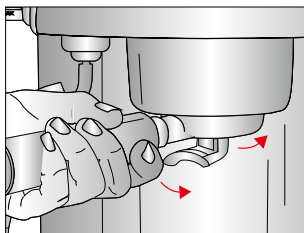
- Grind the coffee into the group handle (until the group handle is full).



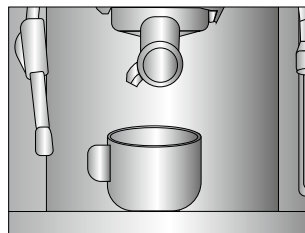
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.



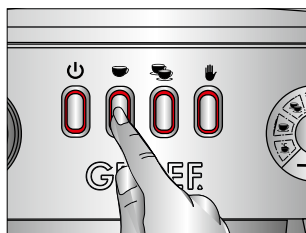
- The distance between the upper edge and the coffee grounds should be approx. 3 mm.



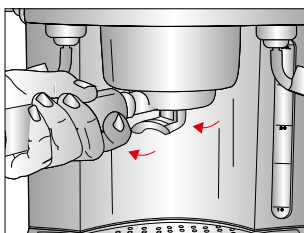
- Wipe the excess coffee from the edge and tighten the group handle.



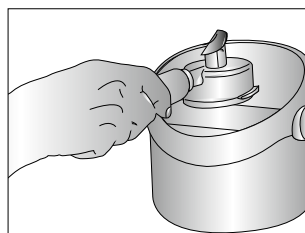
- Put a cup below the outlet.



- Press the  button.



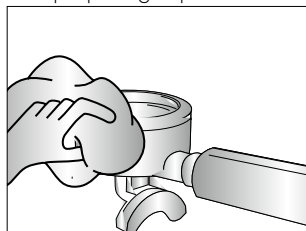
- After finishing the process, remove the group handle.



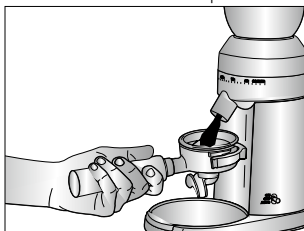
- Tap the coffee grinder in a grounds container (not included).

DOUBLE ESPRESSO

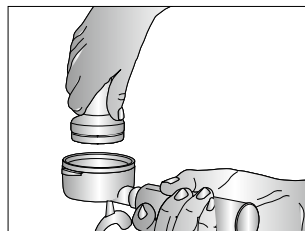
Note: See under preparation in order to warm up the group handle, system and cup. After that, start preparing espresso. Insert the filter insert for 2 cups.



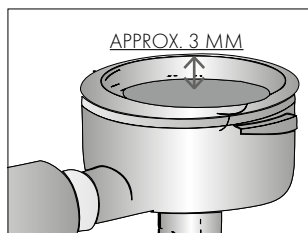
- Dry the group handle after preparation.



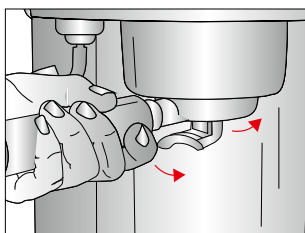
- Grind the coffee into the group handle (until the group handle is full).



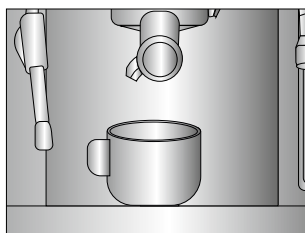
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.



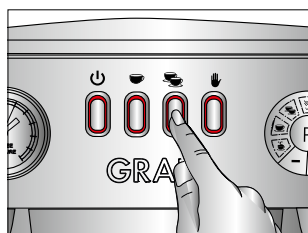
- The distance between the upper edge and the coffee grounds should be approx. 3 mm.



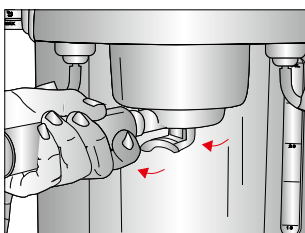
- Wipe the excess coffee from the edge and tighten the group handle.



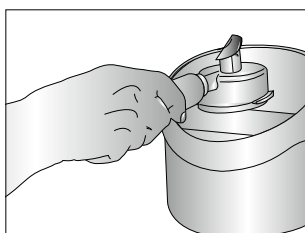
- Put a cup below the outlet.



- Press the  cup.



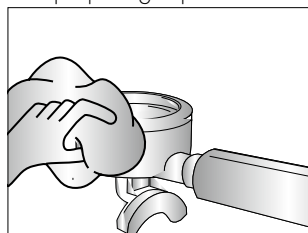
- After finishing the process, remove the group handle.



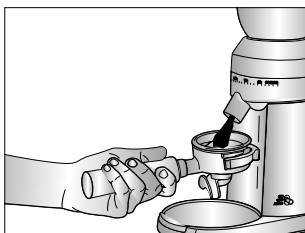
- Tap the coffee grinder in a grounds container (not included).

MANUAL PREPARATION OF ESPRESSO

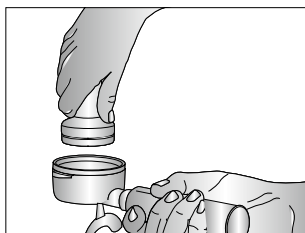
Note: See under preparation in order to warm up the group handle, system and cup. After that, start preparing espresso.



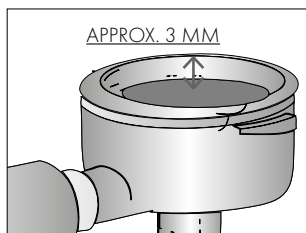
- Dry the group handle after preparation.



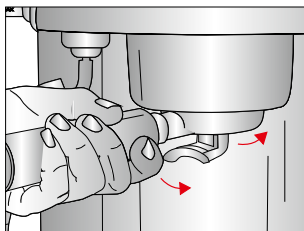
- Grind the coffee into the group handle (until the group handle is full).



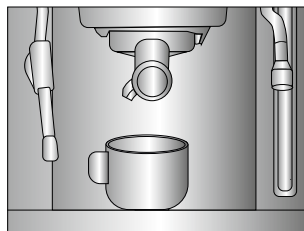
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.



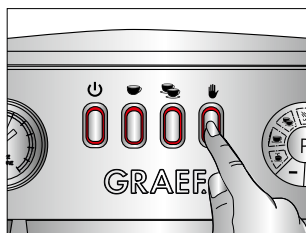
- The distance between the upper edge and the coffee grounds should be approx. 3 mm.



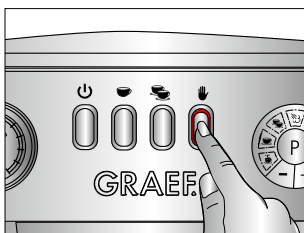
- Wipe the excess coffee from the edge and tighten the group handle.



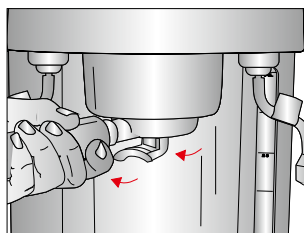
- Put a cup below the outlet.



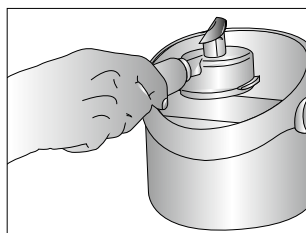
- Press the  button.



- After reaching the desired amount of coffee, press the  button again.



- Remove the group handle.



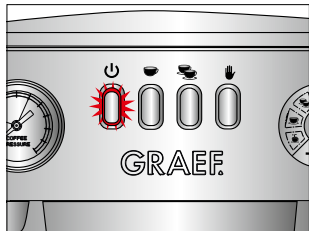
- Remove the coffee grounds into a used coffee tray (not included in the scope of delivery).

AUTOMATIC SWITCHING OFF

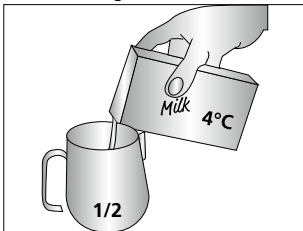
To save energy, the device turns off after approximately 30 minutes when not in use. (Regulation of the EU commission).

MAKING MILK FROTH

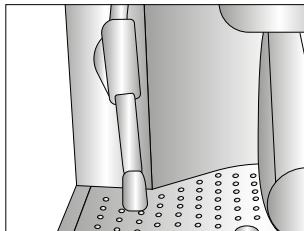
If the unit is switched off, switch it back on again .



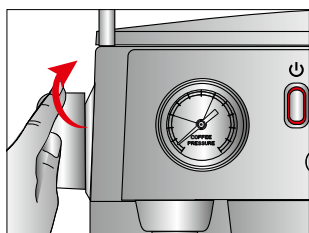
- Unit heats up.



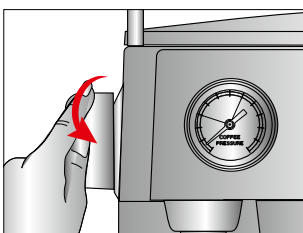
- Pour cold milk into the milk jug.



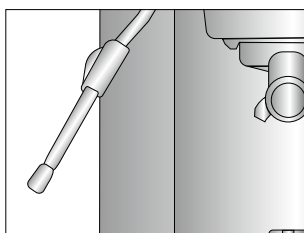
- Hold the steam distributor toward the drain cover.



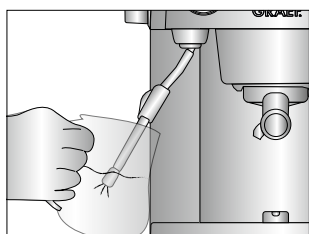
- Rotate the dial and allow the condensation water to escape.



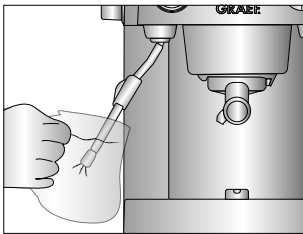
- After the condensation water has leaked out, turn the knob again.



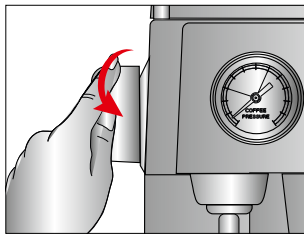
- Swivel the steam distributor outward.



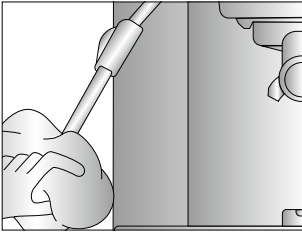
- Turn on the control knob and hold the milk jug at a slight angle.



- Once the milk level is increasing, lower the milk jug.



- After finishing the process, turn off the control knob again.



- Wipe the steam plant with a damp cloth after a sufficient allowed time for cooling. This can be very hot, right after use.

WARNING

- To froth milk, only use the attached milk jug or a larger vessel. Do not use a cup. Excessive foaming milk may lead to burns.
- Never direct the steam plant to yourself or others. There is a risk of burning.

Please note:

If the milk is heated up to more than 70°C, the foam will simply collapse and the drink will later taste too sweet or even of burned milk.

Tips for making milk froth

The phases “steep” and “roll”

- First the “steep phase”: in order to fold in the air, put the steam distributor very closely below the milk surface.
- You will have achieved the right position if you can hear kind of a “sip noise”.
- This might suspend for a short time, because the surface of the milk is moving.
- Now it is for the “roll phase”.
- As soon as the volume of the milk increases, slide the steam distributor into the milk.
- When the pot becomes hot, turn off the control knob.
- After making the milk froth, hit the pot briefly onto the table top in order to remove the last coarse air bubbles.
- Swivelling is also helpful to distribute the froth evenly.
- Immediately after finishing the process, clean the steam distributor using a damp cloth. However, allow the tube to cool down for a little, as this becomes hot.
- Clean the steam distributor also using a short jet of steam so that the milk remnants are blown out of the steam distributor.

To practise it, you can use the following method:

- Pour cold water into the milk jug.
- Add a drop of detergent.
- Froth it up as described above.
- If you froth it correctly, the mixture will look like real milk froth.
- **Please do not drink this mixture!**

HOT WATER WITHDRAWAL

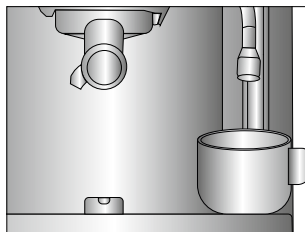
If the unit is switched off, switch it back on again .



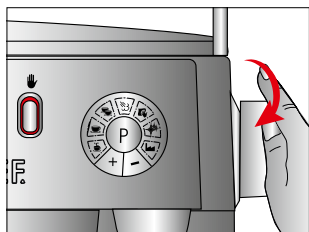
- The unit is heating up.



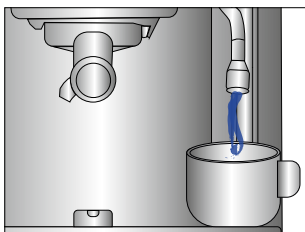
- The unit is ready for operation.



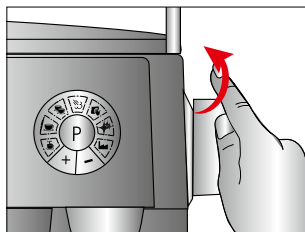
- Put one cup under the hot-water distributor.



- Turn on the control knob.



- Water is flowing into the cup.



- After finishing the process, turn off the control knob again.

DESCALING

Regularly perform a decalcification, when the descaling reminder  flashes. Use only Graef descaling tablets which are especially matched to our appliances. You can get these in our On-line shop, via www.graef.de under the Item no. 145618 or from your specialist dealer.

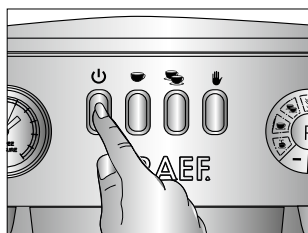
IMPORTANT!

We accept no liability for missing or insufficient decalcification. In this case, the warranty will become null and void.

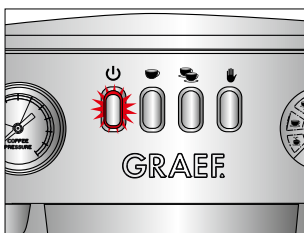
- Remove the water filter cartridge from the water tank.

IMPORTANT!

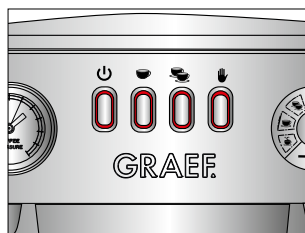
The water filter cartridge should be replaced after every decalcification process. Replacement filter cartridges are available in our Online shop via www.graef.de under Item no. 146242.



- Switch the unit on.

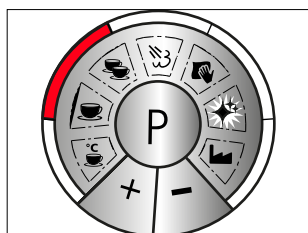


- The unit is heating up.

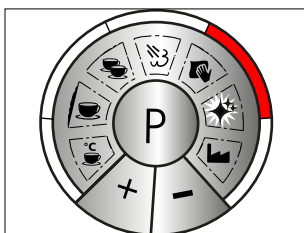


- The unit is ready for operation.

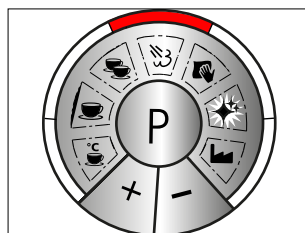
EXPLANATION OF THE DESCALING FUNCTION



- Descaling steam lance

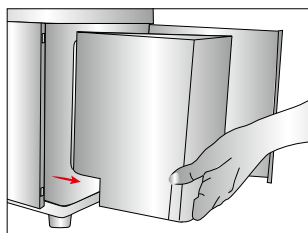


- Descaling hot water lance



- Descaling brewing unit

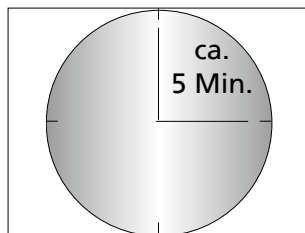
DESCALING STEAM DISTRIBUTOR



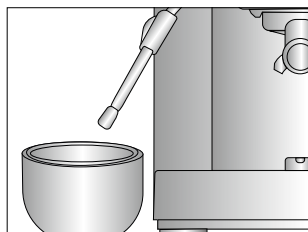
- Remove the water tank and fill 1.7 liters of fresh water.



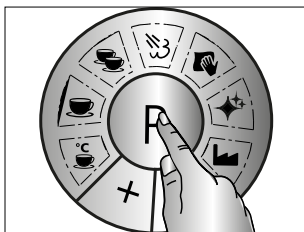
- Add two decalcifying tablets to the water tank.



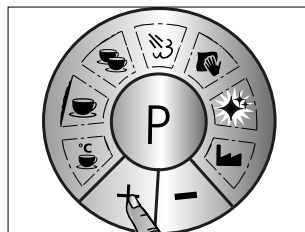
- This takes about 5 minutes to dissolve in the water.



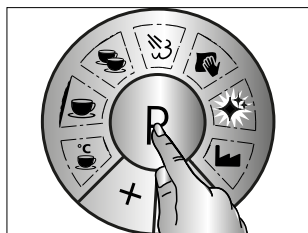
- Place a large container under the steam distributor.



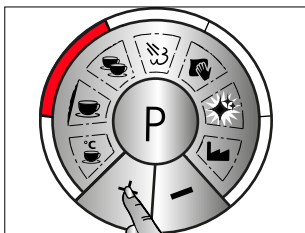
- Press the P button.



- Press the + button until 



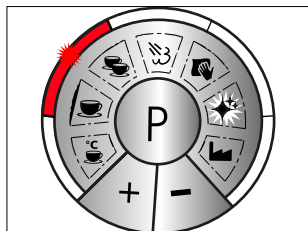
- Acknowledge with P button.



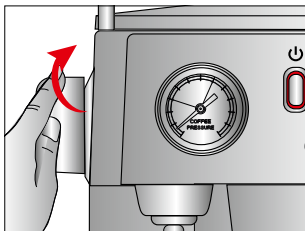
- Press the - button.



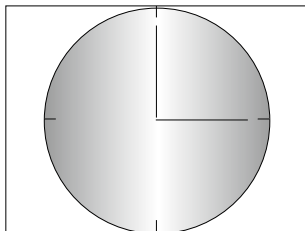
- The left edge is lit, acknowledge with P button.



- 2 beeps confirm the decalcification process.



- Turn on the control knob.



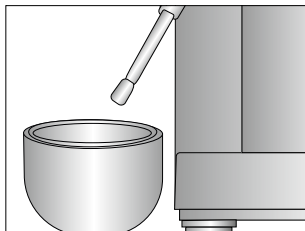
- The decalcification process can take a few minutes.



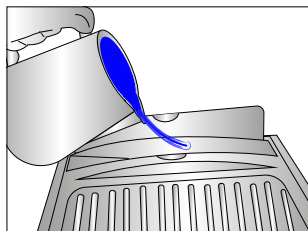
- The edge remains red until the process is finished.



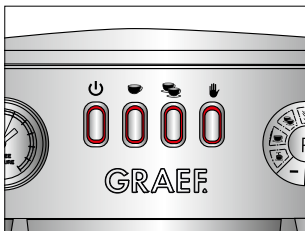
- Turn off the control knob again. Unit heats up.



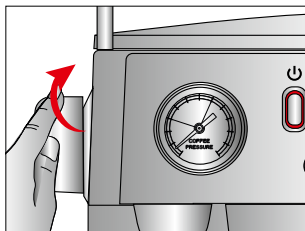
- Pour the decalcification mixture out of the vessel and place this vessel under the steam distributor.



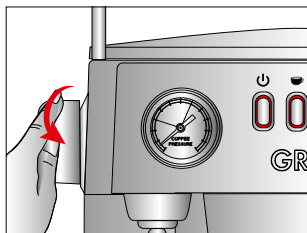
- Fill in fresh water. (If there is still water in the tank, pour it away).



- The unit is ready for operation.



- Turn on the control knob.



- Turn the dial again after approx. 40 seconds.

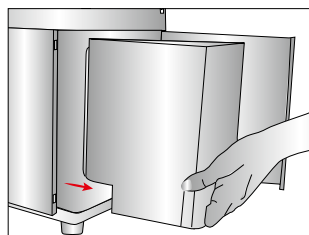
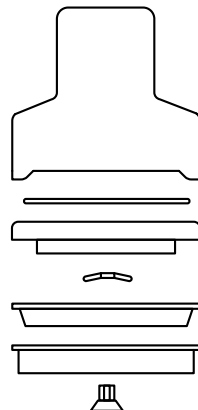
IMPORTANT!

- In order to stop the decalcification process or to refill the water, press the P button. To resume, press the P button again.
- To cancel the descaling process, press the P key for approx. 3 sec.

Keep standing at the unit during the descaling process.

DESCALING THE BREWING HEAD

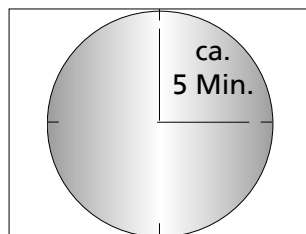
- Take out the group handle, water tank and collection tray.
- Put the machine on its back side.
- Using a 2.5 mm Allen key, unscrew the screw under the brewing head.
- Remove the 2 filters and the sealing ring.
- Clean the filters and the sealing ring under running water.
- Dry them up well and put them in a safe place together with the screw and the washer.
- Take a small brush and clear the section in the brewing unit, and remove all old coffee remnants.
- Put the unit into an upright position again.
- Re-insert the drip tray.



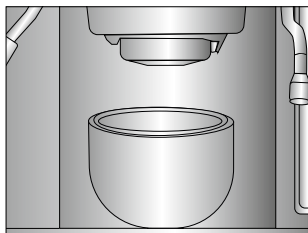
- Remove the tank and fill in 1000 ml of fresh water into the tank.



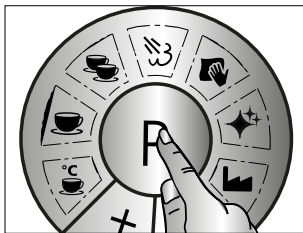
- Put one Graef descaling tablet into the tank.



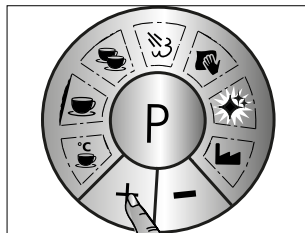
- This takes about 5 minutes to dissolve in the water.



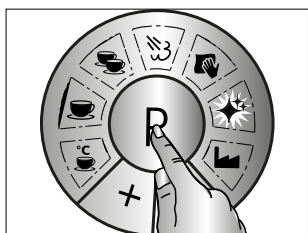
- Place a large container (for example a measuring cup) under the brewing head.



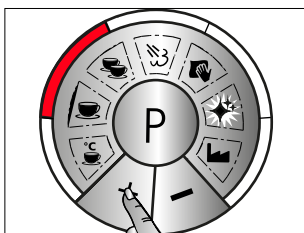
- Press the P button.



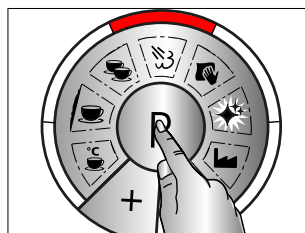
- Press the + button until .



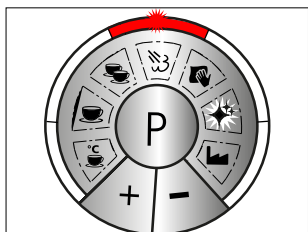
- Acknowledge with P button.



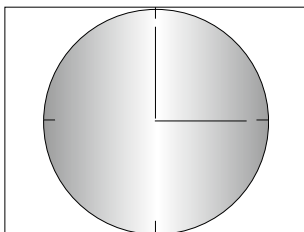
- Press the + button.



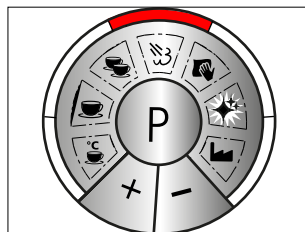
- The upper edge is lit, acknowledge with P button.



- 2 beeps confirm the descaling process.



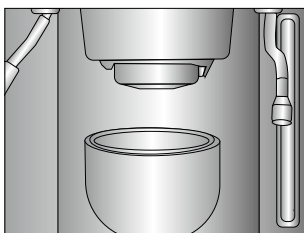
- The decalcification process can take a few minutes.



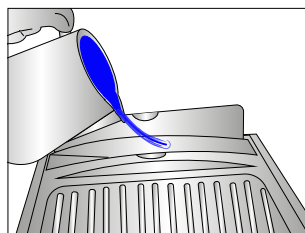
- The edge remains red until the process is finished.



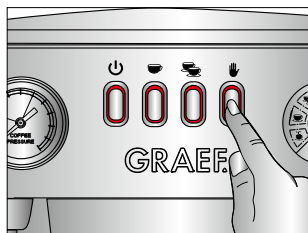
- Decalcification is finished, the appliance heats up.



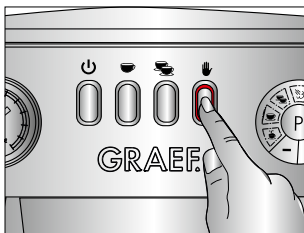
- Pour the mixture away and place the cup under the brewing head.



- Fill in fresh water. (If there is still water in the tank, pour it away).



- When the appliance has heated up, acknowledge with  button.



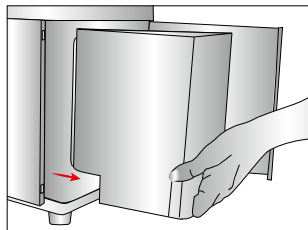
- Allow water to run for about 40 seconds. Then press the  button again.

- Allow the appliance to cool down.
- Now replace the sealing ring and strainer in the reverse order and tighten the strainer again.

IMPORTANT!

- In order to stop the decalcification process or to refill the water, press the P button. To resume, press the P button again.
- To cancel the descaling process, press the P key for approx. 3 sec.

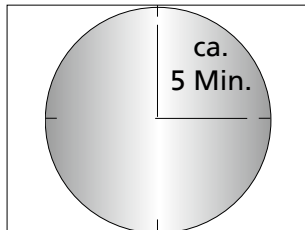
DESCALING HOT-WATER DISTRIBUTOR



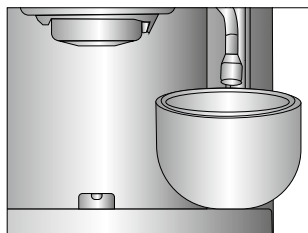
- Remove the water tank and fill 1.7 liters of fresh water.



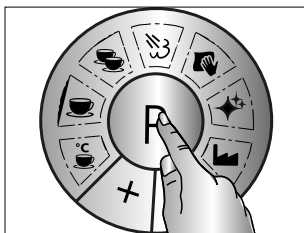
- Add two decalcifying tablets to the water tank.



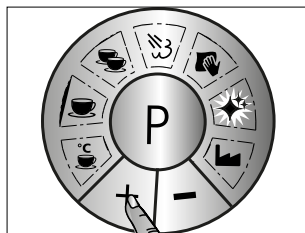
- This takes about 5 minutes to dissolve in the water.



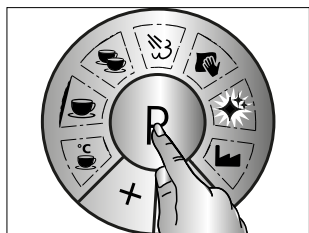
- Place a large container under the hot water lance.



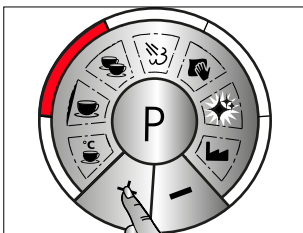
- Press the P button.



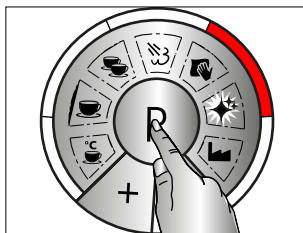
- Press the + button until .



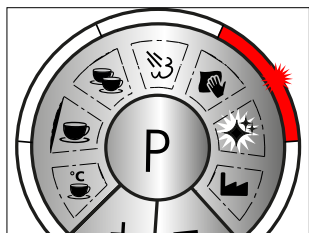
- Acknowledge with P button.



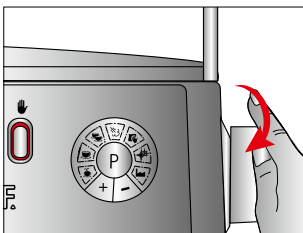
- Press the + button.



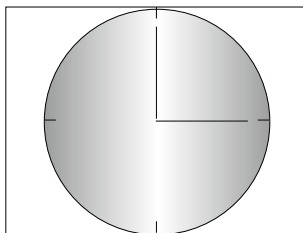
- The right edge is lit, acknowledge with P button.



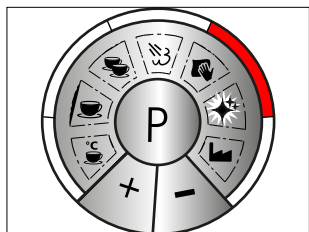
- 2 beeps confirm the descaling process.



- Turn on the control knob.



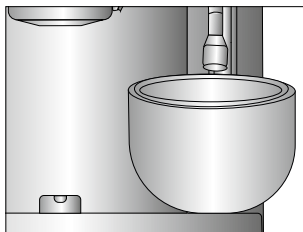
- The decalcification process can take a few minutes.



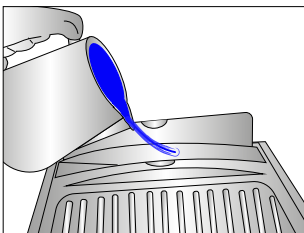
- The edge remains red until the process is finished.



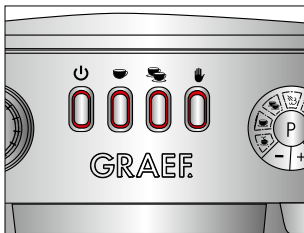
- Turn off the control knob again. Units heats up.



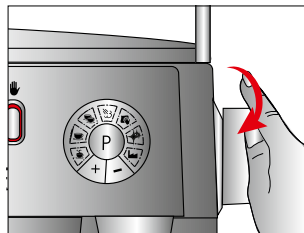
- Pour the decalcification mixture out of the vessel and place this vessel under the hot water lance.



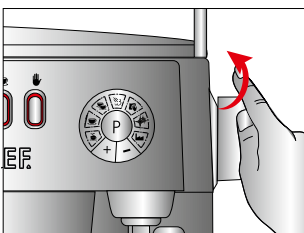
- Fill in fresh water. (If there is still water in the tank, pour it away).



- The unit is ready for operation.



- Turn on the control knob.



- After approx. 40 seconds, turn the knob off again.

IMPORTANT!

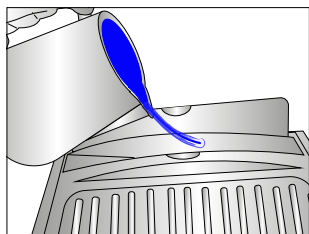
- In order to stop the decalcification process or to refill the water, press the P button. To resume, press the P button again.
- To cancel the descaling process, press the P button for 3 sec.

Insert a new water filter cartridge into the water tank.

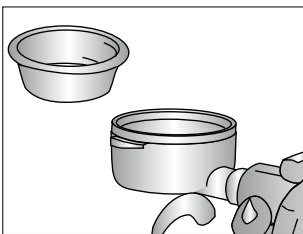
CLEANING THE BREW ASSEMBLY (BACKWASH)

We recommend to carry out backwashing once a week.

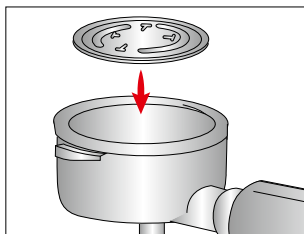
Only use Graef cleaning tablets which are especially matched to our appliances. These can be found in our Online shop via www.graef.de under the Item no. 145614 or obtained from your specialist dealer.



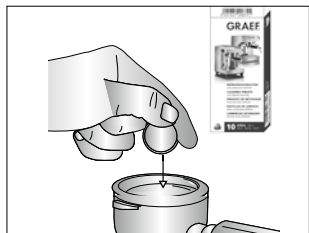
- Fill in 2.5 liter of fresh water.



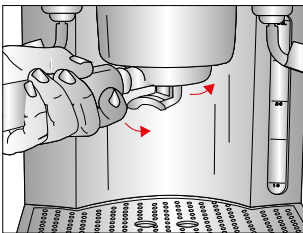
- Insert the filter insert for 2 cups.



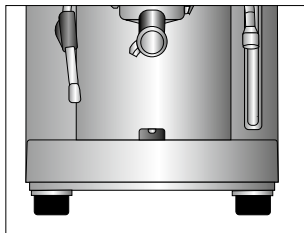
- Insert the blind filter.



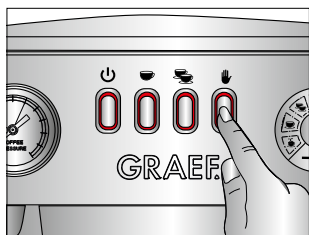
- Put a Graef cleaning tablet into the group handle.



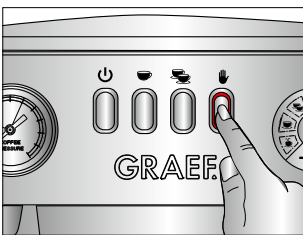
- Clamp in the group handle.



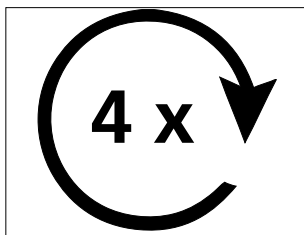
- Make sure that the drip tray is inserted.



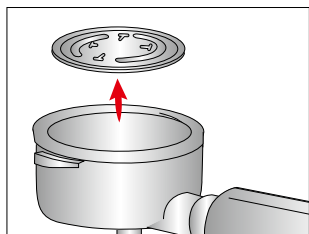
- Press the  button.



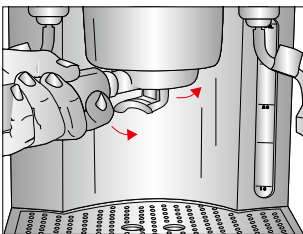
- After 10 seconds, press the  button again.



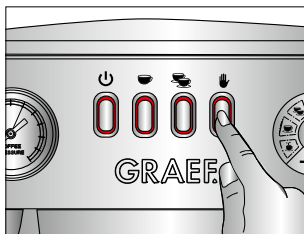
- Repeat this process 4 times.



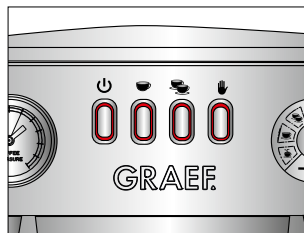
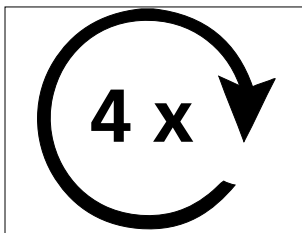
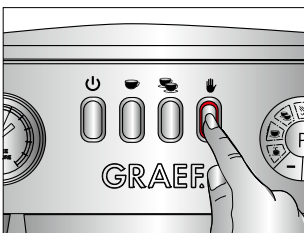
- Remove the blind filter.



- Clamp in the group handle.



- Press the  button.



- After 10 seconds, press the button  again.

- Repeat this process 4 times.

- Now you can proceed as usual with preparing espresso.

Note: Empty the unit at the end of the drip tray and insert it back again.

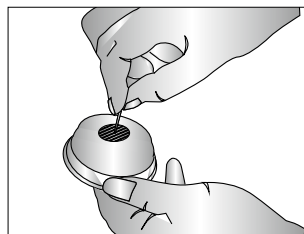
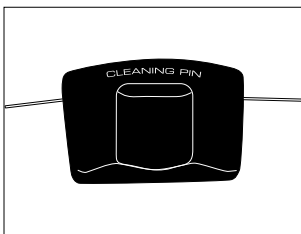
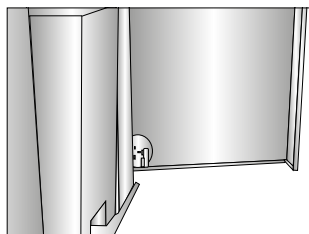
EXTERNAL CLEANING

CAUTION

Watch the following safety instructions before starting to clean the unit:

- Switch the unit off before cleaning and pull the power cord from the electric socket.
- Let the unit cool down before cleaning.
- Do not use any aggressive or abrasive detergents and no solvents.
- Do not scratch off stubborn soiling with hard objects.
- Do not put the unit into the dishwasher and do not hold under running water either.
- Use a soft and moist cloth to clean the outer surfaces of the unit. Use a mild detergent in case of heavy soiling.
- Pull out the drip tray.
- Remove the drip tray.
- Empty the drip tray.
- Clean both under running water.
- Then reinsert the drip tray together with the grille.

CLEANING TOOL

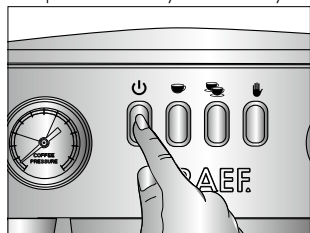


- Remove the cleaning tool.
(Back, in the door)

- Using the thinner end of the cleaning tool, clean the holes of the filter inserts.

PROGRAMMING

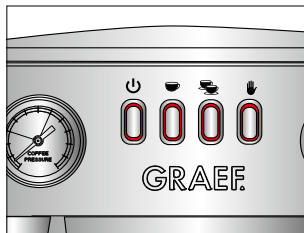
It is possible for you to carry out various programming.



- Switch the unit on.

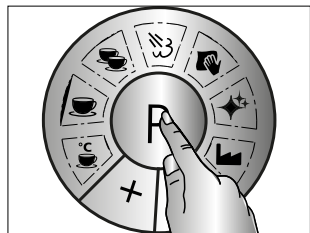


- The unit is heating up.

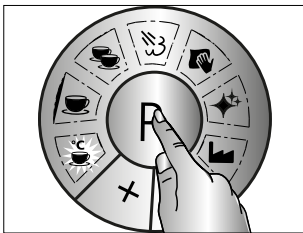


- The unit is ready for operation.

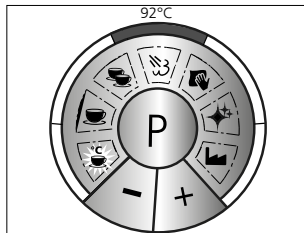
°C COFFEE TEMPERATURE



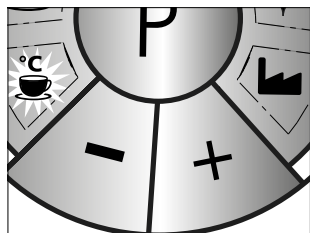
- Press the P button.



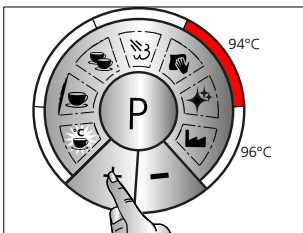
- Acknowledge directly with P button.



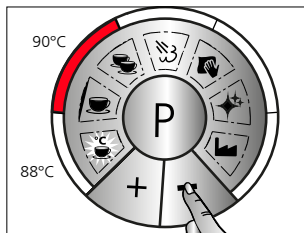
- Factory setting is set at approx. 92°C.



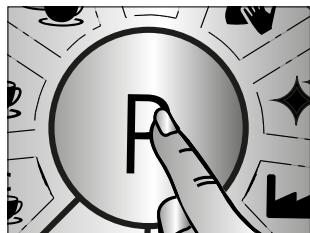
- To change the temperature, press "+" or "-".



- "+" increases the temperature in 2°C steps.

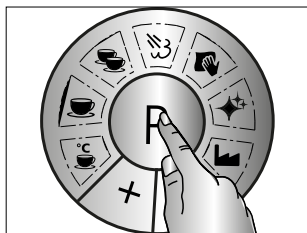


- "-" decreases the temperature in 2°C steps.

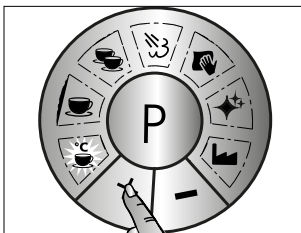


- Confirm the desired temperature with P.

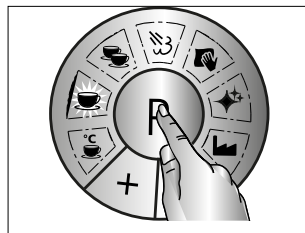
QUANTITY 1 CUP



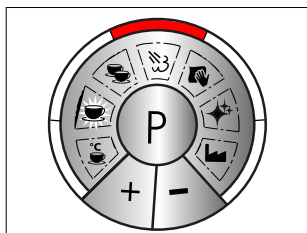
- Press the P button.



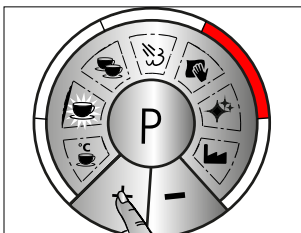
- Press the + button.



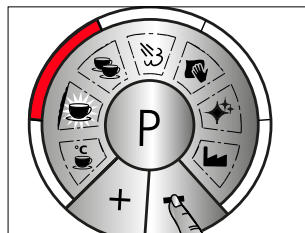
- Acknowledge with P button.



- Factory setting



- "+" increases the amount in 1 or 2 steps.

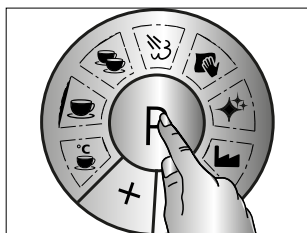


- "-" decreases the amount in 1 or 2 steps.

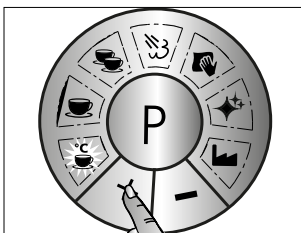


- Confirm the quantity with P button.

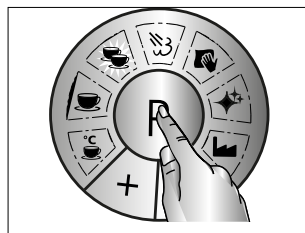
QUANTITY 2 CUP



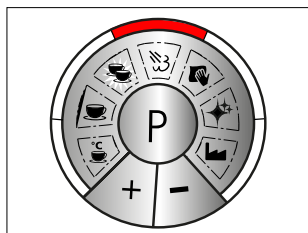
- Press the P button.



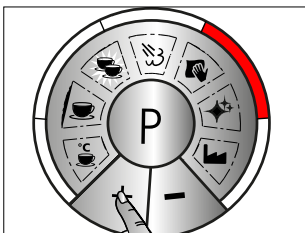
- Press the + button.



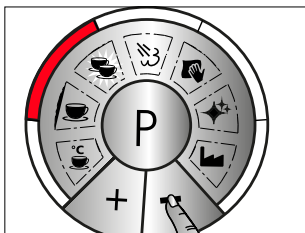
- Acknowledge with P button.



- Factory setting



- "+" increases the amount in 1 or 2 steps.

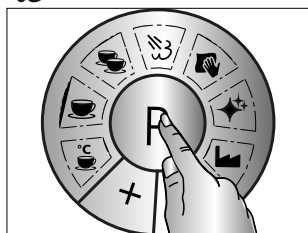


- "-" decreases the amount in 1 or 2 steps.

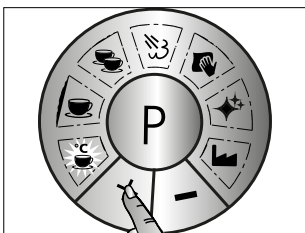


- Confirm the quantity with P button.

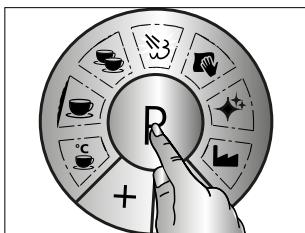
☸ STEAM QUALITY (PUMP FREQUENCY)



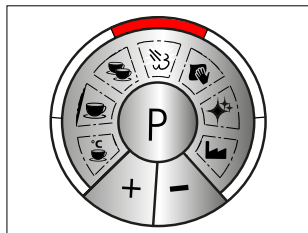
- Press the P button.



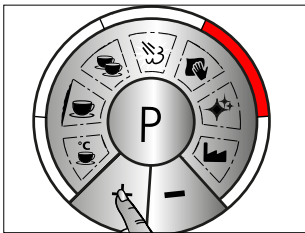
- Press the + button.



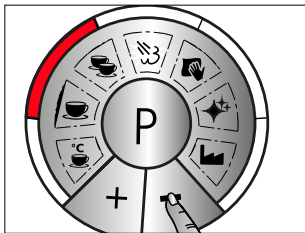
- Acknowledge with P button.



- Factory setting



- "+" increases the pump frequency - steam becomes more dried

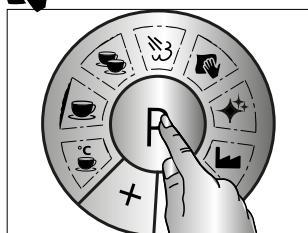


- "-" decreases the pump frequency - steam becomes more humid

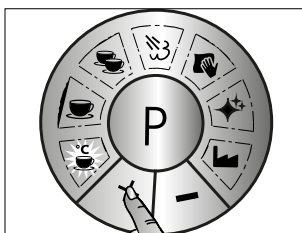


- Confirm the desired frequency with P button.

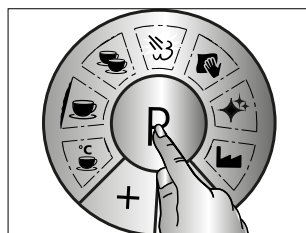
DESCALING REMINDER



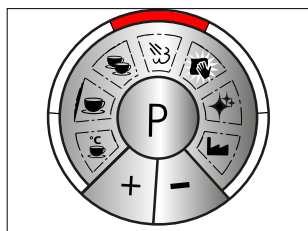
- Press the P button.



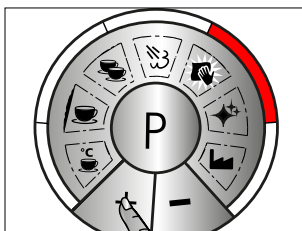
- Press the + button.



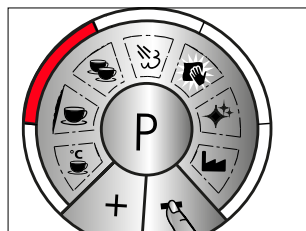
- Acknowledge with P button.



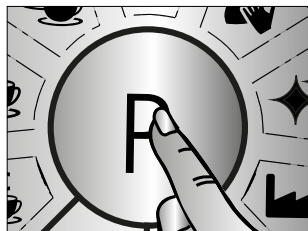
- Factory setting
25 liter



- "+" increases the flow rate
to 50 liters

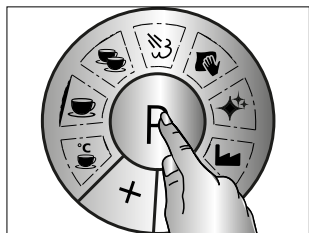


- "-" decreases the flow rate
to 12 liters

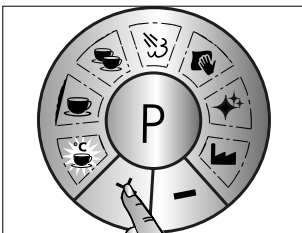


- Confirm the quantity with P button.

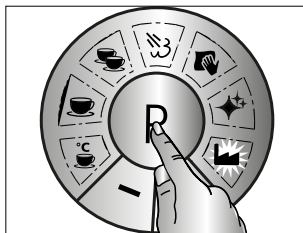
FACTORY SETTING



- Press the P button.



- Press the + button.



- Acknowledge with P button.

TECHNICAL DATA

Art-Nr.: ES 902	GRAEF
220 V - 240 V ~ 2300 Watt - 2730 Watt	
50 - 60 Hz	
Gebra. Graef GmbH & Co. KG Donnerfeld 6 D-59757 Arnsberg	 

AFTER-SALES SERVICE

If your Graef device is damaged, please contact your dealer or the Graef Customer Service at 02932- 9703677 or write an e-mail to service@graef.de



DISPOSAL OF THE PACKAGING

The packaging protects the unit against transport damage. The packaging materials are selected according to the environmental compatibility and disposal-related aspects and can therefore be recycled.

The return of packaging into the material cycle saves raw material and reduces the waste volume. Dispose of the packaging material no longer needed at collection points for the "Green Dot" recycling system (in Germany).

IMPORTANT!

If possible, keep the original packaging during the guarantee period of the device in order to be able to properly pack and transport the device in the guarantee case.



DISPOSAL OF THE UNIT

At the end of its service life, this product cannot be disposed of in normal domestic waste. The symbol on the product and in the operating instructions point out to this fact. The materials are recyclable according to your marking. With the reuse, recycling or other forms of recycling of old equipment, you make an important contribution to the protection of our environment. Please ask your municipal administration for the disposal point.

TWO-YEAR WARRANTY

For this product, we assume 24 months manufacturer warranty for defects, which are due to production or material defects. Your legal warranty claim in conformity with Section 437 et seq. of the German Civil Code (BGB) shall remain unaffected by this regulation. The warranty does not cover damage caused by improper handling or use as well as defects which only slightly influence the function or the value of the appliance. We do not assume any liability for damage caused by lack of or insufficient descaling and maintenance. In this case, the warranty will also become null and void. Use only the original Graef decalcification and cleaning tablets. Transport damages, as far as we are not responsible for it, are excluded from the warranty claims. A warranty claim is excluded for damage caused by a repair which has not been carried out by us or one of our agents. In case of justified complaints, we shall repair the defective product or replace it by a product without defects at our discretion.

ACCESSORIES

You can order further accessories in our Online shop via www.graef.de or through your specialist dealer.

Furthermore, various types of coffee can be obtained in our online shop.

TABLE DES MATIÈRES

Spécialités d'expresso.....	84
Description du produit.....	85
Avant-propos.....	86
Informations relatives à ce mode d'emploi.....	86
Avertissements.....	86
Indications générales sur la sécurité.....	87
Danger lié au courant électrique.....	88
Utilisation appropriée de la machine.....	88
Restriction de responsabilité.....	89
Déballage.....	89
Exigences sur le lieu de montage.....	89
Raccordement électrique.....	90
Avant la première utilisation.....	90
Rappel de détartrage.....	90
Manomètre.....	91
Panneau de commande.....	92
Panneau de commande de programmation.....	92
Mise en service.....	93
Purger l'air.....	93
Préparation.....	94
Préparation d'un expresso.....	95
 Simple expresso.....	95
 Double expresso.....	96
Préparation d'expresso manuelle.....	97
Mise en veille automatique.....	98
Émulsifier le lait.....	98
Distributeur d'eau chaude.....	100
 Détartrage.....	101

Explication de la fonction de détartrage	101
Détartrage de la lance de vapeur	102
Détartrage du percolateur	104
Détartrage de la lance d'eau chaude.....	106
Nettoyage du groupe d'infusion (rinçage à contre courant)	107
Nettoyer l'extérieur	109
Outils de nettoyage	109
Programmation	110
 Température du café	110
 Quantité 1 tasse	111
 Quantité 2 tasses.....	111
 Qualité de la vapeur (fréquence de pompe)	112
 Rappel de détartrage	113
 Réglage d'usine	114
Données techniques	114
Service clientèle	114
 Élimination de l'emballage	114
 Élimination de l'appareil	114
2 ans de garantie.....	115
Accessoires	115

SPÉCIALITÉS D'EXPRESSO

L'expresso forme de base de nombreuses variantes d'expresso. Nous souhaitons vous présenter les plus connues d'entre elles.



Ristretto

- Il est composé de la même quantité de café qu'un expresso, avec la moitié de quantité d'eau.



Lungo

- Il est composé de la même quantité de café qu'un expresso, avec le double de quantité d'eau.



Corretto

- C'est un expresso allongé avec une touche d'alcool, comme p. ex. de la grappa, de l'amaretto, du brandy, etc...



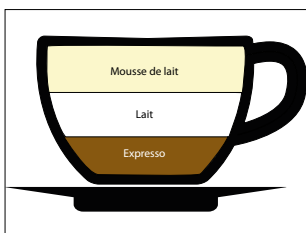
Doppio

- C'est un double expresso avec le double de quantité d'eau et de café.



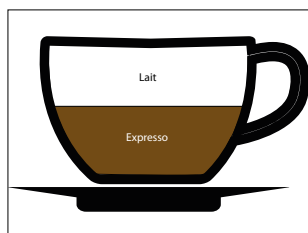
Macchiato

- C'est un expresso avec une couche de mousse de lait.



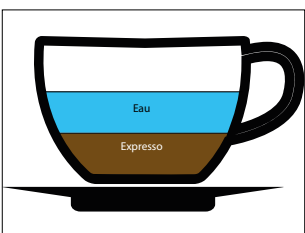
Cappuccino

- C'est un expresso avec de la mousse de lait.



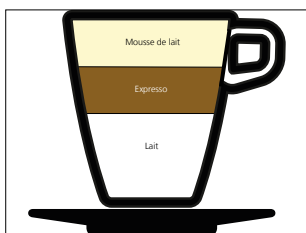
Caffé Latte

- C'est un expresso avec du lait chaud.



Caffé Americano

- C'est un expresso avec la même ou le double de quantité d'eau ajouté



Latte Macchiato

- 2/3 de lait chaud, 1/3 de mousse de lait et un expresso par-dessus.

DESCRIPTION DU PRODUIT

DE

EN

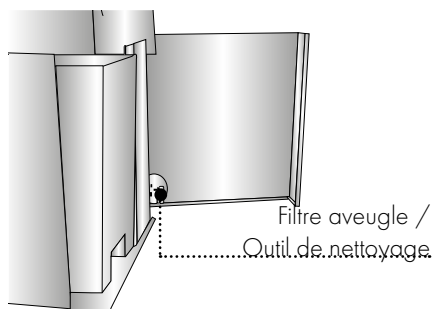
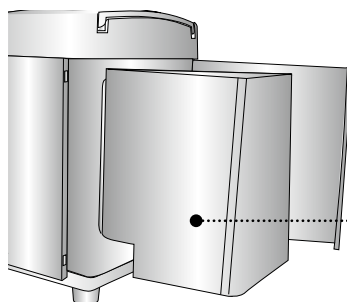
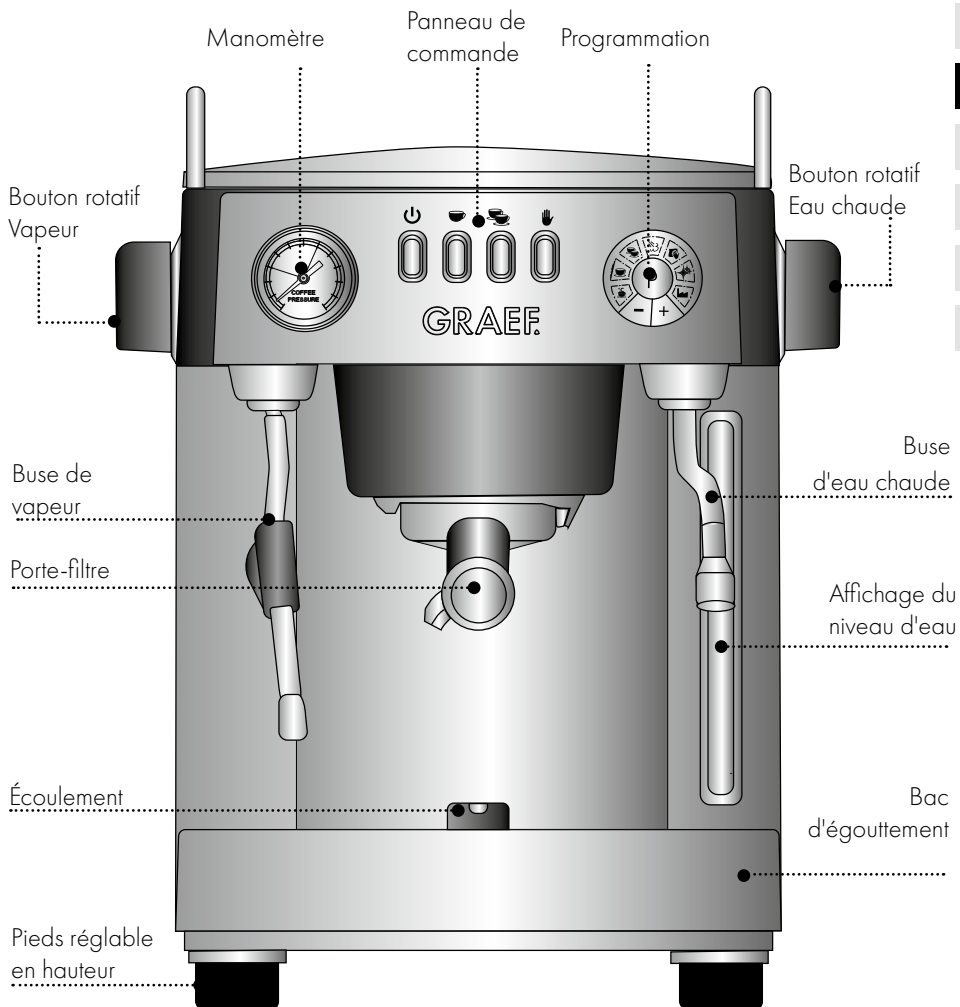
FR

NL

ES

DK

PL



AVANT-PROPOS

Chère cliente, cher client,

En achetant cette machine à espresso, vous avez pris une bonne décision. Vous avez acquis un produit de qualité éprouvé. Nous vous remercions pour votre achat et nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle machine à espresso porte-filtre Graef.

INFORMATIONS RELATIVES À CE MODE D'EMPLOI

Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de la machine à espresso porte-filtre (ci-après désigné par « appareil ») et vous donne des conseils importants relatifs à la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit constamment être disponible à proximité de l'appareil. Il doit être lu et être utilisé par chaque personne qui est chargé de

- la mise en service,
- l'utilisation,
- la résolution de panne et/ou
- le nettoyage

de l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi et remettez-le avec l'appareil au propriétaire suivant.

Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en considération chaque utilisation imaginable. Pour de plus amples informations ou en cas de problème, qui ne figurent pas dans ce mode d'emploi ou qui ne sont pas traités de manière suffisamment approfondie, veuillez vous adresser au service client de Graef ou à votre revendeur spécialisé.

AVERTISSEMENTS

Dans le présent mode d'emploi, les avertissements et les mots de signalisation suivants sont utilisés :

DANGER

Désigne une situation potentiellement dangereuse. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves ou la mort.

ATTENTION

Désigne une situation potentiellement dangereuse. En cas de non-respect de cet avertissement, des dommages matériels peuvent survenir.

IMPORTANT !

Désigne un conseil d'utilisation et d'autres informations particulièrement importantes !

INDICATIONS GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ

Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité prescrites. Une utilisation non-conforme peut entraîner des dommages pour les personnes et les objets.

Pour une manipulation sûre de cet appareil, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Avant utilisation, veuillez contrôler l'absence de dommages extérieurs visibles sur le boîtier, le câble et la fiche d'alimentation. Ne faites pas fonctionner un appareil endommagé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il peut être remplacé par son fabricant, le service client ou une personne de qualification équivalente pour éviter des mises en danger.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien spécialisé ou le service clientèle de Graef. Les réparations non-conformes peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur. En outre, elles annulent tous droits de garantie.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange originales. Seules ces pièces permettent de garantir que les exigences en matière de sécurité sont remplies.
- Cet appareil peut aussi bien être utilisé par des enfants à partir de 8 ans que par des personnes à capacité physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience, lorsqu'une utilisation sûre de l'appareil leur a été enseignée et qu'ils ont compris les dangers induits par l'appareil. Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et qu'ils sont surveillés par un adulte.
- L'appareil et son câble de branchement doivent être maintenus éloignés des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent rester sous surveillance, afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie ex-

terne ou une télécommande séparée.

- Veuillez débrancher le câble d'alimentation en tirant la fiche hors de la prise, sans tirer sur le câble.
- Veillez à ce que le câble électrique ne reste accroché nulle part, car cela pourrait entraîner la chute de l'appareil.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Risque d'étouffement.

DANGER LIÉ AU COURANT ÉLECTRIQUE

DANGER

En cas de contact avec des câbles ou des composants sous tension, il y a danger de mort ! Observez les consignes de sécurité suivantes pour éviter une mise en danger par le courant électrique :

- N'utilisez pas l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- Dans ce cas, faites installer un câble d'alimentation neuf par le service client Graef ou un professionnel autorisé avant de continuer à utiliser l'appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Si des raccords conducteurs sont manipulés ou que la structure mécanique et électrique est modifiée, il y a un risque d'électrocution.
- Ne jamais manipuler de pièces sous tension. Elles peuvent provoquer un choc électrique ou même entraîner la mort.

UTILISATION APPROPRIÉE DE LA MACHINE

Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation industrielle. Utilisez la machine à expresso porte-filtre uniquement dans des salles fermées et faites-la fonctionner uniquement avec de l'eau du réseau fraîche. Afin d'éviter des dangers potentiels, utilisez l'appareil uniquement pour la préparation de cafés, l'émulsification du lait et pour chauffer l'eau. Toute autre utilisation n'est pas autorisée.

Cet appareil est conçu pour l'utilisation domestique et similaire, tels que, par exemple :

- Dans les cuisines des employés dans des magasins et des bureaux ;
- Dans les exploitations agricoles ;
- Dans les hôtels, motels et autres structures de logement
- Dans les pensions petit-déjeuner.

IMPORTANT !

- Utilisation uniquement à usage domestique !

Toute autre utilisation ou utilisation divergente est considérée comme non-conforme.

ATTENTION

Des dangers peuvent émaner de l'appareil en cas d'utilisation non-conforme.

- Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme.
- Respecter les procédures décrites dans le présent mode d'emploi.

Tout type de responsabilité due à des dommages provoqués par une utilisation non-conforme est exclu.

L'utilisateur porte l'entière responsabilité de ces risques.

RESTRICTION DE RESPONSABILITÉ

Toutes les informations contenues dans le présent mode d'emploi, les dates et les recommandations d'installation, d'exploitation et d'entretien correspondent au niveau le plus avancé de la technique au moment de l'impression et sont effectuées en prenant en compte notre expérience et nos connaissances les meilleures jusqu'à présent.

Aucune responsabilité ne peut être dérivée des données, des illustrations et descriptions qui sont contenues dans ce manuel.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages en raison :

- du non-respect du mode d'emploi
- d'une utilisation non-conforme
- des réparations non-conformes
- des modifications techniques
- l'emploi de pièces de rechange non-autorisées

Les traductions sont effectuées selon les meilleures connaissances. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'erreur de traduction. Seul le texte d'origine en allemand est contraignant.

DÉBALLAGE

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit :

- Retirez l'appareil du carton.
- Enlevez les pièces d'emballage.
- Enlevez les bouts de bandes adhésives éventuels sur l'appareil (ne pas retirer le panneau de type).

EXIGENCES SUR LE LIEU DE MONTAGE

Pour une utilisation sûre et sans erreur de l'appareil, le lieu de montage doit répondre aux exigences suivantes :

- L'appareil doit être disposé sur un support fixe, nivelé, horizontal, non dérapant et ayant une capacité de charge suffisante.
- Veillez à ce qu'il ne puisse pas tomber.
- Choisissez le lieu de pose de façon à ce que les enfants soient hors de portée des surfaces brûlantes de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des plaques chauffantes ou à

proximité.

- N'utilisez jamais l'appareil en plein air et conservez-le dans un endroit sec.
- L'appareil n'est pas conçu pour être encastré dans un mur ou dans un meuble.
- Ne mettez pas l'appareil dans un environnement chaud, humide ou mouillé.
- La prise doit être facilement accessible, de façon à ce que le câble électrique puisse être facilement retiré en cas d'urgence.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Pour une utilisation sûre et sans défaut de l'appareil, le raccordement électrique doit répondre aux exigences suivantes :

- Avant de brancher l'appareil, comparez les données de branchement (tension et fréquence) sur le panneau de type avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre, afin qu'aucun dommage ne survienne sur l'appareil. En cas de doute, consulter un électricien.
- La prise doit être protégée au minimum par un fusible 10A.
- Assurez-vous que le câble électrique n'est pas endommagé et qu'il n'est pas posé sur des surfaces chaudes ou des arêtes coupantes.
- Le câble de branchement ne doit pas être tendu.
- La protection électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est branché à une prise avec un contact de protection conforme à la réglementation. Le fonctionnement depuis une prise sans contact de protection est interdit. En cas de doute, faites contrôler l'installation domestique par un électricien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages entraînés par un contact de protection sectionné ou manquant.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyer le porte-filtre (pas l'appareil) et le réservoir d'eau à l'eau courante, afin d'éliminer les éventuels résidus de production.

RAPPEL DE DÉTARTRAGE

Le réglage en usine du rappel de détartrage est réglé sur 25 l. Après consommés, le bouton rappel de détartrage  clignote. Après un détartrage complet, le clignotement s'arrête. Voir le chapitre « *Détartrage* » à ce sujet.

La quantité de litres peut être modifiée en fonction de l'utilisation et du degré de dureté de votre eau.

12 l = (eau dure, supérieure à 15°dH)

25 l = (eau moyenne 7,3°dH à 14°dH)

50 l = (eau douce, jusqu'à 7,3°dH)

Vous pouvez vous renseigner sur le degré de dureté exacte de votre eau auprès du centre de distribution des eaux local.

MANOMÈTRE

Sous-extraction :

En cas de sous-extraction, vous obtiendrez un café très peu dense, léger qui ne libère pas tout son arôme. Trop peu de notes du café y ont été capturées. Le café est très clair et la mousse est très fine, inexistante ou la mousse est très claire avec de grandes bulles.

- pression d'infusion jusqu'à 9 bars
- Degré de mouture trop grossier (l'eau coule trop vite, seuls quelques grumeaux et boulettes peuvent être observés. La mouture de café présente un grain vraiment grossier, lorsque qu'on la frotte entre les mains)
- Dosage trop bas
- Mouture de café répartie irrégulièrement dans le porte-filtre
- Pression de pressage trop faible
- Pressage irrégulier
- Température de l'eau trop basse
- Grains pas frais
- Mouture de café pas fraîche (evtl. moulue trop longtemps)

Extraction optimale

Lors d'une extraction optimale, l'expresso coule comme il faut, lentement et onctueusement, comme du miel, de la sortie d'écoulement dans la tasse. La crème de l'expresso est dense et sombre à mordorée.

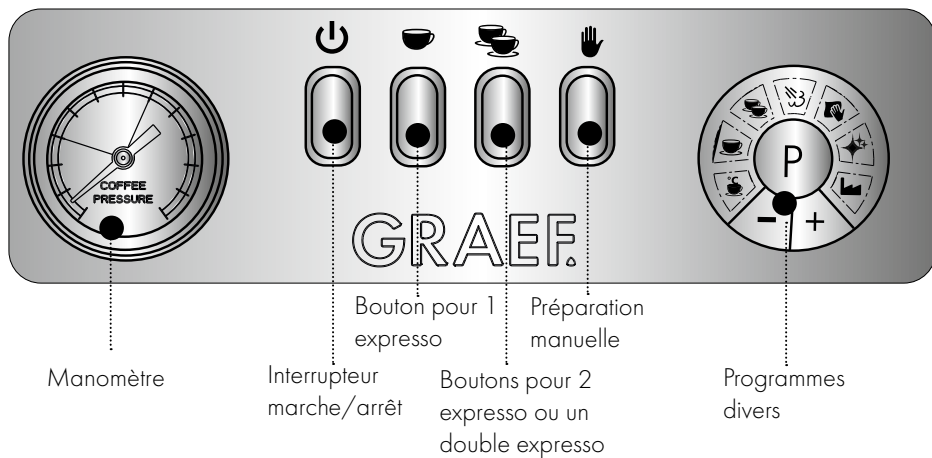
- Pression d'extraction entre 9 et 10 bars
- Pression de pressage env. 15 kg
- Mouture de café répartie régulièrement dans le porte-filtre
- Degré de mouture optimal, ni trop fin, ni trop grossier
- Température optimale de l'eau, ni trop froide, ni trop chaude
- Grains frais
- Mouture de café fraîchement moulue

Sur-extraction :

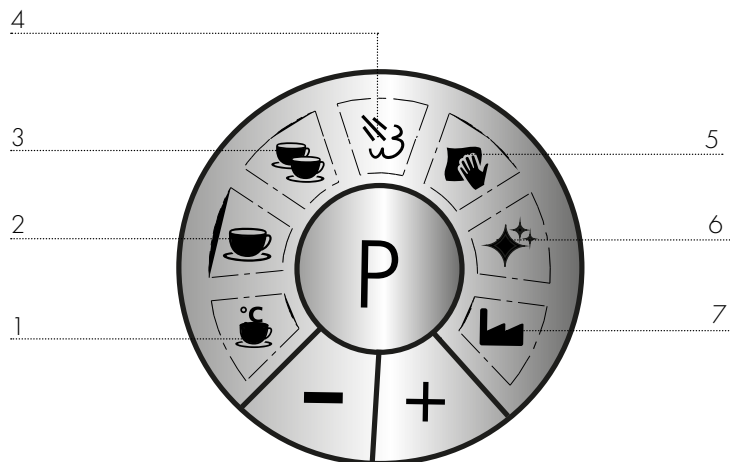
Lors d'une sur-extraction, trop d'amertume est libérée dans le café. Le café est très sombre et la crème de l'expresso est brun-foncé à rougeâtre et a un goût très amer et désagréable, voire même de café brûlé. Le dessin de la crème est irrégulier, des tâches claires se trouvent entre les zones plus foncées.

- Pression d'extraction supérieure à 10 bars
- Degré de mouture trop fin (s'écoule lentement à la sortie, en partie par bribes ou morceau)
- Dosage trop élevé
- Pression de pressage trop fort
- Température de l'eau trop élevé
- La mouture de café est serrée trop longtemps dans le percolateur avant la préparation

PANNEAU DE COMMANDE



PANNEAU DE COMMANDE DE PROGRAMMATION



1. Température de l'expresso
2. Volume d'expresso pour 1 tasse
3. Volume d'expresso pour 2 tasses
4. Humidité de la vapeur

5. Réglage du degré de dureté
6. Détartrage
7. Réglage d'usine

MISE EN SERVICE

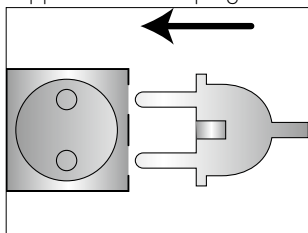
ATTENTION

Observez les consignes de sécurité suivantes pour éviter des dangers et des dommages matériels :

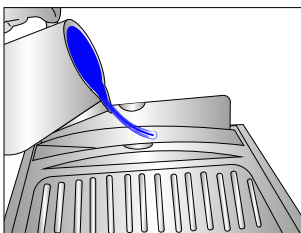
- Pendant l'utilisation, les surfaces deviennent chaudes !
- Avant la préparation d'un expresso, assurez-vous que le porte filtre est fixement en place.
- Après l'allumage, l'appareil commence à émettre de la vapeur. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil.

PURGER L'AIR

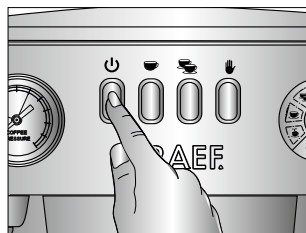
Remarque : Avant la première mise en service ou après une absence d'utilisation prolongée, l'appareil doit être purgé.



- Insérez la fiche dans la prise électrique.



- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche.



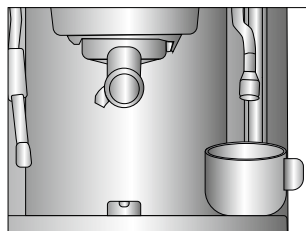
- Allumez l'appareil .



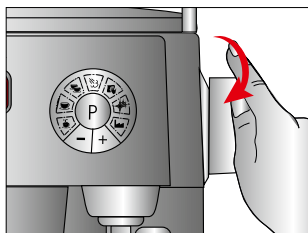
- L'appareil chauffe.



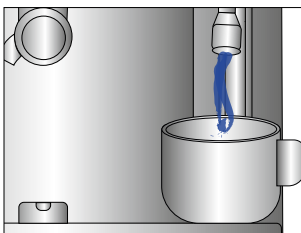
- Appareil prêt à l'emploi.



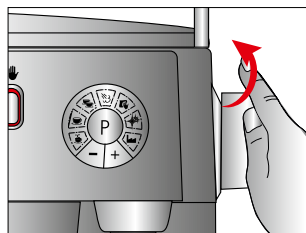
- Mettez une tasse ou un verre sous la **buse d'eau chaude**.



- Tournez le bouton rotatif.



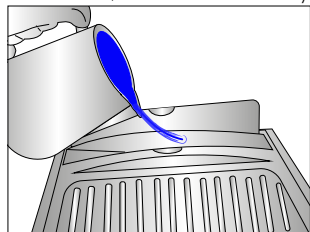
- Laissez l'air sortir, jusqu'à ce qu'un jet d'eau constant s'écoule.



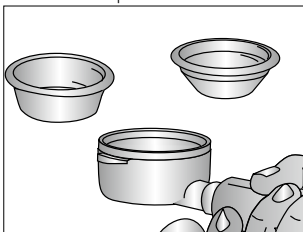
- Tournez à nouveau le bouton rotatif.

PRÉPARATION

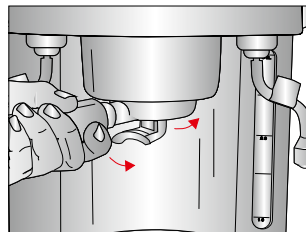
Remarque: Après le redémarrage, faites couler un café à vide (sans mouture) comme décrit ci-dessous, afin de mettre le système en température.



- Remplissez le réservoir d'eau fraîche. Maximum 3 litres.



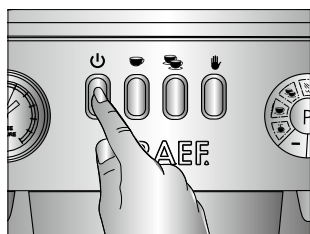
- Réglez le porte-filtre souhaité.



- Vissez le porte-filtre sans mouture de café (de gauche à droite).

ATTENTION

Toujours utiliser la poignée pour déplacer la buse. Ne jamais saisir la buse à vapeur par le tuyau après utilisation, car il devient brûlant.



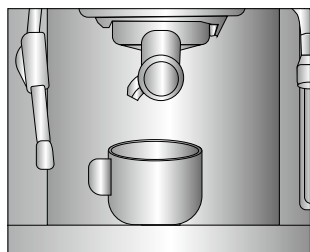
- Allumez l'appareil .



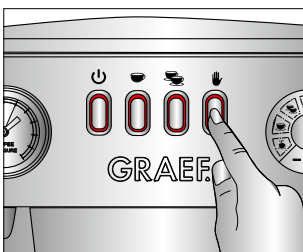
- L'appareil chauffe.



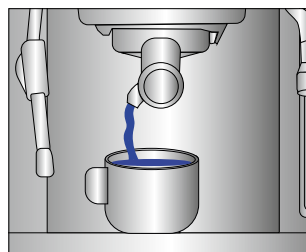
- L'appareil est prêt à l'emploi.



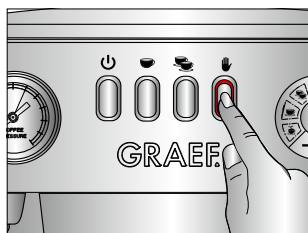
- Placez la tasse sous la sortie d'écoulement.



- Appuyez sur le bouton .



- Faites couler la moitié d'une tasse, afin de mettre le système en température.



- Ensuite, appuyez sur la touche  pour terminer le processus.

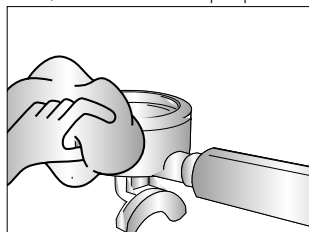
PRÉPARATION D'UN EXPRESSO

IMPORTANT !

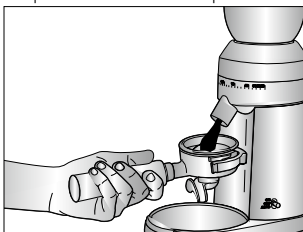
- Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment d'eau dans le réservoir.
- Veillez à ce que le réservoir d'eau soit toujours utilisé correctement.

SIMPLE EXPRESSO

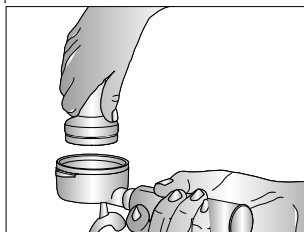
Remarque : Pour faire chauffer le porte-filtre, le système et les tasses, voir « préparation ». Ensuite, commencez à préparer un expresso. Mettez le porte-filtre pour 1 tasse.



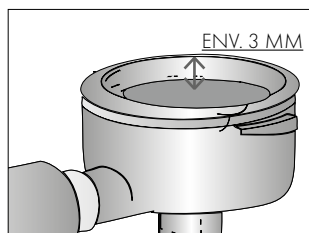
- Séchez le porte-filtre après la préparation.



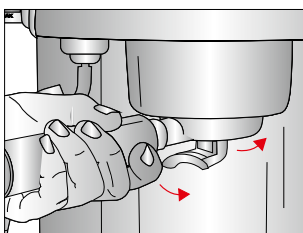
- Moulez le café dans le porte-filtre (jusqu'à ce que le filtre soit plein).



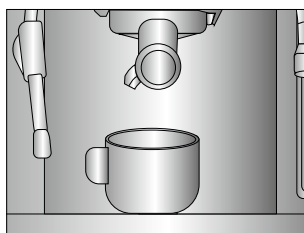
- Pressez fermement la mouture de café avec le tasseur fourni.



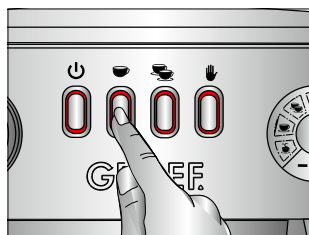
- L'écart entre l'arête supérieur et la mouture de café doit être d'env. 3 mm.



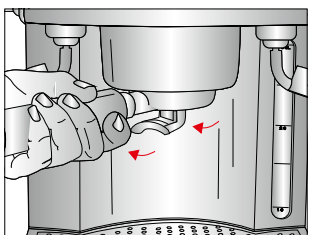
- Essuyez le surplus de mouture de café du bord et vissez le porte-filtre.



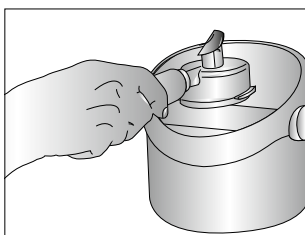
- Placez la tasse sous la sortie d'écoulement.



- Appuyez sur le bouton 



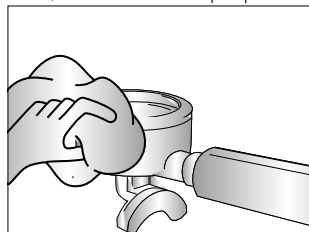
- Une fois le processus terminé, retirez le porte-filtre.



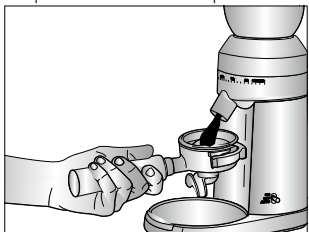
- Jetez le marc de café dans un récipient à marc (non inclus dans la livraison).

DOUBLE EXPRESSO

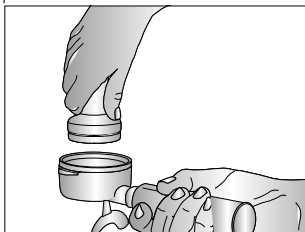
Remarque : Pour faire chauffer le porte-filtre, le système et les tasses, voir « préparation ». Ensuite, commencez à préparer un expresso. Mettez le porte-filtre pour 2 tasses.



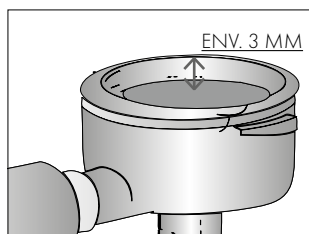
- Séchez le porte-filtre après la préparation.



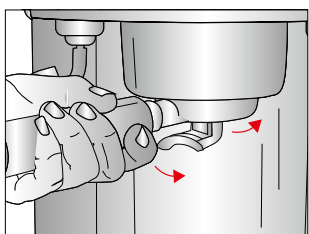
- Moulez le café dans le porte-filtre (jusqu'à ce que le filtre soit plein).



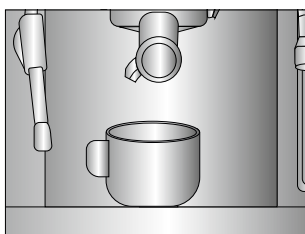
- Pressez fermement la mouture de café avec le tasseur fourni.



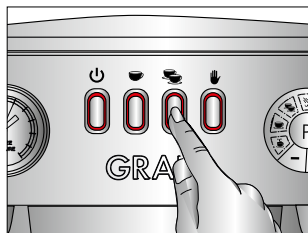
- L'écart entre l'arête supérieur et la mouture de café doit être d'env. 3 mm.



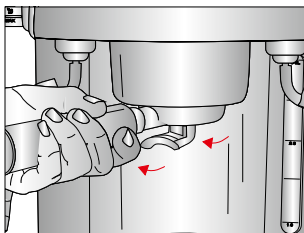
- Essuyez le surplus de mouture de café du bord et vissez le porte-filtre.



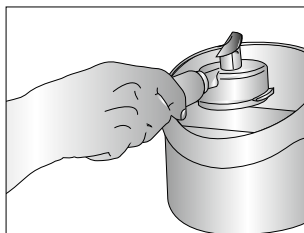
- Placez la tasse sous la sortie d'écoulement.



- Appuyez sur la touche 



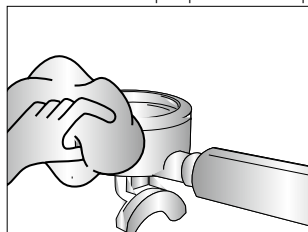
- Une fois le processus terminé, retirez le porte-filtre.



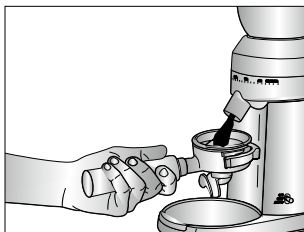
- Jetez le marc de café dans un récipient à marc (non inclus dans la livraison).

PRÉPARATION D'EXPRESSO MANUELLE

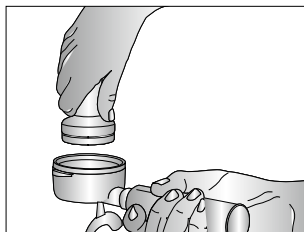
Remarque: Pour faire chauffer le porte-filtre, le système et les tasses, voir « préparation ». Ensuite, commencez à préparer un expresso.



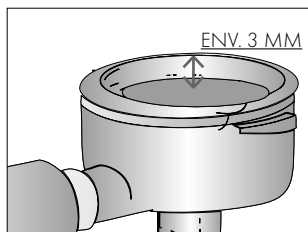
- Séchez le porte-filtre après la préparation.



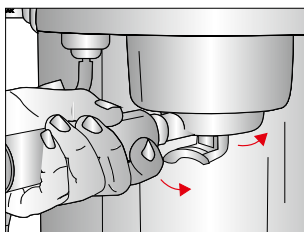
- Moulez le café dans le porte-filtre (jusqu'à ce que le filtre soit plein).



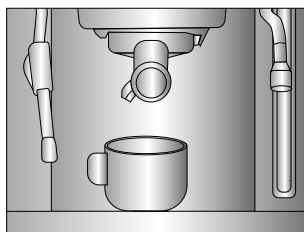
- Pressez fermement la mouture de café avec le tasseur fourni.



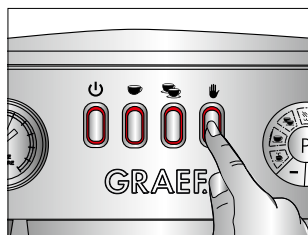
- L'écart entre l'arête supérieur et la mouture de café doit être d'env. 3 mm.



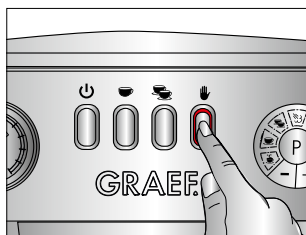
- Essuyez le surplus de mouture de café du bord et vissez le porte-filtre.



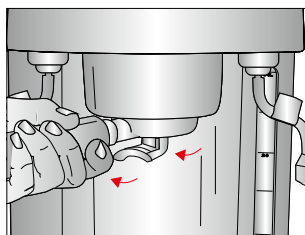
- Placez la tasse sous la sortie d'écoulement.



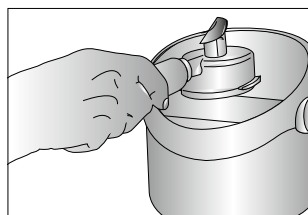
- Appuyez sur le bouton .



- Une fois la quantité de café souhaitée atteinte, appuyez à nouveau sur le bouton .



- Retirez le porte-filtre.



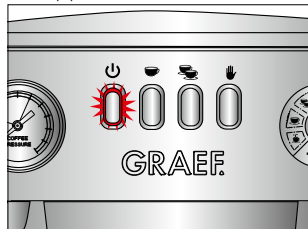
- Jetez le marc de café dans un récipient à marc (non inclus dans la livraison).

MISE EN VEILLE AUTOMATIQUE

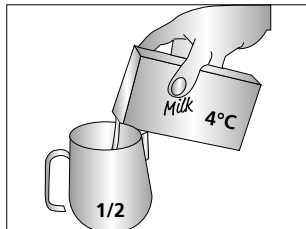
Afin d'économiser de l'énergie, l'appareil se met en veille lorsqu'il est inutilisé pendant env. 30 min. (Décret de la commission UE).

ÉMULSIFIER LE LAIT

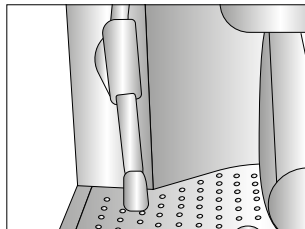
Si l'appareil est éteint, allumez-le .



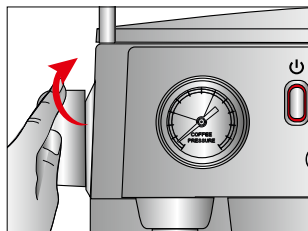
- L'appareil chauffe.



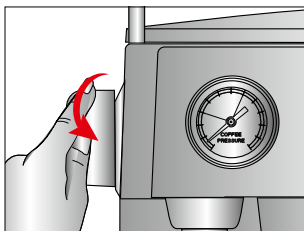
- Versez du lait froid dans le pot.



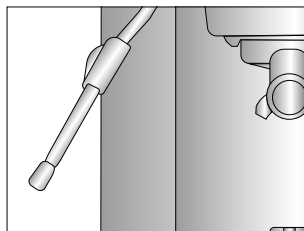
- Dirigez la buse de vapeur sur la grille d'égouttement.



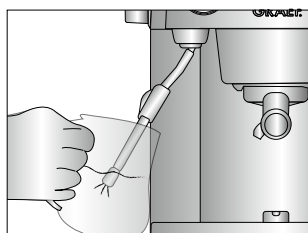
- Tournez le bouton rotatif et laissez l'eau condensée s'échapper.



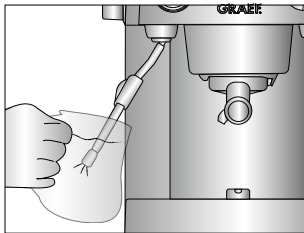
- Après que l'eau condensée s'est évaporée, tournez à nouveau le bouton rotatif en place.



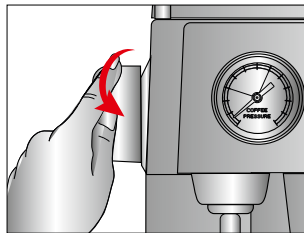
- Tournez la buse de vapeur vers l'extérieur.



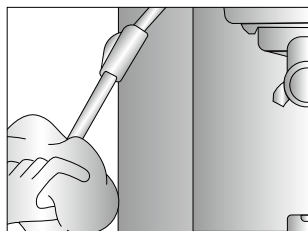
- Tournez le bouton rotatif en position ouverte et maintenant le pot de lait légèrement incliné.



- Baissez le pot de lait dès que le niveau du lait monte.



- Une fois le processus terminé, tournez le bouton rotatif en position fermée.



- Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide après l'avoir laissé refroidir suffisamment. Elle peut être très chaude directement après l'utilisation.

DANGER

- Pour faire mousser le lait, utilisez uniquement le pot à lait ou un récipient plus grand. Ne pas utiliser de tasse. Le débordement de la mousse de lait peut entraîner des brûlures.
- Ne jamais orienter la buse à vapeur sur soi ou d'autres personnes. Il y a un risque de brûlure.

Rappelez-vous :

Si le lait est chauffé à plus de 70°C, la mousse diminue très rapidement et ensuite, le café est trop doux ou a un goût de lait brûlé.

Conseils pour faire mousser le lait

Les phases d'« étirement » et de « tourbillonnement »

- Tout d'abord, la « phase d'étirement » : afin d'incorporer l'air, mettez la lance de vapeur juste en-dessous de la surface du lait.
- Vous avez atteint la bonne position lorsque vous entendez un bruit de succion.
- Celui-ci peut être interrompu succinctement, car la surface du lait est en mouvement.
- Vient alors la phase de « tourbillonnement ».
- Dès que le volume du lait commence à monter, poussez la lance à vapeur dans le lait.
- Dès que le pot devient chaud, visser le bouton rotatif.
- Une fois le lait monté en mousse, battez le pot à lait succinctement sur le plateau, afin d'éliminer les dernières bulles d'air grossières.
- En agitant, on peut également répartir la mousse de manière régulière.
- Essuyez la lance de vapeur avec un chiffon humide, directement à la fin du processus. Cependant, laissez le tuyau refroidir succinctement, car celui-ci est très chaud.
- Nettoyez aussi la lance avec un coup de vapeur succinct, afin que les résidus de lait soient soufflés hors de la lance de vapeur.

Pour vous exercer, vous pouvez utiliser la méthode suivante :

- Mettez de l'eau froide dans le pot à lait.
- Ajoutez-y une goutte de liquide vaisselle.
- Faites mousser ce mélange comme décrit précédemment.
- Si vous faites mousser correctement, le mélange ressemblera à de la vraie mousse de lait.
- **Ne buvez pas ce mélange !**

DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE

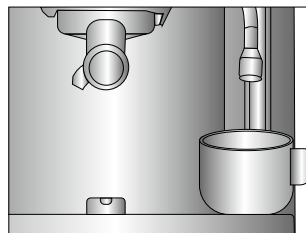
Si l'appareil est éteint, allumez-le .



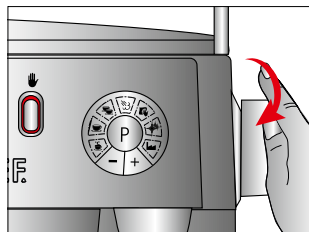
- L'appareil chauffe.



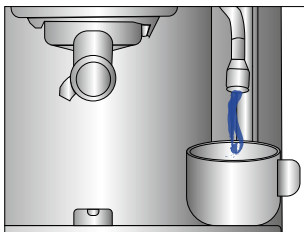
- L'appareil est prêt à l'emploi.



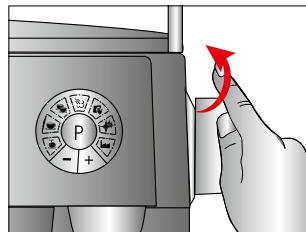
- Placez une tasse sous la buse d'eau chaude.



- Tournez le bouton rotatif sur.



- De l'eau coule dans la tasse.



- Une fois le processus terminé, tournez le bouton rotatif en position fermée.

DÉTARTRAGE

Effectuez régulièrement un détartrage, au plus tard lorsque le rappel de détartrage  cli-gnotent. Pour le détartrage, utilisez exclusivement des pastilles de détartrage Graef qui sont spécialement adaptées à nos appareils. Vous pouvez en acheter sur notre boutique en ligne à l'adresse www.graef.de à l'article n° 145618 ou chez votre fournisseur spécialisé.

DE

EN

FR

NL

ES

DK

PL

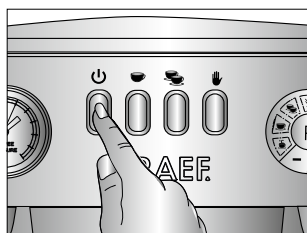
IMPORTANT !

Nous déclinons toute responsabilité en cas de détartrage insuffisant ou manquant. Dans ce cas, la garantie s'annule.

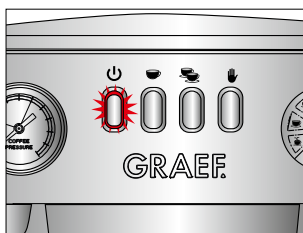
- Retirez la cartouche de filtre à eau du réservoir.

IMPORTANT !

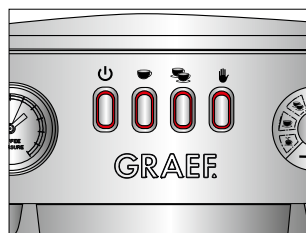
Il faut remplacer la cartouche de filtre à eau après chaque détartrage. Vous pouvez acheter des cartouches de filtre sur notre boutique en ligne à l'adresse www.graef.de à l'article n° 146242.



- Allumez l'appareil.

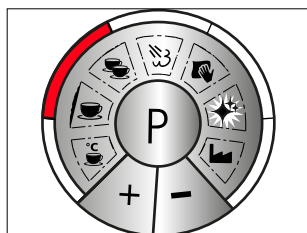


- L'appareil chauffe.

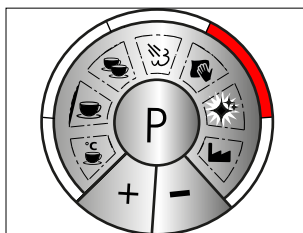


- L'appareil est prêt à l'emploi.

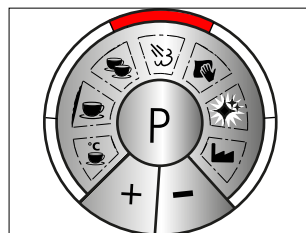
EXPLICATION DE LA FONCTION DE DÉTARTRAGE



- Détartrage Buse de vapeur

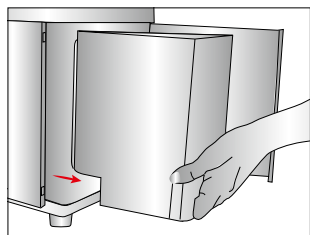


- Détartrage Buse d'eau chaude



- Détartrage Percolateur

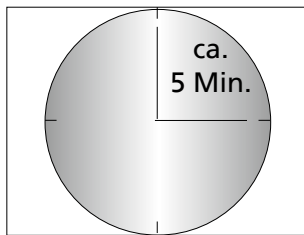
DÉTARTRAGE DE LA LANCE DE VAPEUR



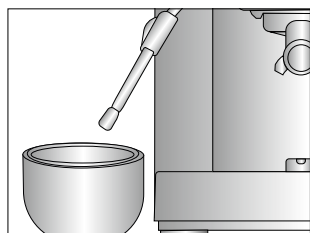
- Retirez le réservoir et remplissez-le d'1,7 litre d'eau fraîche.



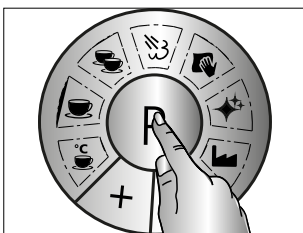
- Insérez deux pastilles de détartrage dans le réservoir.



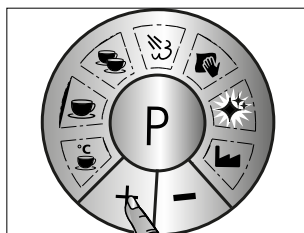
- Il lui faut env. 5 minutes pour se dissoudre dans l'eau.



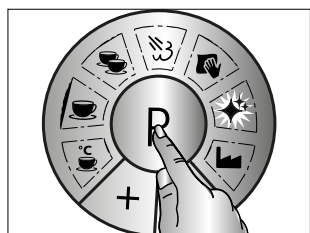
- Mettez un grand récipient sous la buse de vapeur.



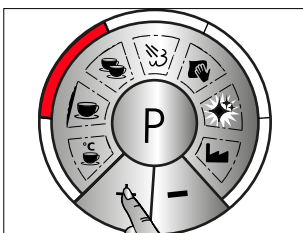
- Appuyez sur le bouton P.



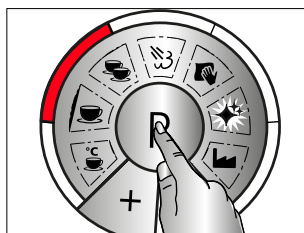
- Appuyez sur le bouton + jusqu'à ✨.



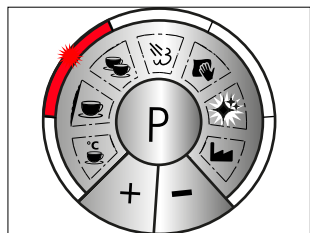
- Confirmez avec P.



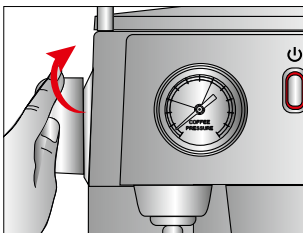
- Appuyez sur le - bouton



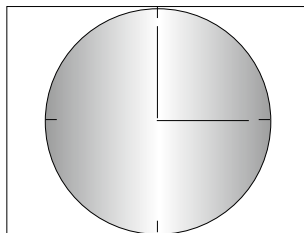
- Le bord droit s'allume, confirmez avec P.



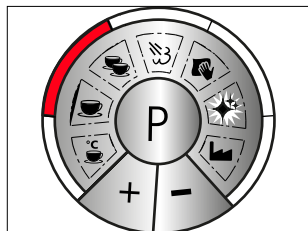
- 2 signaux sonores confirment le processus de détartrage.



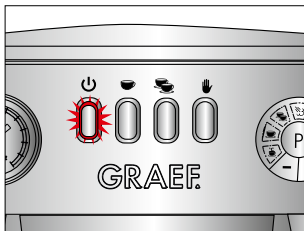
- Tournez le bouton rotatif sur.



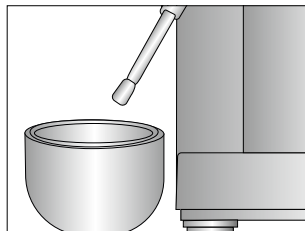
- Le processus de détartrage peut durer quelques minutes.



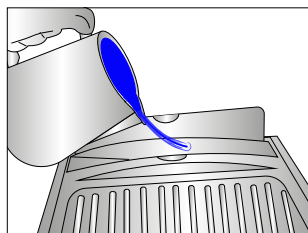
- Le bord reste allumé en rouge jusqu'à ce que le processus soit terminé.



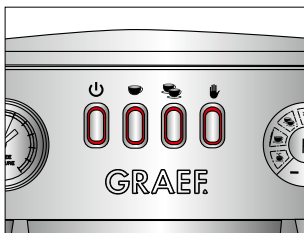
- Remettez le bouton rotatif en position fermée. L'appareil chauffe.



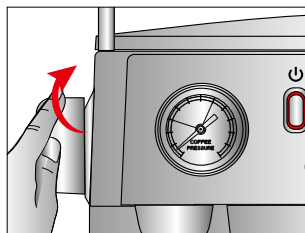
- Jetez le mélange de détartrage du récipient et remettez-le sous la buse de vapeur.



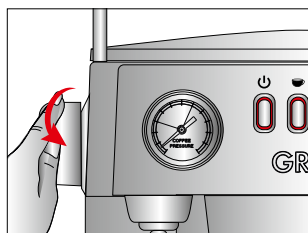
- Remplissez d'eau fraîche. (s'il y a encore de l'eau dans le réservoir, videz-la d'abord).



- Appareil prêt à l'emploi.



- Tournez le bouton rotatif sur.



- Tournez à nouveau le bouton rotatif après env. 40 secondes.

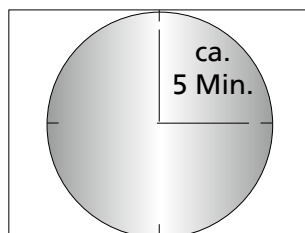
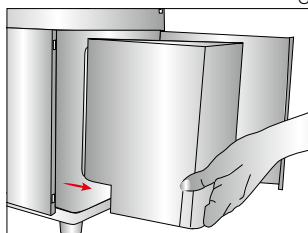
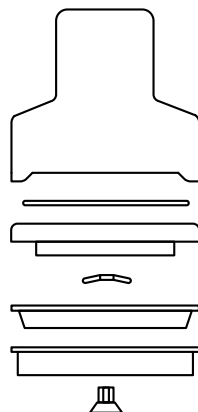
IMPORTANT !

- Pour arrêter le détartrage momentanément, par exemple, pour faire l'appoint en eau, appuyez sur la touche P. Pour poursuivre, appuyez à nouveau sur la touche P.
- Pour interrompre le détartrage, appuyez pendant env. 3 s sur la touche P.

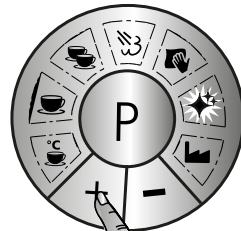
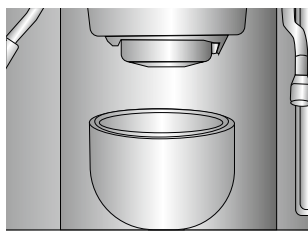
Restez à côté de l'appareil pendant le processus de détartrage.

DÉTARTRAGE DU PERCOLATEUR

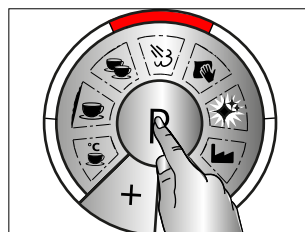
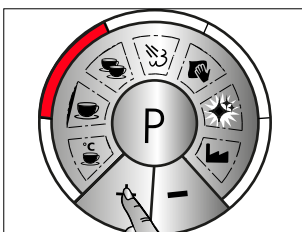
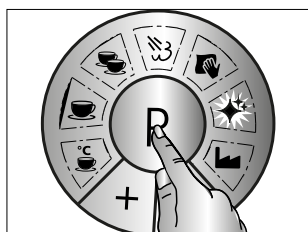
- Retirez le porte-filtre, le réservoir d'eau et le collecteur.
- Mettez la machine sur la face arrière.
- Saisissez une clé Allen de 2,5 mm et dévissez la vis qui se trouve en-dessous du percolateur.
- Retirez les 2 cribles et l'anneau d'étanchéité.
- Nettoyer les cribles et l'anneau d'étanchéité à l'eau courante.
- Faites-les bien sécher et entreposez-les ensemble avec la vis et la rondelle en lieu sûr.
- Prenez une petite brosse et nettoyez la zone du percolateur et retirez tous les résidus de café.
- Remettez l'appareil debout.
- Remettez le collecteur d'égouttement.



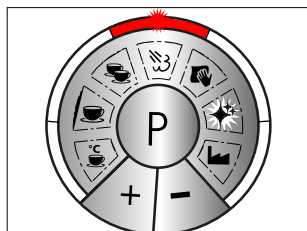
- Retirez le réservoir et remplissez 1000 ml d'eau fraîche dans le réservoir.
- Insérez une pastille de détartrage Graef dans le réservoir.
- Il lui faut env. 5 minutes pour se dissoudre dans l'eau.



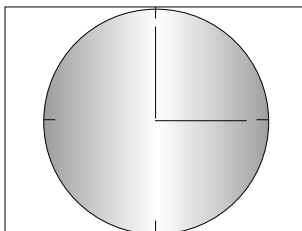
- Mettez un grand récipient (p. ex. un verre doseur) sous le percolateur.
- Appuyez sur le bouton P.
- Appuyez sur le bouton + jusqu'à ✨.



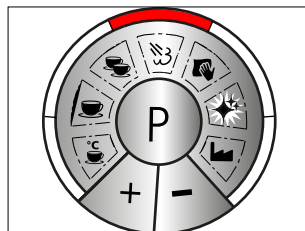
- Confirmez avec P.
- Appuyez sur le bouton +.
- Le bord supérieur s'allume, confirmez avec P.



- 2 signaux sonores confirment le processus de détartrage.



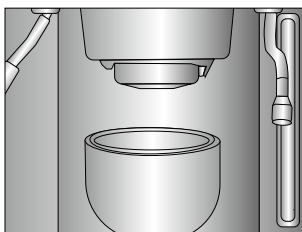
- Le processus de détartrage peut durer quelques minutes.



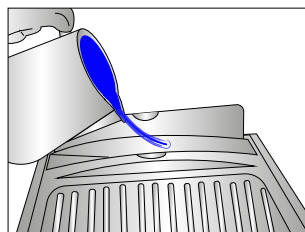
- Le bord reste allumé en rouge jusqu'à ce que le processus soit terminé.



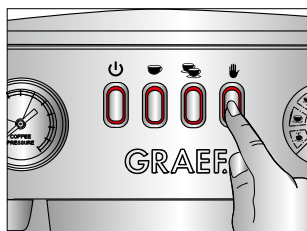
- Le détartrage est terminé, l'appareil chauffe.



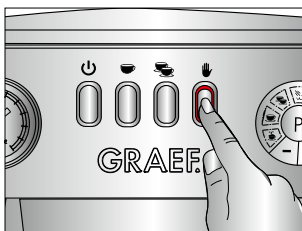
- Jetez le mélange et remettez la tasse sous le percolateur.



- Remplissez d'eau fraîche. (s'il y a encore de l'eau dans le réservoir, videz-la d'abord).



- Lorsque l'appareil est chaud, confirmez avec le bouton .



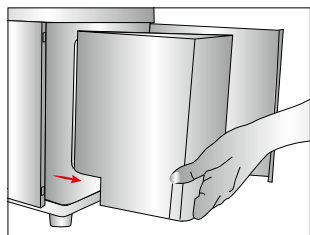
- Laissez l'eau s'écouler env. 40 secondes. Ensuite, appuyez à nouveau sur le bouton .

- Laissez la machine refroidir.
- Remettez maintenant le joint d'étanchéité et le filtre dans l'ordre inverse et vissez le filtre.

IMPORTANT !

- Pour arrêter le détartrage momentanément, par exemple, pour faire l'appoint en eau, appuyez sur la touche P. Pour poursuivre, appuyez à nouveau sur la touche P.
- Pour interrompre le détartrage, appuyez pendant env. 3 s sur la touche P.

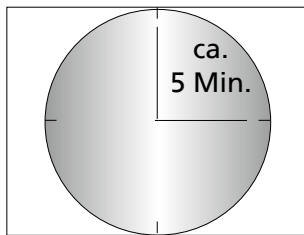
DÉTARTRAGE DE LA LANCE D'EAU CHAUDE



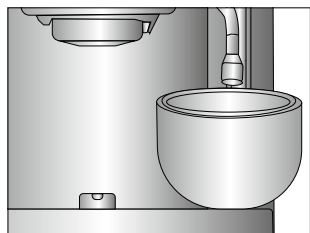
- Retirez le réservoir et remplissez-le d'1,7 litre d'eau fraîche.



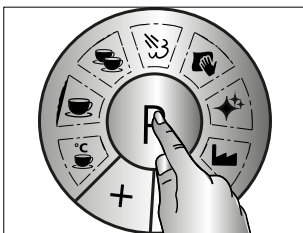
- Insérez deux pastilles de détartrage dans le réservoir.



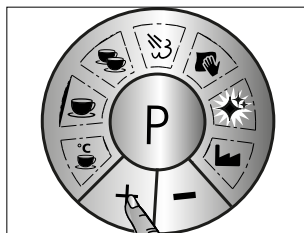
- Il lui faut env. 5 minutes pour se dissoudre dans l'eau.



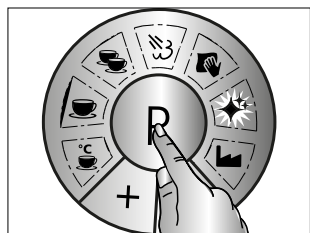
- Mettez un grand récipient sous la buse d'eau chaude.



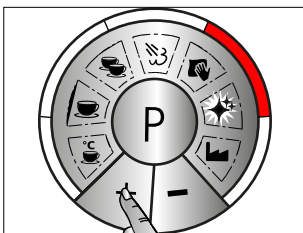
- Appuyez sur le bouton P.



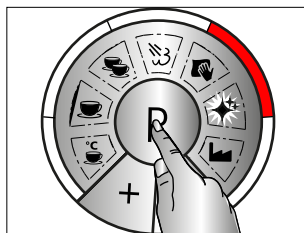
- Appuyez sur le bouton + jusqu'à ✨.



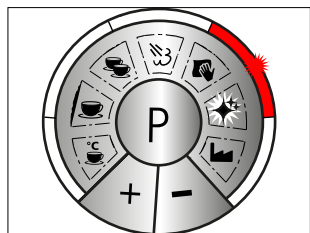
- Confirmez avec P.



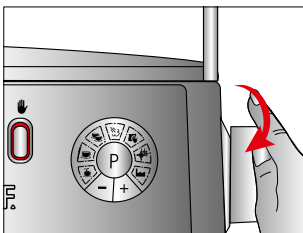
- Appuyez sur le bouton + 2 fois.



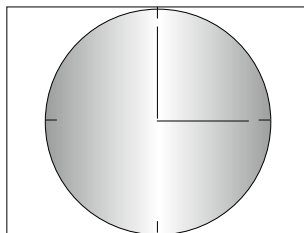
- Le bord droit s'allume, confirmez avec P.



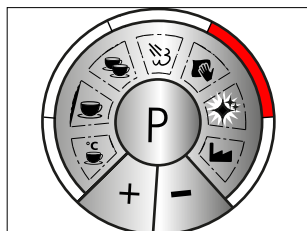
- 2 signaux sonores confirment le processus de détartrage.



- Tournez le bouton rotatif sur.



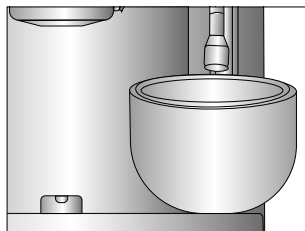
- Le processus de détartrage peut durer quelques minutes.



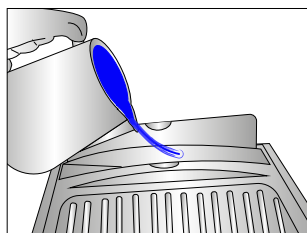
- Le bord reste allumé en rouge jusqu'à ce que le processus soit terminé.



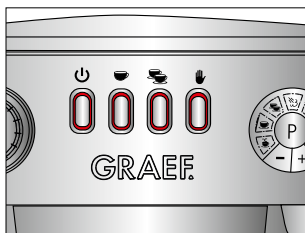
- Remettez le bouton rotatif en position fermée. L'appareil chauffe.



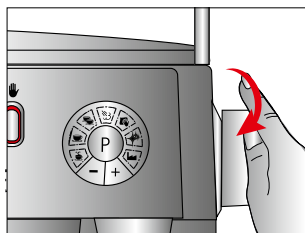
- Jetez le mélange de détartrage du récipient et remettez-le sous la buse d'eau chaude.



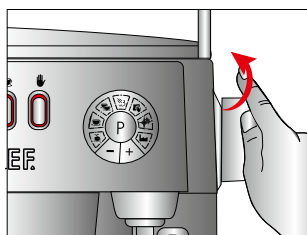
- Remplissez d'eau fraîche. (s'il y a encore de l'eau dans le réservoir, videz-la d'abord).



- Appareil prêt à l'emploi.



- Tournez le bouton rotatif sur.



- Après env. 40 secondes, remettez le bouton rotatif en place.

IMPORTANT !

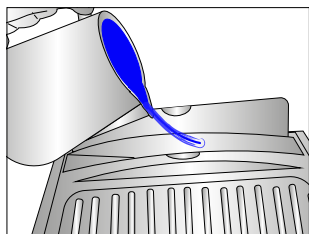
- Pour arrêter le détartrage momentanément, par exemple, pour faire l'appoint en eau, appuyez sur la touche P. Pour poursuivre, appuyez à nouveau sur la touche P.
- Pour interrompre le détartrage, appuyez pendant env. 3 s sur la touche P.

Installez une nouvelle cartouche de filtre à eau dans le réservoir d'eau.

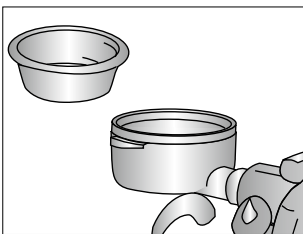
NETTOYAGE DU GROUPE D'INFUSION (RINÇAGE À CONTRE COURANT)

Nous vous recommandons d'effectuer un rétro-rinçage 1 x par semaine.

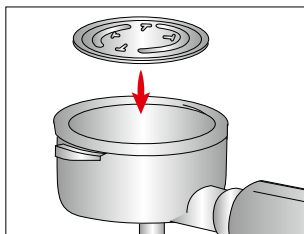
Pour le nettoyage, utilisez exclusivement des pastilles de nettoyage Graef qui sont spécialement adaptées à nos appareils. Vous pouvez en acheter sur notre boutique en ligne à l'adresse www.graef.de à l'article n° 145614 ou chez votre fournisseur spécialisé.



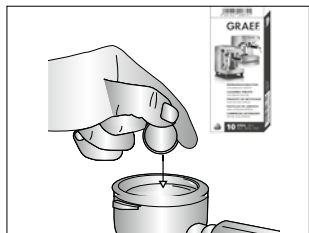
- Remplissez de 2,5 litres d'eau fraîche.



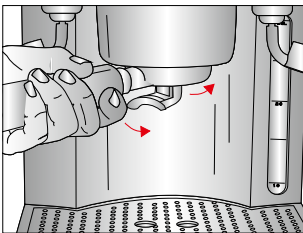
- Mettez le porte-filtre pour 2 tasses.



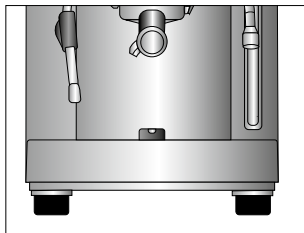
- Placez le filtre aveugle.



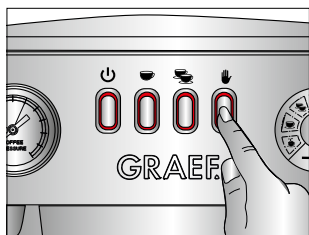
- Insérez une pastille de nettoyage Graef dans le porte-filtre.



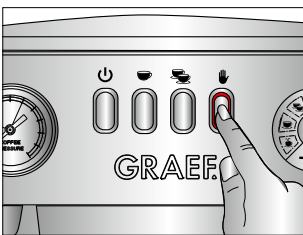
- Vissez le porte-filtre.



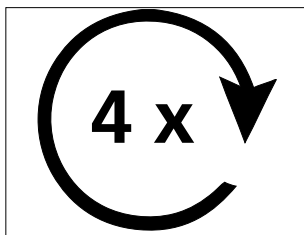
- Veillez à ce que l'égouttoir soit en place.



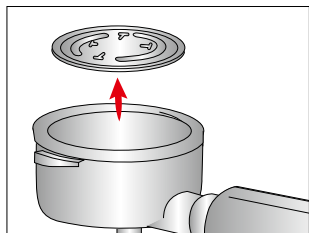
- Appuyez sur le bouton .



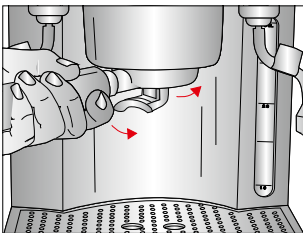
- Au bout de 10 secondes, appuyez à nouveau sur le bouton .



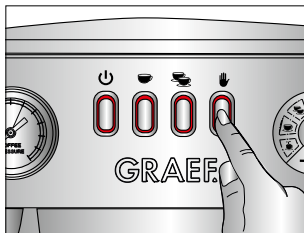
- Répétez cette étape 4 fois.



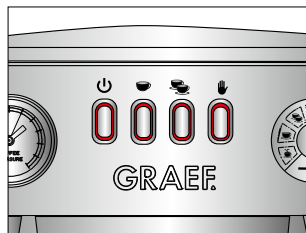
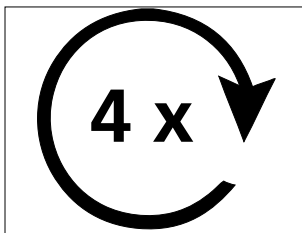
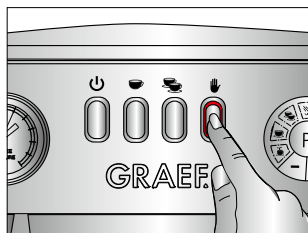
- Retirez le filtre aveugle.



- Vissez le porte-filtre.



- Appuyez sur le bouton .



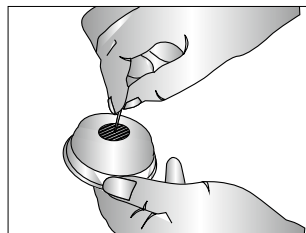
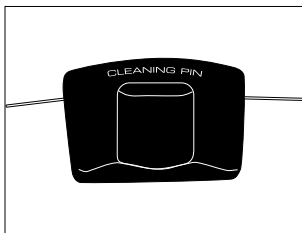
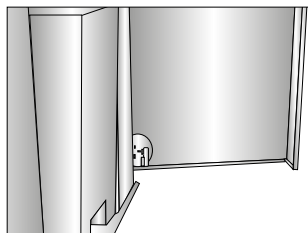
- Au bout de 10 secondes, appuyez à nouveau sur le bouton .
- Répétez cette étape 4 fois.
- Vous pouvez maintenant continuer à préparer des expressos comme d'habitude.

Remarque : Ensuite, videz le collecteur d'égouttement et remettez-le en place.

NETTOYER L'EXTÉRIEUR

- Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon souple et humide. En cas d'encrassement fort, un produit nettoyant léger peut être employé.
- Retirez le bac d'égouttement.
- Retirez la grille d'égouttement.
- Videz le bac d'égouttement.
- Nettoyez-les à l'eau courante.
- Ensuite, remettez en place le bac et la grille d'égouttement.

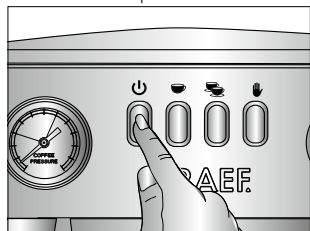
OUTILS DE NETTOYAGE



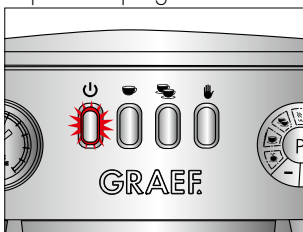
- Retirez l'outil de nettoyage. (derrière la porte)
- Nettoyer les trous des porte-filtres avec l'extrémité fine.

PROGRAMMATION

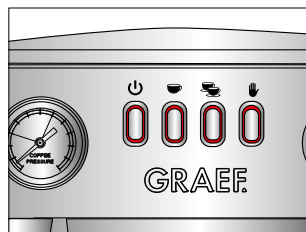
Vous avez la possibilité d'effectuer plusieurs programmations.



- Allumez l'appareil.

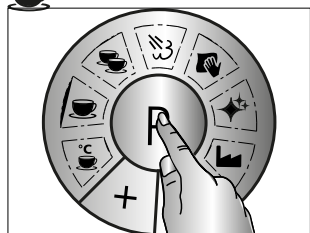


- L'appareil chauffe.

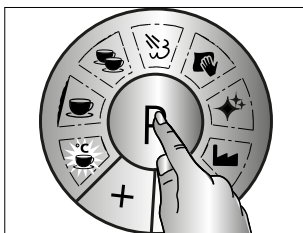


- L'appareil est prêt à l'emploi.

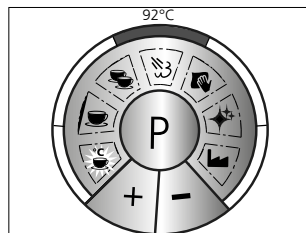
°C TEMPÉRATURE DU CAFÉ



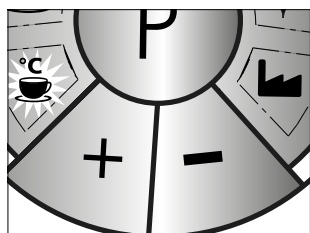
- Appuyez sur P.



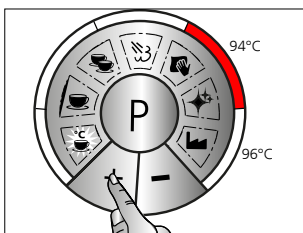
- Confirmez directement avec P.



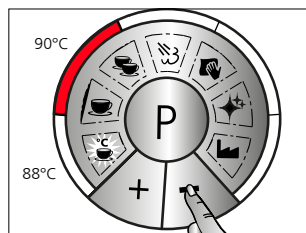
- Les réglages d'usine.



- Appuyez sur + et - pour régler la température.



- „+“ augmenter la température.



- „-“ abaisser la température.

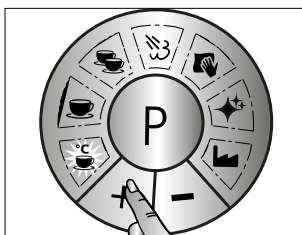


- Confirmez la température souhaitée avec P.

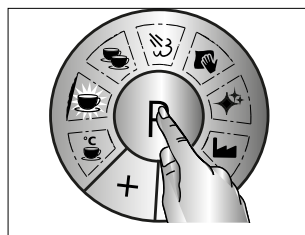
QUANTITÉ 1 TASSE



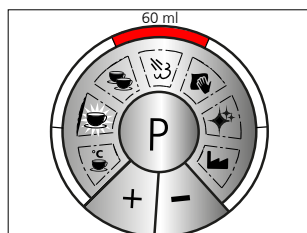
- Appuyez sur P.



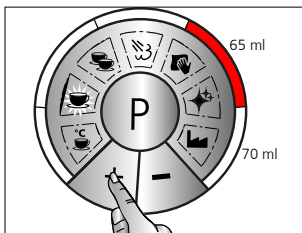
- Appuyez sur le bouton +.



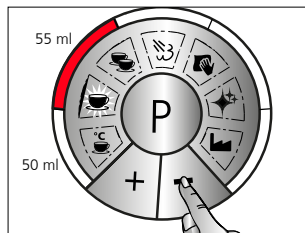
- Confirmez avec P.



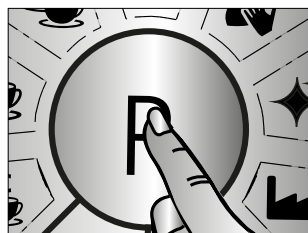
- Les réglages en usine.



- „+“ augmenter la quantité.



- „-“ diminuer la quantité.

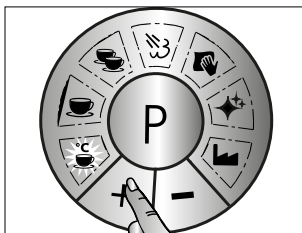


- Confirmez la quantité souhaitée avec P.

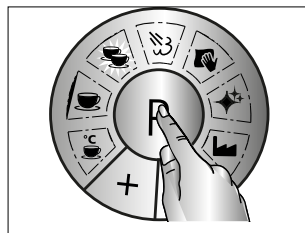
QUANTITÉ 2 TASSES



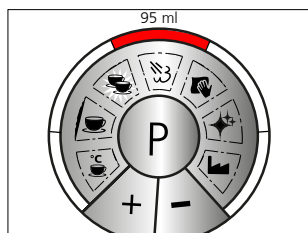
- Appuyez sur P.



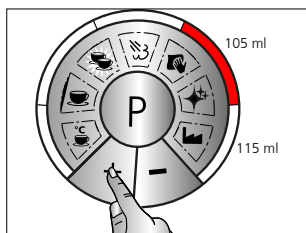
- Appuyez sur le bouton +.



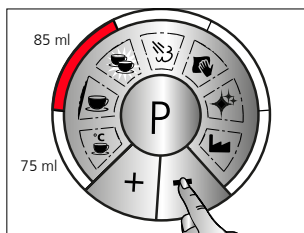
- Confirmez avec P.



- Les réglages en usine



- „+“ augmenter la quantité

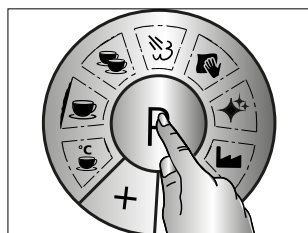


- „-“ diminuer la quantité

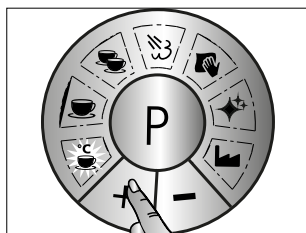


- Confirmez la quantité souhaitée avec P.

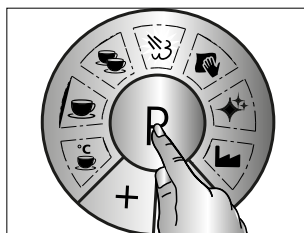
QUALITÉ DE LA VAPEUR (FRÉQUENCE DE POMPE)



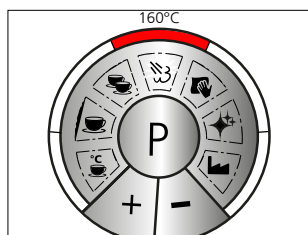
- Appuyez sur P.



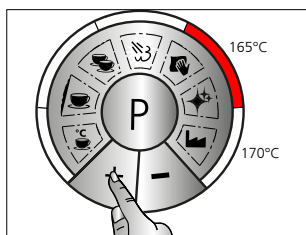
- Appuyez sur le bouton +.



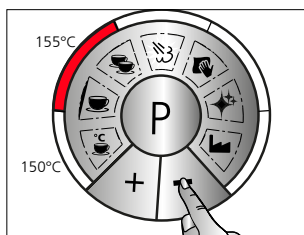
- Confirmez avec P.



- Réglage d'usine



- „+“ augmenter la fréquence de la pompe - vapeur plus humide



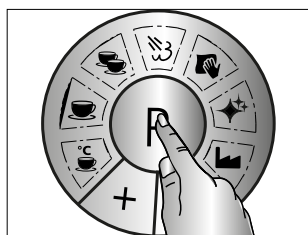
- „-“ diminuer la fréquence de la pompe - vapeur plus sèche.



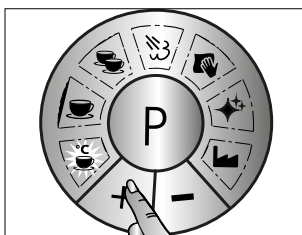
- Confirmez la fréquence souhaitée avec P.



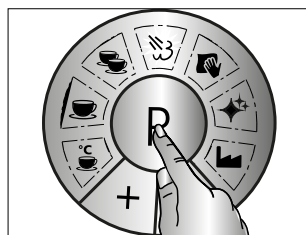
RAPPEL DE DÉTARTRAGE



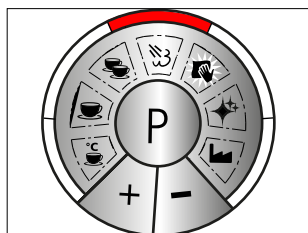
- Appuyez sur P.



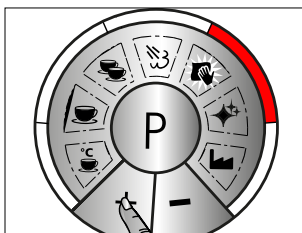
- Appuyez sur le bouton +.



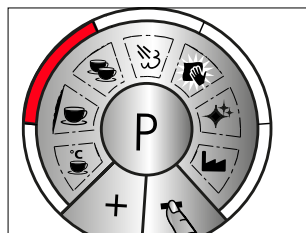
- Confirmez avec P.



- Réglage d'usine
25 litres



- „+“ augmenter la quantité
de débit à 50 litres

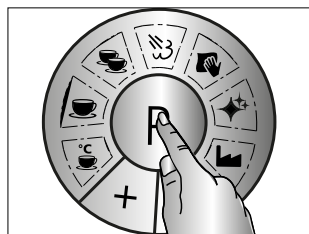


- „-“ abaisser la quantité de
débit à 12 litres

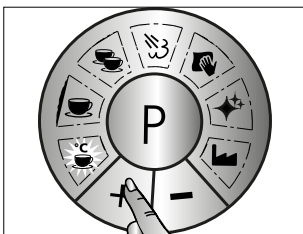


- Confirmez la quantité
souhaitée avec P.

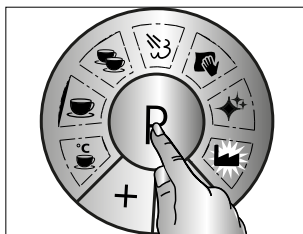
RÉGLAGE D'USINE



- Appuyez sur P.



- Appuyez sur le bouton +.



- Confirmez avec P.

DONNÉES TECHNIQUES

GRAEF

Art-Nr.: ES 902

220 V - 240 V ~ 2300 Watt - 2730 Watt
50 - 60 Hz

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
D-59757 Arnsberg



SERVICE CLIENTÈLE

Si votre appareil Graef présente un dommage, veuillez-vous adresser à votre marchand spécialisé ou au service clientèle de Graef +49 (0) 2932 - 9703677, ou envoyez-nous un courriel à l'adresse service@graef.de



ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

L'emballage protège l'appareil contre les dommages liés au transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés selon les points de vue techniques de recyclage et de l'absence de pollution de l'environnement et sont recyclables.

La réintroduction de l'emballage dans le circuit des matériaux économise des matières premières et réduit la production de déchets. Jetez les matériaux d'emballage dont vous n'avez plus besoin dans les points de collecte pour le recyclage portant le label « Point Vert ».

IMPORTANT !

Si possible, conservez l'emballage original de l'appareil pendant la durée de la garantie pour pouvoir emballer et transporter l'appareil de manière conforme en cas d'utilisation de la garantie.



ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

À la fin de sa durée de vie, le produit ne doit pas être jeté parmi les déchets ménagés habituels. Le symbole sur le produit et dans le mode d'emploi en atteste. Les matériaux peuvent être réemployés conformément à leur caractérisation. Par le réemploi, l'utilisation des matériaux ou d'autres formes d'utilisation des appareils usagés, vous participez activement à la protection de

notre environnement. Veuillez-vous adresser à votre municipalité pour connaître les points de collecte appropriés.

2 ANS DE GARANTIE

Nous fournissons une garantie fabricant pour ce produit, valable 24 mois à partir de la date d'achat, pour les défauts imputables à la fabrication ou aux matériaux. Vos droits de garantie légaux conformément au § 437 ff. BGB restent inchangés par cette règle, Les dommages entraînés par une utilisation ou un emploi non conforme ne sont pas couverts par la garantie, ainsi que les défauts qui influencent le fonctionnement et la valeur de l'appareil de manière minime. En outre, nous déclinons toute responsabilité en cas d'entretien et de détartrage manquants ou insuffisants. Dans ce cas, la garantie s'annule aussi. Utilisez exclusivement des pastilles de détartrage et de nettoyage Graef originales. En outre, les dommages dus au transport sont exclus de la responsabilité de garantie, dans la mesure où ils ne nous sont pas imputables. Nous déclinons toute responsabilité de garantie pour les dommages entraînés par une réparation effectuée par un tiers ou par une de nos filiales. En cas de réclamation de droit, nous décidons soit de réparer, soit de remplacer le produit défectueux par un produit en bon état de fonctionnement.

ACCESSOIRES

Des accessoires supplémentaires sont disponibles sur notre boutique en ligne www.graef.de ou chez votre fournisseur spécialisé.

Par ailleurs, plusieurs sortes de café sont également disponibles dans notre boutique en-ligne.

DE

EN

FR

NL

ES

DK

PL

INHOUDSOPGAVE

Espresso specialiteiten.....	118
Productbeschrijving	119
Voorwoord.....	120
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	120
Waarschuwingen	120
Algemene veiligheidsaanwijzingen	121
Gevaar door elektrische stroom.....	122
Gebruik volgens de voorschriften.....	122
Beperking van de aansprakelijkheid.....	123
Uitpakken	123
Eisen waaraan de opstelplaats moet voldoen	123
Elektrische aansluiting.....	124
Vóór de eerste ingebruikname	124
Herinnering ontkalken	124
Manometer.....	124
Bedienveld.....	126
Bedienveld programmering	126
Ingebruikname	127
Ontluchten.....	127
Vorbereiding	128
Espresso bereiding.....	129
 Eenvoudige espresso	129
 Dubbele espresso	130
Manuele espresso bereiding	131
Automatisch uitschakelen	132
Melk opschuimen.....	132
Heetwaterdispenser	134
 Ontkalking	135

Verklaring ontkalkfunctie	136
Ontkalking stoompijpje	136
Ontkalking zetkop	138
Ontkalking heetwaterpijpje.....	140
Reiniging van de zetgroep (terugspoeling)	142
Uitwendige reiniging.....	143
Schoonmaakgereedschap.....	143
Programmering.....	144
 Koffietemperatuur	144
 Aantal 1 kopje	145
 Aantal 2 kopjes.....	145
 Damp kwaliteit (pompfrequentie)	146
 Herinnering ontkalken	147
 Fabrieksinstelling	148
Technische gegevens.....	148
Klantendienst.....	148
 Verwijdering van de verpakking.....	148
 Verwijdering van het apparaat	148
2 jaar garantie.....	149
Accessoires.....	149

ESPRESSO SPECIALITEITEN

Espresso vormt de basis voor vele verschillende espresso varianten. We willen u hier graag de bekendste varianten voorstellen.



Ristretto

- Dezelfde hoeveelheid koffie als bij de espresso, halve hoeveelheid water.



Lungo

- Dezelfde hoeveelheid koffie als bij de espresso, dubbele hoeveelheid water.



Corretto

- Espresso met een schuittje alcohol bv. Grappa, Amaretto, Brandy etc.



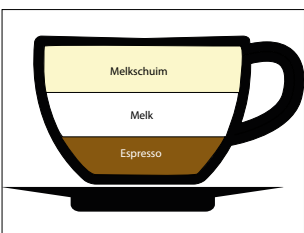
Doppio

- Dubbele espresso met dubbele hoeveelheid koffie en water



Macchiato

- Espresso met een muts van melkschuim



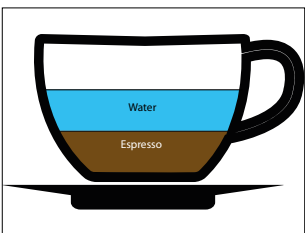
Cappuccino

- Espresso met opgeschuimde melk



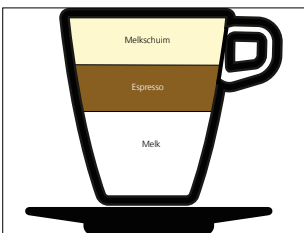
Caffé Latte

- Dubbele espresso met hete melk



Caffé Americano

- Espresso met dezelfde of dubbele hoeveelheid water aangevuld



Latte Macchiato

- 2/3 hete melk, 1/3 melkschuim en tot slot één espresso.

PRODUCTBESCHRIJVING

DE

EN

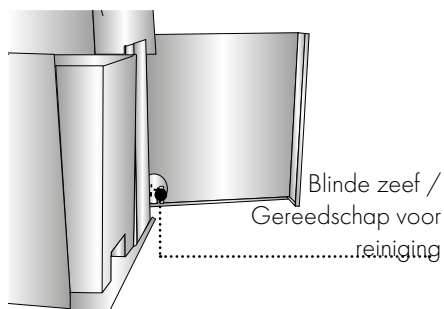
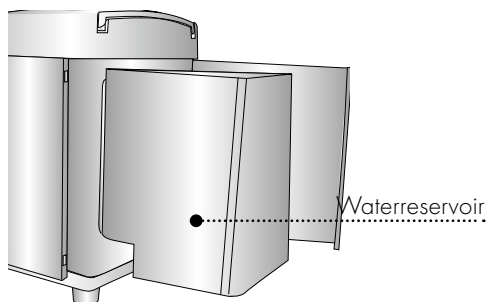
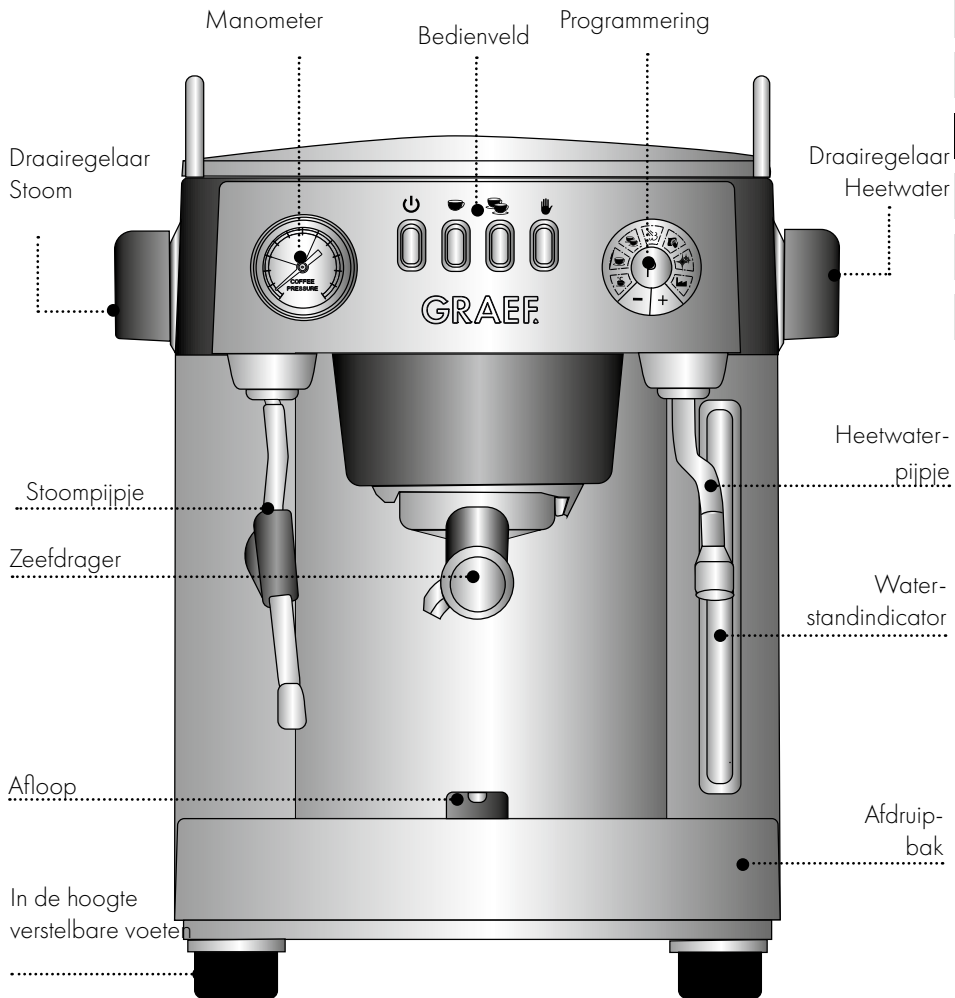
FR

NL

ES

DK

PL



VOORWOORD

Geachte klant,
met deze zeefdrager-espresso machine hebt u een goede keuze gemaakt. U hebt een erkend kwaliteitsproduct aangekocht. Wij danken voor uw aankoop en wensen u veel plezier met uw nieuwe Graef zeefdrager-espresso machine.

INFORMATIE BIJ DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Deze handleiding van de zeefdrager-espresso machine, (hierna apparaat genoemd) geeft u belangrijke aanwijzingen voor ingebruikname, veiligheid, doelmatige toepassing en onderhoud van uw apparaat.

De handleiding moet altijd nabij het apparaat ter beschikking staan. Ze moet door iedere persoon worden gelezen en gebruikt, die met

- Ingebruikname,
- bediening,
- fouten verhelpen en / of
- Reiniging

van het apparaat belast zijn.

Bewaar deze handleiding en geef ze met het apparaat aan de volgende eigenaar verder.

Deze handleiding kan geen rekening houden met elk denkbaar gebruik. Voor verdere informatie of bij problemen, welke in deze handleiding niet of onvoldoende gedetailleerd worden behandeld, kunt u contact opnemen met de Graef klantendienst of uw vakhandel.

WAARSCHUWINGEN

In de onderhavige handleiding worden de volgende waarschuwingen en signaalwoorden gebruikt:



WAARSCHUWING

Dit duidt een mogelijk gevaarlijke situatie aan. Veronachtzaming van de aanwijzingen kan tot ernstig lichamelijk letsel of zelfs tot de dood leiden.

VOORZICHTIG

Dit duidt een mogelijk gevaarlijke situatie aan. Veronachtzaming van de aanwijzingen kan tot materiële schade leiden.

BELANGRIJK!

Dit duidt gebruikstips en andere bijzonder belangrijke informatie aan!

ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Dit apparaat voldoet aan de relevante veiligheidsvoorschriften. Het niet doelmatig gebruik kan tot persoonlijk lichamelijk letsel en materiële schade leiden.

Neem voor de veilige omgang met het apparaat de volgende instructies in acht:

- Controleer het apparaat vóór gebruik op optisch uitwendige schade aan behuizing, aansluitsnoer en stekker. Neem geen beschadigd apparaat in bedrijf.
- Indien het aansluitsnoer beschadigd is mag ze alleen door de fabrikant, zijn klantendienst of een dergelijk gekwalificeerde persoon worden vervangen, om risico's te voorkomen.
- Reparaties mogen slechts worden uitgevoerd door een vakman of de Graef-klantendienst. Door ondeskundige reparatie kunnen aanmerkelijke gevaren ontstaan voor de gebruiker. Bovendien vervalt de garantieclaim.
- Defecte componenten mogen uitsluitend tegen originele reserveonderdelen worden vervangen. Slechts voor deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Dit apparaat kan ook door kinderen vanaf 8 jaar onder toezicht worden gebruikt alsook door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring, als ze in het veilig gebruik van het apparaat geïnstrueerd werden en de eruit resulterende risico's hebben verstaan. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en hierbij onder toezicht staan.
- Apparaat en aansluitsnoer moeten van kinderen jonger dan 8 jaar worden weggehouden.
- Kinderen dienen onder toezicht te staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat is er niet voor bestemd met een externe tijd klok of

een aparte afstandsbesturing te worden gebruikt.

- Het netsnoer altijd aan de stekker uit de contactdoos trekken, niet aan het snoer.
- Let erop dat het aansluitsnoer nergens blijft hangen. dit zou tot neervallen van het apparaat kunnen leiden.
- Verpakkingsmaterialen mogen niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat het gevaar van verstikken.

GEVAAR DOOR ELEKTRISCHE STROOM

WAARSCHUWING

Er bestaat levensgevaar als men in contact raakt met kabels of componenten die onder spanning staan!

Let op de volgende veiligheidsinstructies om een risico door elektrische stroom te voorkomen:

- Gebruik het apparaat niet als de snoer of de stekker beschadigd zijn.
- Laat in dit geval alvorens het apparaat verder te gebruiken door de Graef klantendienst of een geautoriseerde vakkracht een nieuw aansluitsnoer installeren.
- Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als spanningleidende aansluitingen worden aangeraakt of de elektrische en mechanische structuur wordt gewijzigd bestaat het gevaar van een stroomslag.
- Raak nooit aan onderdelen welke onder spanning zijn. Dit kan een elektrische stoot veroorzaken en zelfs tot de door leiden.

GEBRUIK VOLGENS DE VOORSCHRIFTEN

Dit apparaat is niet voor industrieel gebruik bestemd. Gebruik de zeefdrager-espresso machine alleen in gesloten ruimtes en gebruik enkel koud water. Gebruikt het apparaat alleen voor het bereiden van koffie, het opschuimen van melk en het verwarmen van water om potentiële gevaren te vermijden. Elk ander gebruik is niet toegestaan.

Dit apparaat is bestemd voor het gebruik in huishouden en dergelijke bereiken, zoals bv.:

- In personeel keukens van winkels en kantoren
- In landgoederen
- In hotels, motels en andere woonmogelijkheden
- In ontbijtpensions

BELANGRIJK!

- Alleen voor met huishoudelijk gebruik vergelijkbare doeleinden!

Elk ander of aanvullend gebruik geldt als niet doelmatig.

VOORZICHTIG

Een oneigenlijk en/of ander soort gebruik van het apparaat is gevaarlijk.

- Het apparaat uitsluitend doelmatig gebruiken.
- De in deze handleiding omschreven methoden naleven.

Eventuele schadeclaims voor oneigenlijk gebruik zijn uitgesloten.

Het risico heeft alleen de gebruiker.

BEPERKING VAN DE AANSPRAKELIJKHEID

Alle in deze handleiding verstrekte technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor de installatie, de werking en het onderhoud voldoen aan de actuele stand bij het ter perse gaan en geschieden te goeder trouw met inachtneming van onze ervaringen en kennis uit het verleden.

Van de gegevens, afbeeldingen en omschrijvingen in deze handleiding kunnen geen aanspraken worden ontleend.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade op grond van:

- het veronachtzamen van de handleiding
- oneigenlijk gebruik
- onvakkundige reparaties
- technische wijzigingen
- het gebruik van niet-toegestane reserveonderdelen.

Vertalingen zijn uitgevoerd naar beste weten. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor fouten in de vertaling. De oorspronkelijke Duitse tekst blijft echter verbindend.

UITPAKKEN

Uitpakken van het apparaat dient als volgt te worden uitgevoerd:

- Neem het apparaat uit de kartonnen doos.
- Verwijder alle verpakkingsdelen.
- Verwijder eventuele etiketten aan het apparaat (niet het typeplaatje).

EISEN WAARAAN DE OPSTELPLAATS MOET VOLDOEN

Voor een veilig en foutvrij bedrijf van het apparaat moet de opstelplaats voldoen aan de volgende vereisten:

- Het apparaat moet worden geplaatst op een stevige, vlakke, horizontale en slipvaste ondergrond met voldoende draagvermogen.
- Let erop dat het apparaat niet kan kiepen.
- Kies de opstelplaats zodanig dat kinderen het hete oppervlak van het apparaat of het snoer niet kunnen bereiken.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals bv. kookplaten of in de buurt ervan.
- Gebruik het apparaat nooit buiten en bewaar het op een droge plaats.
- Het apparaat is niet gepland voor de inbouw in een muur of een inbouwkast.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of vochtige omgeving.

- De contactdoos moet makkelijk te bereiken zijn opdat de snoer desnoods snel kan worden uitgetrokken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Voor een veilige en correcte werking van het apparaat moet er bij de elektrische aansluiting het volgende in acht worden genomen:

- Vergelijk vóór het aansluiten de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw elektrisch net. Deze gegevens moeten overeenstemmen zodat er geen schade aan het apparaat optreedt. Vraag in geval van twijfel een elektrische vakman.
- De contactdoos moet minstens beveiligd zijn met een 10-A veiligheidsschakelaar.
- Zorg ervoor dat het snoer niet beschadigd is en niet over hete vlakken of scherpe kanten wordt gelegd.
- Het snoer mag niet te strak zijn gespannen.
- De elektrische veiligheid is pas dan gewaarborgd als het aan een reglementair geïnstalleerde, geaarde veiligheidsstroomkring wordt aangesloten. Het gebruik aan een niet geaarde contactdoos is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie door een elektrische vakman controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken aarding werd veroorzaakt.

VÓÓR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

Reinig vóór het eerste gebruik de zeefdruager (niet het apparaat) en het waterreservoir onder stromend water opdat eventuele productieresten kunnen worden verwijderd.

HERINNERING ONTKALKEN

De fabrieksinstelling voor de ontkalkherinnering is ingesteld op 25 L. Na het verbruik knippen de ontkalkherinnering  Pas na een complete ontkalking van de 3 kringlopen doft het knippen, zie hiertoe ook het hoofdstuk „Ontkalking”.

Het aantal liter kan naar gebruik en hardheid van uw water gewijzigd worden.

12 L = (hard water boven 15° dH)

25 L = (middelhard water 7,3° dH tot 14° dH)

50 L = (zacht water tot 7,3° dH)

Uw exacte waterhardheid kunt u bij uw plaatselijke waterleidingsbedrijf navragen.

MANOMETER

Onderextractie:

Bij onderextractie krijgt u een zeer dunne, onderontwikkelde koffie met te weinig smaak. Hier werden te weinig bestanddelen opgelost. De koffie is zeer licht, of de crema is erg dun, niet aanwezig of de crema is heel licht met grote bellen.

- Zetdruk tot 9 bar
- Maalgraad te grof (valt vrij snel uit de uitworp, er zijn maar weinig klompjes of hoopjes te

zien. Het koffiemaalsel voelt behoorlijk grofkorrelig aan, als men het tussen de vingers wrijft)

DE

EN

FR

NL

ES

DK

PL

- Dosering te laag
- Koffiemaalsel ongelijkmatig in de zeefdrager verdeeld
- Aanpersdruk te licht
- Aandrukken ongelijkmatig
- Watertemperatuur te laag
- Bonen niet vers
- Koffiemaalsel niet vers (evt. te lang voorgemalen)

Optimale situatie

Bij een optimale extractie vloeit de espresso gelijkmatig, langzaam en dik "als honing" uit de uitloop in het kopje. De crema is dicht en donker- tot goudbruin.

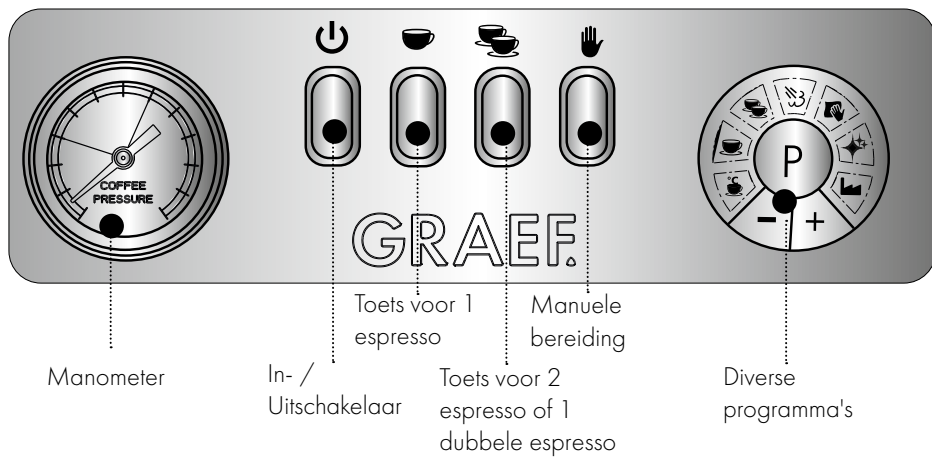
- Zetdruk tussen 9 en 10 bar
- Aanpersdruk ca. 15 kg.
- Koffiemaalsel gelijkmatig in de zeefdrager verdeeld
- Optimale maalgraad, niet te fijn, niet te grof
- Optimale watertemperatuur, niet te koud, niet te heet
- Bonen vers
- Koffiemaalsel vers gemalen

Overextractie:

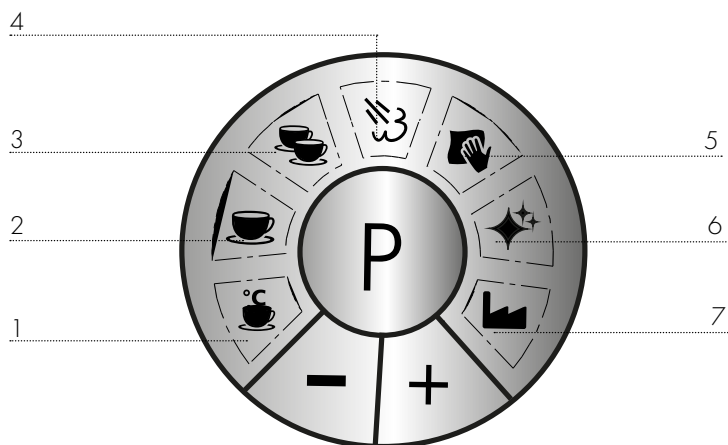
Bij een overextractie worden teveel bittere stoffen uit de koffie opgelost. De koffie is zeer donker, de crema is donkerbruin tot roodachtig en smaakt zeer onaangenaam en bitter, of zelfs verbrand. De tekening op de crema is ongelijkmatig, er zijn lichte vlekken tussen de donkerder delen.

- Zetdruk meer dan 10 bar
- Maalgraad te fijn (valt eerder langzaam uit de uitworp, deels in grote brokken of klonten)
- Dosering te hoog
- Aanpersdruk te krachtig
- Watertemperatuur te hoog
- Koffiemaalsel voor de bereiding te lang in de zetkop vastgezet

BEDIENVELD



BEDIENVELD PROGRAMMERING



1. Espresso temperatuur
2. Espresso volume voor 1 kopje
3. Espresso volume voor 2 kopjes
4. Vochtigheid
5. Instelling van hardheid
6. Ontkalking
7. Fabrieksinstelling

INGEBRUIKNAME

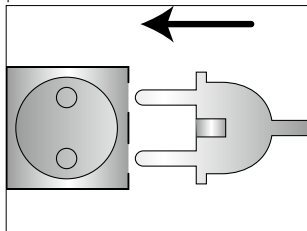
VOORZICHTIG

Let op de volgende veiligheidsinstructies om risico's en materiële schade te voorkomen:

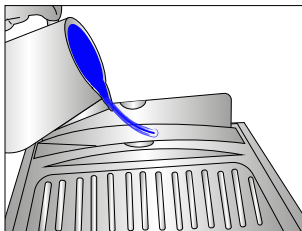
- Tijdens het gebruik wordt de buitenkant heet.
- Controleer vóór de bereiding van de espresso of de zeefdrager goed bevestigd is.
- Na het inschakelen dampt het apparaat af. Dit is geen fout van het apparaat.

ONTLUCHTEN

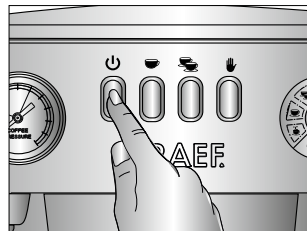
Indicatie: Vóór de eerste ingebruikname of na het langer niet te hebben gebruikt moet het apparaat worden ontluicht.



- Steek de stekker in het stopcontact



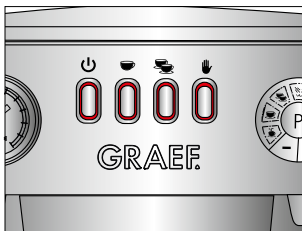
- Vul het waterreservoir met vers water.



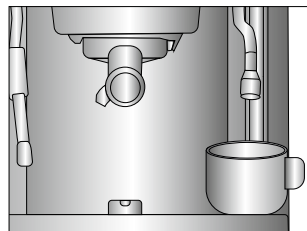
- Schakel het apparaat aan .



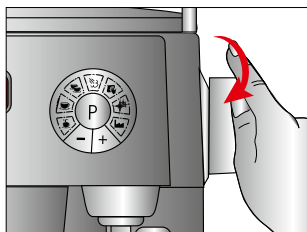
- Apparaat warmt op.



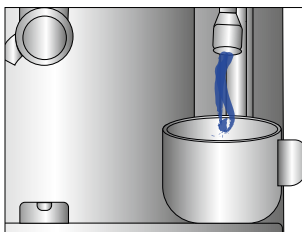
- Apparaat is gereed voor gebruik.



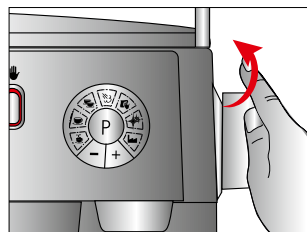
- Zet een kopje of een glas onder het **heetwater-pijpje**.



- Draai de draairegelaar open.



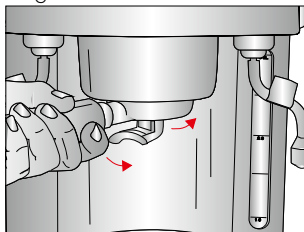
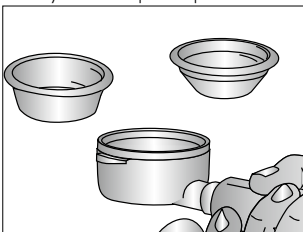
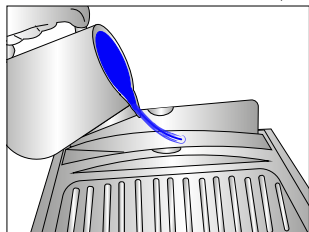
- Laat de lucht ontsnappen tot een constante waterstraal doorloopt.



- Draai de draairegelaar weer dicht.

VOORBEREIDING

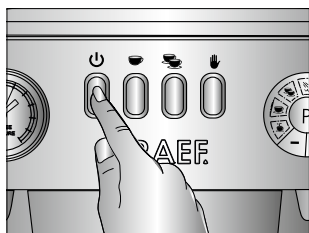
Indicatie: Na elke keer opnieuw inschakelen voert u een lege zetting uit (zonder koffiemaalsel) zoals hieronder beschreven, om het systeem op temperatuur te brengen.



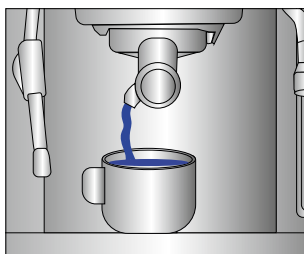
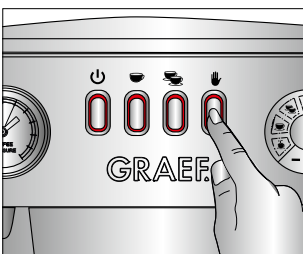
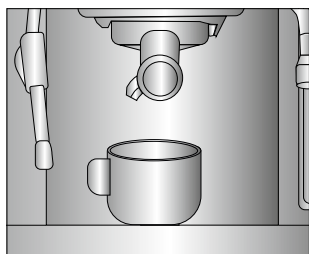
- Vul vers water in het water-reservoir. Maximaal 3 liter.
- Zet de gewenste zeefinzet in.
- Klem de zeefdrager zonder koffiemaalsel in (van links naar rechts).

VOORZICHTIG

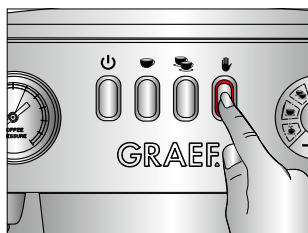
Gebruik voor het bewegen van de spuitkoppen steeds de grepen. Raak de spuitkoppen na gebruik nooit aan het pipje aan, deze worden heet.



- Schakel het apparaat aan .
- Het apparaat warmt op.
- Het apparaat is gereed voor gebruik.



- Plaats een kopje onder de uitloop.
- Druk op de  knop.
- Laat het kopje half vol lopen om het systeem op temperatuur te brengen.



- Druk vervolgens de  toets om het proces te beëindigen.

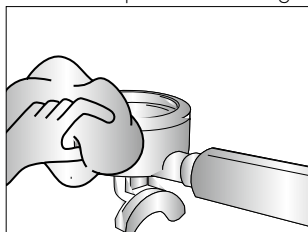
ESPRESSO BEREIDING

BELANGRIJK!

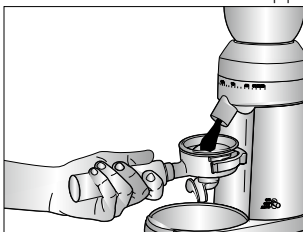
- Let erop dat er steeds voldoende water in het reservoir is.
- Let erop dat het waterreservoir steeds correct is ingezet.

EENVOUDIGE ESPRESSO

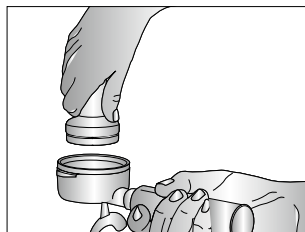
Indicatie: Om de zeefdrager, het systeem en het kopje te verwarmen zie voorbereiding. Erna start u de espresso bereiding. Plaats de zeefinzet voor 1 kopje.



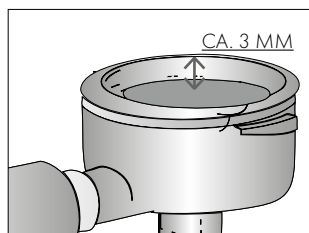
- Droog de zeefdrager na de voorbereiding af.



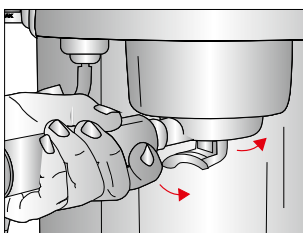
- Maal de koffie in de zeefdrager (tot de zeef vol is).



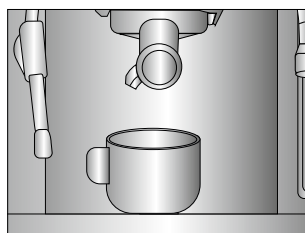
- Druk het koffiemeel met de bijliggende tamper stevig aan.



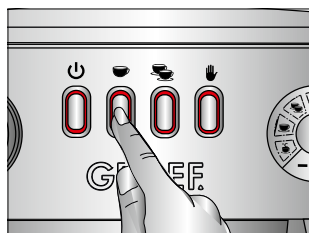
- De afstand tussen de bovenkant en het koffiemeel moet ongev. 3 mm bedragen.



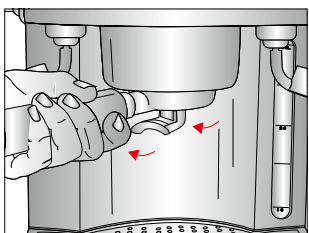
- Veeg het overtollige koffiemeel van de rand en klem de zeefdrager in.



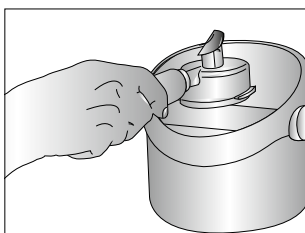
- Plaats een kopje onder de uitloop.



- Druk op de  knop.



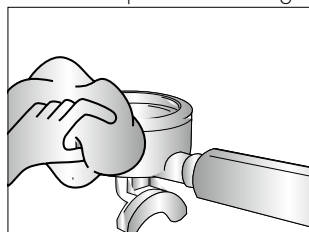
- Na einde van het proces verwijdt u de zeefdrager.



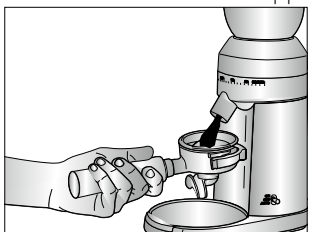
- Klop het koffiemeel in een afvalbak af (niet inbegrepen in leveringsomvang)

DUBBELE ESPRESSO

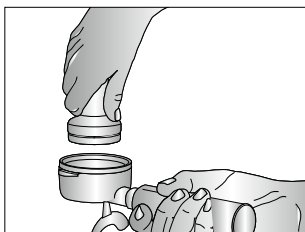
Indicatie: Om de zeefdrager, het systeem en het kopje te verwarmen zie voorbereiding. Erna start u de espresso bereiding. Plaats de zeefinzet voor 2 kopjes in.



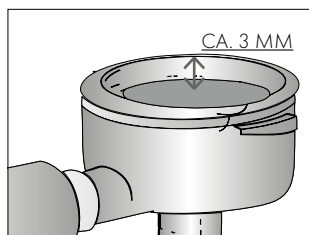
- Droog de zeefdrager na de voorbereiding af.



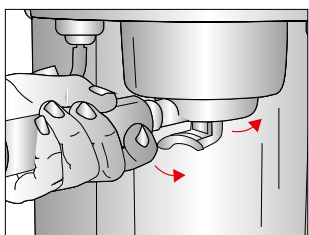
- Maal de koffie in de zeefdrager (tot de zeef vol is).



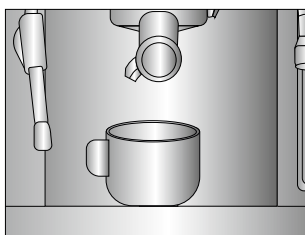
- Druk het koffiemeel met de bijliggende tamper stevig aan.



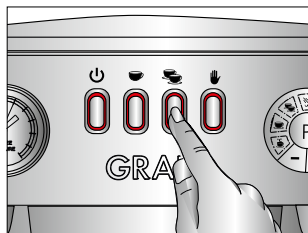
- De afstand tussen de bovenkant en het koffiemaalsel moet ongev. 3 mm bedragen.



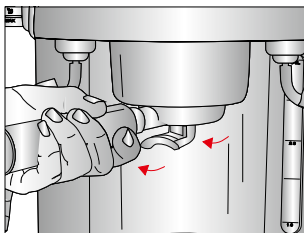
- Veeg het overtollige koffiemeel van de rand en klem de zeefdrager in.



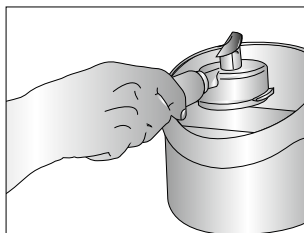
- Plaats een kopje onder de uitloop.



- Druk de  toets.



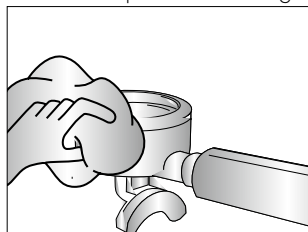
- Na einde van het proces verwijdt u de zeefdrager.



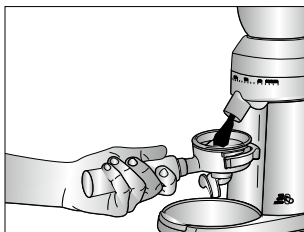
- Klop het koffiemeel in een afvalbak af (niet inbegrepen in leveringsomvang)

MANUELE ESPRESSO BEREIDING

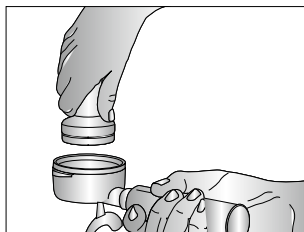
Indicatie: Om de zeefdrager, het systeem en de koppen te verwarmen zie voorbereiding. Erna start u de espresso bereiding.



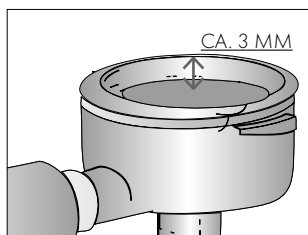
- Droog de zeefdrager na de voorbereiding af.



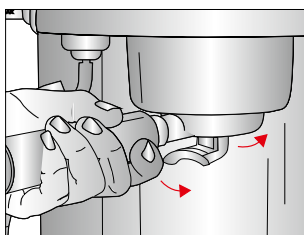
- Maal de koffie in de zeefdrager (tot de zeef vol is).



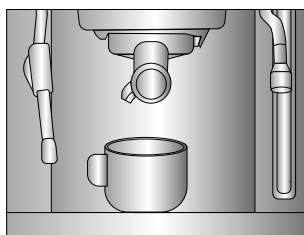
- Druk het koffiemeel met de bijliggende tamper stevig aan.



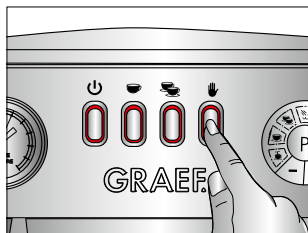
- De afstand tussen de bovenkant en het koffiemaalsel moet ongev. 3 mm bedragen.



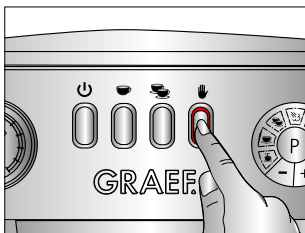
- Veeg het overtollige koffiemeel van de rand en klem de zeefdrager in.



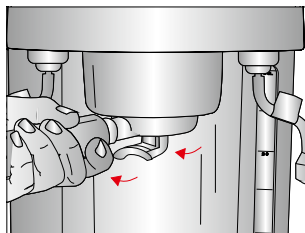
- Plaats een kopje onder de uitloop.



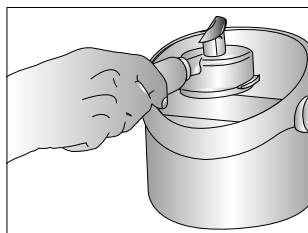
- Druk op de  knop.



- Na bereiken van de gewenste hoeveelheid koffie drukt u weer de  toets in.



- Neem de zeefdager eruit.



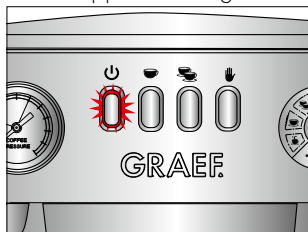
- Klop het koffiemeel in een afvalbak af (niet inbegrepen in leveringsomvang)

AUTOMATISCH UITSCHAKELEN

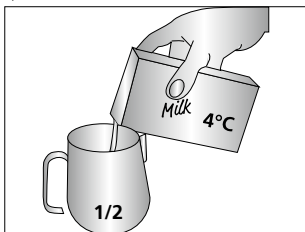
Om energie te besparen, schakelt het apparaat na ca. 30 minuten uit als het niet wordt gebruikt. (verordening van de EG commissie)

MELK OPSCHUIMEN

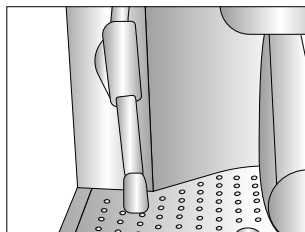
Als het apparaat is uitgeschakeld, schakel het aan .



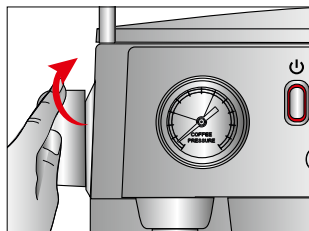
- Apparaat warmt op.



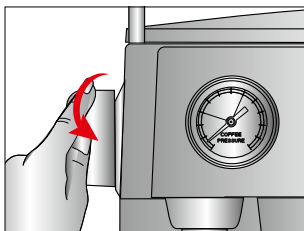
- Vul koude melk in de melkkan.



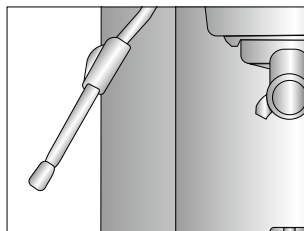
- Houd de spuitkop boven het afdruiiprooster.



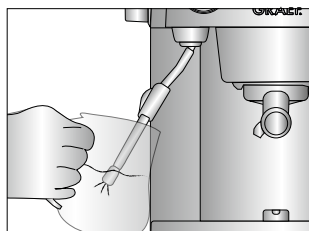
- Stel de draairegelaar op open en laat het condenswater ontwijken.



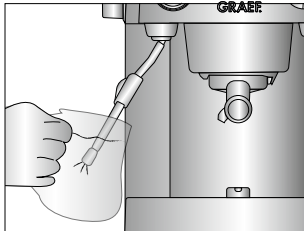
- Nadat het condenswater is ontweken draait u de draairegelaar weer dicht.



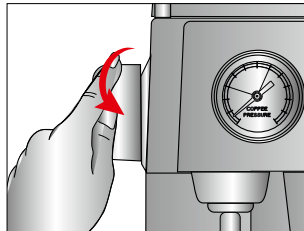
- Zwenk de spuitkop naar buiten.



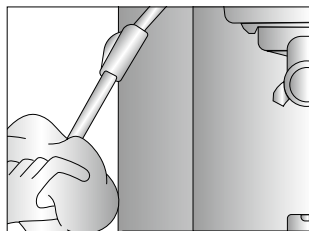
- Draai de draairegelaar open en houdt de melkan licht schuin.



- Breng de melkan omlaag zodra de melk omhoog komt.



- Na einde van het proces draait u de draairegelaar weer dicht.



- Veeg de spuitkop na voldoende koeling af met een vochtige doek. Deze kan meteen na gebruik heel heet zijn.

WAARSCHUWING

- Gebruik voor het opschuimen van melk alleen de bijgevoegde melkan of een groter reservoir. Gebruik geen kopje. Door de overschuimende melk kunnen er verbrandingen ontstaan.
- Richt de stoompijp nooit tegen uzelf of op andere personen. Er bestaat het risico van verbranding.

Gelieve in acht te nemen:

Als de melk op boven 70°C wordt verhit zakt het schuim zeer snel weer in elkaar en het drankje smaakt later te zoet of zelfs naar verbrande melk.

Tips voor melk opschuimen

De fases „trekken” en „rollen”

- Als eerste, de "trekfase": om de lucht er onder te krijgen, zet u de stoompijp net onder het oppervlak van de melk.
- De juiste positie hebt u bereikt wanneer u een "slurpend geluid" hoort.
- Dit kan tijdelijk ophouden, omdat het oppervlak van de melk in beweging is.
- Nu komt de "rolfase".
- Zodra het volume van de melk toeneemt, schuift u het stoompijpje in de melk.
- Nadat de kan heet wordt, draait u de draairegelaar dicht.
- Na het schuimen slaat u de melkkan kort op het tafelblad om de laatste grove luchtballen te verwijderen.
- Rondraaien helpt ook om schuim gelijkmatig te verdelen.
- Maak het stoompijpje meteen na het einde van het proces schoon met een vochtige doek. Laat echter de buis even afkoelen, omdat deze heet wordt.
- Reinig het stoompijpje ook met een korte stoomstoot zodat de melkresten uit de stoompijp geblazen worden.

Om te oefenen kunt u de volgende methode gebruiken:

- Vul koud water in het melkkannetje.
- Voeg een druppel afwasmiddel toe.
- Schuim dit op, zoals hierboven beschreven is.
- Als men goed opschuimt, ziet het mengsel er uit als echt melkschuim.
- **Dit mengsel niet drinken!**

HEETWATERDISPENSER

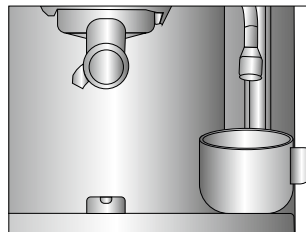
Als het apparaat is uitgeschakeld, schakel het aan .



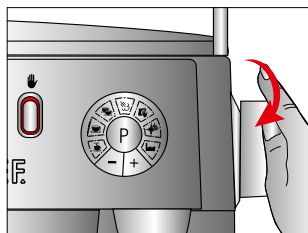
- Het apparaat warmt op.



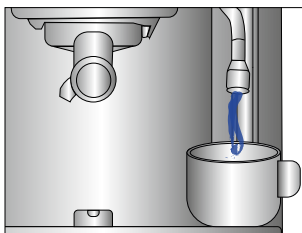
- Het apparaat is gereed voor gebruik.



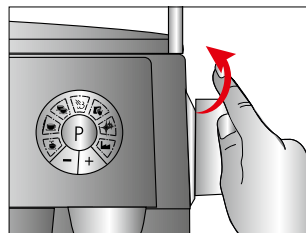
- Zet een kopje onder het heetwaterpijpje.



- Draai de draairegelaar open.



- Water vloeit in het kopje.



- Na einde van het proces draait u de draairegelaar weer dicht.

✦ ONTKALKING

Voer regelmatig een ontkalking uit, uiterlijk als op de ontkalkherinnering  knipperen. Gebruik voor het ontkalken uitsluitend de Graef-ontkalkingstabletten deze werden specifiek op onze apparaten afgestemd. U kunt ze via onze onlineshop via www.graef.de onder artikel nr. 145618 verkrijgen of bij uw vakhandelaar.

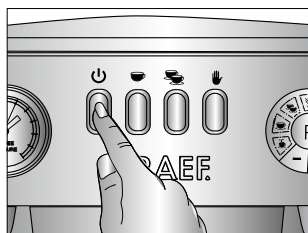
BELANGRIJK!

Voor ontbrekende of onvoldoende ontkalking aanvaarden wij geen aansprakelijkheid. In dit geval vervalt de garantie.

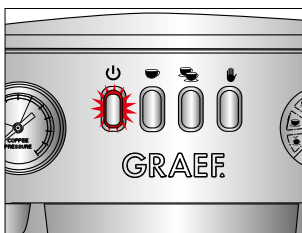
- Verwijder de waterfilterpatroon uit het waterreservoir.

BELANGRIJK!

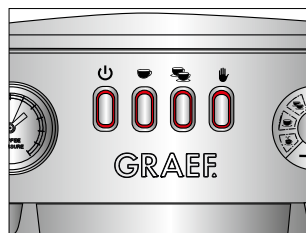
De waterfilterpatroon dient na elke ontkalking te worden ver vangen. U kunt de reserve filterpatronen via onze onlineshop via www.graef.de onder artikel nr. 146242 verkrijgen.



- Schakel het apparaat aan.

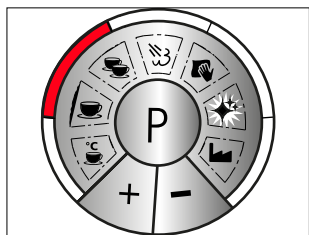


- Het apparaat warmt op.

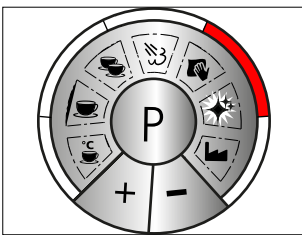


- Het apparaat is gereed voor gebruik.

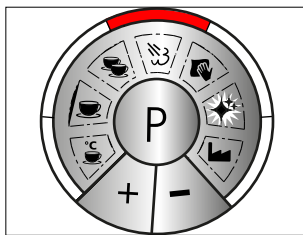
VERKLARING ONTKALKFUNCTIE



- Ontkalking Stoompijpje

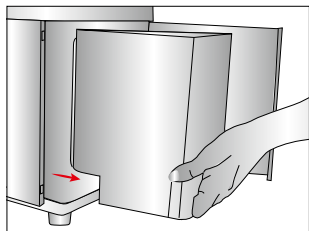


- Ontkalking Heetwaterpijpje



- Ontkalking Broeikop

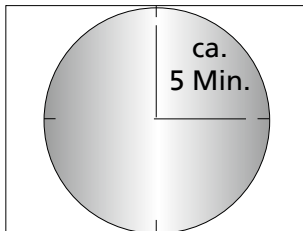
ONTKALKING STOOMPIJPJE



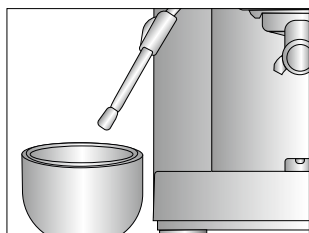
- Verwijder het waterreservoir en vul 1,7 liter vers water in.



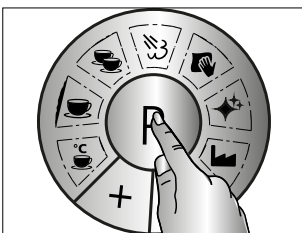
- Doe twee ontkalkingstabletten in het reservoir.



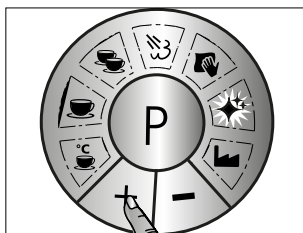
- Dit heeft ca. 5 minuten nodig om op te lossen in het water.



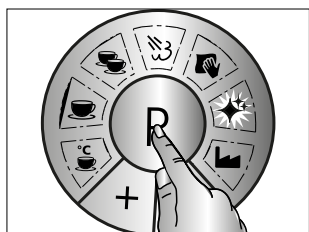
- Plaats een groot vat onder de stoompijp.



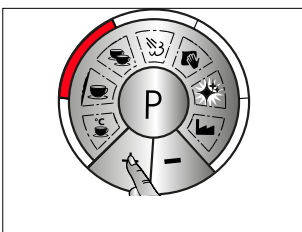
- Druk de P-toets.



- Druk de + toets tot ✨.



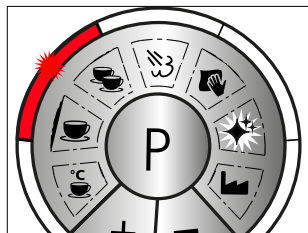
- Bevestig met P.



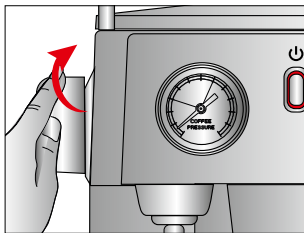
- Druk op de - knop



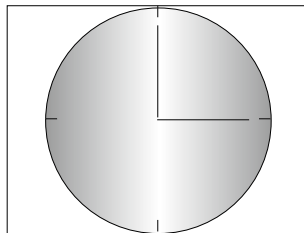
- De linker rand is verlicht, bevestig met P.



- 2 piep tonen bevestigen het ontkalkingsproces.



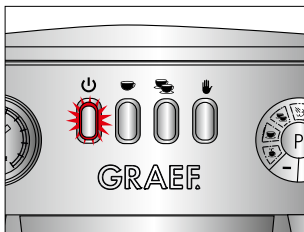
- Draai de draairegelaar open.



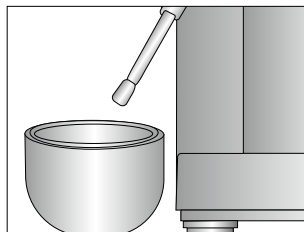
- Het ontkalkingsproces kan enkele minuten duren.



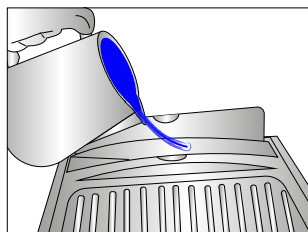
- De rand blijft zo lang rood verlicht tot het proces is voltooid.



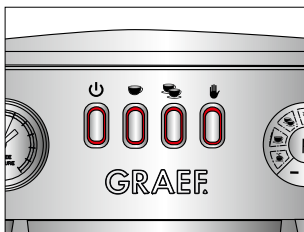
- Draai de draairegelaar weer dicht. Apparaat warmt op.



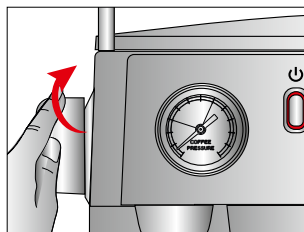
- Giet het ontkalkingsmengsel uit het reservoir en plaats dit reservoir weer onder de spuitkop.



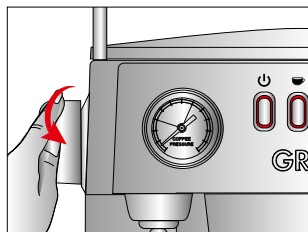
- Vul met vers water. (Indien er nog water in het reservoir was, dit eerst weggieten).



- Apparaat is gereed voor gebruik.



- Draai de draairegelaar open.



- Draai de draairegelaar na ca. 40 seconden weer dicht.

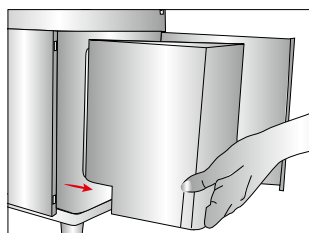
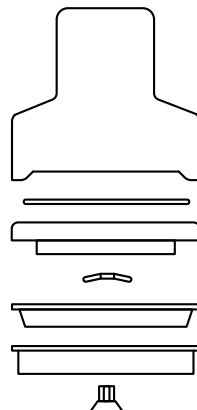
BELANGRIJK!

- Druk de P-toets om de ontkalking tussentijds te stoppen, bv. om water op te vullen. Druk opnieuw de P-toets om verder te gaan.
- Druk de P-toets ongeveer 3 sec. om de ontkalking te stoppen.

Blijf tijdens het ontkalkingsproces bij het apparaat staan.

ONTKALKING ZETKOP

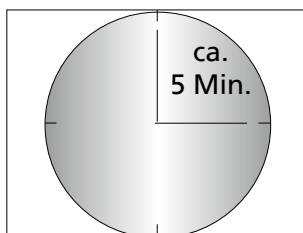
- Verwijder de zeefdrager, het waterreservoir en de afdruiptak.
- Leg de machine op de achterkant.
- Neem een inbussleutel van 2,5 mm en draai de schroef onder de zetkop los.
- Verwijder de 2 zeven en de afdichtingsring.
- Reinig de zeven en de afdichtingsring onder stromend water.
- Droog deze goed af en leg ze samen met de schroef en afsluitring op een veilige plek.
- Neem een klein borsteltje en reinig het gebied van de zetkop en verwijder alle oude koffieresten.
- Zet het apparaat weer rechtop.
- Plaats de afdruiptak weer.



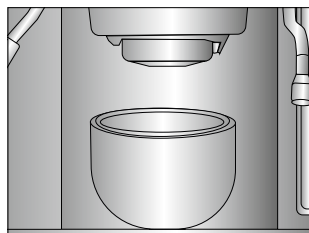
- Verwijder het reservoir en vul 1000 ml vers water in het reservoir.



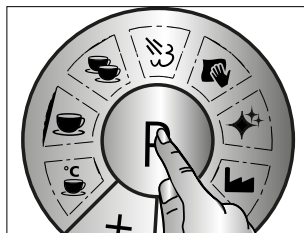
- Doe een Graef ontkalkingstablet in het reservoir.



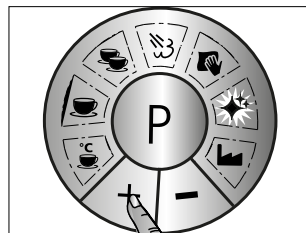
- Dit heeft ca. 5 minuten nodig om op te lossen in het water.



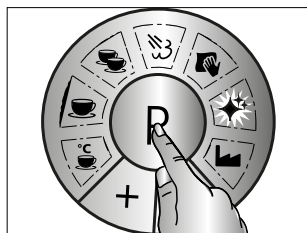
- Plaats een groot vat (bv. een maatbeker) onder de zetkop.



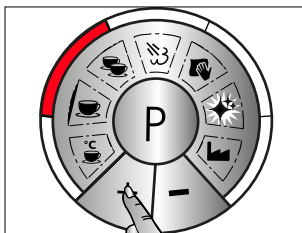
- Druk de P-toets.



- Druk de P-toets tot ✨.



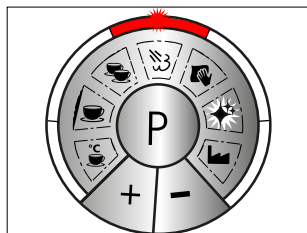
- Bevestig met P.



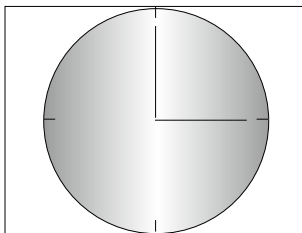
- Druk de + toets.



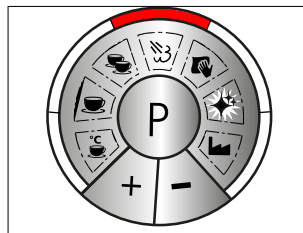
- De bovenste rand is verlicht, bevestig met P.



- 2 piep tonen bevestigen het ontkalkingsproces.



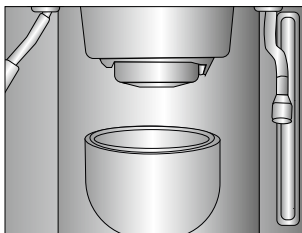
- Het ontkalkingsproces kan enkele minuten duren.



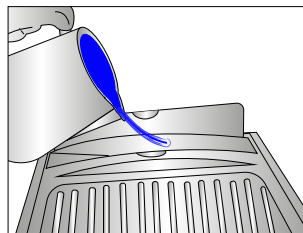
- De rand blijft zo lang rood verlicht tot het proces is voltooid.



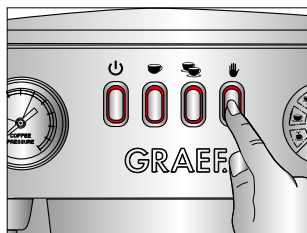
- Het ontkalkingsproces is voltooid, het apparaat warmt op.



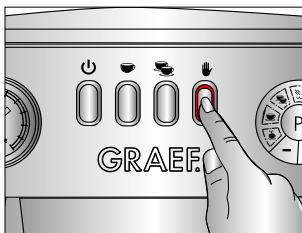
- Giet het mengsel weg en plaats het kopje weer onder de zetkop.



- Vul met vers water. (Indien er nog water in het reservoir was, dit eerst weggieten).



- Als het apparaat is verwarmd, bedien de  toets.



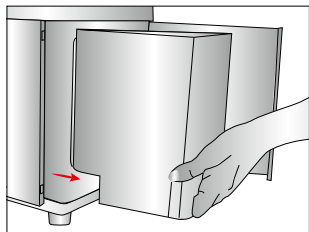
- Laat ca. 40 seconden water doorlopen. Vervolgens drukt u weer de  toets in.

- Laat de machine afkoelen.
- Plaats nu de afdichtingsring en zeven in omgekeerde volgorde en schroef de zeven weer vast.

BELANGRIJK!

- Druk de P-toets om de ontkalking tussentijds te stoppen, bv. om water op te vullen. Druk opnieuw de P-toets om verder te gaan.
- Druk de P-toets ongeveer 3 sec. om de ontkalking te stoppen.

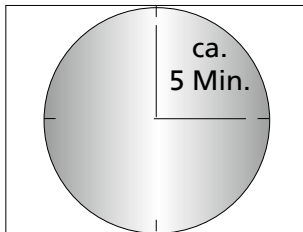
ONTKALKING HEETWATERPIJPJE



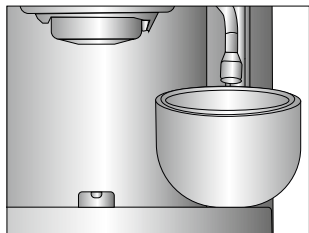
- Verwijder het waterreservoir en vul 1,7 liter vers water in.



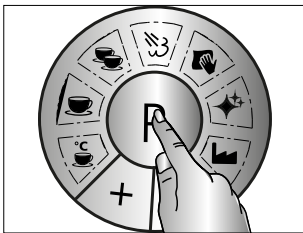
- Doe twee ontkalkingstabletten in het reservoir.



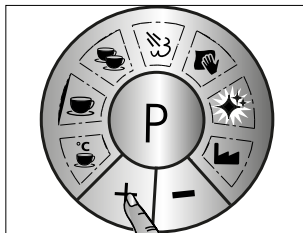
- Dit heeft ca. 5 minuten nodig om op te lossen in het water.



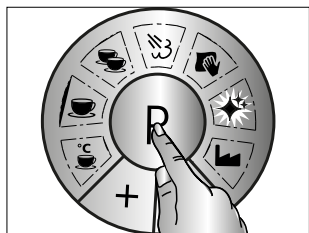
- Plaats een groot vat onder de heetwaterpijp



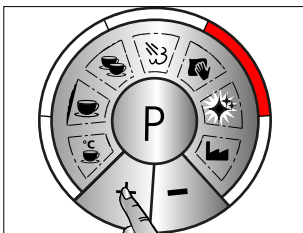
- Druk de P-toets.



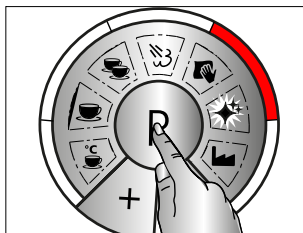
- Druk de + toets tot ✨.



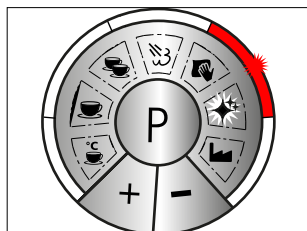
- Bevestig met P.



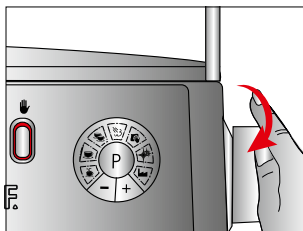
- Druk de + toets twee keer.



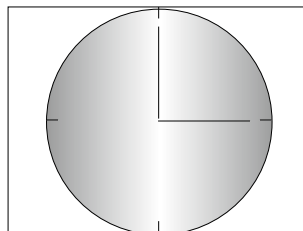
- De rechter rand is verlicht, bevestig met P.



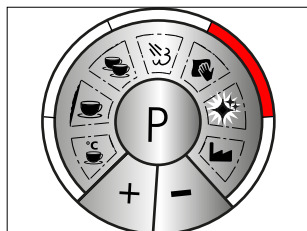
- 2 piep tonen bevestigen het ontkalkingsproces.



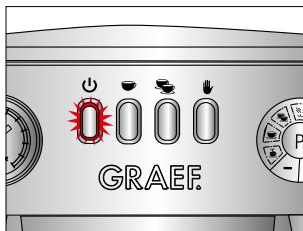
- Draai de draairegelaar open.



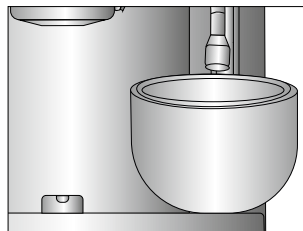
- Het ontkalkingsproces kan enkele minuten duren.



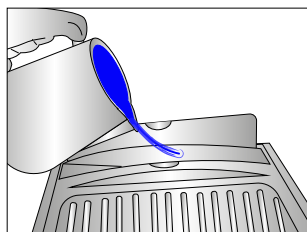
- De rand blijft zo lang rood verlicht tot het proces is voltooid.



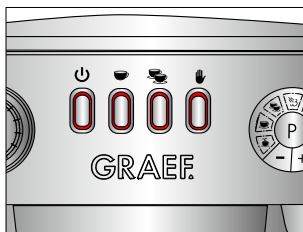
- Draai de draairegelaar weer dicht. Apparaat warmt op.



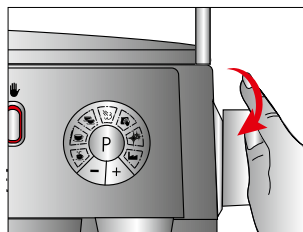
- Giet het ontkalkingsmengsel uit het reservoir en plaats dit reservoir weer onder de heetwaterpijp.



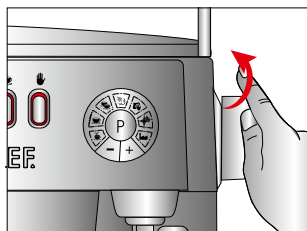
- Vul met vers water. (Indien er nog water in het reservoir was, dit eerst weggieten).



- Apparaat is gereed voor gebruik.



- Draai de draairegelaar open.



- Na ca. 40 seconden draait u de draairegelaar weer dicht.

BELANGRIJK!

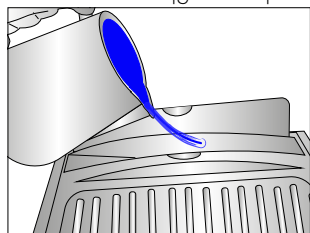
- Druk de P-toets om de ontkalking tussentijds te stoppen, bv. om water op te vullen. Druk opnieuw de P-toets om verder te gaan.
- Druk de P-toets ongeveer 3 sec. om de ontkalking te stoppen.

Plaats een nieuwe waterfilterpatroon in het waterreservoir.

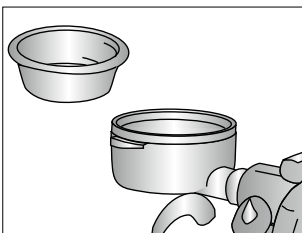
REINIGING VAN DE ZETGROEP (TERUGSPOELING)

Wij raden aan om de terugspoeling 1x per week uit te voeren.

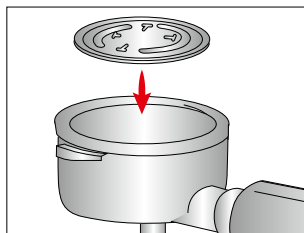
Gebruik voor het reinigen uitsluitend de Graef-reinigingstabletten, deze werden specifiek op onze apparaten afgestemd. U kunt deze via onze onlineshop via www.graef.de onder artikel nr. 145614 verkrijgen of bij uw vakhandelaar.



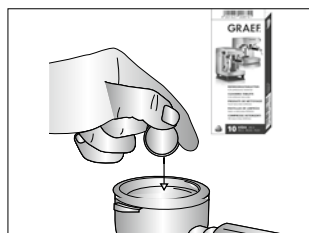
- Vul met 2,5 liter vers water.



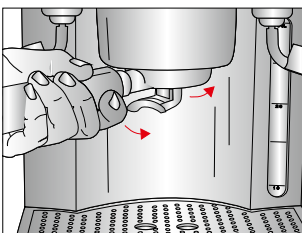
- Plaats de zeefinzet voor 2 kopjes in.



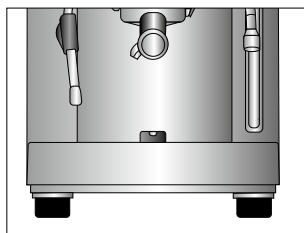
- Plaats de blindzeef.



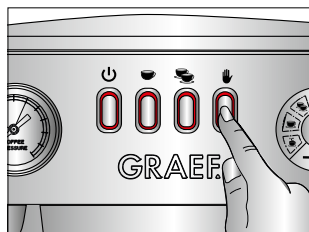
- Leg een Graef reinigungs-tablet in de zeefdrager.



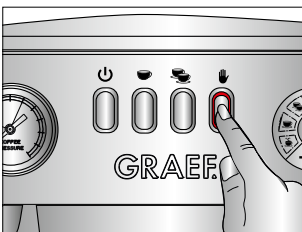
- Klem de zeefdrager in.



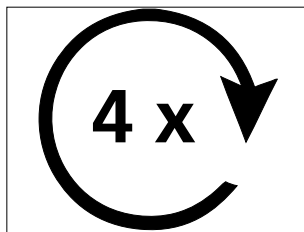
- Let erop dat de afdruiptak is ingezet.



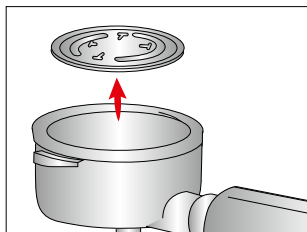
- Druk op de  knop.



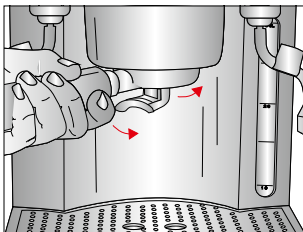
- Na 10 seconden drukt u weer de  toets in.



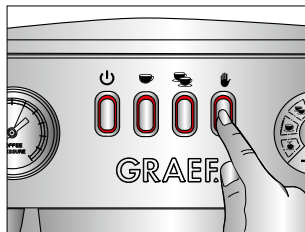
- Herhaal dit proces 4 keer.



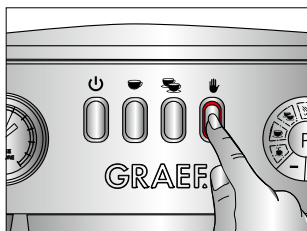
- Verwijder de blindzeef.



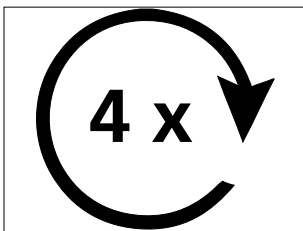
- Klem de zeefdrager in.



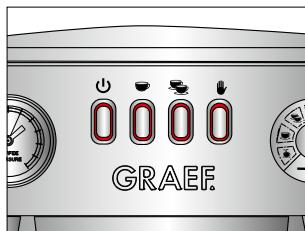
- Druk op de  knop.



- Na 10 seconden drukt u weer de  toets in.



- Herhaal dit proces 4 keer.



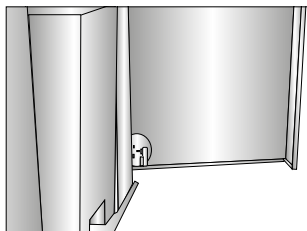
- U kunt nu zoals altijd verder gaan met het bereiden van espresso.

Indicatie: Ledig aan het eind de afdruiptank en plaats deze weer.

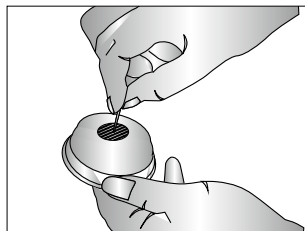
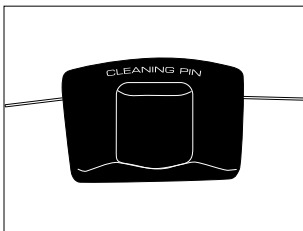
UITWENDIGE REINIGING

- Reinig de buitenzijden van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Bij sterke vervuiling kan een zacht reinigingsmiddel worden gebruikt.
- Trek de afdruiptank eruit.
- Verwijder het afdruiptrooster.
- Ledig de afdruiptank.
- Reinig deze onder stromend water.
- Plaats de afdruiptank weer met het rooster.

SCHOONMAAKGEREEDSCHAP



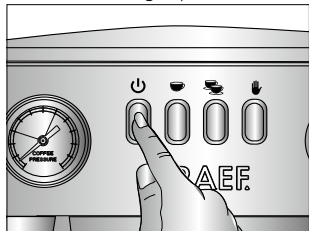
- Verwijder de gereedschappen voor het reinigen. (in de deur achteren)



- Reinig de openingen van de filterinzetten met het dunne eind.

PROGRAMMERING

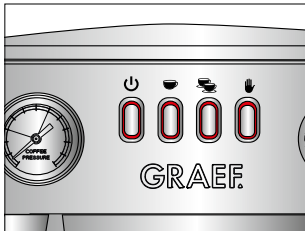
U hebt de mogelijkheid om diverse programma's uit te voeren.



- Schakel het apparaat aan.



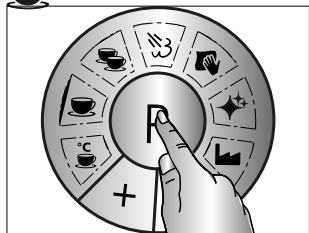
- Het apparaat warmt op.



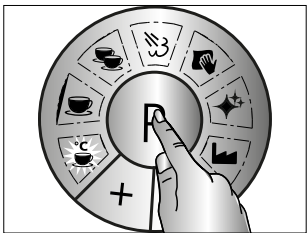
- Het apparaat is gereed voor gebruik.



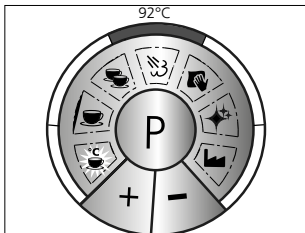
KOFFIETEMPERatuur



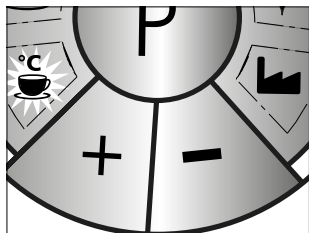
- Druk P.



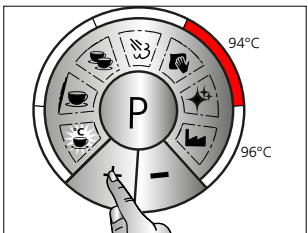
- Bevestig meteen met P.



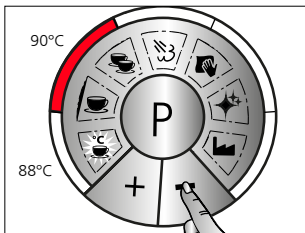
- Fabrieksinstelling zijn ca. 92°C.



- Druk op + of - om de temperatuur te veranderen.



- „+“ temperatuur verhogen in 2°C stappen.

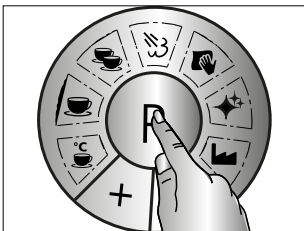


- „-“ temperatuur minderen in 2°C stappen.

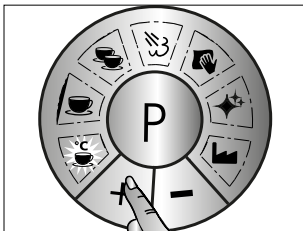


- Gewenste temperatuur met P bevestigen.

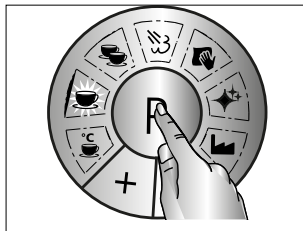
AANTAL 1 KOPJE



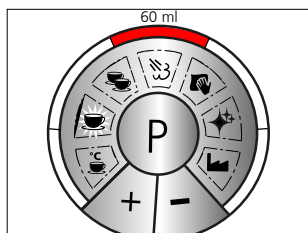
- Druk P.



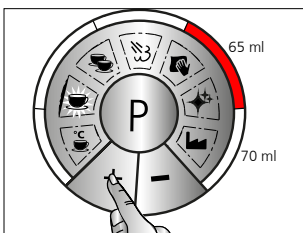
- Druk de + toets.



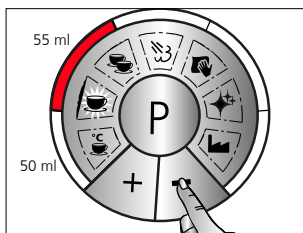
- Bevestig met P.



- Fabrieksinstelling



- „+“ hoeveelheid in 2 stappen verhogen.

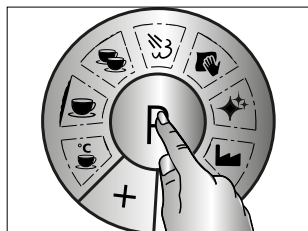


- „-“ hoeveelheid in 2 stappen minderen.

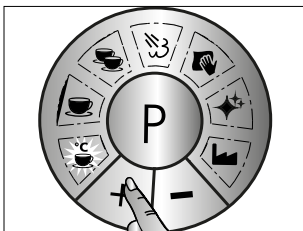


- Gewenste hoeveelheid met P bevestigen.

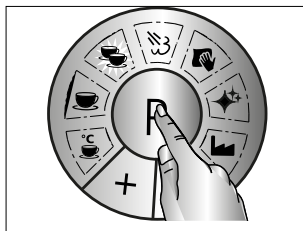
AANTAL 2 KOPJES



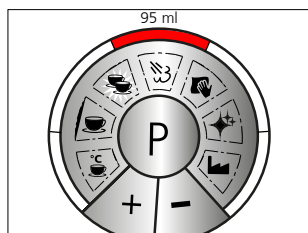
- Druk P.



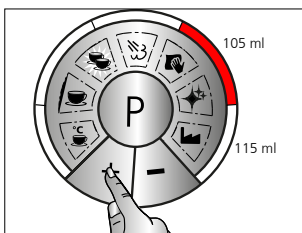
- Druk de + toets.



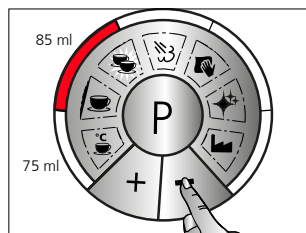
- Bevestig met P.



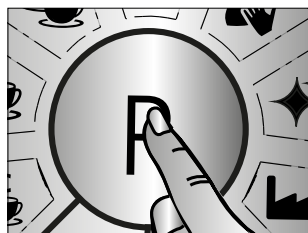
- Fabrieksinstelling z



- „+“ hoeveelheid in 2 stappen verhogen.

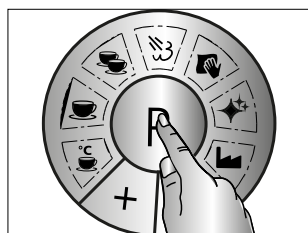


- „-“ hoeveelheid in 2 stappen minderen.

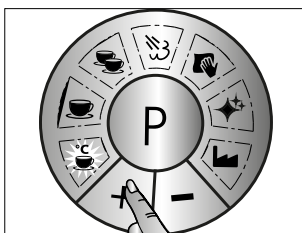


- Gewenste hoeveelheid met P bevestigen.

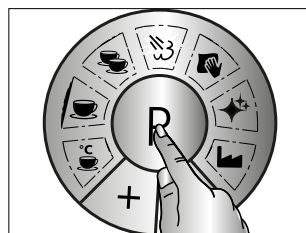
DAMP KWALITEIT (POMPFREQUENTIE)



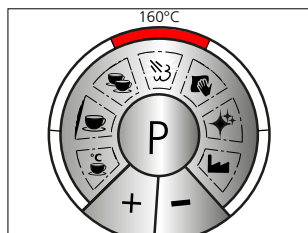
- Druk P.



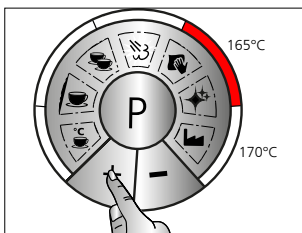
- Druk de + toets.



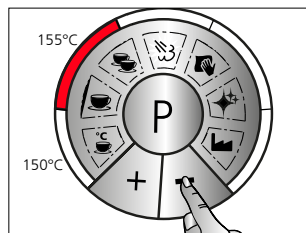
- Bevestig met P.



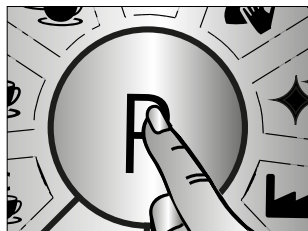
- Fabrieksinstelling



- „+“ pompfrequentie verhogen - damp vochtiger.



- „-“ pompfrequentie minderen - damp droger.

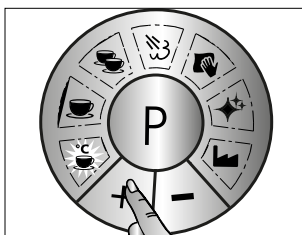


- Gewenste frequentie met P bevestigen.

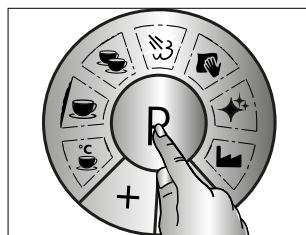
HERINNERING ONTKALKEN



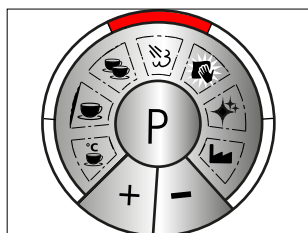
- Druk P.



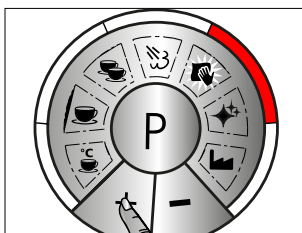
- Druk de + toets.



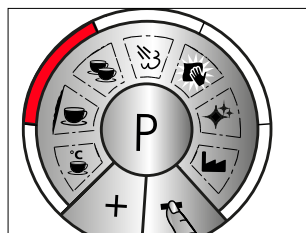
- Bevestig met P.



- Fabrieksinstelling
25 liter



- „+“ doorstroomhoeveel-
heid op 50 liter verhogen.

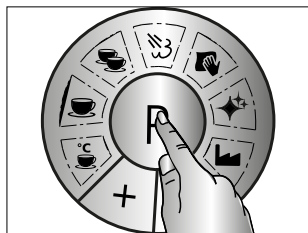


- „-“ doorstroomhoeveel-
heid op 12 liter minderen.

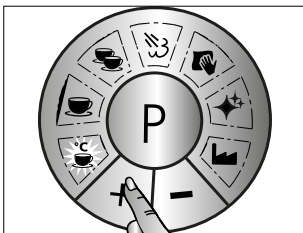


- Gewenste hoeveelheid met P bevestigen.

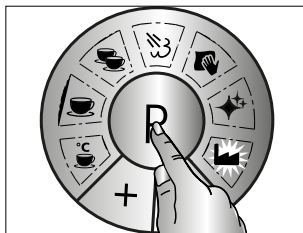
FABRIEKSINSTELLING



- Druk P.



- Druk de + toets.



- Bevestig met P.

TECHNISCHE GEGEVENS

GRAEF

Art-Nr.: ES 902

220 V - 240 V ~ 2300 Watt - 2730 Watt

50 - 60 Hz

Gebr. Graef GmbH & Co. KG

Donnerfeld 6

D-59757 Arnsberg



KLANTENDIENST

Mocht het gebeuren, dat uw Graef-apparaat beschadigd is, dient u contact op te nemen met uw speciaalzaak of de Graef klantendienst 029329703677 of schrijf ons een email aan service@graef.de.



VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn geselecteerd op basis van milieuvriendelijke technieken en afvalverwerkingstechnieken en zijn vandaar recyclebaar. De recirculatie van verpakkingen in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en vermindert de hoeveelheid afval. Verwijder verpakkingsmaterialen die u niet meer nodig heeft op de verzamelplaatsen voor recycling.

BELANGRIJK!

Bewaar zo mogelijk de originele verpakking tijdens de garantietijd van het apparaat, om het apparaat krachtens een garantie goed te kunnen verpakken en vervoeren.



VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet via het normale huishoudelijk afval worden verwijderd. Het symbool op het product en in de handleiding verwijst hierop. De materialen zijn volgens hun markering recyclebaar. Door hergebruik, recycling of andere vormen van terugwinning van afgedankte apparaten levert u een belangrijke bijdrage eraan ons milieu te beschermen. Vraag a.u.b. bij uw gemeentebestuur naar de bevoegde afvalverwerkingsplaats.

2 JAAR GARANTIE

Voor dit product verlenen wij, beginnend vanaf de verkoopdatum, 24 maanden fabrieksgarantie op mankementen, die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Uw wettelijke garantie volgens § 437 ff. BGB-E (Duits burgerlijk wetboek) blijft onaangetast van deze regeling. Schade, die terug te voeren is op een onvakkundige omgang of gebruik alsook mankementen, die de werking of de waarde van het apparaat slechts minimaal beïnvloeden, valt niet onder de garantie. Bovendien aanvaarden wij geen aansprakelijkheid voor schade door ontbrekende of onvoldoende ontkalking en onderhoud. In dit geval vervalt de garantie ook. Gebruik uitsluitend de originele Graef ontkalkings- en reinigingstabletten. Verder vallen transportbeschadigingen, voor zover wij hiervoor niet verantwoordelijk zijn, niet onder de garantie. Voor schade, die door een niet door ons of onze vertegenwoordiging uitgevoerde reparatie ontstaat, zijn wij eveneens niet aansprakelijk. Bij een rechtmatige reclamatie zullen wij het gebrekkelijk product naar onze keuze repareren of met een product zonder gebreken vervangen.

ACCESSOIRES

Verdere accessoires kunt u in onze onlineshop www.graef.de of bij uw vakman bestellen. Verder kunt u in onze onlineshop ook verschillende koffiesoorten krijgen.

INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Este aparato cumple las disposiciones pertinentes en materia de seguridad. No obstante, si se utiliza de manera indebida puede causar daños personales y materiales.

Para utilizar de manera segura el aparato, tenga en cuenta las indicaciones que se detallan a continuación:

- Antes de utilizarlo, compruebe si el aparato presenta daños externos visibles en la carcasa, en el cable y en el enchufe. Bajo ningún concepto, ponga en funcionamiento un aparato averiado.
- En caso de que el cable de conexión esté dañado, debe ser sustituido únicamente por el fabricante, su servicio postventa o una persona con cualificación similar para evitar riesgos.
- Los trabajos de reparación sólo serán llevados a cabo por un especialista o el servicio postventa de Graef. Los trabajos incorrectos de reparación pueden poner en grave peligro al usuario y, además, extinguen el derecho de garantía.
- Los componentes dañados sólo podrán ser reemplazados por piezas de recambio originales, ya que únicamente con estas piezas se garantiza el cumplimiento de los requisitos en materia de seguridad.
- Este aparato puede ser utilizado bajo supervisión también por niños a partir de 8 años, así como por personas con discapacidad física, sensorial o mental o sin experiencia ni conocimientos, siempre que hayan sido entrenados en el uso seguro de este aparato, y entiendan los peligros que puedan emanar de él. Los trabajos de limpieza y de mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a no ser que tengan 8 años o más de edad y sean vigilados.
- Mantenga el aparato y el cable de conexión alejado del alcan-

ce de los niños menores de 8 años.

- Los niños deben estar en todo momento vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- El aparato no ha sido diseñado para utilizarse con un temporizador externo o un control remoto independiente.
- Para desenchufar el aparato, nunca tire del cable de conexión sino del enchufe de la clavija.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se quede enganchado en ningún sitio para evitar que pueda hacer caer el aparato.
- Los materiales de embalaje no deben utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.
- Tenga en cuenta las indicaciones relativas a los requisitos del lugar de instalación y a la conexión eléctrica del aparato para evitar que se produzcan daños personales y materiales.
- No introduzca el aparato en el lavavajillas ni lo utilice bajo el grifo.
- Mientras se esté utilizando y después de haber sido utilizado, las superficies se calentarán.
- No levante ni transporte el aparato por la barandilla de las tazas, ya que se podría romper.

Este aparato ha sido diseñado para utilizarse en el hogar o en entornos similares:

- En cocinas de personal para comercios y oficinas;
- En fincas;
- En hoteles, moteles y otros establecimientos de alojamiento;
- En casas de huéspedes.

Se considerará indebido cualquier otro uso distinto de aquel para el que ha sido concebido.

PRECAUCIÓN

Del aparato pueden emanar riesgos si se utiliza de manera inadecuada.

- Utilice el aparato únicamente conforme a las especificaciones.
- Respete los procedimientos descritos en el presente manual de instrucciones.

Se excluirán las reclamaciones de cualquier tipo por daños causados por un uso indebido. El usuario asumirá todo el riesgo.

ESPECIALIDADES DE CAFÉ ESPRESSO

El café espresso es la base de numerosas variantes de café espresso. Nos gustaría presentarle las más conocidas.



Ristretto

- La misma cantidad de café que en un espresso, pero la mitad de agua.



Lungo

- La misma cantidad de café que en un espresso, pero el doble de agua.



Corretto

- Café espresso con una pizca de alcohol, p.ej., grappa, amaretto, brandy, etc.



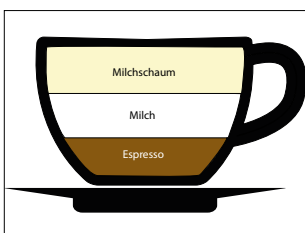
Doppio

- Doble espresso con doble cantidad de café y de agua.



Macchiato

- Café espresso con espuma de leche por encima.



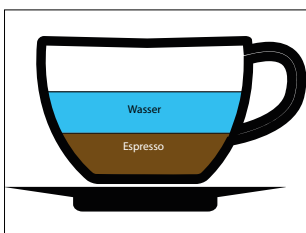
Cappuccino

- Café espresso con espuma de leche.



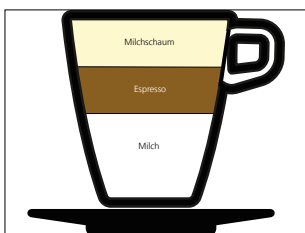
Caffé Latte

- Doble espresso con leche caliente.



Caffé Americano

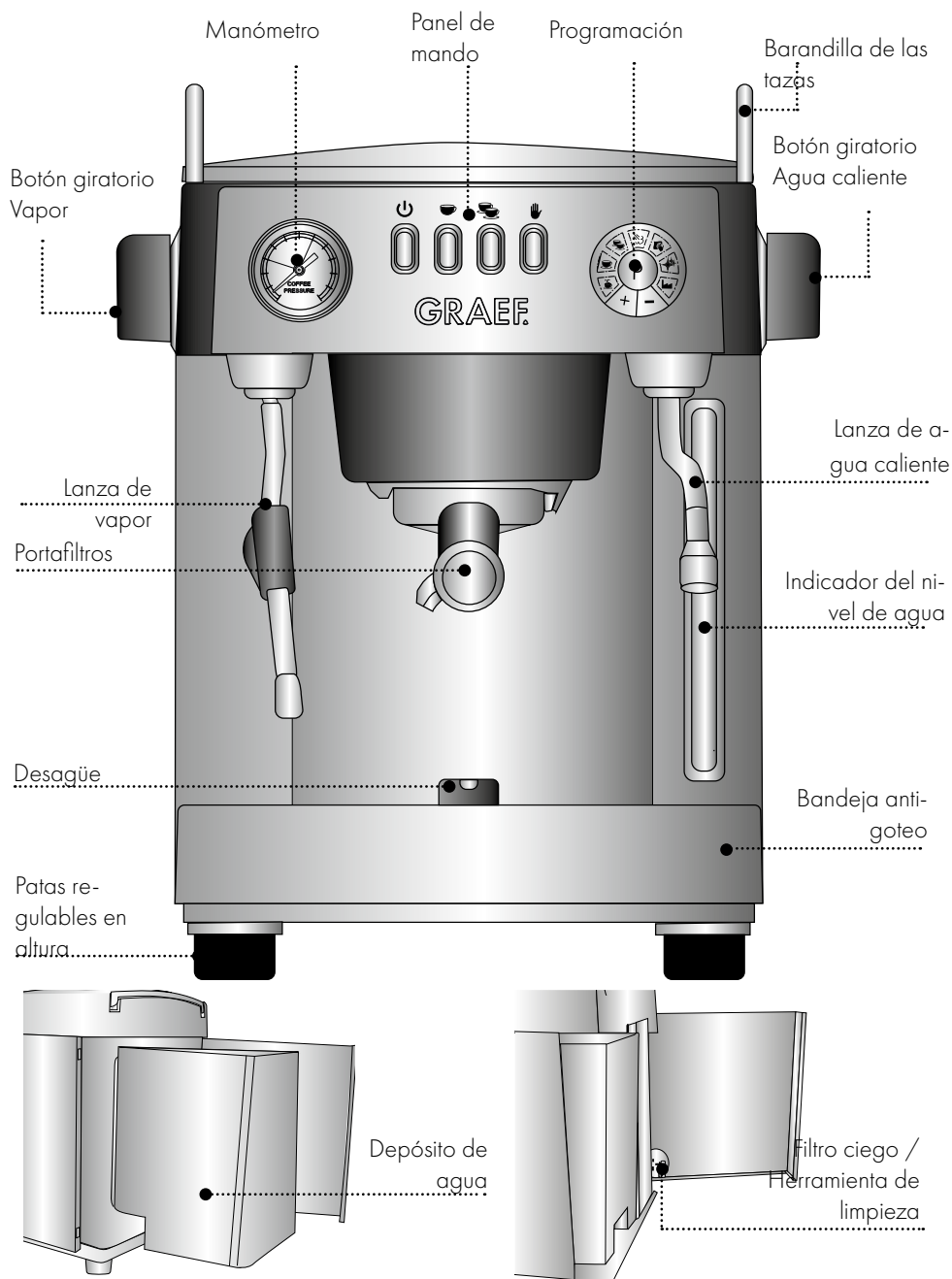
- Un café espresso con la misma cantidad o doble cantidad de agua.



Latte Macchiato

- 2/3 de leche caliente, 1/3 de espuma de leche y, finalmente, café espresso.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Nota: No levante ni transporte el aparato por la barandilla de las tazas, ya que se podría romper. La barandilla de las tazas sólo está diseñada para evitar que las tazas se caigan.

Indicaciones generales de seguridad.....	150
Especialidades de café espresso.....	153
Descripción del producto.....	154
Prólogo.....	157
Información acerca del presente manual de instrucciones.....	157
Advertencias.....	157
Peligros relacionados con descargas eléctricas.....	158
Uso conforme al empleo previsto.....	158
Limitación de responsabilidad.....	158
Desembalaje.....	159
 Eliminación de los materiales de embalaje.....	159
Requisitos del lugar de instalación.....	159
Conexión eléctrica.....	159
Filtros con doble pared.....	160
Filtros con pared simple.....	160
Recordatorio de descalcificación.....	160
Manómetro.....	161
Panel de mando.....	162
Panel de mando de programación.....	162
Antes de utilizar por primera vez.....	163
Puesta en marcha.....	163
Purgado.....	163
Preparativos.....	164
Preparación de café espresso.....	165
 Espresso simple.....	165
 Espresso doble.....	166
Preparación manual de espresso.....	167
Desconexión automática.....	168

Espumar la leche	169
Extracción de agua caliente.....	171
✦ ✦ ✦ Descalcificación	171
Explicación de la función de descalcificación.....	172
Descalcificación del cabezal de erogación	174
Descalcificación lanza de agua caliente.....	176
Enjuague después de la descalcificación.....	177
Limpieza del grupo de erogación (retrolavado)	177
Limpieza de la superficie externa.....	179
Herramienta de limpieza.....	179
Programación.....	180
°C ☕ Temperatura del café	180
☕ Cantidad 1 taza.....	181
☕ Cantidad 2 tazas	181
☹ 3 Calidad del vapor (humedad).....	182
🖐 Recordatorio de descalcificación.....	183
🏭 Configuración de fábrica.....	184
Datos técnicos.....	184
Servicio postventa.....	184
🗑 Eliminación del aparato.....	184
2 años de garantía.....	184

PRÓLOGO

Estimado/a cliente:

Ha hecho una buena elección con esta cafetera espresso con portafiltros. Ha adquirido un producto de calidad reconocido. Le agradecemos su compra y le deseamos que disfrute con su cafetera espresso con portafiltros Graef.

INFORMACIÓN ACERCA DEL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

El presente manual de instrucciones forma parte de la cafetera espresso con portafiltros (denominado de ahora en adelante, aparato) y aporta información esencial para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual de instrucciones debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- Puesta en marcha,
- el manejo,
- la subsanación de errores y / o
- Limpieza

del aparato.

Conserve el presente manual de instrucciones y facilítelo junto con el aparato a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

Este manual de instrucciones no puede tener en cuenta todos los aspectos imaginables. Para más información o en caso de problemas que no se traten en este manual de instrucciones o no se traten con suficiente detalle, diríjase al servicio de atención al cliente de Graef o a su distribuidor especializado.

ADVERTENCIAS

En el presente manual de instrucciones se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia y palabras clave:

ADVERTENCIA

Indica una situación potencialmente peligrosa. El incumplimiento de esta indicación puede producir lesiones de gravedad o provocar incluso la muerte.

PRECAUCIÓN

Indica una situación potencialmente peligrosa. En caso de incumplimiento de la indicación se pueden producir daños materiales.

¡IMPORTANTE!

Indica consejos de uso y otras informaciones de especial importancia.

PELIGROS RELACIONADOS CON DESCARGAS ELÉCTRICAS

ADVERTENCIA

Existe peligro de muerte si se tocan componentes o cables bajo tensión.

Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad que figuran a continuación para evitar peligros relacionados con descargas eléctricas:

- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños.
- En este caso, antes de seguir utilizando el aparato, llévelo al servicio postventa de Graef o a un especialista autorizado para que instalen un nuevo cable de alimentación.
- Bajo ningún concepto abra la carcasa del aparato. Si se modifican las conexiones conductoras de conexión o la estructura eléctrica y mecánica, existe riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
- No toque las partes que se encuentren bajo tensión, ya que pueden causar una descarga eléctrica o provocar incluso la muerte.

USO CONFORME AL EMPLEO PREVISTO

Este aparato no ha sido diseñado para uso industrial. Utilice este aparato sólo en estancias cerradas y hágalo funcionar sólo con agua. Para evitar riesgos potenciales, utilice únicamente el aparato para preparar café, espumar leche y calentar agua. Cualquier otro uso no está permitido.

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Todas las informaciones técnicas, datos e indicaciones contenidas en el presente manual de instrucciones para la instalación, uso y mantenimiento se corresponden con el estado más actual en el momento de la impresión y se elaboran según nuestro mejor saber y entender teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos.

No se puede derivar ningún tipo de reclamación en base a las indicaciones, ilustraciones y descripciones contenidas en el presente manual.

El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por daños causados por:

- inobservancia del manual
- uso indebido
- reparaciones inadecuadas
- modificaciones técnicas
- utilización de recambios no autorizados

Las traducciones se elaboran según nuestro mejor saber y entender. No asumiremos ninguna responsabilidad por errores de traducción. Únicamente es vinculante el texto original en alemán.

DESEMBALAJE

Para desembalar el aparato, proceda de la siguiente manera:

- Saque el aparato de la caja.

Nota: No levante ni transporte el aparato por la barandilla de las tazas, ya que se podría romper.

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Retire las pegatinas del aparato (no la placa de características).



ELIMINACIÓN DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE

El embalaje protege al aparato frente a daños que pueda sufrir durante el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos del sistema de recogida "punto verde".

¡IMPORTANTE!

Si es posible, conserve el embalaje original durante el período de garantía del aparato para poder embalar y transportar el aparato de manera correcta en caso de tener que hacer uso de la garantía.

REQUISITOS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

Para utilizar de manera segura y sin problemas el aparato, el lugar de instalación debe cumplir los requisitos que a continuación se detallan:

- El aparato se debe instalar sobre una superficie firme, nivelada, horizontal y antideslizante con suficiente capacidad de carga.
- Asegúrese de que el aparato no se pueda caer.
- Seleccione un lugar de instalación en el que los niños no puedan tocar las superficies calientes del aparato o el cable.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes, como p. ej., fogones o en las inmediaciones de ellas.
- Bajo ningún concepto, utilice el aparato en el exterior. Consérvelo en un recinto seco.
- El aparato no ha sido diseñado para instalarse en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un ambiente caluroso, mojado o húmedo.
- La toma de corriente debe ser fácilmente accesible de modo que, en caso necesario, el enchufe se pueda extraer rápidamente.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectarlo, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) que figuran en la placa de características con los de su red eléctrica. Estos datos deberán coincidir para que no se produzcan daños en el aparato. En caso de duda, consulte a un electricista

especializado.

- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 10A.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y que no se tiende sobre superficies calientes o bordes afilados.
- El cable de conexión no debe quedar tensado.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta a un sistema de toma de tierra debidamente instalado. Queda prohibido poner en funcionamiento el aparato sino está conectado a un sistema de toma de tierra. En caso de duda, haga que un electricista compruebe la instalación eléctrica de la casa. El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por daños causados por la ausencia de una toma de tierra o por una toma de tierra ininterrumpida.

FILTROS CON DOBLE PARED



En el caso de los filtros con doble pared, el agua pasa más lentamente a través del café molido durante el proceso de erogación. Con ellos hay que prestar menos atención a la presión correcta del apisonamiento y al grado de molienda que en el caso de los filtros con pared simple. Estos filtros son ideales para que practiquen los principiantes. Facilitan la preparación del café espresso y garantizan obtener un espresso con crema perfecta.

FILTROS CON PARED SIMPLE



Si usted ya está familiarizado con los diversos factores que intervienen en la elaboración de un espresso, también puede utilizar los filtros con pared simple. Tenga en cuenta que con ellos el grado de molienda, la cantidad de llenado y la presión durante el apisonamiento deben estar adaptados entre sí. De lo contrario, el café pasaría demasiado rápido (café molido demasiado grueso o no suficientemente apisonado) o demasiado despacio o ni siquiera pasaría por el filtro (café molido demasiado fino o demasiado apisonado). Los filtros con pared simple son sólo adecuados para echar

en el portafiltros café recién molido.

RECORDATORIO DE DESCALCIFICACIÓN

La configuración de fábrica para el recordatorio de descalcificación es de 25 l. Una vez que se haya consumido la cantidad ajustada, parpadeará la tecla de recordatorio de descalcificación  Sólo después haber completado la descalcificación, se detendrá el parpadeo. Para ello, consulte el capítulo "Descalcificación".

La cantidad de litros se puede modificar en función del uso y la dureza del agua de su localidad.

12 l = (agua dura por encima de 15°dH)

25 l = (agua media de 7,3°dH hasta 14°dH)

50 l = (agua blanda hasta 7,3°dH)

Puede comprobar la dureza exacta del agua de su localidad con su compañía de agua local.

MANÓMETRO

Subextracción:

Con una subextracción, obtendrá un café muy débil, plano y poco desarrollado. En este caso se han extractado muy pocos elementos. El café es muy claro o la crema muy fina, no hay o la crema es muy clara con burbujas grandes.

- Presión de erogación de hasta 9 bares
- Grado de molienda demasiado grueso (cae bastante rápido por la boquilla. Sólo se ven algunos grumos o gránulos. El café molido se siente bastante áspero cuando se frota entre los dedos)
- Dosificación demasiado baja
- Café molido distribuido de manera irregular en el portafiltros
- Presión de contacto demasiado baja
- Prensado desigual
- Temperatura del agua demasiado baja
- Granos no frescos
- Café molido no fresco (posiblemente molido hace mucho tiempo)

Rango óptimo

Con una extracción óptima, el espresso fluye desde la salida hasta la taza de manera uniforme, lenta y cremosa "como la miel". La crema es densa y de color marrón a marrón dorado.

- Presión de erogación entre 9 y 10 bares
- Presión de contacto aprox. 15 kg
- Café molido distribuido de manera uniforme en el portafiltros
- Grado de molienda óptimo: ni demasiado fino, ni demasiado grueso
- Temperatura óptima del agua: ni demasiado fría, ni demasiado caliente
- Granos frescos
- Café recién molido

Sobreextracción:

En el caso de una sobreextracción, se extraen del café demasiadas sustancias amargas. El café es muy oscuro o la crema es de color marrón oscuro a rojizo y tiene un sabor muy desagradable y amargo o incluso quemado. El patrón de la crema es irregular: se pueden encontrar manchas claras entre zonas más oscuras.

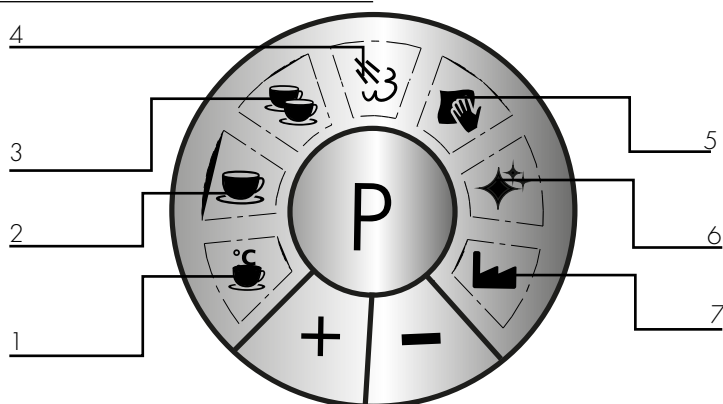
- Presión de erogación superior a 10 bares
- Grado de molienda demasiado fino (cae más bien lento desde la boquilla, a veces con pedazos o grumos más grandes)
- Dosificación demasiado elevada

- Presión de contacto demasiado fuerte
- Temperatura del agua demasiado elevada
- El café molido retenido demasiado tiempo en el cabezal de erogación antes de la preparación

PANEL DE MANDO



PANEL DE MANDO DE PROGRAMACIÓN



- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Temperatura del espresso | 5. Ajuste del grado de dureza |
| 2. Cantidad de espresso para 1 taza | 6. Descalcificación |
| 3. Cantidad de espresso para 2 tazas | 7. Configuración de fábrica |
| 4. Humedad del vapor | |

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

Antes de utilizar por primera vez, limpie bajo el grifo el portafiltros (no el aparato) y el depósito de agua para eliminar posibles residuos en el producto.

PUESTA EN MARCHA

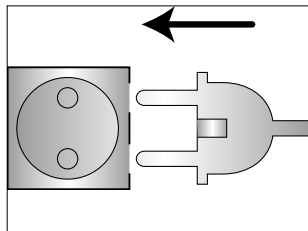
PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad que figuran a continuación para evitar peligros y daños materiales:

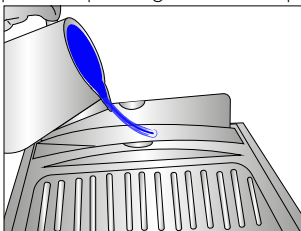
- Durante el uso, las superficies se calentarán.
- Bajo ningún concepto, extraiga el portafiltros relleno de café molido durante el proceso ya que se encuentra bajo presión.
- Antes de preparar el café espresso, asegúrese de que el portafiltros está firmemente apretado.
- Para evitar riesgos potenciales, utilice únicamente el aparato para preparar café, espumar leche y calentar agua. Cualquier otro uso no está permitido.
- Después de encenderlo, el aparato generará vapor. Esto no es un fallo del aparato.

PURGADO

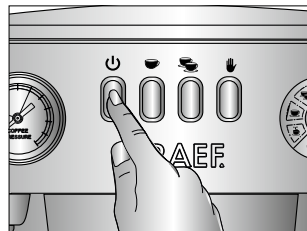
Nota: El aparato se debe purgar antes de ponerlo en marcha por primera vez o después de no haberlo utilizado durante un período prolongado de tiempo.



- Enchufe el aparato a la toma de corriente.



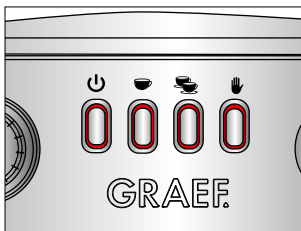
- Llene el depósito con agua.



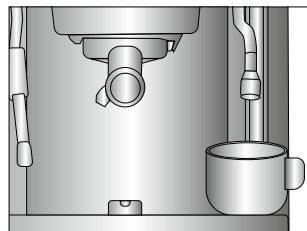
- Encienda el aparato



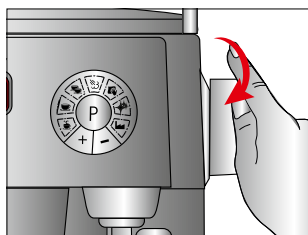
- El aparato se calentará.



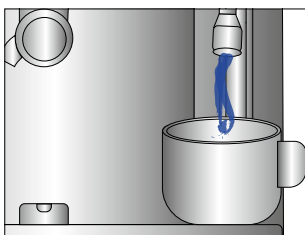
- El aparato está listo para utilizarse.



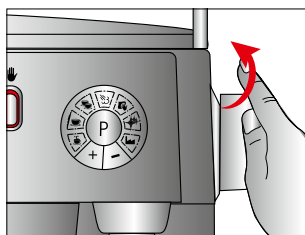
- Coloque una taza o un vaso bajo la **lanza de agua caliente**.



- Gire el botón giratorio para abrir hasta que haga tope.



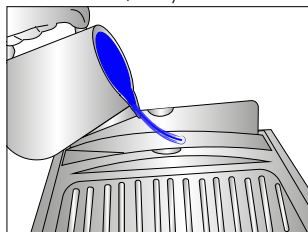
- Deje que se purgue el aire hasta que salga un chorro constante de agua.



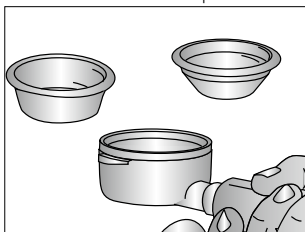
- Vuelva a girar el botón giratorio para cerrar.

PREPARATIVOS

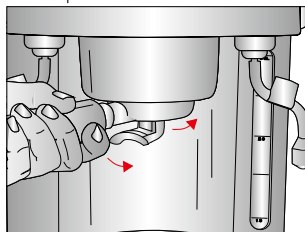
Nota: Cada vez que vaya a volver a conectarlo, lleve a cabo una carga en vacío (sin café molido) tal y como se describe a continuación para elevar la temperatura del sistema.



- Vierta agua fresca en el depósito de agua. Máximo 3 litros.



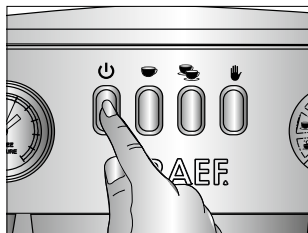
- Coloque el filtro que se requiera en el portafiltros.



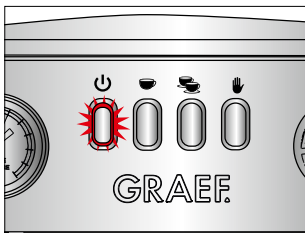
- Introduzca el portafiltros sin café molido (gírelo de izquierda a derecha).

PRECAUCIÓN

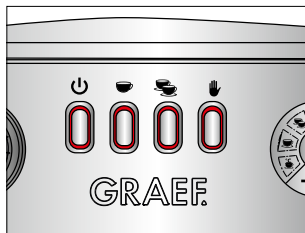
Utilice siempre las asas para mover las lanzas. Después de haber sido utilizadas, no agarre por el tubo las lanzas, ya que estarán muy calientes.



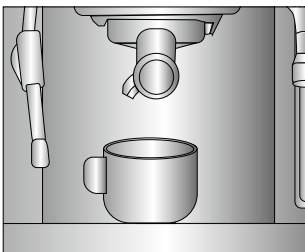
- Encienda el aparato .



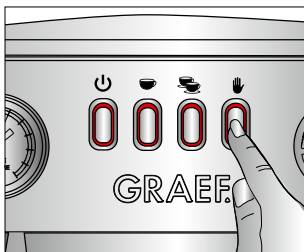
- El aparato se calentará.



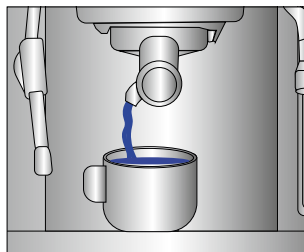
- El aparato está listo para utilizarse.



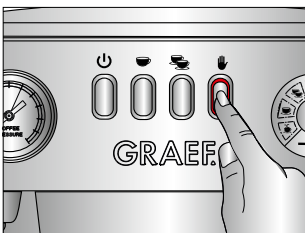
- Coloque una taza bajo la salida.



- Pulse la tecla .



- Deje que la taza se llene hasta la mitad, para que el sistema se caliente.



- A continuación, pulse la tecla  para finalizar el proceso.

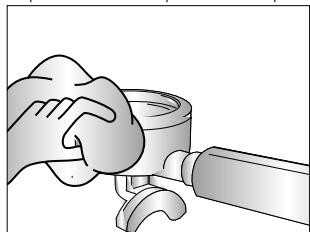
PREPARACIÓN DE CAFÉ ESPRESSO

¡IMPORTANTE!

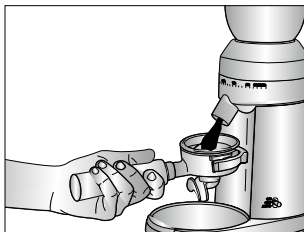
- Asegúrese de que haya siempre suficiente agua en el depósito. Si hay muy poca agua o no hay agua en el depósito, parpadearán todas las teclas, excepto la tecla .
- Asegúrese de que el depósito de agua se haya insertado correctamente.

ESPRESSO SIMPLE

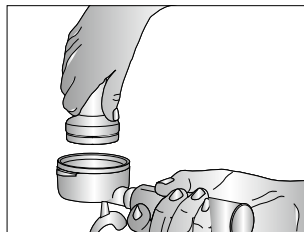
Nota: Consulte el capítulo "Preparativos" para obtener información sobre cómo calentar el portafiltros, el sistema y la taza. A continuación, puede proceder con la preparación del café espresso. Coloque el filtro para 1 taza.



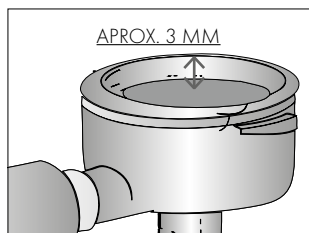
- Una vez finalizados los preparativos, seque el portafiltros.



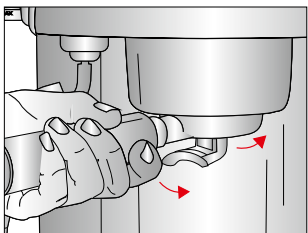
- Muela el café en el portafiltros (hasta que el filtro esté lleno).



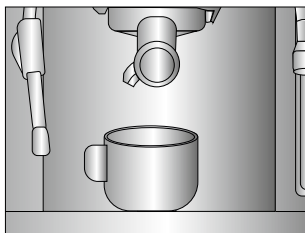
- Presione el café molido con el pisón adjunto.



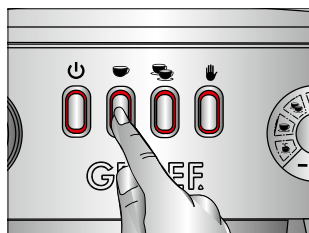
- La distancia entre el borde superior y el café molido debería ser de unos 3 mm.



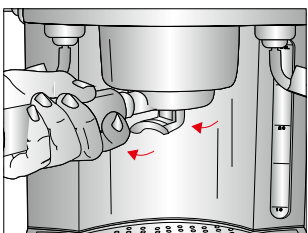
- Elimine del borde el exceso de café molido y fije el portafiltros.



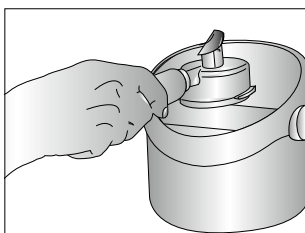
- Coloque una taza bajo la salida.



- Pulse la tecla ☕.



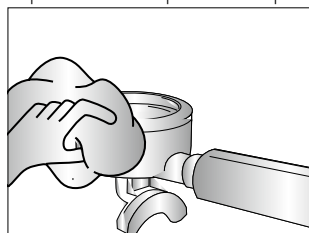
- Retire el portafiltros una vez que finalice el proceso.



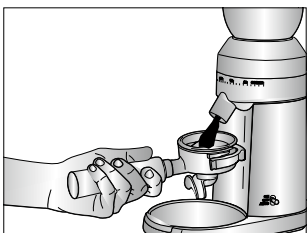
- Golpee el portafiltros para vaciar el café molido en un contenedor de residuos (no incluido en el volumen de suministro).

☕ ESPRESSO DOBLE

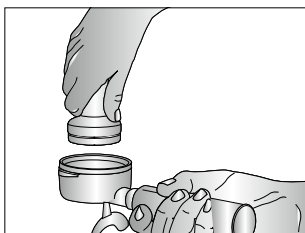
Nota: Consulte el capítulo "Preparativos" para obtener información sobre cómo calentar el portafiltros, el sistema y la taza. A continuación, puede proceder con la preparación del café espresso. Coloque el filtro para 2 tazas.



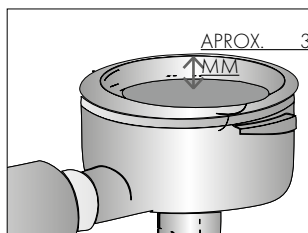
- Una vez finalizados los preparativos, seque el portafiltros.



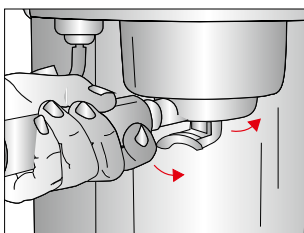
- Muela el café en el portafiltros (hasta que el filtro esté lleno).



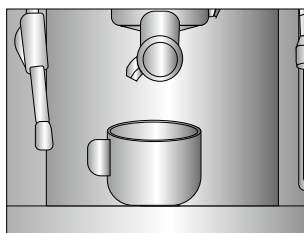
- Presione el café molido con el pisón adjunto.



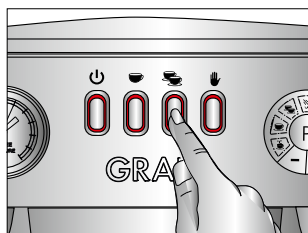
- La distancia entre el borde superior y el café molido debería ser de unos 3 mm.



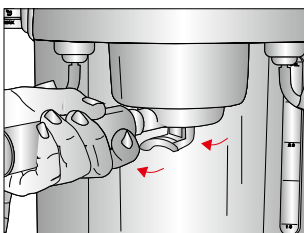
- Elimine del borde el exceso de café molido y fije el portafiltros.



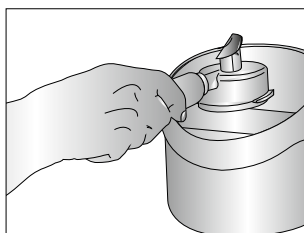
- Coloque una taza bajo la salida.



- Pulse la tecla .



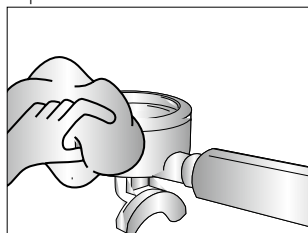
- Retire el portafiltros una vez que finalice el proceso.



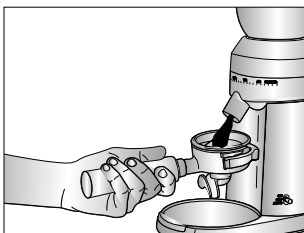
- Golpee el portafiltros para vaciar el café molido en un contenedor de residuos (no incluido en el volumen de suministro).

PREPARACIÓN MANUAL DE ESPRESSO

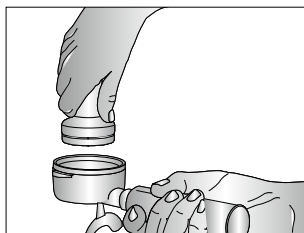
Nota: Consulte el capítulo "Preparativos" para obtener información sobre cómo calentar el portafiltros, el sistema y las tazas. A continuación, puede proceder con la preparación del café espresso.



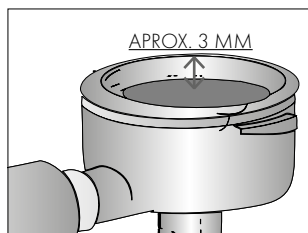
- Una vez finalizados los preparativos, seque el portafiltros.



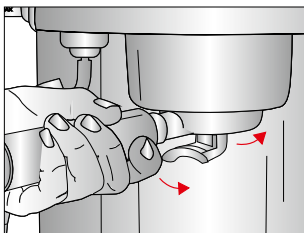
- Muela el café en el portafiltros (hasta que el filtro esté lleno).



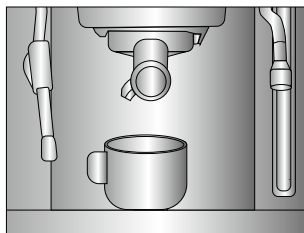
- Presione el café molido con el pisón adjunto.



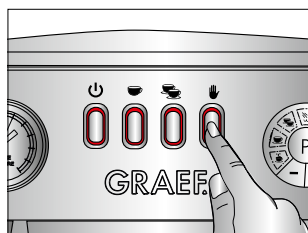
- La distancia entre el borde superior y el café molido debería ser de unos 3 mm.



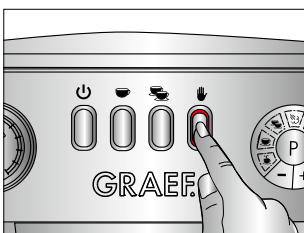
- Elimine del borde el exceso de café molido y fije el portafiltros.



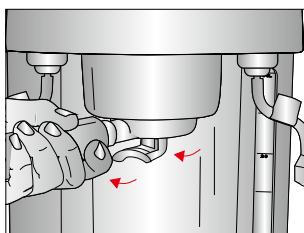
- Coloque una taza bajo la salida.



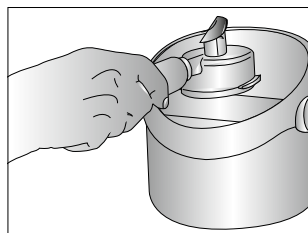
- Pulse la tecla .



- Una vez obtenida la cantidad de café deseada, pulse de nuevo la tecla .



- Extraiga el portafiltros.



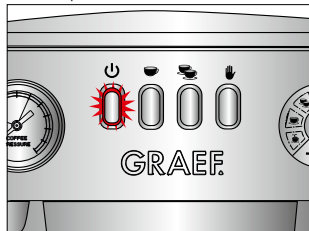
- Golpee el portafiltros para vaciar el café molido en un contenedor de residuos (no incluido en el volumen de suministro).

DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA

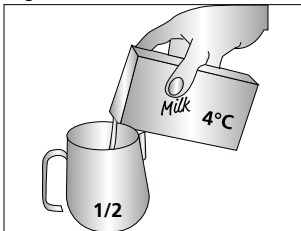
Para ahorrar energía, cuando no se está utilizando el aparato se apaga transcurridos aprox. 30 minutos. (Reglamento de la Comisión Europea).

ESPUMAR LA LECHE

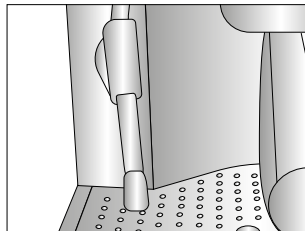
Si el aparato está desconectado, gire el selector a .



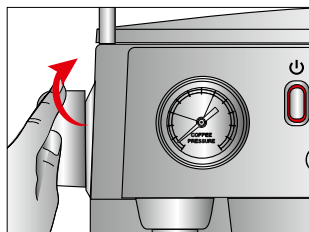
- El aparato se calentará.



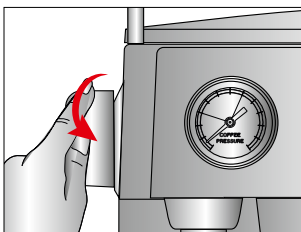
- Llene la jarra de leche con leche fría.



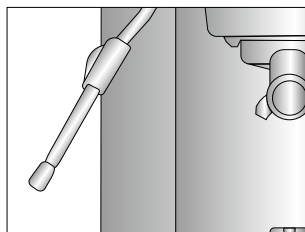
- Oriente la lanza de vapor hacia la salida.



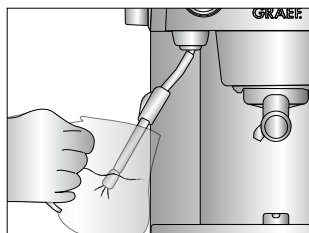
- Gire el botón giratorio para abrir hasta que haga tope y deje escapar el agua de condensación.



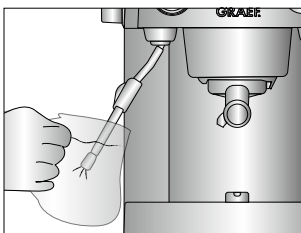
- Una vez que se haya purgado el agua de condensación, vuelva a girar el botón giratorio para cerrar.



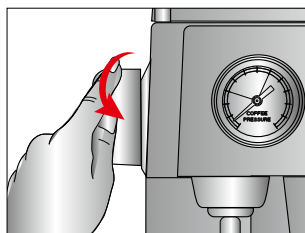
- Gire la lanza de vapor hacia el exterior.



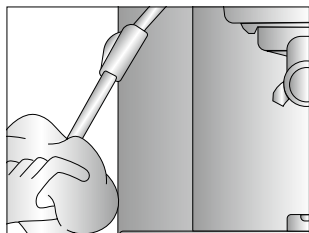
- Gire el botón giratorio para abrir hasta que haga tope y mantenga la jarrita en posición ligeramente inclinada.



- Baje la jarrita tan pronto como aumente el nivel de la leche.



- Gire el botón giratorio para cerrar cuando haya finalizado el proceso.



- Limpie la lanza de vapor con un paño húmedo, después de que se haya enfriado lo suficiente. Puede estar muy caliente después de haber sido utilizada.

ADVERTENCIA

- Para espumar la leche, utilice únicamente la jarrita de leche adjunta o un recipiente más grande. No utilice tazas. Se pueden producir quemaduras o escaldaduras en caso de que se rebose la leche.
- Bajo ningún concepto, dirija la lanza de vapor hacia sí o hacia otras personas. Existe peligro de sufrir quemaduras.

Tenga en cuenta:

Si la leche se calienta a más de 70°C, la espuma se desmoronará rápidamente y la bebida tendrá un sabor demasiado dulce o a leche quemada.

Consejos para espumar la leche

Las fases de "aireado" y "emulsionado"

- En primer lugar, la "fase de aireado": para añadir aire, introduzca la lanza de vapor justo debajo de la superficie de la leche.
- Habrá alcanzado la posición correcta cuando oiga un "ruido de sorbos",
- que puede parar brevemente ya que la superficie de la leche está en movimiento.
- A continuación, viene la "fase de emulsionado".
- Tan pronto como aumente el volumen de la leche, hunda la lanza de vapor en la leche.
- Gire el botón giratorio para cerrar tan pronto como la jarra se caliente.
- Una vez que ha espumado, golpee la jarra brevemente contra la mesa para eliminar las últimas burbujas grandes.
- El movimiento en círculos ayuda también a distribuir uniformemente la espuma.
- Limpie la lanza de vapor con un paño húmedo. Deje previamente que la lanza de vapor se enfríe ya que estará caliente.
- Limpie también la lanza de vapor con un chorro de vapor para que los restos de leche sean expulsados de la lanza de vapor.

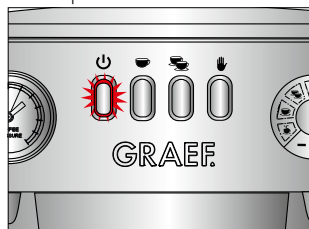
Para practicar puede utilizar el siguiente método:

- Vierta agua fría en la jarra de leche.
- Añada una gota de lavavajillas.

- Espúmela como se ha descrito anteriormente.
- Si se espuma correctamente, la mezcla se parecerá a la espuma de leche real.
- **¡Por favor, no beba esta mezcla!**

EXTRACCIÓN DE AGUA CALIENTE

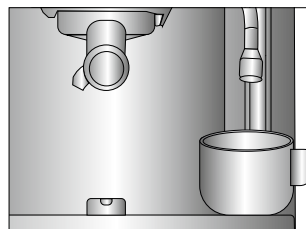
Si el aparato está desconectado, gire el selector a .



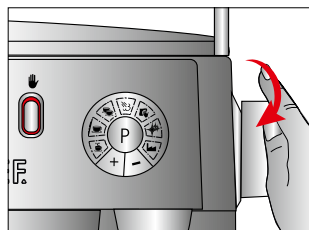
- El aparato se calentará.



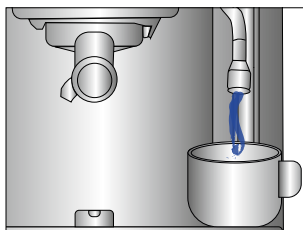
- El aparato está listo para utilizarse.



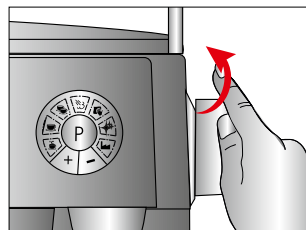
- Coloque una taza debajo de la lanza de agua caliente.



- Gire el botón giratorio para abrir hasta que haga tope.



- El agua caerá en la taza.



- Gire el botón giratorio para cerrar cuando haya finalizado el proceso.

DESCALCIFICACIÓN

Descalcifique el aparato, si parpadea la tecla de recordatorio de descalcificación . Para descalcificar, utilice únicamente las tabletas descalcificadoras Graef que son especialmente compatibles con nuestros aparatos. Podrá adquirirlas en nuestra tienda online www.graef.de con el número de artículo 145618 o en su distribuidor especializado.

¡IMPORTANTE!

No nos responsabilizamos por daños causados por una descalcificación inexistente o inadecuada. En este caso, se extinguirá el derecho de garantía.

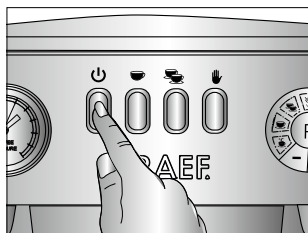
¡IMPORTANTE!

Realice consecutivamente la descalcificación de los 3 programas.

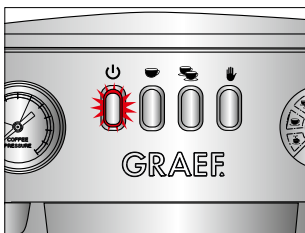
- Retire el cartucho filtrante del agua del depósito de agua.

¡IMPORTANTE!

El cartucho filtrante del agua debe sustituirse después de cada proceso de descalcificación. En nuestra tienda online, podrá adquirir los cartuchos filtrantes de repuesto con el número de artículo 146242 en www.graef.de.



- Encienda el aparato.

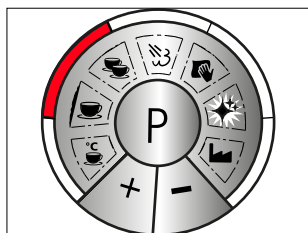


- El aparato se calentará.

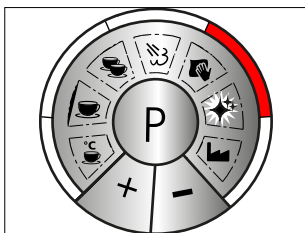


- El aparato está listo para utilizarse.

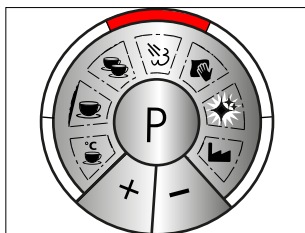
EXPLICACIÓN DE LA FUNCIÓN DE DESCALCIFICACIÓN



- Descalcificación de la lanza de vapor

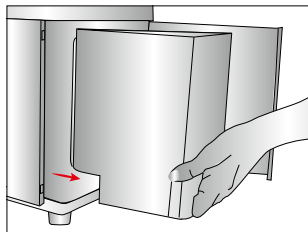


- Descalcificación lanza de agua caliente



- Descalcificación del cabezal de erogación

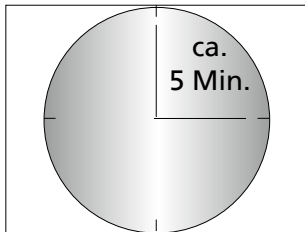
DESCALCIFICACIÓN DE LA LANZA DE VAPOR



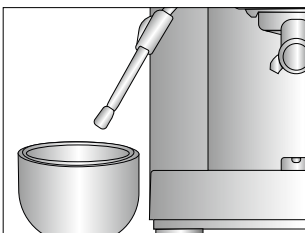
- Retire el depósito de agua y rellénelo con aprox. 1,7 litros de agua fresca.



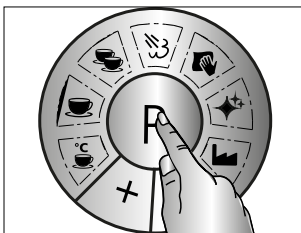
- Vierta dos tabletas descalcificadoras en el depósito de agua.



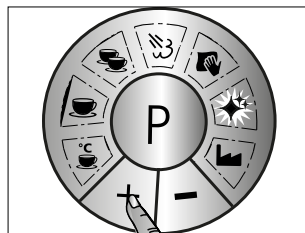
- Necesitarán unos 5 minutos para disolverse en el agua.



- Coloque un recipiente grande bajo la lanza de vapor.



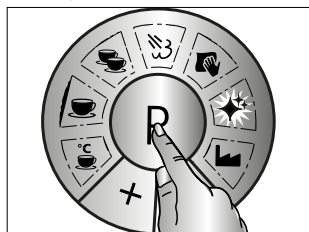
- Pulse la tecla P



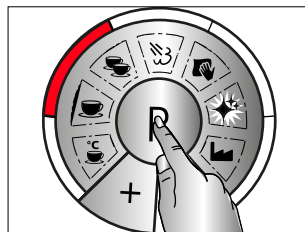
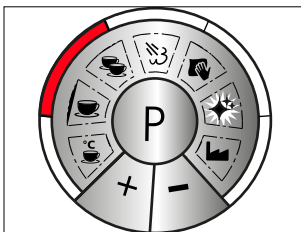
- Pulse la tecla + hasta ✨

DE
EN
FR
NL
ES

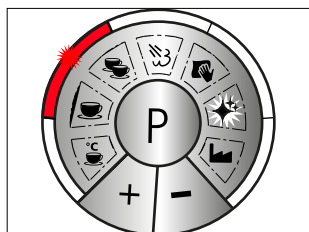
DK
PL



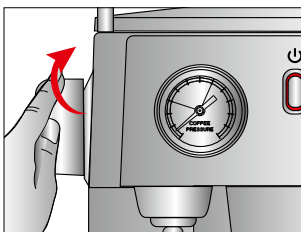
- Confirme con P.



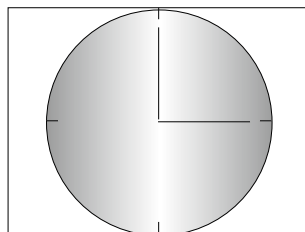
- El borde izquierdo se ilumina, confirme con P.



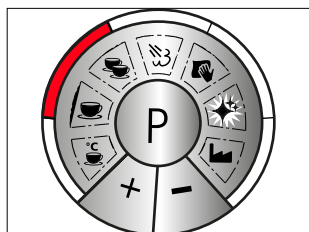
- 2 pitidos confirmarán el proceso de descalcificación.



- Gire el botón giratorio para abrir hasta que haga tope.



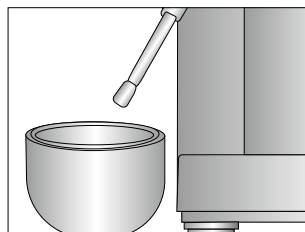
- El proceso de descalcificación puede durar un par de minutos.



- El borde permanecerá rojo hasta que el proceso haya terminado.



- Vuelva a girar el botón giratorio para cerrar. El aparato se calentará.



- Vacíe la mezcla descalcificadora que hay en el recipiente y vuelva a colocar el recipiente bajo la lanza de vapor.

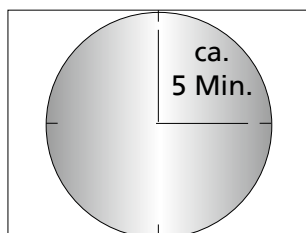
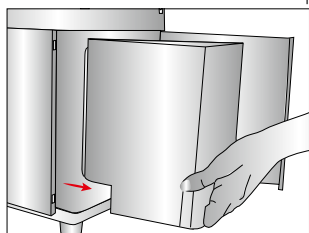
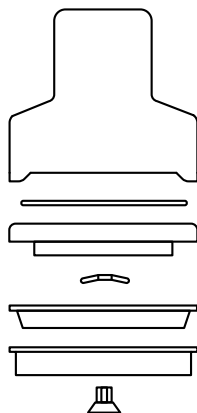
¡IMPORTANTE!

- Para detener entretanto el proceso de descalcificación, p. ej., para rellenar agua o para vaciar el recipiente, pulse la tecla P. Para continuar, vuelva a pulsar la tecla P.
- Para cancelar el proceso de descalcificación, mantenga pulsada la tecla P durante aprox. 3 seg.

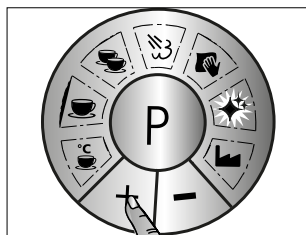
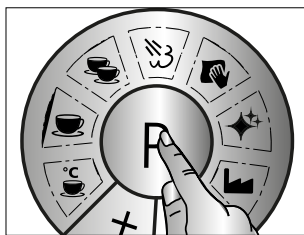
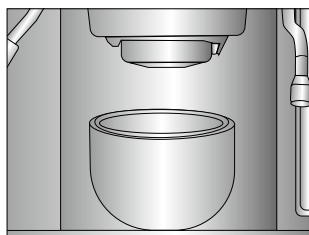
Permanezca junto al aparato mientras dure el proceso de descalcificación.

DESCALCIFICACIÓN DEL CABEZAL DE EROGACIÓN

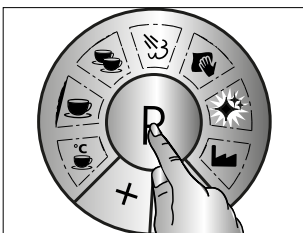
- Retire el portafiltros, el depósito de agua y la bandeja colectora.
- De la vuelta a la cafetera.
- Coja una llave Allen de 2,5 mm y desatornille el tornillo que hay bajo la unidad de erogación.
- Extraiga los dos filtros y la junta de estanqueidad.
- Limpie bajo el grifo los filtros y la junta de estanqueidad.
- Séquelos bien y colóquelos junto con el tornillo y la arandela en un sitio seguro.
- Coja un pequeño cepillo y limpie la zona de la unidad de erogación y elimine los residuos de café.
- Vuelva a colocar el aparato en posición vertical.
- Vuelva a insertar la bandeja de goteo.



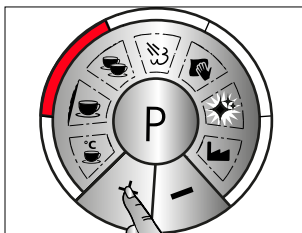
- Retire el depósito y vierta aprox. 700 ml de agua fresca en el depósito.
- Vierta una tableta descalcificadora Graef en el depósito.
- Necesitará aprox. 5 minutos para disolverse en el agua.



- Coloque un recipiente grande (p. ej., un vaso de medición) bajo la unidad de erogación.
- Pulse la tecla P.
- Pulse la tecla + hasta



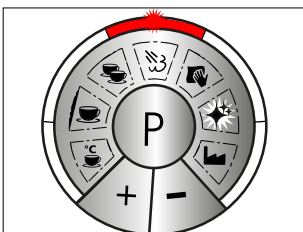
- Confirme con P.



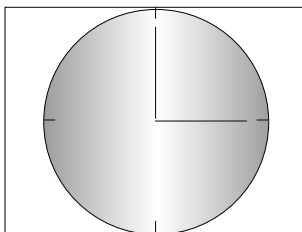
- Pulse la tecla +.



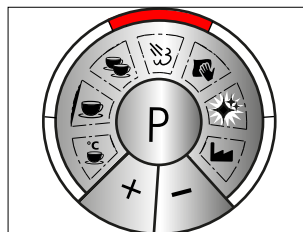
- El borde superior se ilumina, confirme con P.



- 2 pitidos confirmarán el proceso de descalcificación.



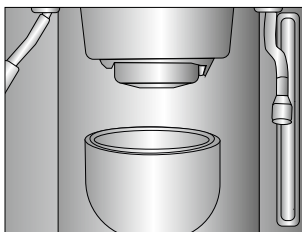
- El proceso de descalcificación puede durar un par de minutos.



- El borde permanecerá rojo hasta que el proceso haya terminado.



- El proceso de descalcificación ha terminado y el aparato se calienta.



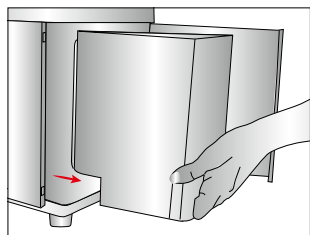
- Tire la mezcla y vuelva a colocar la taza bajo el cabezal de erogación.

- Deje que la máquina se enfríe.
- A continuación, vuelva a colocar en orden inverso la junta de estanqueidad y los filtros y atornille de nuevo los filtros.

¡IMPORTANTE!

- Para detener entretanto el proceso de descalcificación, p. ej., para rellenar agua o para vaciar el recipiente, pulse la tecla P. Para continuar, vuelva a pulsar la tecla P.
- Para cancelar el proceso de descalcificación, mantenga pulsada la tecla P durante aprox. 3 seg.

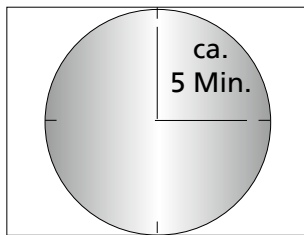
DESCALCIFICACIÓN LANZA DE AGUA CALIENTE



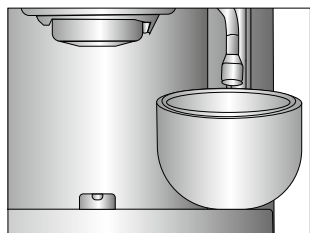
- Retire el depósito de agua y rellénelo con aprox. 1,7 litros de agua fresca.



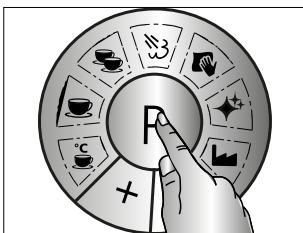
- Vierta dos tabletas descalcificadoras en el depósito de agua.



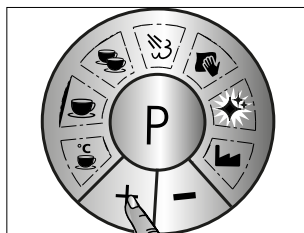
- Necesitarán unos 5 minutos para disolverse en el agua.



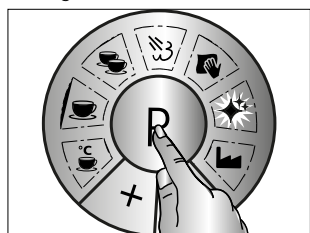
- Coloque un recipiente grande bajo la lanza de agua caliente.



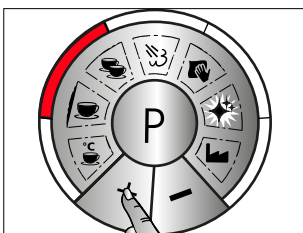
- Pulse la tecla P.



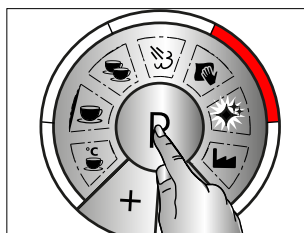
- Pulse la tecla + hasta ✨.



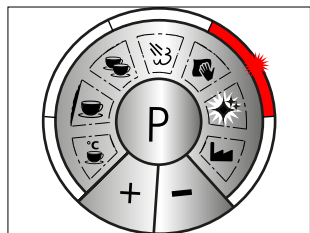
- Confirme con P.



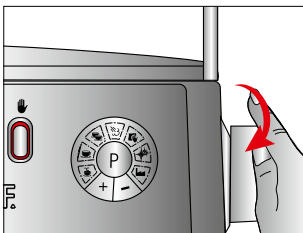
- Pulse la tecla +.



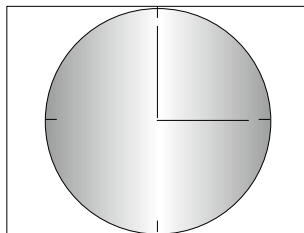
- El borde derecho se ilumina, confirme con P.



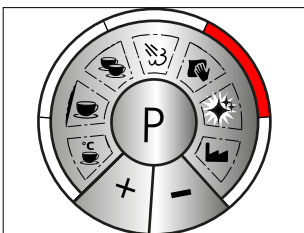
- 2 pitidos confirmarán el proceso de descalcificación.



- Gire el botón giratorio para abrir hasta que haga tope.



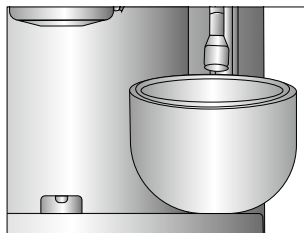
- El proceso de descalcificación puede durar un par de minutos.



- El borde permanecerá rojo hasta que el proceso haya terminado.



- Vuelva a girar el botón giratorio para cerrar. El aparato se calentará.



- Vacíe la mezcla descalcificadora que hay en el recipiente y vuelva a colocar el recipiente bajo la lanza de agua caliente.

DE
EN
FR
NL
ES
DK
PL

¡IMPORTANTE!

- Para detener entretanto el proceso de descalcificación, p. ej., para rellenar agua o para vaciar el recipiente, pulse la tecla P. Para continuar, vuelva a pulsar la tecla P.
- Para cancelar el proceso de descalcificación, mantenga pulsada la tecla P durante aprox. 3 seg.

Inserte un nuevo cartucho filtrante del agua en el depósito de agua.

ENJUAGUE DESPUÉS DE LA DESCALCIFICACIÓN

Para limpiar el resto de la mezcla que pueda haber en los conductos, vierta agua fresca en el depósito de agua.

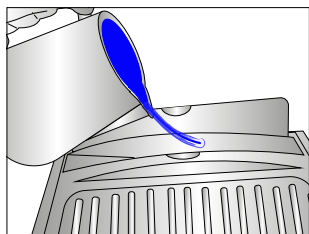
A continuación, proceda de la siguiente manera:

1. Durante 20 seg. lleve a cabo una carga en vacío, es decir, sin café molido a través del cabezal de erogación.
2. Abra durante 20 seg. la válvula de vapor y
3. Abra durante 20 seg. la válvula de agua caliente.

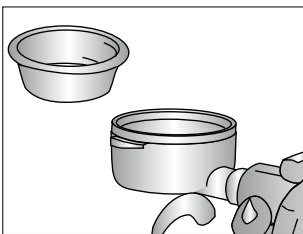
LIMPIEZA DEL GRUPO DE EROGACIÓN (RETROLAVADO)

Se recomienda llevar a cabo el retrolavado 1 vez a la semana.

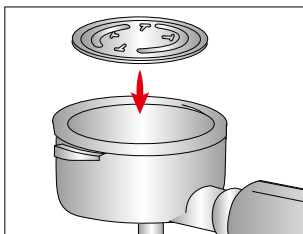
Para limpiarla, utilice únicamente las tabletas de limpieza Graef que son compatibles con nuestros aparatos. Podrá adquirirlas en nuestra tienda online www.graef.de con el número de artículo 145614 o en su distribuidor especializado.



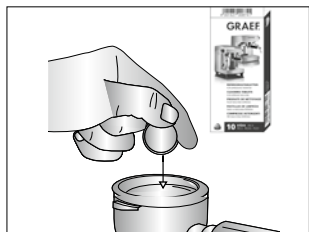
- Vierta 2,5 litros de agua.



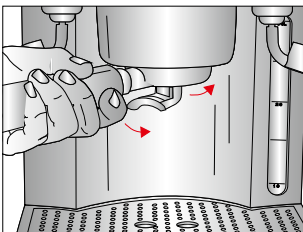
- Coloque el filtro para dos tazas.



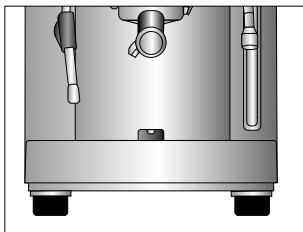
- Inserte el filtro ciego.



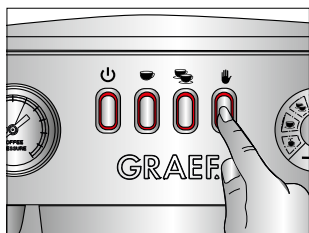
- Coloque una tableta de limpieza Graef en el portafiltros.



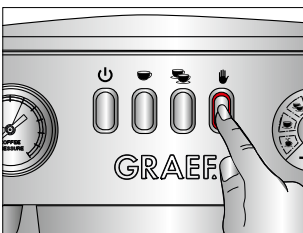
- Inserte el portafiltros.



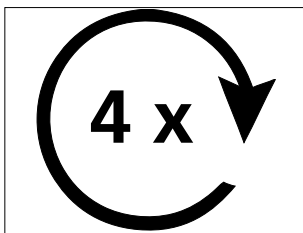
- Asegúrese de que se haya insertado la bandeja antigoteo.



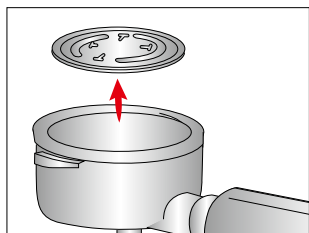
- Pulse la tecla .



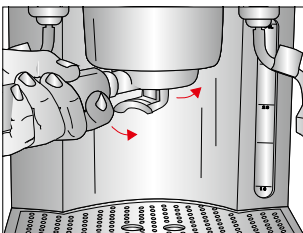
- Transcurridos 10 segundos, vuelva a pulsar la tecla .



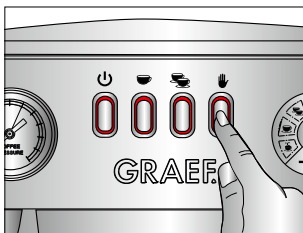
- Repita esta operación 4 veces.



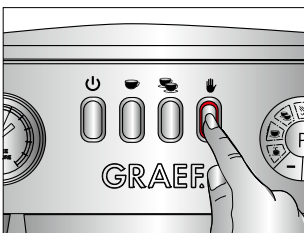
- Retire el filtro ciego.



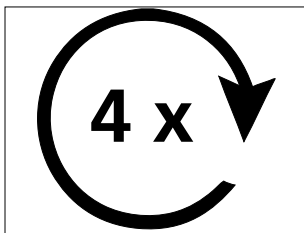
- Inserte el portafiltros.



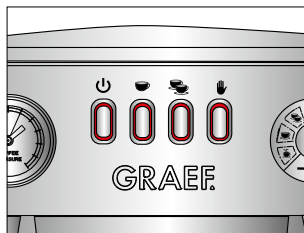
- Pulse la tecla .



- Transcurridos 10 segundos, vuelva a pulsar la tecla .



- Repita esta operación 4 veces.



- A continuación, puede continuar como de costumbre con la preparación del café espresso.

Nota: Para finalizar, vacíe la bandeja antigoteo y vuelva a colocarla.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE EXTERNA

PRECAUCIÓN

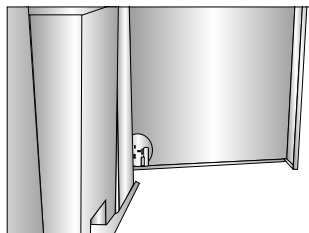
Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad que figuran a continuación antes de comenzar con la limpieza del aparato:

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Deje que se enfríe el aparato antes de proceder a limpiarlo.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni disolventes.
- No raspe la suciedad incrustada con objetos duros.
- No introduzca el aparato en el lavavajillas ni lo coloque bajo un chorro de agua.

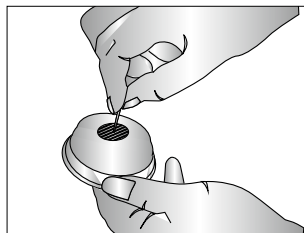
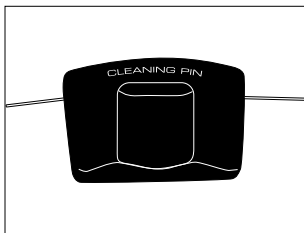
Limpie la superficie externa del aparato con un paño suave y húmedo. En caso de suciedad incrustada, se puede utilizar un producto de limpieza suave.

- Saque la bandeja antigoteo.
- Extraiga la rejilla antigoteo.
- Vacíe la bandeja antigoteo.
- Limpie ambas piezas bajo el agua del grifo y, a continuación, séquelas con un paño.
- A continuación, vuelva a insertar la bandeja antigoteo junto con la rejilla.

HERRAMIENTA DE LIMPIEZA



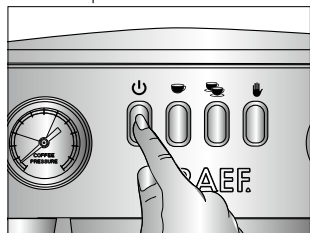
- Extraiga la herramienta de limpieza. (en la puerta trasera)



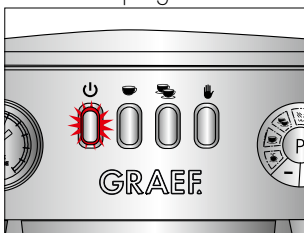
- Limpie los agujeros de los filtros con el extremo más fino.

PROGRAMACIÓN

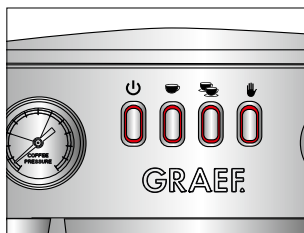
Tiene la posibilidad de llevar a cabo varias programaciones.



- Encienda el aparato.

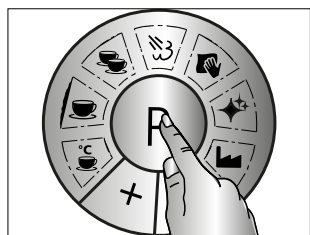


- El aparato se calentará.

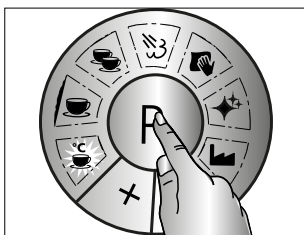


- El aparato está listo para utilizarse.

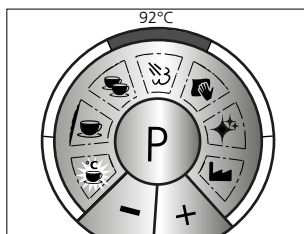
TEMPERATURA DEL CAFÉ



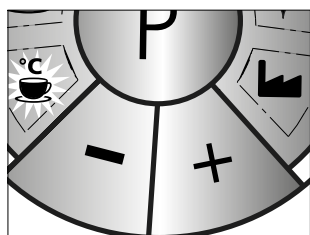
- Pulse P.



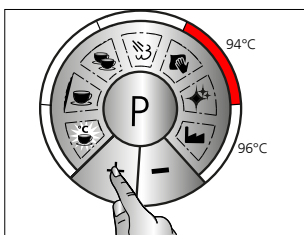
- Confirme directamente con P.



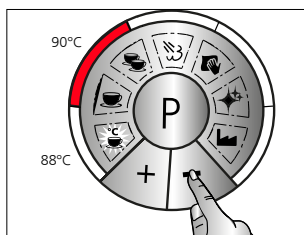
- La configuración de fábrica es de aprox. 92°C.



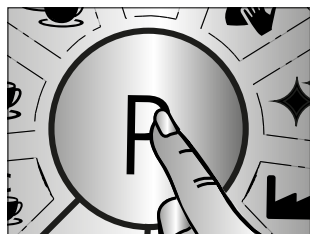
- Pulse + o - para ajustar la temperatura.



- "+" aumenta la temperatura en 2°C cada vez que se pulsa.

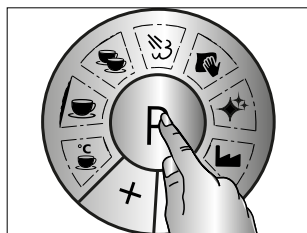


- "-" reduce la temperatura en 2°C cada vez que se pulsa.

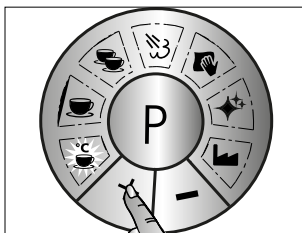


- Confirmar la temperatura deseada con P.

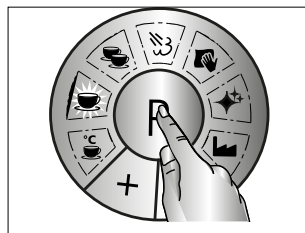
CANTIDAD 1 TAZA



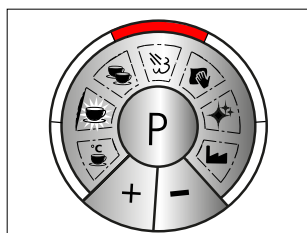
- Pulse P.



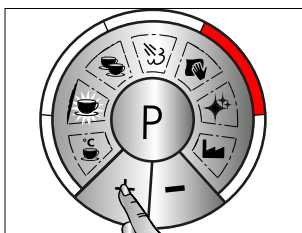
- Pulse la tecla +.



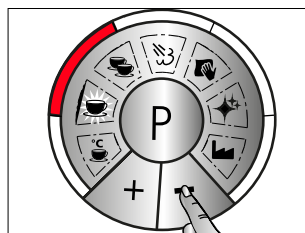
- Confirme con P.



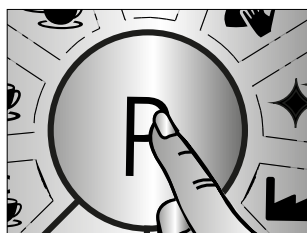
- Configuración de fábrica



- "+" aumenta la cantidad en aprox. 1 o 2 paso(s), si es necesario.

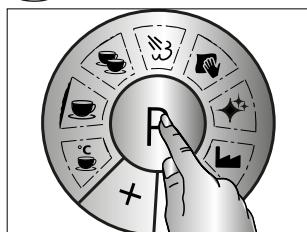


- "-" reduce la cantidad en aprox. 1 o 2 paso(s), si es necesario.

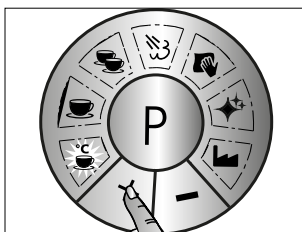


- Confirmar la cantidad deseada con P.

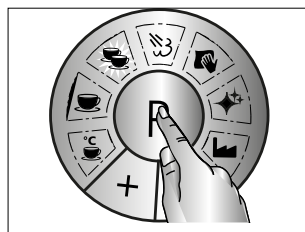
CANTIDAD 2 TAZAS



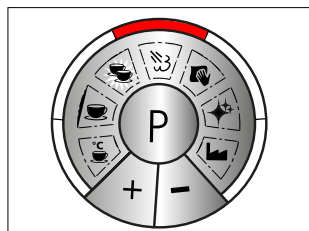
- Pulse P.



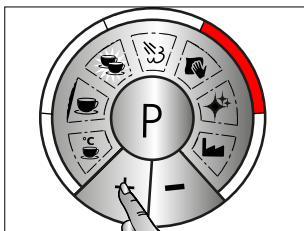
- Pulse la tecla +.



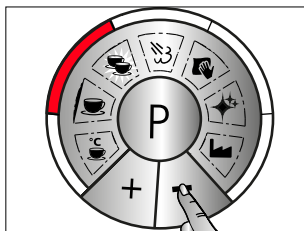
- Confirme con P.



- Configuración de fábrica



- "+" aumenta la cantidad en aprox. 1 o 2 paso(s), si es necesario.

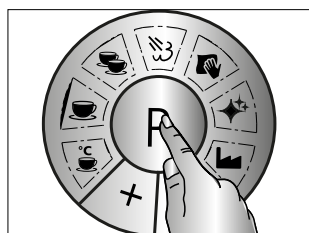


- "-" reduce la cantidad en aprox. 1 o 2 paso(s), si es necesario.

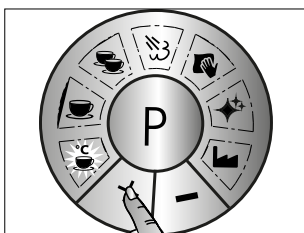


- Confirmar la cantidad deseada con P.

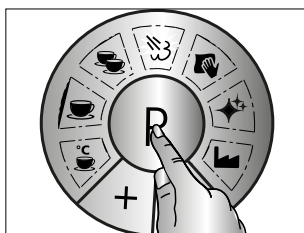
☂ CALIDAD DEL VAPOR (HUMEDAD)



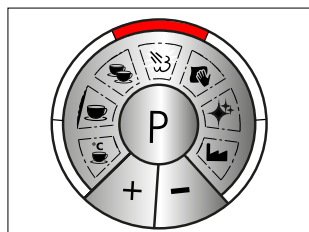
- Pulse P.



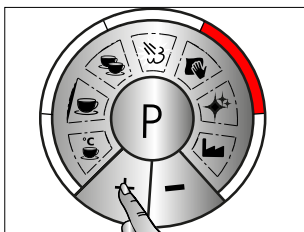
- Pulse la tecla +.



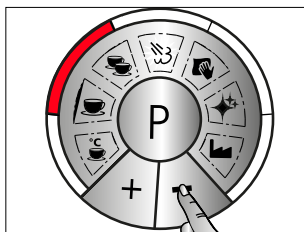
- Confirme con P.



- Configuración de fábrica



- "+" el vapor será más seco. Reduce la humedad en aprox. 1 o 2 paso(s), si es necesario.

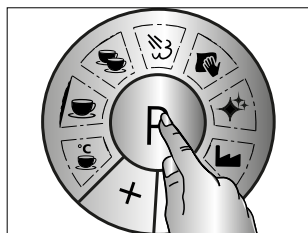


- "-" el vapor será más húmedo. Incrementa la humedad en aprox. 1 o 2 paso(s), si es necesario.

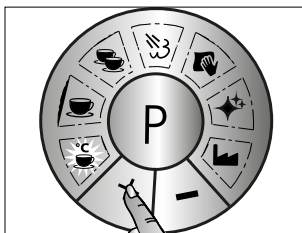


- Confirmar la humedad deseada con P.

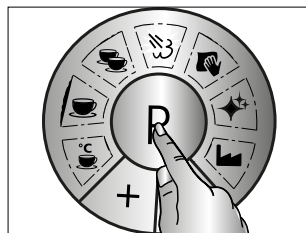
RECORDATORIO DE DESCALCIFICACIÓN



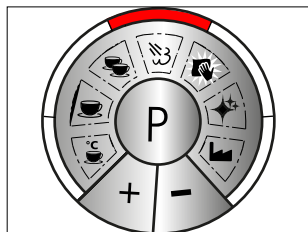
- Pulse P.



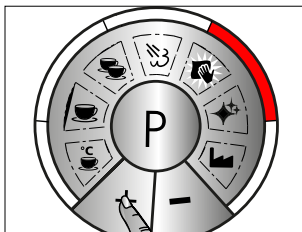
- Pulse la tecla +.



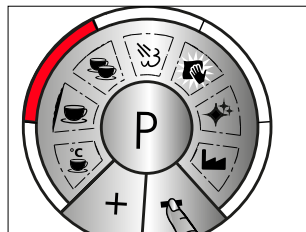
- Confirme con P.



- Configuración de fábrica 25 litros



- "+" incrementa el caudal a 50 litros

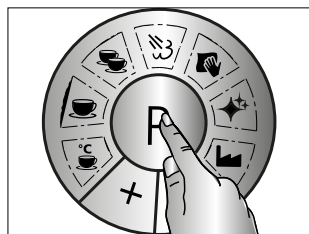


- "-" reduce el caudal a 12 litros.

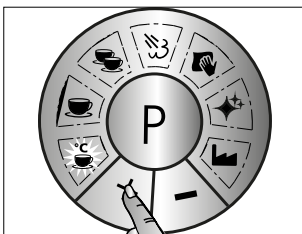


- Confirmar la cantidad deseada con P.

CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA



- Pulse P.



- Pulse la tecla +.



- Confirme con P.

DATOS TÉCNICOS

GRAEF

Art-Nr.: ES 902

220 V - 240 V ~ 2300 Watt - 2730 Watt

50 - 60 Hz

Gebr. Graef GmbH & Co. KG

Donnerfeld 6

D-59757 Arnsberg



SERVICIO POSTVENTA

En caso de que su aparato Graef sufriese daños, póngase en contacto con su proveedor o con el servicio postventa de Graef llamando al teléfono 02932- 9703677 o enviando un correo electrónico a service@graef.de



ELIMINACIÓN DEL APARATO

Al final de su vida útil, este producto no puede desecharse junto con otros residuos domésticos. El símbolo en el producto y en las instrucciones de uso lo señala. Los materiales son reciclables de acuerdo con su identificación. El reciclaje, la reutilización de los materiales o la aplicación de otras formas de empleo de los aparatos antiguos contribuyen de manera considerable a proteger el medio ambiente. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información acerca del centro de eliminación de residuos adecuado.

2 AÑOS DE GARANTÍA

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía del fabricante a contar desde la fecha de venta por fallos ocasionados por defectos de fabricación o de material. Esta disposición no afectará a sus derechos legales de reclamación de garantía con arreglo al artículo 437 y ss. del Código Civil alemán (BGB). La garantía no incluye daños causados por una manipulación o uso indebidos, así como por defectos que tengan efectos mínimos sobre el funcionamiento o el valor del aparato. Además, no asumimos ninguna responsabilidad por daños que se puedan derivar de una descalcificación y mantenimiento inexistentes o inadecuados, que también extinguirán el

derecho de garantía. Utilice únicamente las tabletas descalcificadoras y de limpieza originales de Graef. Además, quedan excluidos de la garantía los daños producidos durante el transporte, en la medida de que no seamos responsables de los mismos. Se excluye el derecho de garantía en aquellos daños cuyo origen esté en una reparación no efectuada por nosotros o por nuestros representantes. En caso de reclamaciones legitimadas, llevaremos a cabo la reparación del producto o la sustitución por un producto sin deficiencias.

DE

EN

FR

NL

ES

DK

PL

GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER

Denne maskine overholder alle de relevante sikkerhedsbestemmelser. Forkert anvendelse kan medføre skader på personer og materiale.

For en sikker håndtering af maskinen, skal følgende anvisninger overholdes:

- Før maskinen tages i brug, skal du foretage en visuel kontrol af udvendige skader på kabinettet, tilslutningskabler og stik. En beskadiget maskine må ikke tages i brug.
- Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, må den kun erstattes af producenten, dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person, for at forhindre farer.
- Reparationer må kun udføres af fagfolk eller af Graef-kundeservice. Ikke korrekte reparationer kan forårsage betydelige farer for brugeren. Desuden bortfalder garantikravet.
- Defekte komponenter må udelukkende udskiftes med originale reservedele. Kun for disse dele er det garanteret, at de opfylder sikkerhedskravene.
- Maskinen kan anvendes af børn over 8 år, hvis de er under opsyn, samt af personer med nedsat fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring, hvis de først er blevet instrueret i en sikker anvendelse af maskinen, og har forstået de farer der er forbundet med anvendelsen. Rengøring og anvendelse samt vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle, og er under opsyn.
- Maskinen og dens tilslutninger skal holdes væk fra børn under 8 år.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med maskinen.
- Maskinen er ikke designet til at blive betjent med en ekstern timer, eller en separat fjernbetjening.

- Ledningen skal altid fjernes ved at tage fat i stikket og hive det ud af stikdåsen, man må aldrig hive i ledningen.
- Vær opmærksom på, at elledningen ikke bliver hængende fast, da det kan medføre at maskinen falder ned.
- Der må ikke leges med emballagematerialer. Der er risiko for kvælning.
- Vær opmærksom til kravene til placering, samt for de elektriske tilslutninger af maskinen, for at undgå skader på personer eller materiel.
- Maskinen må ikke komme i opvaskemaskinen, og må ikke rengøres under rindende vand.
- Under og efter anvendelse er overfladen varm.
- Maskinen må ikke løftes eller bæres i koppepladen, da denne kan falde af.

Denne maskine er beregnet til anvendelse i privatboligen, samt i andre områder, såsom:

- I køkkener ved butikker og kontorer
- I landbrugsejendomme
- Hoteller, moteller og andre indkvarteringssteder
- Ved Bed & Breakfast steder

Enhver anden eller yderligere anvendelse, vil ses som værende ukorrekt anvendelse.

FORSIGTIG

Hvis maskinen ikke anvendes til dens tilsigtede anvendelse, kan det medføre faresituationer.

- Maskinen må udelukkende anvendes til dens tilsigtede brug.
- Følg venligst de procedurer som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

Enhver form for krav som måtte opstå grundet en forkert anvendelse er udelukket. Risikoen påfalder alene ejeren.

ESPRESSO SPECIALITETER

Espresso danner grundlag for mange forskellige espressovariationer. Her præsenterer vi dig for de mest kendte.



Ristretto

- Samme kaffemængde som ved en espresso, halvdelen mængde vand.



Lungo

- Samme kaffemængde som ved en espresso, dobbelt mængde vand.



Corretto

- Espresso med tilføjelse af alkohol som f.eks. Grappa, amaretto, brandy osv.



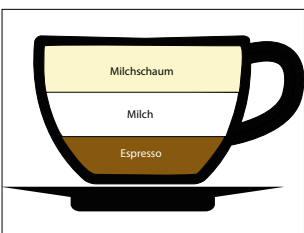
Doppio

- Dobbelt espresso med dobbelt kaffe- og vandmængde.



Macchiato

- En espresso med mælkeskum på toppen.



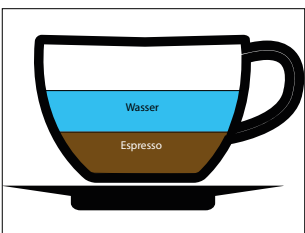
Cappuccino

- En espresso med opskummet mælk.



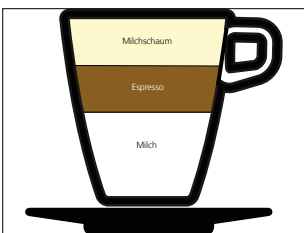
Caffé Latte

- En dobbelt espresso med varm mælk.



Caffé Americano

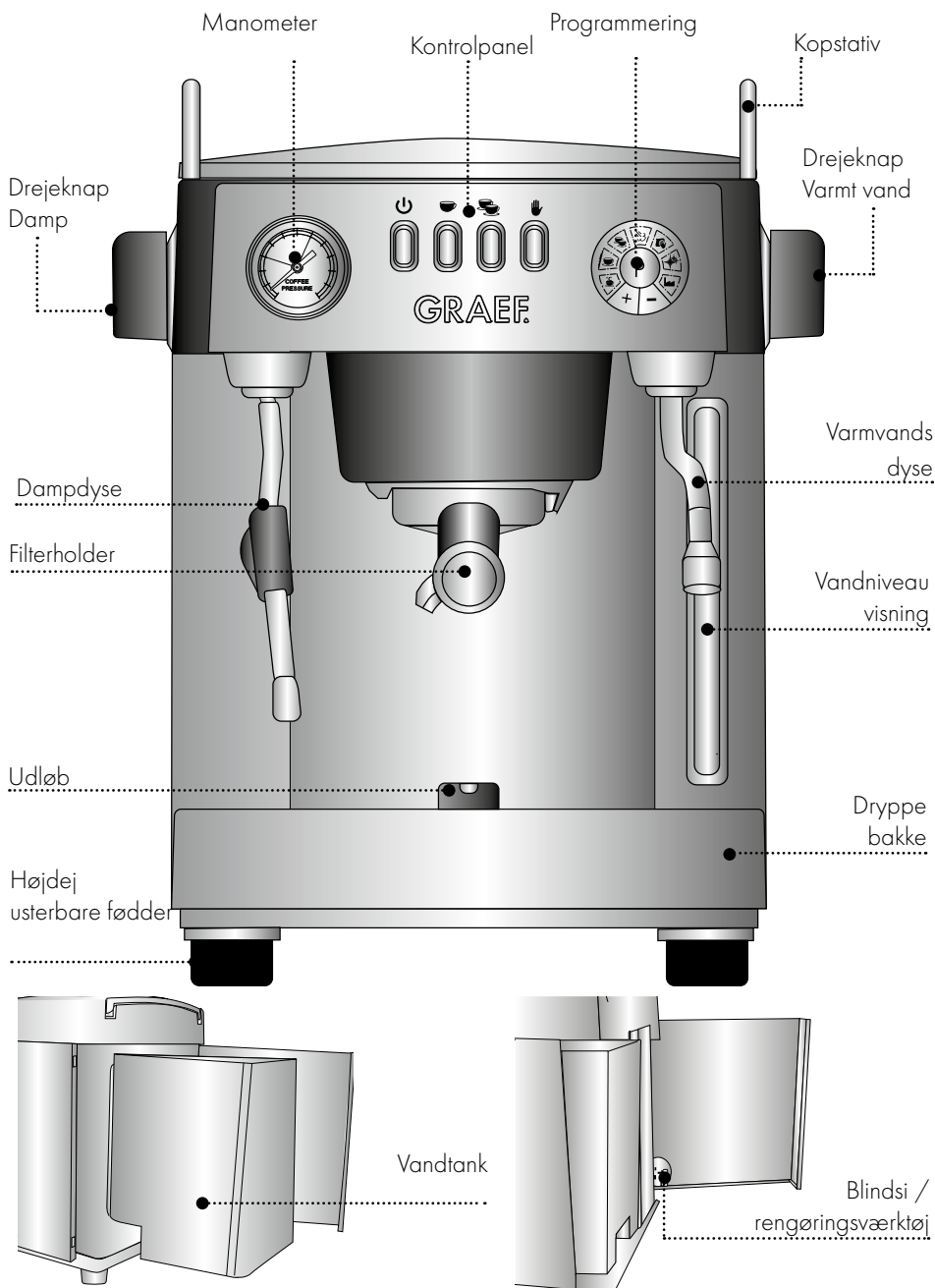
- En espresso med den samme eller dobbelt mængde vand.



Latte Macchiato

- 2/3 varm mælk, 1/3 mælkeskum og til sidst en espresso.

PRODUKTBESKRIVELSE



Bemærk: Maskinen må ikke løftes eller bæres i koppepladen, da denne kan falde af. Kopstativet er kun beregnet til at sikre, at koppen ikke falder ned.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Generelle sikkerhedsanvisninger	185
Espresso specialiteter	187
Produktbeskrivelse	188
Forord.....	191
Information til denne betjeningsvejledning	191
Advarsel.....	191
Fare ved elektrisk strøm	192
Tilsluttet anvendelse	192
Ansvarsbegrænsning	192
Udpakning.....	192
 Bortskaffelse af emballering	193
Krav til opstillingsstedet	193
Elektrisk tilslutning.....	193
Dobbelt filterindsats	194
Enkelt filterindsats.....	194
Afkalkningspåmindelse.....	194
Manometer.....	194
Kontrolpanel.....	195
Kontrolpanel programmering.....	196
Før den første ibrugtagning	196
Udluftning.....	196
Forberedelse	197
Tilberedning af espresso.....	199
 Enkelt espresso.....	199
 Dobbelt espresso	200
Manuel tilberedning af espresso.....	201
Automatisk slukning	202
Mælkeskummer	202

Indtagning af varmt vand	204
 Afkalkning	205
Forklaring afkalkningsfunktion	206
Afkalkning af dampdyse	206
Afkalkning af bryggehoved	207
Afkalkning varmvandsdyse	209
Skylning efter afkalkning	211
Rengøring af bryggegruppe (returskyl)	211
Udvendig rengøring	213
Rengøringsværktøj	213
Programmering	213
 Kaffetemperatur	214
 Mængde 1 kop	214
 Mængde 2 kopper	215
 Dampkvalitet (fugtighed)	216
 Afkalkningspåmindelse	217
 Fabriksindstillinger	217
Tekniske data	218
Kundeservice	218
 Bortskaffelse af maskinen	218
2 års garanti	218
Tilbehør	218

FORORD

Kære kunde,

Med denne espressomaskine med filterholder, har du foretaget et godt valg. Du har købt et anerkendt kvalitetsprodukt. Vi takker for dit køb, og ønsker dem held og lykke og glæde med deres nye Graef espressomaskine med filterholder.

INFORMATION TIL DENNE BETJENINGSVEJLEDNING

Denne betjeningsvejledning for espressomaskinen med filterbeholder (efterfølgende kaldet maskinen) indeholder vigtige anvisninger til idrifttagning, sikkerhed, korrekt anvendelse og pleje af maskinen.

Denne betjeningsvejledning skal være tilgængelig ved maskinen. Den bør læses af enhver person som skal bruge maskinen i forbindelse med:

- Idriftsættelse,
- Betjening,
- Fejlfinding og/eller
- Rengøring

af maskinen.

Opbevar omhyggeligt denne betjeningsvejledning, og giv den videre til den efterfølgende ejer.

Denne betjeningsvejledning kan dog ikke tage alle tænkelige situationer i betragtning. For yderligere oplysninger eller problemer der ikke er gennemgået tilstrækkeligt i denne vejledning, bedes du kontakte Graef kundeservice, eller din forhandler.

ADVARSEL

I denne betjeningsvejledning anvendes de følgende advarsler og signalord:

ADVARSEL

Dette indikerer en mulig farlig situation. En manglende overholdelse af henvisningen kan medføre alvorlige kvæstelser, og endda dødsfald.

FORSIGTIG

Dette indikerer en mulig farlig situation. En manglende overholdelse af anvisningerne kan medføre materielle skader.

VIGTIGT!

Dette angiver anvendelsestips og anden vigtig information!

FARE VED ELEKTRISK STRØM

ADVARSEL

Ved kontakt med strømførende ledninger eller andre komponenter kan der opstå risiko for livsfare!

Overhold de følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå elektriske risici:

- Maskinen må ikke anvendes, hvis elledningen eller stikket er beskadiget.
- I dette tilfælde skal der monteres en ny tilslutnings ledning før maskinen må anvendes igen, dette skal udføres af Graef kundeservice eller en autoriseret fagmand.
- Maskinens kabinet må under ingen omstændigheder åbnes. Hvis de spændingsførende dele berøres, eller den elektriske eller mekaniske konstruktion ændres, kan der opstå risiko for elektrisk stød.
- Berør aldrig dele, der står under spænding. Dette kan resultere i elektrisk stød, og endda dødsfald.

TILSIGTET ANVENDELSE

Denne maskine er ikke beregnet til kommercielt brug. Anvend kun maskinen i lukkede rum, og udelukkende med vand. For at undgå mulige faresituationer, må maskinen kun anvendes til tilberedning af kaffe, opskumning af mælk, samt opvarmning af vand. Enhver anden anvendelse er ikke tilladt.

ANSVARSBEGRÆNSNING

Alt teknisk information, data og anvisninger i forbindelse med installation, drift og vedligeholdelse som er beskrevet i denne betjeningsvejledning, er korrekte i henhold til datoen for udgivelsen, og er baseret på vores viden og erfaring.

Ingen krav kan udledes ud fra oplysninger, illustrationer og beskrivelser i denne vejledning.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader som skyldes:

- En manglende overholdelse af vejledningen
- En ukorrekt anvendelse
- Ukorrekte reparationer
- Tekniske ændringer
- Anvendelse af uoriginale reservedele

Oversættelser af denne vejledning sker i god tro. Vi påtager os intet ansvar for oversættelsesfejl. Den oprindelige tyske tekst er den gældende tekst.

UDPAKNING

Gå frem på følgende måde for at pakke maskinen ud:

- Tag maskinen ud af kassen.

Bemærk: Maskinen må ikke løftes eller bæres i koppepladen, da denne kan falde af.

- Fjern alle emballagedele.
- Fjern eventuelle mærkater på maskinen (typeskiltet må ikke fjernes).

BORTSKAFFELSE AF EMBALLERING

Emballagen beskytter maskinen mod transportskader. Emballeringsmaterialerne er miljøvenlige og er udvalgt efter at kunne bortskaffes på en sikker måde samt kunne genbruges.

Genbrug af emballeringen betyder at der spares på råstoffer i materialecyklussen, og det reducerer mængden af affald. Aflever enhver form for overflødig emballeringsmateriale på indsamlingssteder for genanvendeligt affald, de såkaldte 'grønne steder'.

VIGTIGT!

Hvis muligt, skal den originale emballage fjernes og opbevares under garantiperioden, for at maskinen kan pakkes og transporteres korrekt hvis nødvendigt.

KRAV TIL OPSTILLINGSSTEDET

For at opnå en sikker og fejlfri anvendelse af maskinen skal opstillingsstedet opfylde følgende forudsætninger:

- Maskinen skal stå på et fast, plant, vandret og skridsikkert underlag med tilstrækkelig bæreevne.
- Vær opmærksom på at maskinen ikke kan vælte.
- Placer maskinen så børn ikke kan nå den varme overflade eller ledningen.
- Placer ikke maskinen på varme overflader, som for eksempel kogeplader, eller i nærheden af disse.
- Maskinen må ikke benyttes udendørs, og skal opbevares på et tørt sted.
- Maskinen er ikke designet til at blive indbygget i en væg, eller et indbygningsskab.
- Maskinen må ikke stilles i et varmt, vådt eller fugtigt område.
- Stikdåsen skal være let tilgængelig, så stikket nemt og hurtigt kan fjernes, hvis det er nødvendigt.

ELEKTRISK TILSLUTNING

For en sikker og problemfri anvendelse af maskinen, skal de følgende anvisninger overholdes ved elektriske tilslutninger:

- Før tilslutning af maskinen, skal du sammenligne tilslutningsdata (spænding og frekvens) på typeskiltet, med dem fra dit strømnet. Disse data skal stemme overens, før at undgå beskadigelser på maskinen. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en elektriker.
- Stikdåsen skal minimum sikres over en 10A sikkerhedskontakt.
- Kontroller at strømkablet ikke er beskadiget, og ikke er placeret over varme flader og skarpe kanter.
- Tilslutningskablet må ikke være stramt.
- Den elektriske sikkerhed af maskinen kan kun garanteres, hvis der er tilsluttet et korrekt installeret beskyttelsesledersystem. Drift med en stikdåse uden jordtilslutning er forbudt. Hvis du er i tvivl, kan du få en autoriseret elektriker til at kontrollere dine el-installationer. Producenten påtager sig intet ansvar for skader som måtte opstå i forbindelse med manglende eller en afbrudt jordforbindelse.

DOBBELT FILTERINDSATS



Ved en dobbelt filterindsats vil vandet løbe langsommere gennem den malede kaffe, under selve brygningen. Her skal man ikke være så opmærksom på det korrekte tryk ved damp og malingsgrad, som ved den enkelte filterindsats. Dette filter er perfekt for begyndere at øve sig på. Det letter espresso tilberedningen, og sikrer en espresso med perfekt cremet tekstur og smag.

ENKELT FILTERINDSATS



Når du er fortrolig med de forskellige faktorer ved espresso tilberedning, kan du også anvende den enkelte filterindsats. Her skal man være opmærksom på, at malingsgraden, fyldmængden og kontaktrykket er afstemt i forhold til hinanden. Ellers vil kaffen løbe for hurtigt (kaffen er malet for groft, og ikke banket tæt nok), hhv. for langsomt gennem filteret (kaffen er malet for fint, og banket for tæt). Den enkelte filterindsats er udelukkende tiltænkt friskmalet kaffe i filterholderen.

AFKALKNINGSPÅMINDELSE

Fabriksindstillingerne for afkalkningspåmindelse er indstillet til 25 liter. Efter brug af den indstillede mængde, vil knappen for afkalkningspåmindelse blinke . Det er først efter en komplet afkalkning at den vil stoppe med at blinke, se kapitel "Afkalkning".

Litertallet kan ændres i henhold til anvendelse og vandets hårdhed.

12 liter = (hård vand over 15° dH)

25 liter = (mellem vand 7,3° dH til 14° dH)

50 liter = (blidt vand til 7,3° dH)

Den nøjagtige hårdhed af dit vand kan du få oplyst på det lokale vandværk.

MANOMETER

Mangelfuld udtræk:

Ved en mangelfuld udtrækning vil du få en tynd, flad og meget underudviklet kaffe. Her er der fjernet for få komponenter. Kaffen er meget lys, hhv. cremen er meget tynd, ikke til stede, eller cremen er meget lys med store bobler.

- Bryggetryk op til 9 bar
- Malingsgrad er for grov (kaffen falder ud af udkastet, der er kun få klumper eller kugler at se. Den malede kaffe føles ret grovkornet, når man kører den mellem fingrene)
- Dosering for lav
- Den malede kaffe er fordelt ujævnt i filterbeholderen

DE

EN

FR

NL

ES

DK

PL

- Kontakttryk er for let
- Trykket er ujævnt
- Vandtemperatur er for lav
- Kaffebønner er ikke friske
- Den malede kaffe er ikke frisk (den har været malet for længe)

Optimalt område

Ved en optimal udtrækning vil espressoen løbe ensartet, langsomt og tyktflydende "som honning" fra udløbet og ned i koppen. Cremen er tyk og mørkebrun til gyldenbrun.

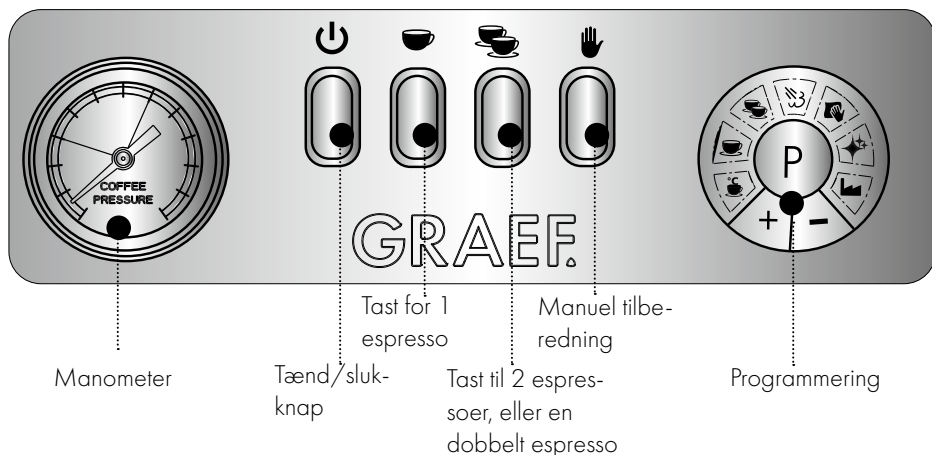
- Bryggetryk ligger på mellem 9 og 10 bar
- Kontakttryk er ca. 15 kg
- Den malede kaffe er fordelt jævnt i filterbeholderen
- Optimal malingsgrad, ikke for fint, ikke for groft
- Optimal vandtemperatur, ikke for koldt, ikke for varmt
- Kaffebønnerne er friske
- Kaffen er friskmalet

Overdreven udtrækning:

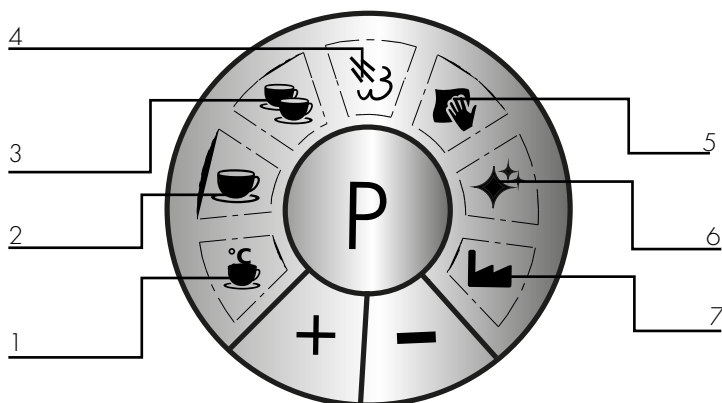
Ved en overdreven udtrækning er der udløst for mange bitre stoffer i kaffen. Kaffen er meget mørk, hhv. cremen er mørkebrun til rødlig og smager meget ubehagelig og bitter, eller endda brændt. Cremens tegninger er ujævne, der er lyse områder mellem mørke områder.

- Bryggetryk er over 10 bar
- Malingsgraden er for fin (falder langsomt ud af udkastet, delvist i større klumper)
- Dosering for høj
- Kontakttryk er for kraftig
- Vandtemperatur for høj
- Den malede kaffe har været for længe i bryggehovedet før tilberedning

KONTROLPANEL



KONTROLPANEL PROGRAMMERING



- | | |
|---------------------------------|-------------------------|
| 1. Espresso temperatur | 5. Hårdhedsindstilling |
| 2. Espresso mængde for 1 kop | 6. Afkalkning |
| 3. Espresso mængde for 2 kopper | 7. Fabriksindstillinger |
| 4. Dampfugtighed | |

En forklaring til de enkelte programmeringer findes på side 35.

FØR DEN FØRSTE IBRUGTAGNING

Før den første ibrugtagning skal filterbeholderen (ikke maskinen) og vandtanken rengøres under rindende vand, for at fjerne eventuelle produktrester.

IDRIFTSÆTTELSE

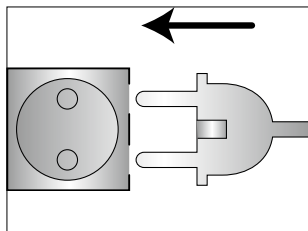
FORSIGTIG

Overhold de følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farer og materielle skader:

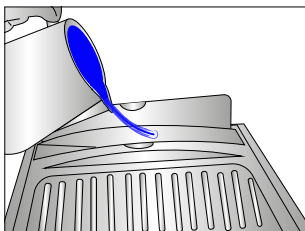
- Under anvendelsen bliver overfladen varm!
- Fjern aldrig filterbeholderen fyldt med malet kaffe under tilberedningen, da den står under tryk.
- Inden du tilbereder din espresso skal du kontrollere, at filterbeholderen sidder fastspændt.
- For at undgå potentielle faresituationer, må maskinen kun anvendes til tilberedning af kaffe, opskumning af mælk, og opvarmning af vand. Enhver anden anvendelse er ikke tilladt.
- Efter den er tændt vil maskinen dampe. Det er ikke en fejl på maskinen.

UDLUFTNING

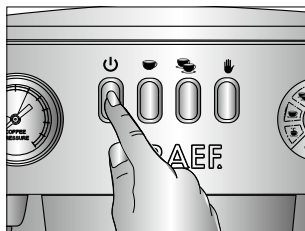
Bemærk: Før ibrugtagning, eller efter en længere periode uden anvendelse, skal maskinen udluftes.



- Sæt stikkontakten i stikdåsen.



- Fyld vandtanken med frisk vand.



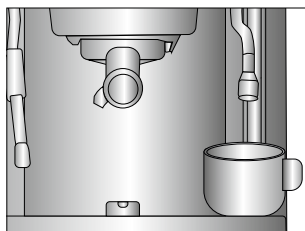
- Tænd for maskinen .



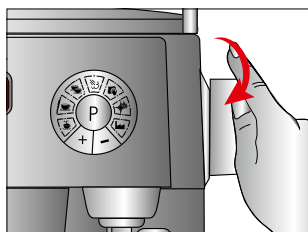
- Maskinen varmer.



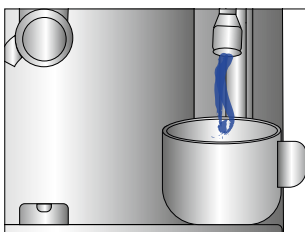
- Maskinen er driftklar.



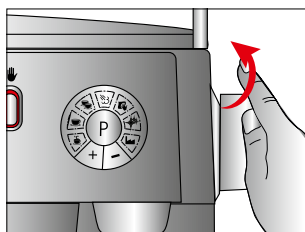
- Placer en kop eller et glas under **varmvandsdysen**.



- Drej drejeknappen til dens endestop.



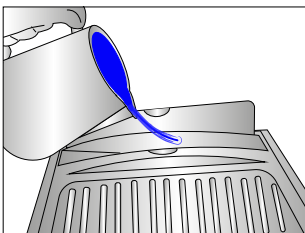
- Lad luften slippe ud, indtil der er en konstant vandstråle.



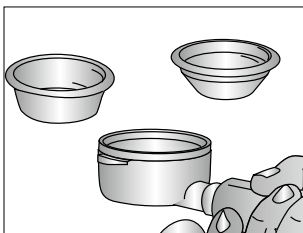
- Drej drejeknappen tilbage igen.

FORBEREDELSE

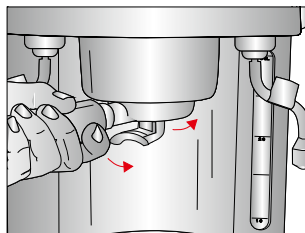
Bemærk: Efter hver genstart skal du køre en tom tilberedning (uden malet kaffe), som beskrevet nedenfor, for at bringe systemet op til temperatur.



- Fyld frisk vand i vandbeholderen. Maksimalt 3 liter.



- Placer den ønskede filterindsats i filterbeholderen.



- Fastspænd filterbeholderen uden kaffe (drej den fra venstre mod højre).

DE

EN

FR

NL

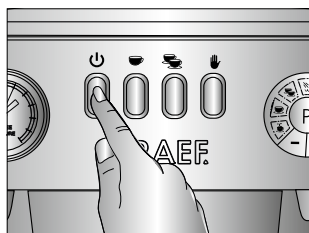
ES

DK

PL

FORSIGTIG

Brug altid grebene til at flytte dysen. Efter brug må du ikke berøre selve dyserøret, da det er varmt.



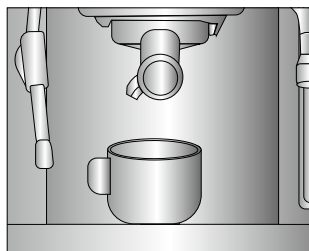
- Tænd for maskinen .



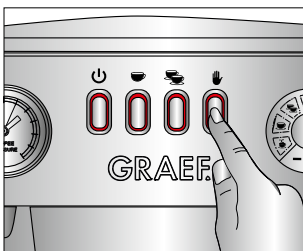
- Maskinen slukker.



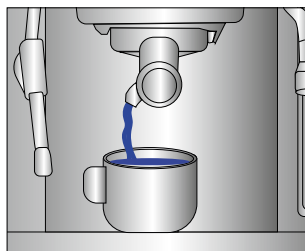
- Maskinen er driftsklar.



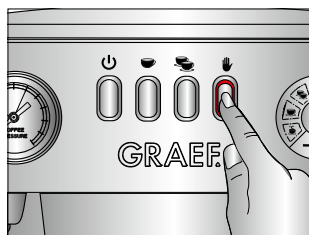
- Placer en kop under udløbet.



- Tryk på  tasten.



- Fyld koppen halvvejs op, for at systemet når den korrekte temperatur.



- Tryk derefter på  tasten, for at afslutte processen.

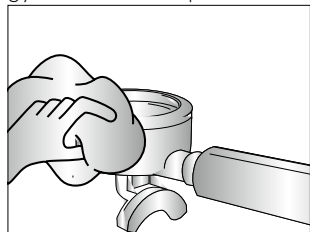
TILBEREDNING AF ESPRESSO

VIGTIGT!

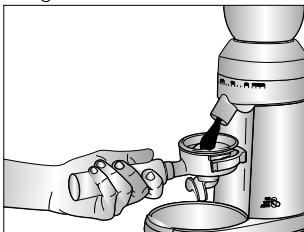
- Vær opmærksom på, at der er tilstrækkelig med vand i tanken. Hvis der er for lidt vand, eller ingen vand i beholderen, vil alle taster uden for  tasten blinke.
- Vær opmærksom på, at vandtanken altid er placeret korrekt.

ENKELT ESPRESSO

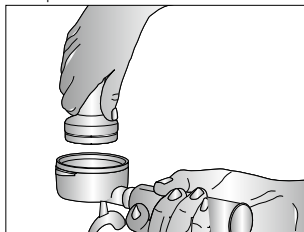
Bemærk: For at opvarme filterbeholderen, systemet og koppen, se forberedning. Derefter begynder du med espresso tilberedning. Placer filterindsatsen til 1 kop i filterbeholderen.



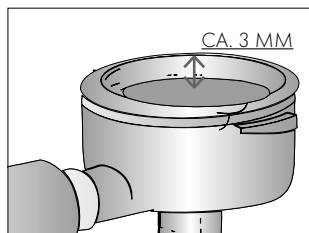
- Efter forberedningen skal filterbeholderen tørres af.



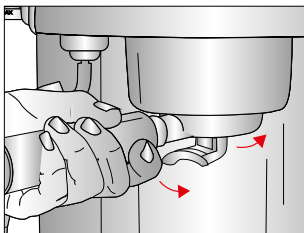
- Kom den malede kaffe i filterbeholderen (indtil filteret er fyldt).



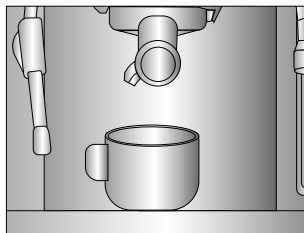
- Pres den malede kaffe med den medfølgende støder.



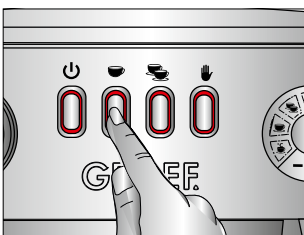
- Afstanden fra den øverste kant til den malede kaffe, skal være ca. 3 mm.



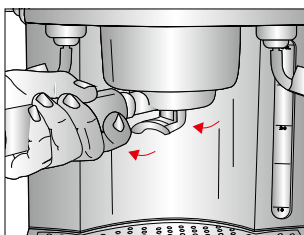
- Fjern den overskydende kaffe fra kanten, og fastspænd filterbeholderen.



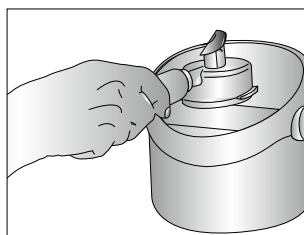
- Placer en kop under udløbet.



- Tryk på  tasten.



- Efter afslutning af tilberedningen, fjernes filterbeholderen.



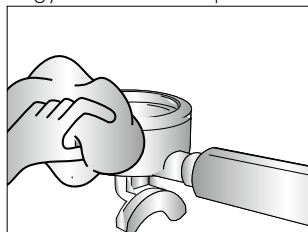
- Bank den brugte, maledede kaffe ned i en affaldsbeholder (medfølger ikke i leveringen).

DE
EN
FR
NL
ES
DK
PL

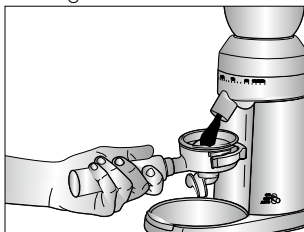


DOBBELT ESPRESSO

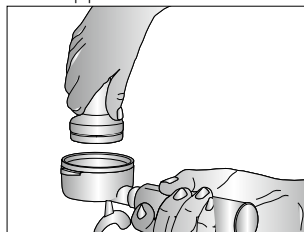
Bemærk: For at opvarme filterbeholderen, systemet og kopperne, se forberedning. Derefter begynder du med espresso tilberedningen. Placer filterindsatsen til 2 kopper i filterbeholderen.



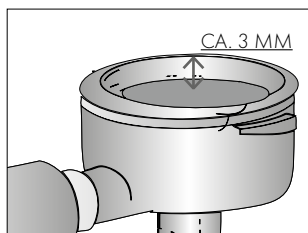
- Efter forberedningen skal filterbeholderen tørres af.



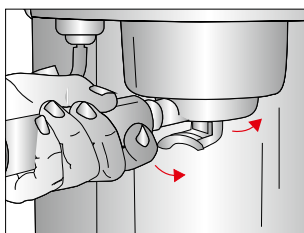
- Kom den maledede kaffe i filterbeholderen (indtil filteret er fyldt).



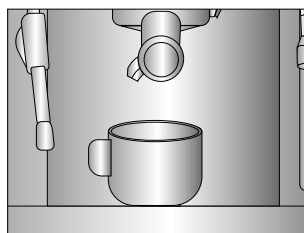
- Pres den maledede kaffe med den medfølgende støder.



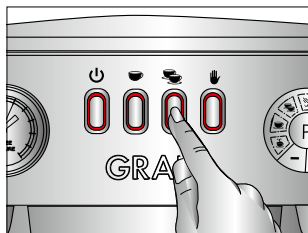
- Afstanden fra den øverste kant til den maledede kaffe, skal være ca. 3 mm.



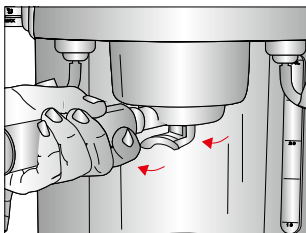
- Fjern den overskydende kaffe fra kanten, og fastspænd filterbeholderen.



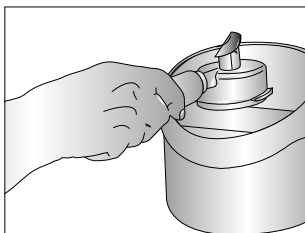
- Placer en kop under udløbet.



- Tryk på  knappen.



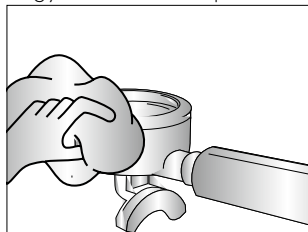
- Efter afslutning af tilberedningen, fjernes filterbeholderen.



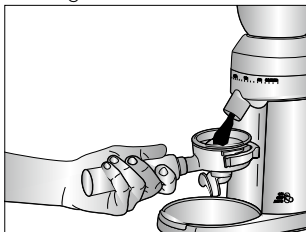
- Bank den brugte, malede kaffe ned i en affaldsbeholder (medfølger ikke i leveringen).

MANUEL TILBEREDNING AF ESPRESSO

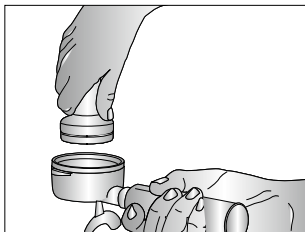
Bemærk: For at opvarme filterbeholderen, systemet og kopperne, se forberedning. Derefter begynder du med espresso tilberedningen.



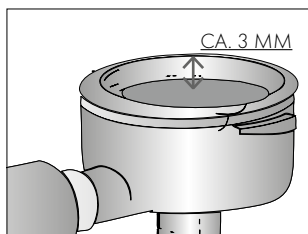
- Efter forberedningen skal filterbeholderen tørres af.



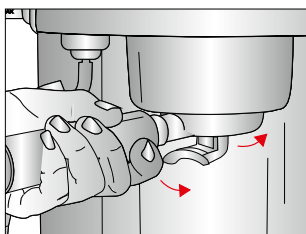
- Kom den malede kaffe i filterbeholderen (indtil filteret er fyldt).



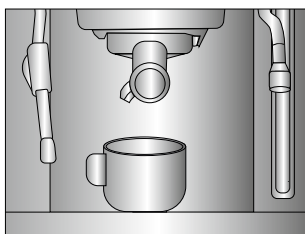
- Pres den malede kaffe med den medfølgende støder.



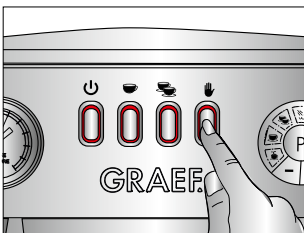
- Afstanden fra den øverste kant til den malede kaffe, skal være ca. 3 mm.



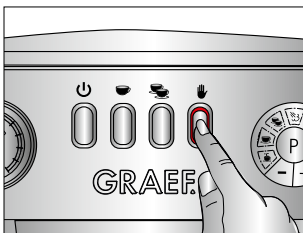
- Fjern den overskydende kaffe fra kanten, og fastspænd filterbeholderen.



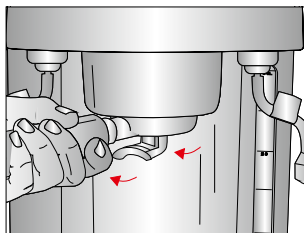
- Placer en kop under udløbet.



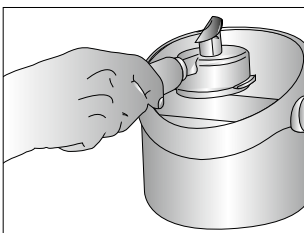
- Tryk på  tasten.



- Efter at have nået den ønskede kaffemængde, trykker du igen på  tasten.



- Fjern filterbeholderen.



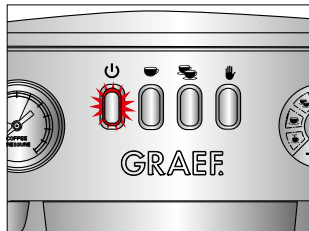
- Bank den brugte, malede kaffe ned i en affaldsbeholder (medfølger ikke i leveringen).

AUTOMATISK SLUKNING

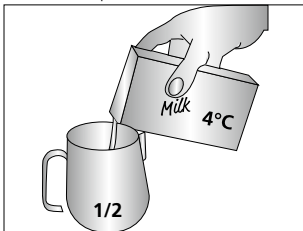
For at spare på strømmen, vil maskinen automatisk slukke efter ca. 30 minutter uden anvendelse.
(Anordning fra EU-kommissionen)

MÆLKESKUMMER

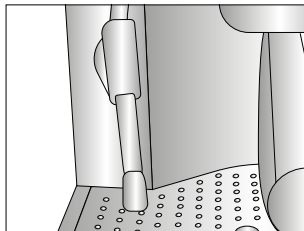
Hvis maskinen er slukket, skal den tændes på .



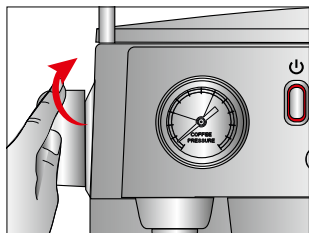
- Maskinen varmer.



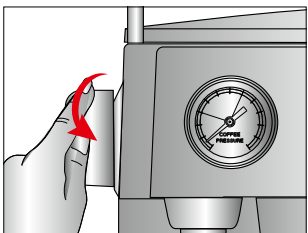
- Kom kold mælk i mælkekanden.



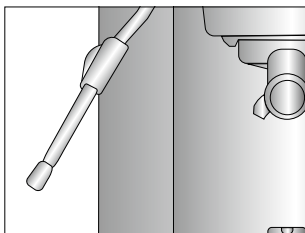
- Hold dampdysen over drypbakken.



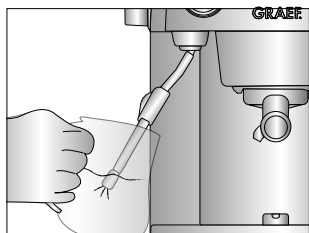
- Drej drejeknappen indtil endestoppet, og lad kondensvandet løbe ud.



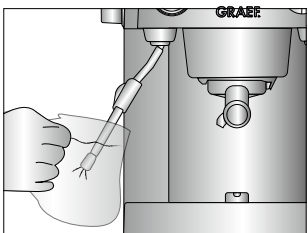
- Efter kondensvandet er løbet ud, drejes drejeknappen tilbage igen.



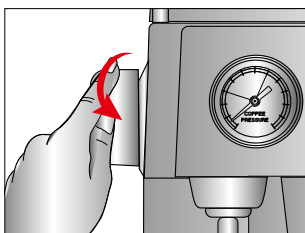
- Sving dampdysen udad.



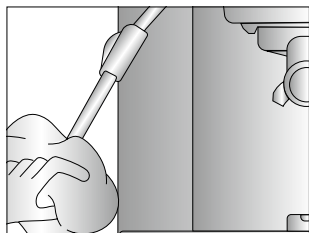
- Drej nu drejeknappen til endestoppet, og hold mælkekanden let på skrå.



- Sænk mælkekanden så snart mælkeniveauet stiger.



- Efter afslutning af tilberedningen, drejes drejeknappen tilbage igen.



- Efter tilstrækkelig afkøling aftørres dampdysen med en fugtig klud. Lige efter anvendelse er den meget varm.

ADVARSEL

- Til opskumning af mælk skal du kun anvende den medfølgende mælkekande, eller en større beholder. Anvend ikke en kop. Ved opskummet mælk der løber over kanten, kan der opstå forbrændinger.
- Dampdysen må ikke pege på dig selv eller andre personer. Der er risiko for forbrændinger.

Vær opmærksom på:

Når mælken opvarmes til over 70°C, vil skummen falde meget hurtigt, og drikken smager enten for sød, eller måske endda af brændt mælk.

Tips til opskumning af mælk

Faserne "udtrækning" og "rulle"

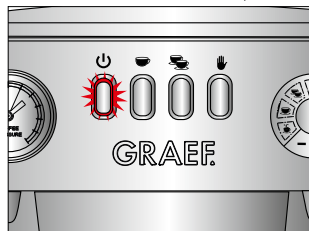
- Først kommer "udtrækningsfasen": Her skal man have luft ind i mælken, og dampdysen skal placeres lige kort under mælken overflade.
- Den korrekte position er opnået når du hører en "slubrende" lyd.
- Den kan pludselig stoppe, da mælkeoverfladen er i bevægelse.
- Derefter kommer "rullefasen".
- Så snart den ønskede volumen på mælken er opnået, skubbes dampdysen ned i mælken.
- Så snart selve kanden er varm, drejes drejeknappen tilbage igen.
- Efter opskumningen bankes mælkekanden kort på bordpladen, for at fjerne de sidste store luftbobler.
- Sving kanden let rundt, for at fordele skummet ensartet.
- Rengør dampdysen med en fugtig klud. Lad dog først dampdysen køle af, da den er meget varm.
- Rengør også dampdysen med en kort udledning af damp, så mælkerester bliver pustet ud af dampdysen.

Følgende metode kan anvendes til ovenstående:

- Kom koldt vand i mælkekanden.
- Kom en dråbe opvaskemiddel i.
- Skum det op som beskrevet ovenfor.
- Hvis man skummer rigtigt, vil blandingen se ud som rigtigt mælkeskum.
- **Denne blanding må ikke drikkes!**

INDTAGNING AF VARMT VAND

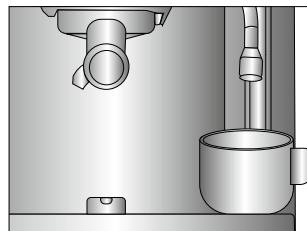
Hvis maskinen er slukket, skal den tændes på .



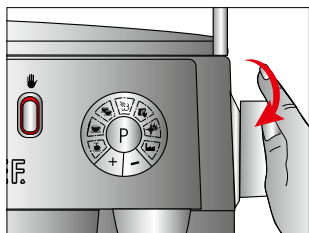
- Maskinen slukker.



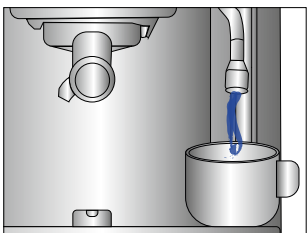
- Maskinen er driftsklar.



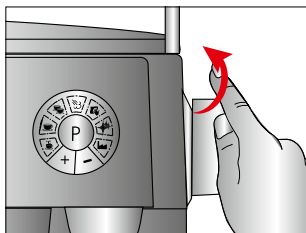
- Placer en kop under dysen til varmt vand.



- Drej drejeknappen til dens endestop.



- Vandet løber ned i koppen.



- Efter afslutning af tilberedningen, drejes drejeknappen tilbage igen.

✦ AFKALKNING

Maskinen skal afkalkes når afkalkningspåmindelsen  blinker. Til afkalkning skal man udelukkende anvende Graef afkalkningstabletter, der er udviklet specifikt til vores maskine. De kan købes på vores onlinebutik www.graef.de, og har varenummer 145618, eller gennem din forhandler.

VIGTIGT!

Vi påtager os intet ansvar for en utilstrækkelig eller manglende afkalkning. I sådanne tilfælde bortfalder garantien.

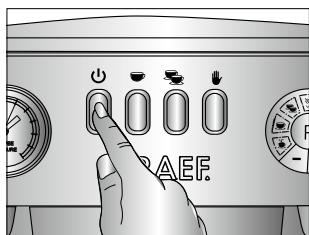
VIGTIGT!

Ved afkalkning skal begge programmer udføres efter hinanden.

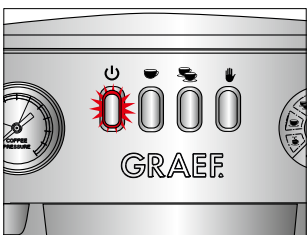
- Fjern vandfilterpatronen fra vandbeholderen.

VIGTIGT!

Vandfilterpatronen skal udskiftes efter hver afkalkning. Ekstra filterpatroner kan købes i vores onlinebutik på www.graef.de under varenummer 146242.



- Tænd for maskinen.

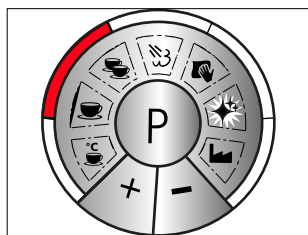


- Maskinen slukker.

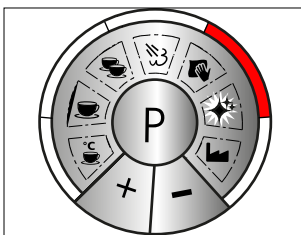


- Maskinen er driftsklar.

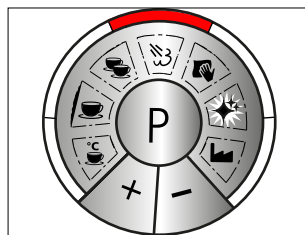
FORKLARING AFKALKNINGSFUNKTION



- Afkalkning af dampdyse

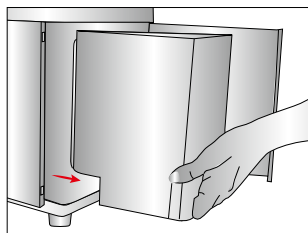


- Afkalkning varmvandsdyse



- Afkalkning af bryggehoved

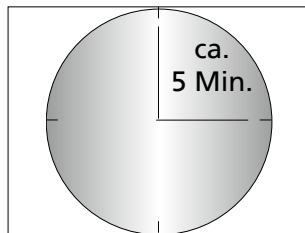
AFKALKNING AF DAMPDYSE



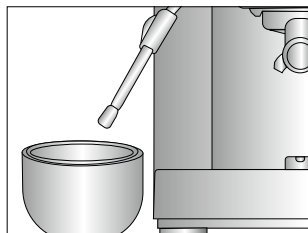
- Tag vandtanken og fyld den med ca. 1,7 liter frisk vand.



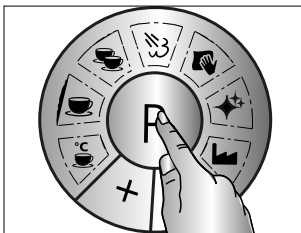
- Kom to afkalkningstabletter i vandtanken.



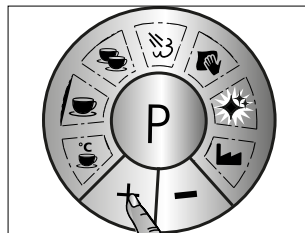
- De opløses i vandet efter ca. 5 minutter.



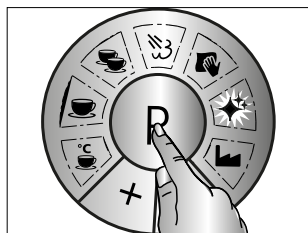
- Placer en større beholder under dampdysen.



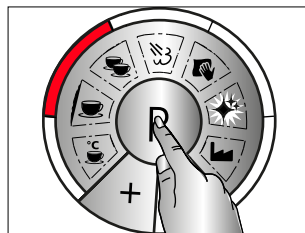
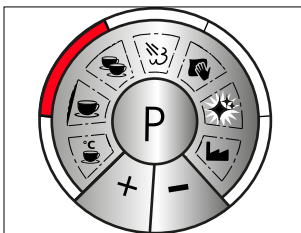
- Tryk på P-tasten.



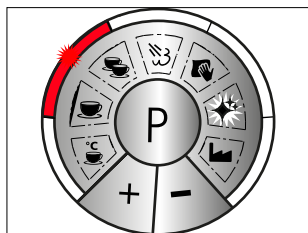
- Tryk på + tasten til ✨.



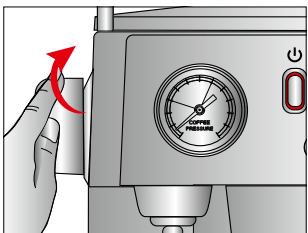
- Bekræft med P-knappen.



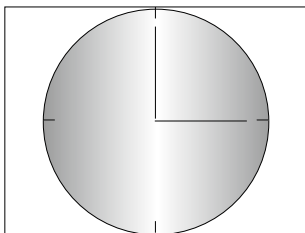
- Den venstre kant lyser, bekræft med P.



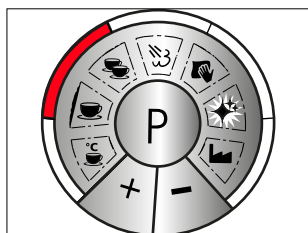
- 2 biptoner vil bekræfte afkalkningsprocessen.



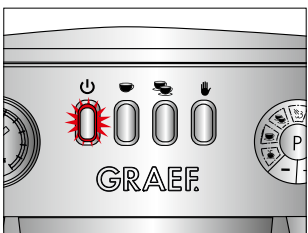
- Drej drejeknappen til dens endestop.



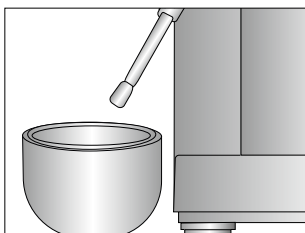
- Selve afkalkningsprocessen kan tage et par minutter.



- Kanten lyser rødt indtil processen er afsluttet.



- Drej drejeknappen tilbage igen. Maskinen varmer.



- Afkalkningsblandingen i beholderen smides ud, og beholderen placeres under dampdysen igen.

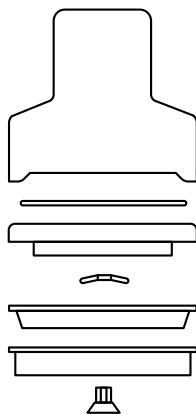
VIGTIGT!

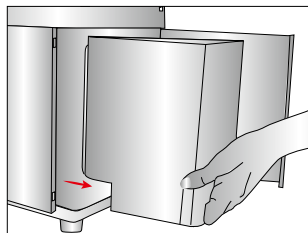
- For at stoppe afkalkningsprocessen midlertidigt, f.eks. for at fylde mere vand på, eller tømme beholderen, skal du trykke på P-tasten. For at fortsætte trykker man på P-tasten igen.
- For at stoppe afkalkningsprocessen, trykker man på P-tasten i ca. 3 sekunder.

Under afkalkningsprocessen skal du blive ved maskinen.

AFKALKNING AF BRYGGEHOVED

- Fjern filterbeholderen, vandtanken og drypbakken.
- Placer maskinen på dens bagside.
- Brug en 2,5 mm unbrakonøgle og skru skruen ud under bryggehovedet.
- Fjern de 2 filtre og pakningsringen.
- Rengør filtrene og pakningsringen under rindende vand.
- Tør dem grundigt, og placer dem et sikkert sted sammen med skruen og underlagsskiven.
- Tag en lille børste og rengør området omkring bryggehovedet, og fjern alle gamle kafferester.
- Placer maskinen oprejt igen.
- Placer drypbakken igen.

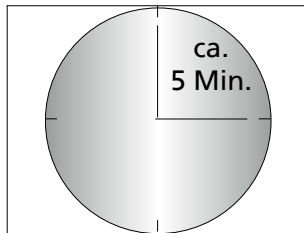




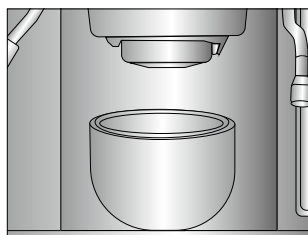
- Fjern beholderen og fyld den med omkring 1000 ml frisk vand.



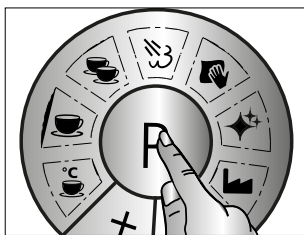
- Placer en Graef afkalkningstablet i beholderen.



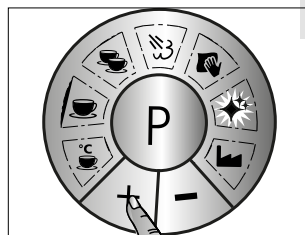
- Den kræver omkring 5 minutter til at blive opløst i vandet.



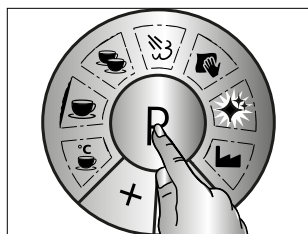
- Placer en stor beholder (f.eks. et målebæger) under bryggehovedet.



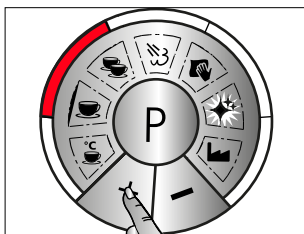
- Tryk på P-tasten.



- Tryk på + tasten til ✨.



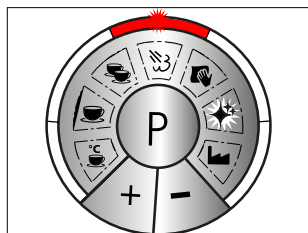
- Bekræft med P-knappen.



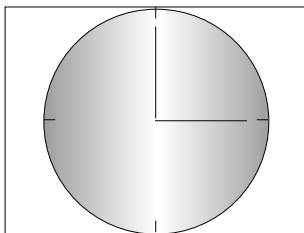
- Tryk på + tasten.



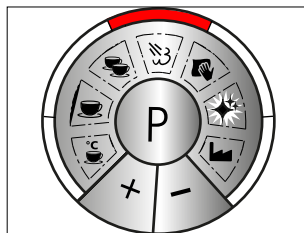
- Den øverste kant lyser, bekræft med P.



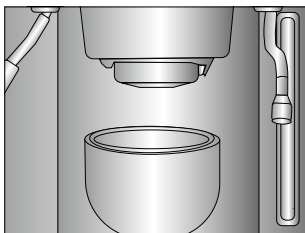
- 2 biptoner vil bekræfte afkalkningsprocessen.



- Selve afkalkningsprocessen kan tage et par minutter.



- Kanten lyser rødt indtil processen er afsluttet.

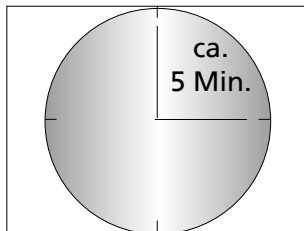
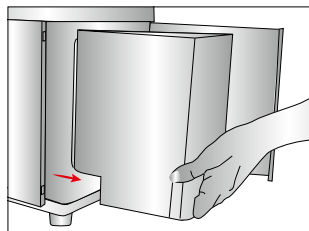


- Afkalkningsprocessen er afsluttet, og maskinen slukker.
- Hæld blandingen ud, og placer igen koppen under bryggehovedet.
- Lad maskinen afkøle.
- Placer nu pakningsringen og filtrene i igen, i omvendt rækkefølge, og skru filtrene fast igen.

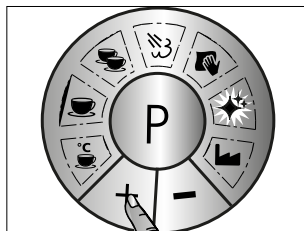
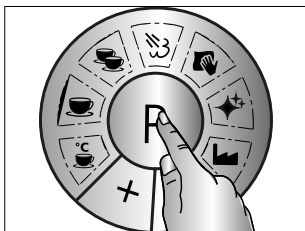
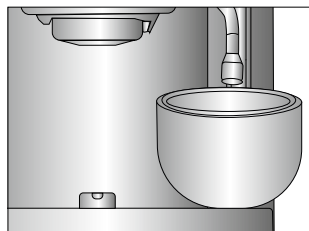
VIGTIGT!

- For at stoppe afkalkningsprocessen midlertidigt, f.eks. for at fylde mere vand på, eller tømme beholderen, skal du trykke på P-tasten. For at fortsætte trykker man på P-tasten igen.
- For at stoppe afkalkningsprocessen, trykker man på P-tasten i ca. 3 sekunder.

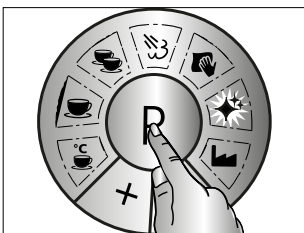
AFKALKNING VARMVANDSDYSE



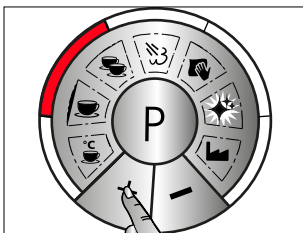
- Tag vandtanken og fyld den med ca. 1,7 liter frisk vand.
- Kom to afkalkningstabletter i vandtanken.
- De opløses i vandet efter ca. 5 minutter.



- Placer en stor beholder under varmvandsdyse.
- Tryk på P-tasten.
- Tryk på + tasten til ✨.



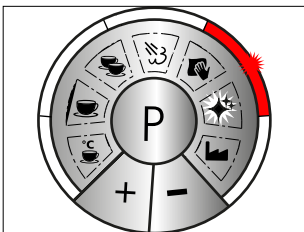
- Bekræft med P-knappen.



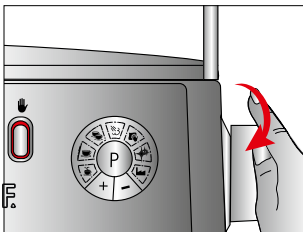
- Tryk på + tasten.



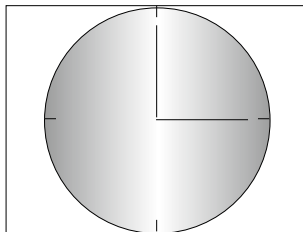
- Den højre kant lyser, bekræft med P.



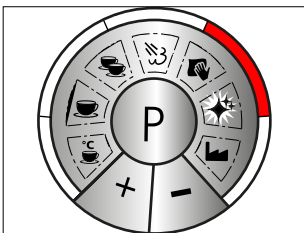
- 2 biptoner vil bekræfte afkalkningsprocessen.



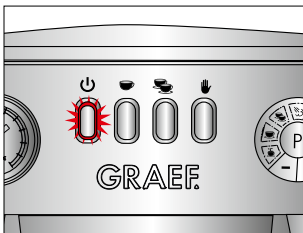
- Drej drejeknappen til dens endestop.



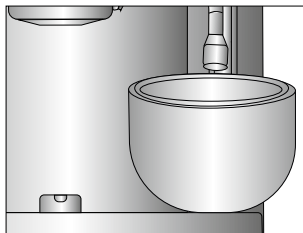
- Selve afkalkningsprocessen kan tage et par minutter.



- Kanten lyser rødt indtil processen er afsluttet.



- Drej drejeknappen tilbage igen. Maskinen varmer.



- Hæld afkalkningsblandingen ud af beholderen, og placer igen beholderen under varmvandsdysen.

VIGTIGT!

- For at stoppe afkalkningsprocessen midlertidigt, f.eks. for at fylde mere vand på, eller tømme beholderen, skal du trykke på P-tasten. For at fortsætte trykker man på P-tasten igen.
- For at stoppe afkalkningsprocessen, trykker man på P-tasten i ca. 3 sekunder.

Placer en ny vandfilterpatron i vandbeholderen.

SKYLNING EFTER AFKALKNING

For at fjerne resten af blandingen fra systemet, kommer der frisk vand i vandtanken.

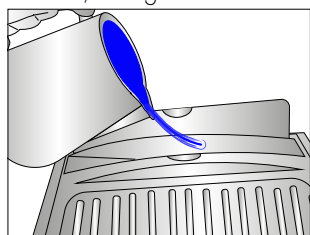
Gør følgende:

1. I 20 sekunder kører man en tom proces, dvs. uden kaffe gennem bryggehovedet.
2. Åben ventilen til dampen i 20 sekunder og
3. Åben ventilen til varmt vand i 20 sekunder.

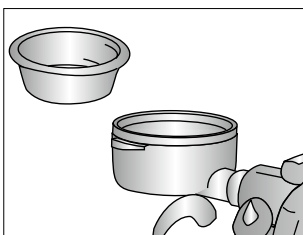
RENGØRING AF BRYGGEGRUPPE (RETURSKYL)

Vi anbefaler, at der udføres en returskyl 1 x ugentligt.

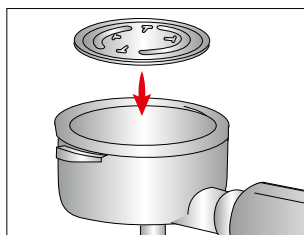
Til rengøring skal man udelukkende anvende Graef afkalkningstabletter, da de er udviklet specifikt til vores maskine. De kan købes i vores onlinebutik på www.graef.de og har varenummer 145614, eller gennem din forhandler.



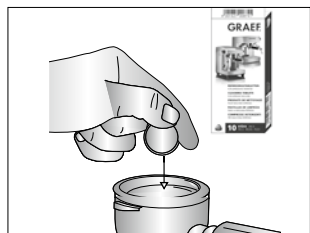
- Kom 2,5 liter i vandtanken.



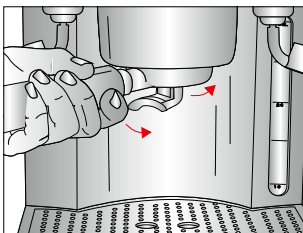
- Placer sifilteret til 2 kopper.



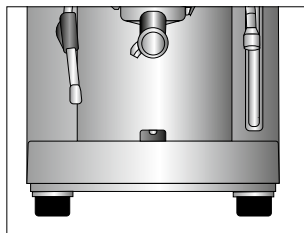
- Kom blindfilteret i.



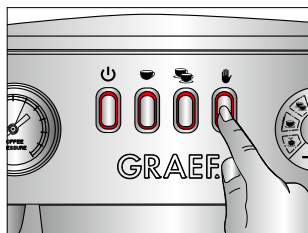
- Placer en Graef afkalkningstablet i filterbeholderen.



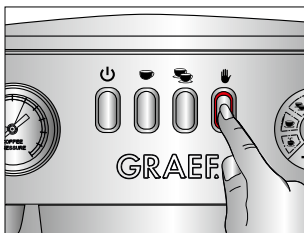
- Fastspænd filterbeholderen.



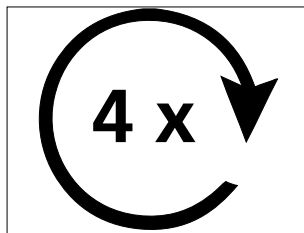
- Vær opmærksom på at drypbakken er sat i maskinen.



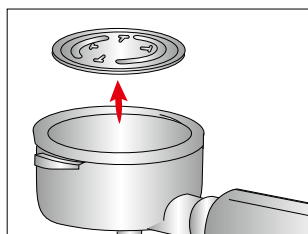
- Tryk på  tasten.



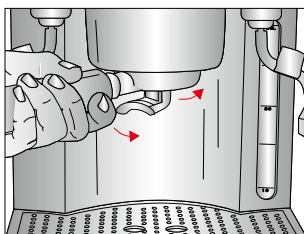
- Efter 10 sekunder trykker du igen på  tasten.



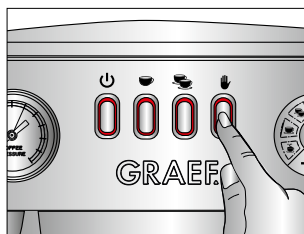
- Gentag denne proces 4 gange.



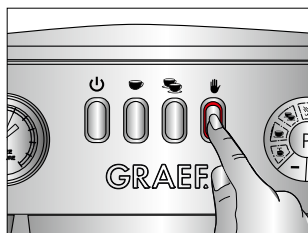
- Fjern blindsien.



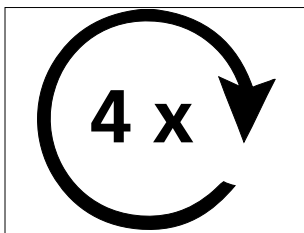
- Fastspænd filterbeholderen.



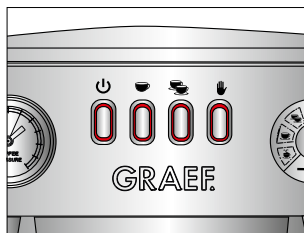
- Tryk på  tasten.



- Efter 10 sekunder trykker du igen på  tasten.



- Gentag denne proces 4 gange.



- Du kan nu fortsætte som normalt med tilberedning af espresso.

Bemærk: Tøm drypbakken og sæt den i igen.

UDVENDIG RENGØRING

FORSIGTIG

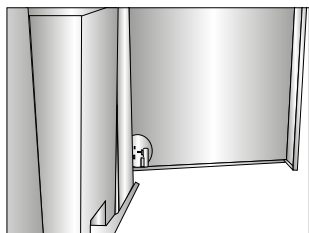
Vær opmærksom på de følgende sikkerhedsanvisninger, før du begynder at rengøre maskinen:

- Før rengøring skal maskinen slukkes, og strømstikket fjernes fra stikdåsen.
- Lad maskinen køle af før enhver rengøring.
- Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler og heller ikke opløsningsmidler.
- Urenheder, der sidder fast, må ikke kradses af med hårde genstande.
- Maskinen må ikke komme i opvaskemaskinen, og den må ikke rengøres under rindende vand.

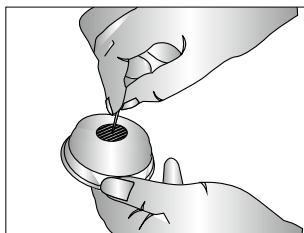
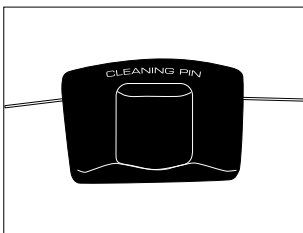
Rengør overfladen af maskinen med en blød, fugtig klud. I tilfælde af kraftige urenheder kan der anvendes et mildt rengøringsmiddel.

- Fjern drypbakken.
- Fjern gitteret i drypbakken.
- Tøm drypbakken.
- Rengør begge dele under rindende vand, og tør alle dele med en klud.
- Placer til sidst drypbakken med gitter i maskinen igen.

RENGØRINGSVÆRKTØJ



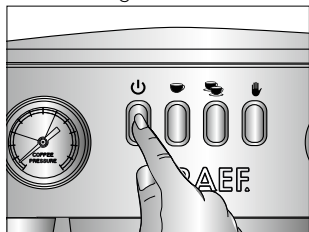
- Fjern rengøringsværktøjet.
(Bag klappen)



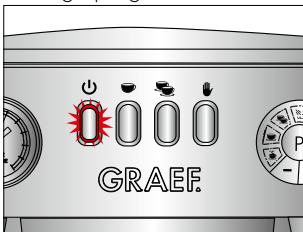
- Rengør hullerne i filterindsatsen med den tynde ende.

PROGRAMMERING

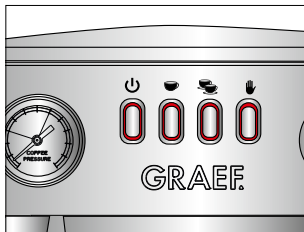
Du har mulighed for at indstille forskellige programmer:



- Tænd for maskinen.

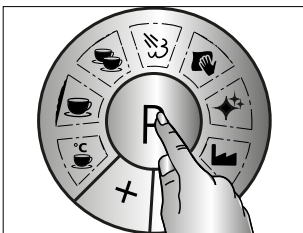


- Maskinen slukker.

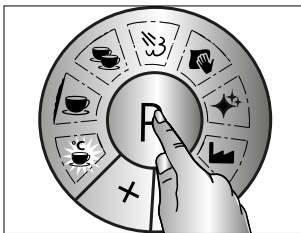


- Maskinen er driftsklar.

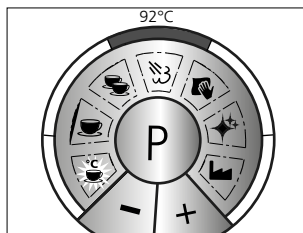
°C KAFFETEMPERATUR



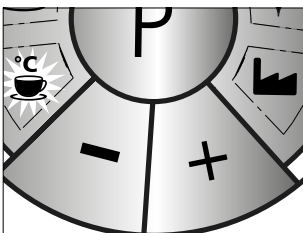
- Tryk på P-knappen.



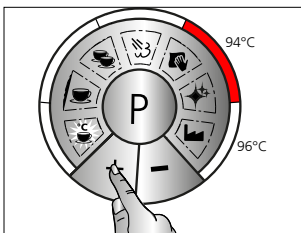
- Bekræft direkte med P-knappen.



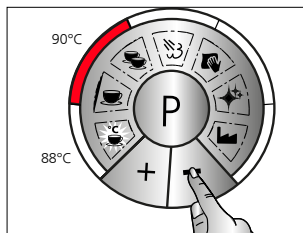
- Fabriksindstilling er ca. 92°C.



- Tryk på + eller - for at justere temperaturen.



- "+" temperaturen øges i trin med 2°C.

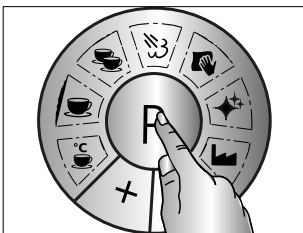


- "-" temperaturen reduceres i trin med 2°C.

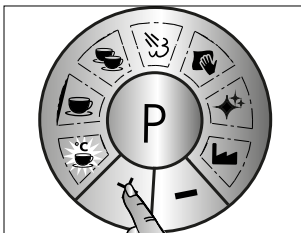


- Den ønskede temperatur bekræftes med P-knappen.

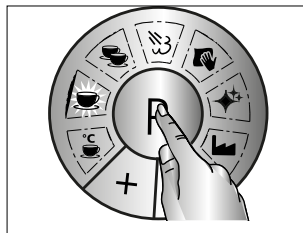
☕ MÆNGDE 1 KOP



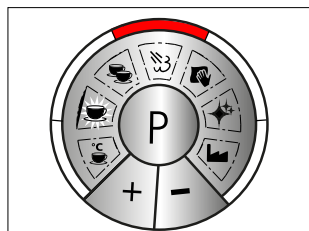
- Tryk på P-knappen.



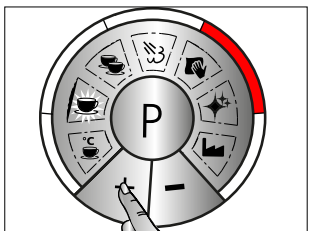
- Tryk på + tasten.



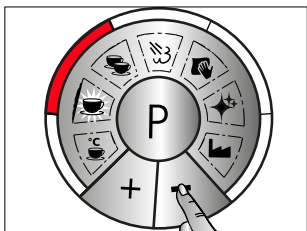
- Bekræft med P-knappen.



- Fabriksindstillinger



- "+" mængde efter behov øges med 1 hhv. 2 trin.

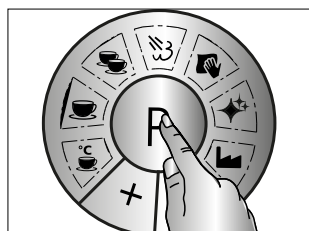


- "-" mængde efter behov reduceres med 1 hhv. 2 trin.

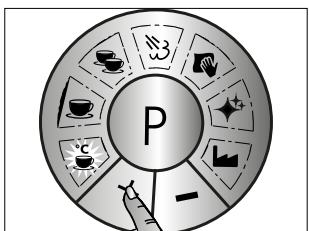


- Den ønskede mængde bekræftes med P-knappen.

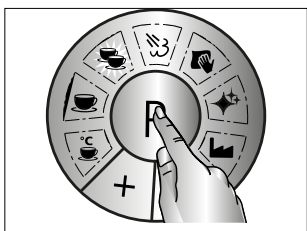
MÆNGDE 2 KOPPER



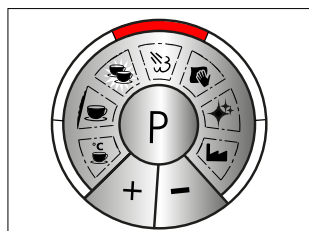
- Tryk på P-knappen.



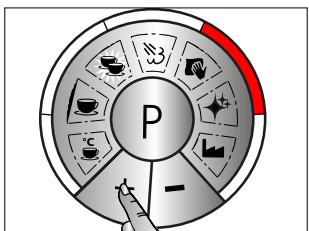
- Tryk på + tasten.



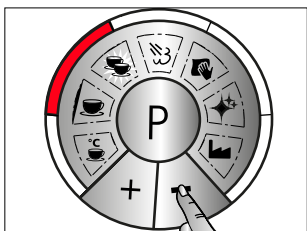
- Bekræft med P-knappen.



- Fabriksindstillinger



- "+" mængde efter behov øges med 1 hhv. 2 trin.

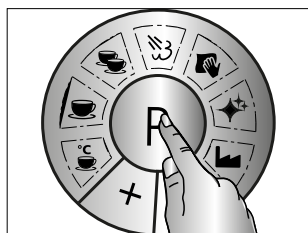


- "-" mængde efter behov reduceres med 1 hhv. 2 trin.

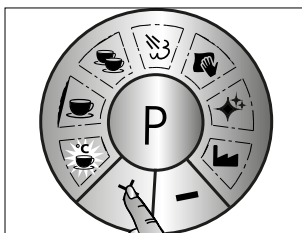


- Den ønskede mængde bekræftes med P-knappen.

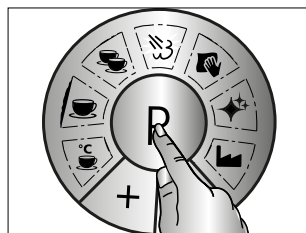
DAMPKVALITET (FUGTIGHED)



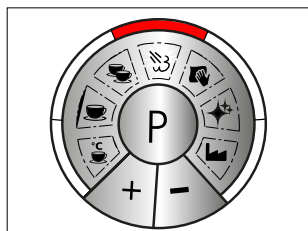
- Tryk på P-knappen.



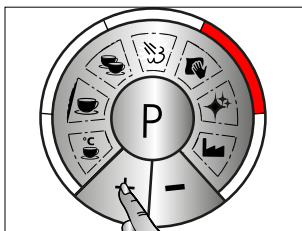
- Tryk på + tasten.



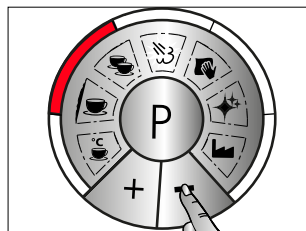
- Bekræft med P-knappen.



- Fabriksindstillinger



- "+" Dampen bliver mere tør. Fugtighed efter behov reduceres med 1 hhv. 2 trin.

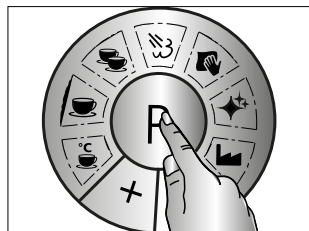


- "-" Dampen bliver mere fugtig. Fugtighed efter behov øges med 1 hhv. 2 trin.

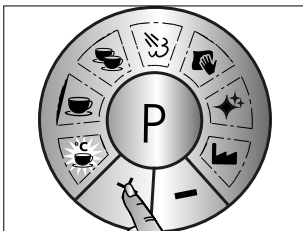


- Bekræft ønsket fugtighed med P.

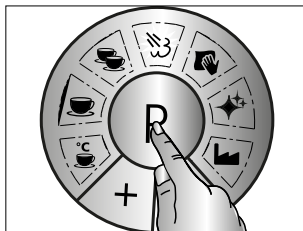
AFKALKNINGSPÅMINDELSE



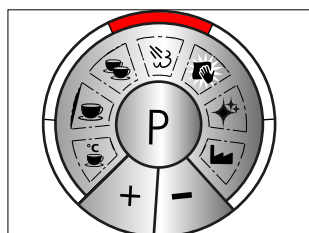
- Tryk på P-knappen.



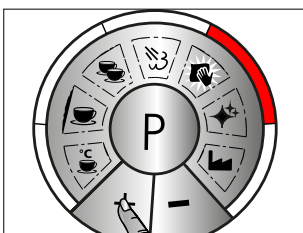
- Tryk på + tasten.



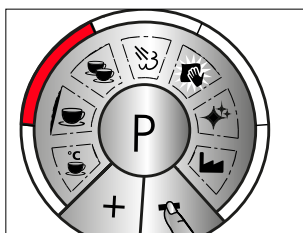
- Bekræft med P-knappen.



- Fabriksindstilling
25 liter



- "+" Gennemstrømsmæng-
de øges med 50 liter

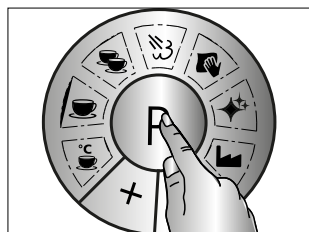


- "-" Gennemstrømsmæng-
de reduceres med 12 liter

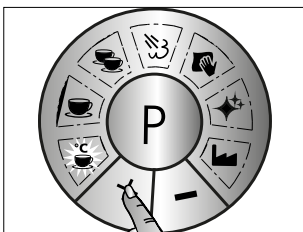


- Den ønskede mængde bekræftes med P-
knappen.

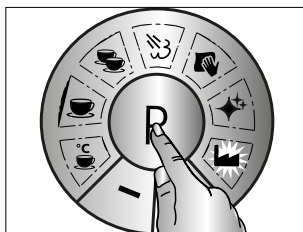
FABRIKSINDSTILLINGER



- Tryk på P-knappen.



- Tryk på + tasten.



- Bekræft med P-knappen.

TEKNISKE DATA

Art-Nr.: ES 902	GRAEF
220 V - 240 V ~ 2300 Watt - 2730 Watt	
50 - 60 Hz	
Gebr. Graef GmbH & Co. KG Donnerfeld 6 D-59757 Arnsberg	

DE

EN

FR

NL

ES

DK

PL

KUNDESERVICE

Hvis der opstår skader på din Graef maskine, skal du kontakte din forhandler eller Graef kundeservice på +49 2932-9703677, eller du kan sende os en e-mail på service@graef.de



BORTSKAFFELSE AF MASKINEN

Dette produkt må ikke bortskaffes via det almindelige husholdningsaffald. Symbolet på produktet og i brugsanvisningen henviser til dette. Materialerne kan genbruges i henhold til deres mærkning. Med genbrugen af materialerne eller andre former for genbrug af brugte maskiner yder du et vigtigt bidrag til beskyttelsen af vores miljø. Spørg kommuneadministrationen efter det pågældende bortskaffelsessted.

2 ÅRS GARANTI

I forbindelse med dette produkt giver vi en 24 måneders producentgaranti fra salgstidspunkter, for mangler der skyldes fremstillings- og materialefejl. Dine juridiske garantikrav i henhold til § 437 forbliver uberørt. Garantien omfatter ikke skader forårsaget af en forkert håndtering eller anvendelse, samt fejl der kun påvirker funktionen, eller enhedens værdi lidt. Derudover påtager vi os intet ansvar for skader der skyldes en manglende eller utilstrækkelig afkalkning og pleje. I sådanne tilfælde bortfalder garantien. Anvend udelukkende originale Graef afkalknings- og rengøringstabletter. Derudover er transportskader, så vidt som vi ikke er ansvarlige for dem, udelukket fra ethvert garantikrav. For skader, som opstår på grund af en reparation, der ikke er udført af os eller af en af vores repræsentationer, er garantikrav udelukket. I tilfælde af berettigede reklamationer vil vi efter vores valg reparere den defekte maskine eller udskifte den med et mangelfrit produkt.

TILBEHØR

Yderligere tilbehør kan bestilles på vores onlinebutik www.graef.de, eller gennem din forhandler.

Derudover kan du finde forskellige kaffesorter i vores onlinebutik.

OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

To urządzenie jest zgodne z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do obrażeń ciała i szkód materialnych.

W celu zachowania bezpieczeństwa przy pracy z urządzeniem należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Przed użyciem sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych zewnętrznych uszkodzeń obudowy, kabla połączeniowego i wtyczki. Nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Jeśli kabel łączący jest uszkodzony, może być wymieniony tylko przez producenta, obsługę klienta lub podobnie wykwalifikowaną osobę, w celu uniknięcia zagrożeń.
- Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez specjalistę lub serwis klienta Graef. Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne zagrożenia dla użytkownika. Ponadto powodują wygaśnięcie gwarancji.
- Wadliwe komponenty można wymieniać tylko na oryginalne części zamienne. Tylko takie części spełniają wymagania bezpieczeństwa.
- To urządzenie może być również używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, pod nadzorem osób dorosłych, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia, jeśli zostały poinstruowane o bezpiecznym korzystaniu z urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Urządzenie i kabel łączący muszą być chronione przed dostępem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci przy ekspresie powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem.

- Urządzenie nie jest zaprojektowane do pracy z zewnętrznym timerem lub pilotem zdalnego sterowania.
- Zawsze odłączać kabel zasilający od gniazdka trzymając za wtyczkę, a nie za kabel połączeniowy.
- Upewnić się, że przewód zasilający nie zostanie przycięty w żadnym miejscu, co mogłoby prowadzić do upadku urządzenia.
- Opakowań nie wolno używać do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- Przestrzegać wskazówek na temat miejsca instalacji, a także podłączenia elektrycznego urządzenia, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych.
- Nie wkładać urządzenia do zmywarki ani nie myć go pod bieżącą wodą.
- Podczas i po użyciu niektóre powierzchnie urządzenia stają się gorące.
- Nie należy podnosić ani transportować urządzenia za pomocą relingu dla kubków, mogą się one uszkodzić.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, na przykład:

- W kuchniach dla pracowników sklepów i biur
- W gospodarstwie rolnym
- W hotelach, motelach i innych lokalach mieszkalnych

Każde inne zastosowanie jest uważane za użycie niezgodne z przeznaczeniem.

UWAGA

Urządzenie może być niebezpieczne, jeśli jest używane niewłaściwie.

- Używać urządzenia zgodnie z przeznaczeniem.
- Przestrzegać procedur opisanych w niniejszej instrukcji.

SPECJAŁY ESPRESSO

Espresso jest podstawą wielu różnych wariantów kawy. Chcielibyśmy przedstawić Wam najbardziej znane spośród nich.



Ristretto

- Ta sama ilość kawy co dla espresso, połowa ilości wody.



Lungo

- Ta sama ilość kawy co dla espresso, podwójna ilość wody.



Corretto

- Espresso z niewielką ilością alkoholu, np. Grappa, Amaretto, Brandy, itp.



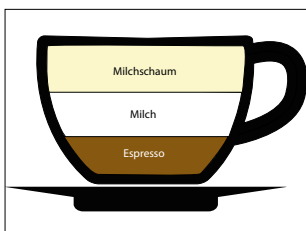
Doppio

- Podwójne espresso z podwójnej ilości kawy i podwójnej ilości wody.



Macchiato

- Espresso z pianką mleczną.



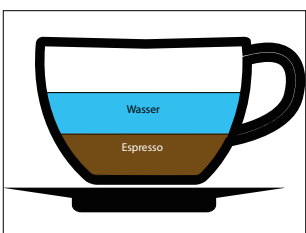
Cappuccino

- Espresso ze spienionym mlekiem.



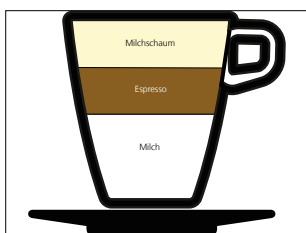
Caffé Latte

- Podwójne espresso z gorącym mlekiem.



Caffé Americano

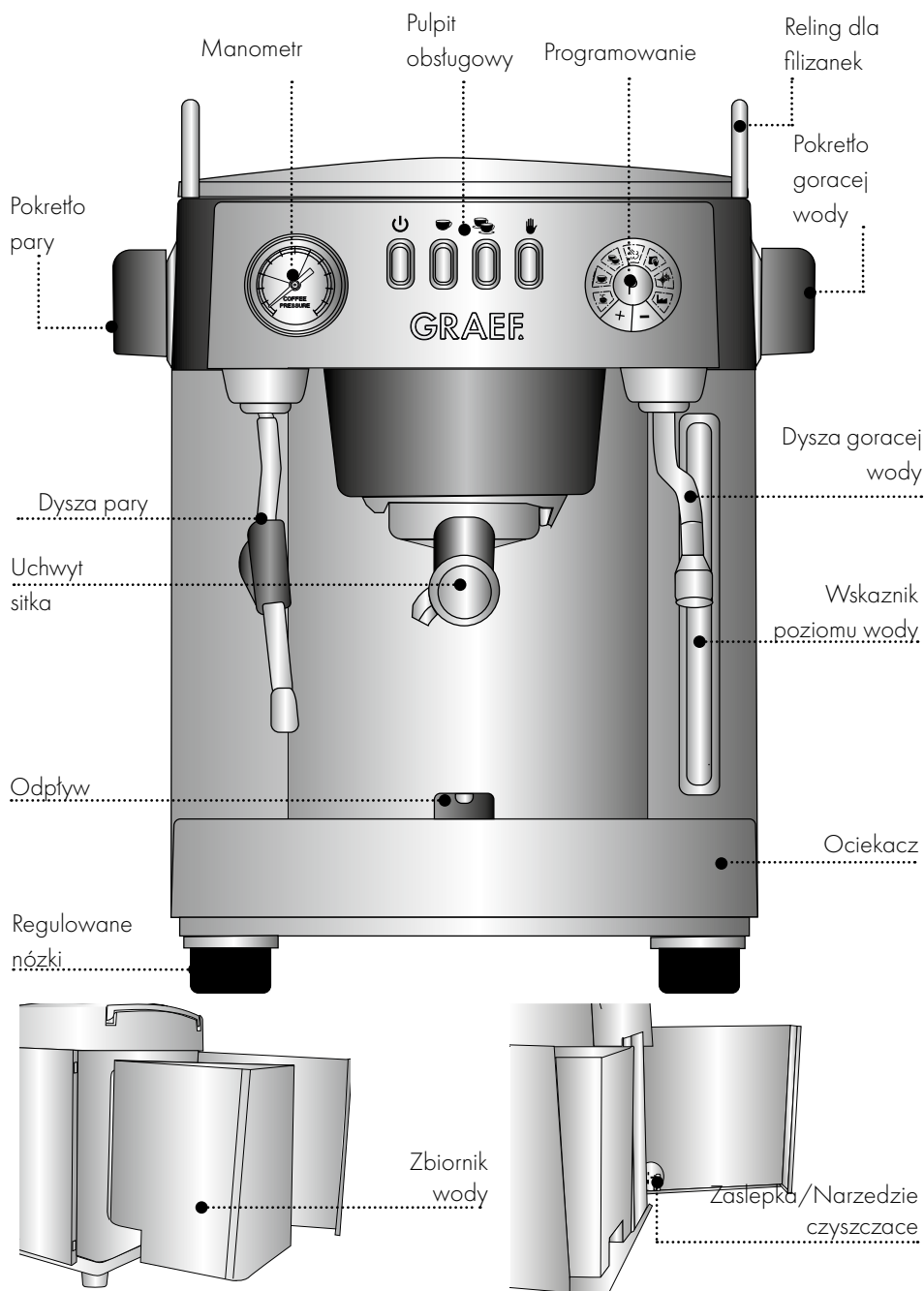
- Espresso dopełnione pojedynczą lub podwójną ilością wody.



Latte Macchiato

- 2/3 gorącego mleka, 1/3 pianki mlecznej i jedno espresso.

OPIS EKSPRESU



Wskazówka: Nie podnosić i nie transportować ekspresu chwytając za relingi, mogą ulec uszkodzeniu. Relingi służą wyłącznie do zapobiegania upadkowi filizanek.

SPIS TREŚCI

OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA.....	220
SPECJAŁY ESPRESSO	222
OPIS EKSPRESU.....	223
WSTĘP	226
INFORMACJE O NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI	226
WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA	226
ZAGROZENIA POWODOWANE PRZEZ PRAD ELEKTRYCZNY	227
PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA.....	227
OGRANICZENIA ODPOWIEDZIALNOŚCI.....	227
ROZPAKOWANIE.....	227
 UTYLIZACJA OPAKOWANIA	228
WYMAGANIA DLA MIEJSCA INSTALACJI	228
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	228
DWUŚCIENNY WKŁAD SITKA.....	229
JEDNOŚCIENNY WKŁAD SITKA.....	229
PRZYPOMNIENIE O ODKAMIENIANIU	229
MANOMETR	229
PULPIT OBSŁUGOWY	231
PULPIT PROGRAMOWANIA.....	231
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	231
WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA.....	232
ODPOWIEDZIE	232
PRZYGOTOWANIE.....	233
PRZYGOTOWANIE ESPRESSO	234
 POJEDYNCZE ESPRESSO	234
 PODWÓJNE ESPRESSO	235
MANUALNE PRZYGOTOWANIE ESPRESSO.....	236
AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE.....	237

SPIENIANIE MLEKA.....	238
POBÓR GORĄCEJ WODY	240
 ODKAMIENIANIE	240
OBJAŚNIENIA FUNKCJI ODKAMIENIANIA	241
ODKAMIENIANIE DYSZY PARY	241
ODKAMIENIANIE ZESPOŁU ZAPARZACZA	243
ODKAMIENIANIE DYSZY GORĄCEJ WODY	244
PŁUKANIE PO ODKAMIENIANIU	246
CZYSZCZENIE ZESPOŁU ZAPARZACZA.....	246
CZYSZCZENIE Z ZEWNĄTRZ	247
NARZĘDZIE DO CZYSZCZENIA.....	248
PROGRAMOWANIE	248
 TEMPERATURA KAWY	248
 1 FILIŻANKA.....	249
 2 FILIŻANKI	250
 JAKOŚĆ PARY (WILGOTNOŚĆ)	251
 ODKAMIENIANIE.....	251
 USTAWIENIA FABRYCZNE	252
DANE TECHNICZNE	252
OBŚŁUGA KLIENTA.....	252
 UTYLIZACJA URZĄDZENIA.....	253
2 LATA GWARANCJI	253
AKCESORIA.....	253

WSTĘP

Szanowny Kliencie,

Dokonałeś dobrego wyboru kupując ten ekspres do zaparzania kawy. Nabyłeś uznany produkt wysokiej jakości. Dziękujemy za zakup i życzymy dużo przyjemności z nowego ekspresu Graef.

INFORMACJE O NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI

Niniejsza instrukcja obsługi ekspresu do kawy (zwanego dalej urządzeniem) zawiera ważne informacje dotyczące uruchomienia, bezpieczeństwa, przeznaczenia i konserwacji.

Instrukcja obsługi musi być stale dostępna przy urządzeniu. Instrukcja musi być przeczytana i stosowana przez każdą osobę, która urządzenie:

- uruchamia,
- obsługuje,
- usuwa problemy (naprawia) i / lub
- czyści ekspres.

Zachować tę instrukcję i przekazać ją z urządzeniem ewentualnemu następnemu właścicielowi. Niniejsza instrukcja nie obejmuje wszystkich możliwych sytuacji. Aby uzyskać więcej informacji lub wiedzy na temat problemów, które nie zostały w wystarczającym stopniu uwzględnione w tej instrukcji, skontaktować się z działem obsługi klienta Graef lub lokalnym sprzedawcą.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

W instrukcji stosowane są poniższe symbole i teksty ostrzegawcze:

OSTRZEŻENIE

Wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację. Nieprzestrzeganie instrukcji może spowodować poważne obrażenia, a nawet śmierć.

UWAGA

Wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację. Nieprzestrzeganie zalecenia może spowodować uszkodzenie mienia.

WAŻNE!

Wskazówki dotyczące aplikacji i inne ważne informacje!

ZAGROZENIA POWODOWANE PRZEZ PRAD ELEKTRYCZNY

OSTRZEZENIE

Kontakt z kablami lub elementami pod napięciem może spowodować śmiertelne niebezpieczeństwo! Przestrzegaj poniższych wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym:

- Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- W takim przypadku należy zlecić serwisowi rmy Graef lub autoryzowanemu serwisowi naprawę przed dalszym użytkowaniem urządzenia.
- Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia. Jeśli zostaną dotknięte połączenia pod napięciem lub zmieniony zostanie układ elektryczny i mechaniczny, istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Nigdy nie dotykać części pod napięciem. Może to spowodować porażenie prądem, a nawet śmierć.

PRZEZNACZENIE URZADZENIA

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Używać urządzenia tylko w pomieszczeniach zamkniętych i wyłącznie z wodą. Aby uniknąć potencjalnych zagrożeń, używać urządzenia tylko do parzenia kawy, spieniania mleka i podgrzewania wody. Każde inne zastosowanie jest niedozwolone.

OGRANICZENIA ODPOWIEDZIALNOŚCI

Wszystkie informacje techniczne, dane i instrukcje dotyczące instalacji, obsługi i konserwacji zawarte w niniejszej instrukcji obsługi są aktualne w chwili oddania dokumentu do druku i uwzględniają nasze dotychczasowe doświadczenie i są zgodnie z naszą najlepszą wiedzą. Na podstawie podanych tutaj informacji, ilustracji i opisów nie można wysuwać żadnych roszczeń. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane:

- nieprzestrzeganie m instrukcji
- niewłaściwym użyciem
- niewłaściwymi naprawami
- zmianami technicznymi
- używaniem nieoryginalnych części zamiennych

Tłumaczenia są dokonywane zgodnie z naszą najlepszą wiedzą. Nie ponosimy odpowiedzialności za błędy w tłumaczeniu. Tylko oryginalny tekst w języku niemieckim jest wiążący.

ROZPAKOWANIE

Wykonać w poniższej kolejności:

- wyjąć ekspres z kartonu

Wskazówka: nie podnosić i nie przenosić ekspresu chwytając za relingi tacy filizanek, mogą one się zerwać.

- usunąć wszystkie materiały opakowaniowe
- usunąć ewentualne naklejki z ekspresu (nie dotyczy tabliczki znamionowej).

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowaniowe dobierane są zgodnie z zasadami ochrony środowiska i utylizacji, a zatem podlegają recyklingowi. Zwrot opakowania do cyklu materiałowego oszczędza surowce i ogranicza straty. Materiały opakowaniowe, które nie są już potrzebne, przekazać do punktów zbiórki systemu recyklingu »Grüner Punkt« (w Niemczech).

WAŻNE!

Jeśli to możliwe, należy zachować oryginalne opakowanie w okresie gwarancyjnym urządzenia, aby prawidłowo zapakować i przetransportować urządzenie w przypadku roszczenia gwarancyjnego.

WYMAGANIA DLA MIEJSCA INSTALACJI

Aby zapewnić bezpieczną i bezbłędną pracę urządzenia, miejsce instalacji musi spełniać następujące wymagania:

- Urządzenie należy ustawić na twardej, poziomej, poziomej i antypoślizgowej powierzchni o wystarczającej nośności.
- Upewnić się, że urządzenie nie przewróci się.
- Wybrać takie miejsce instalacji, aby dzieci nie mogły dotykać gorącej powierzchni urządzenia lub linii zasilającej.
- Nie umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach,, takich płyty grzewcze lub w ich pobliżu.
- Nigdy nie używać urządzenia na zewnątrz i przechowywać je w suchym miejscu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do montażu w ścianie lub w zabudowanej szafce.
- Nie umieszczać urządzenia w gorącym lub wilgotnym otoczeniu.
- Gniazdo prądu musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było łatwo wyjąć wtyczkę.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Aby zapewnić bezpieczną i bezbłędną pracę urządzenia, podczas wykonywania połączeń elektrycznych należy przestrzegać następujących instrukcji:

- Przed podłączeniem porównać parametry prądu wejściowego do urządzenia i wyjściowego z gniazda (napięcie i częstotliwość). Wartości muszą być zgodne, aby urządzenie nie uległo uszkodzeniu. W razie potrzeby skorzystać z pomocy wykwalifikowanego elektryka.
- Gniazdo musi być zabezpieczone co najmniej wyłącznikiem automatycznym 10 A.
- Upewnić się, że przewód zasilający nie jest uszkodzony i nie znajduje się na gorących powierzchniach lub ostrych krawędziach.
- Kabel łączący nie może być naprężony.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy jest ono podłączone do prawidłowo zainstalowanego systemu przewodów ochronnych. Zasilanie z gniazda bez przewodu ochronnego jest zabronione. W przypadku wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji elektrycznej wykwalifikowanemu elektrykowi. Producent nie

ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez brakujący lub przerwany przewód ochronny.

DE

EN

FR

NL

ES

DK

PL

DWUŚCIENNY WKŁAD SITKA



Dzięki dwuściennym wkładkom sitowym, woda podczas parzenia wolniej przechodzi przez zmieloną kawę. Należy zwrócić uwagę na mniejsze niż w przypadku wkładów z sitami jednościennymi ciśnienie i stopień rozdrobnienia. Sita te są idealne dla początkujących do prób. Ułatwiają przygotowanie espresso i zapewniają espresso z doskonałą pianką.

JEDNOŚCIENNY WKŁAD SITKA



Jeśli znasz już różne warunki związane z przygotowaniem espresso, możesz również użyć jednościennych wkładek sitowych. Należy pamiętać, że tutaj stopień rozdrobnienia, ilość napełnienia i sprasowania muszą być ze sobą skoordynowane. W przeciwnym razie przepływ wody byłby zbyt szybki (mielona kawa zbyt gruba i niewystarczająco ubita) lub zbyt wolny (mielona kawa zbyt drobna i zbyt mocno ubita). Jednościennie wkładki sitowe nadają się tylko do świeżo zmielonej kawy.

PRZYPOMNIENIE O ODKAMIENIANIU

Ustawienie fabryczne dla przypomnienia o odkamienianiu jest ustawione na 25 l wody. Po zużyciu ustawionej ilości przycisk przypomnienia o odkamienianiu zacznie migać.  Dopiero po wykonaniu kompletnej procedury odkamieniania dioda przestanie migać, patrz rozdział "Odkamienianie". Liczbe litrów można zmienić w zależności od zastosowania i twardości wody.

12 L = (twarda woda powyżej 15° dH)

25 L = (średnia woda 7,3 ° dH do 14° dH)

50 L = (miękka woda do 7,3 ° dH)

Dokładna twardość wody można sprawdzić w lokalnych wodociągach.

MANOMETR

Zbyt mała ekstrakcja z ziaren:

W sustrakcji otrzymuje się bardzo cienką, płaską i słabą nasyconą kawę. Wyekstrahowane zostało zbyt mało składników. Kawa jest bardzo lekka i/lub pianka jest bardzo cienka lub jej brak lub jest bardzo lekka z dużymi pęcherzykami powietrza:

- Ciśnienie parzenia do 9 bar.

- S topien mielenia z byt gruboziarnisty (szy bko wypada z wyrzutni młynka , widoczne jest tylko kilka grudek lu b kuleczek). Mielona kawa jest dosc szorstka po potarciu mi edzy palcami .
- Dawka kawy zbyt mała.
- Nierównomierne rozprowadz enie kawy w uchwycie .
- Zbyt niskie cisnienie .
- Nierównomierne ubicie w sitku.
- Zbyt niska temperatura wody
- Ziarna kawy nie sa swieze.
- Kawa mielona nie jest swie za (mozliwe, ze wst epnie zmielona kawa z byt długo była przechowywana).

Optymalny zakres

Dzięki optymalnej ekstrakcji espresso wypływa równomiernie, powoli i kremowo “jak miód” z głowicy do filizanki. Pianka jest gęsta i ciemna do złotobrazowej.

- Ciśnienie parzenia od 9 do 10 bar.
- Nacisk ubijania ok. 15 kg.
- Równomierne rozprowadzenie zmielonej kawy w uchwycie.
- Optymalny stopień zmielenia, niezbyt drobny i niezbyt gruboziarnisty.
- Optymalna temperatura wody, niezbyt zimna, nie za gorąca.
- Ziarna kawy świeże.
- Świeżo zmielona kawa.

Zbyt duża ekstrakcja z ziaren :

Przy zbyt dużej ekstrakcji z kawy w wodzie rozpuszcza się zbyt wiele gorzkich substancji. Kawa jest bardzo ciemna i/lub pianka jest ciemnobrazowa do czerwonej i kawa smakuje nieprzyjemnie i gorzko, a nawet przypaleniem. Pianka jest nie równa, między ciemniejszymi obszarami pojawiają się jasne plamy.

- Ciśnienie parzenia powyżej 10 barów.
- Stopień mielenia zbyt drobny (spada raczej wolno, częściowo w większych kawałkach lub grudkach)
- Zbyt duża porcja kawy mielonej.
- Zbyt silne ubicie.
- Zbyt wysoka temperatura wody.
- Zmielona kawa jest zbyt długo zaciśnięta w głowicy przed zaparzeniem.

PULPIT OBSŁUGOWY



Manometr

Włącznik
główny

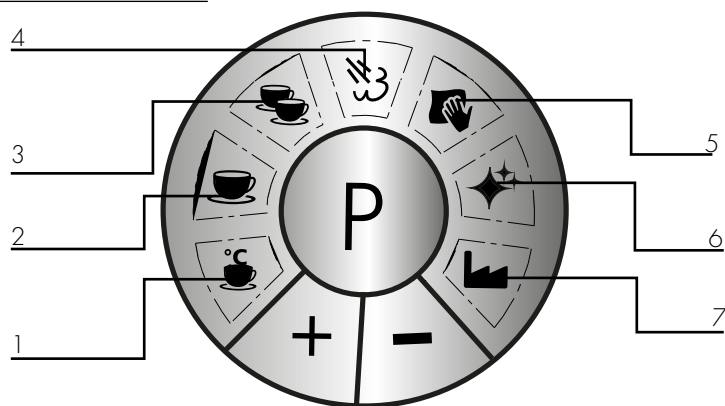
Przycisk dla
1 espresso

Przycisk dla 2
espresso lub
podwójnego
espresso

Przygotowanie
manualne

Programowanie

PULPIT PROGRAMOWANIA



1. Temperatura kawy
2. Porcja dla 1 lizanki espresso
3. Porcja dla 2 lizanek espresso
4. Ustawienia pary

5. Ustawienie twardości wody
6. Odkamienianie
7. Ustawienia fabryczne

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem umyć uchwyt (a nie urządzenie) i zbiornik wody pod bieżącą wodą, aby usunąć zanieczyszczenia po produkcyjnej.

WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA

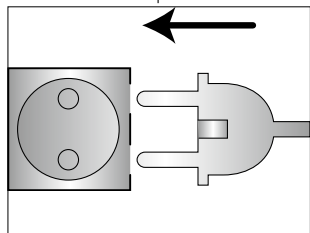
UWAGA

Przestrzegać następujących wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia mienia:

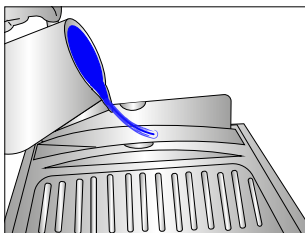
- Podczas użytkowania niektóre powierzchnie ekspresu stają się gorące!
- Nigdy nie wyjmować uchwytu ze zmieloną kawą podczas pracy, ponieważ głowica jest pod ciśnieniem.
- Przed przygotowaniem espresso sprawdzić, czy uchwyt jest szczelny.
- Aby uniknąć potencjalnych zagrożeń, używać urządzenia tylko do przygotowywania kawy, spieniania mleka i podgrzewania wody. Każde inne zastosowanie jest zabronione.
- Po włączeniu z urządzenia unosi się para. To nie jest usterka urządzenia.

ODPOWIERZENIE

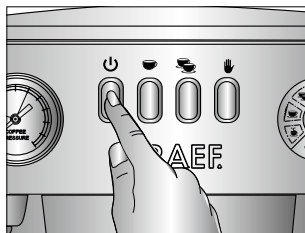
Wskazówka: Przed pierwszym użyciem lub po długim okresie nieużywania urządzenie musi zostać odpowietrzone.



- Włożyć wtyczkę do gniazdka.



- Napełnić zbiornik świeżą wodą.



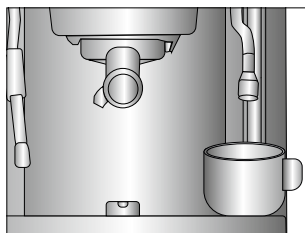
- Włączyć ekspres (I).



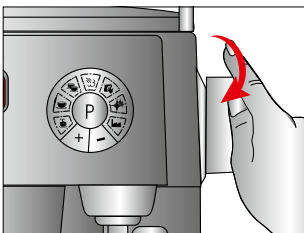
- Ekspres zacznie się nagrzewać.



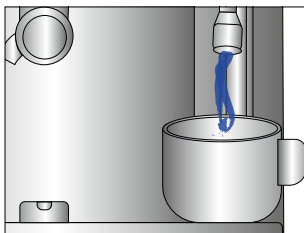
- Ekspres gotowy do pracy.



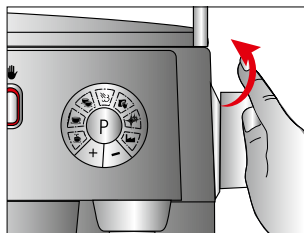
- Ustawić filiżankę lub szklankę pod dyszą gorącej wody.



- Odkręcić pokrętkę dyszy do oporu.



- Pozwolić na wypływ powietrza, do osiągnięcia równego, stałego wypływu strumienia wody.

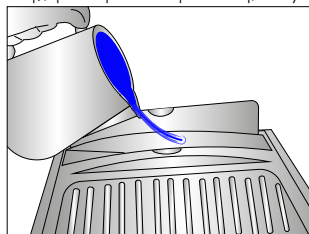


- Zakręcić dyszę gorącej wody.

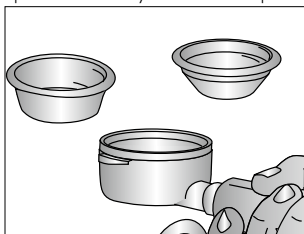
DE
EN
FR
NL
ES
DK
PL

PRZYGOTOWANIE

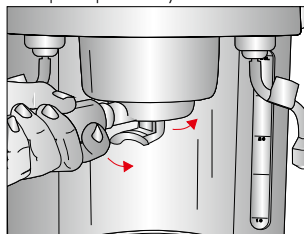
Wskazówka: Po każdym ponownym uruchomieniu, wykonać puste parzenie (bez kawy mielonej), jak opisano poniżej, aby doprowadzić system do odpowiedniej temperatury.



- Napełnić zbiornik świeżą wodą, maksymalnie 3 litry.



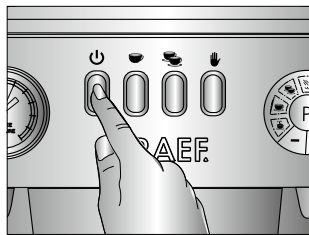
- Włożyć wybrane sitko do uchwytu.



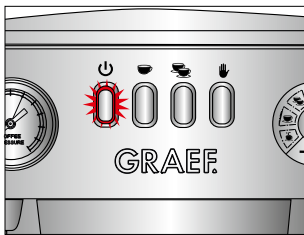
- Zakręcić uchwyt na głowicę (bez kawy), obracać z lewej strony do prawej).

UWAGA

Zawsze używać uchwytów do przesuwania dysz. Nie dotykać bezpośrednio dyszy po użyciu, jest bardzo gorąca.



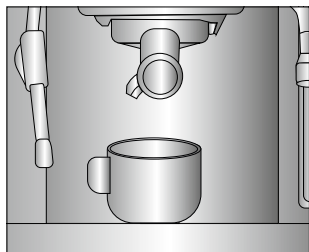
- Włączyć ekspres .



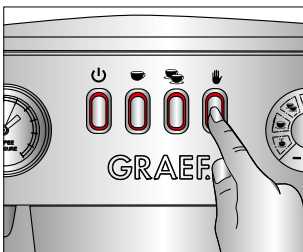
- Ekspres nagrzewa się.



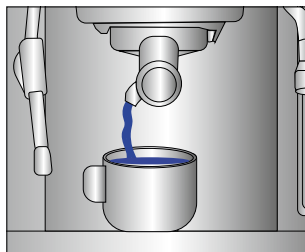
- Ekspres gotowy do pracy.



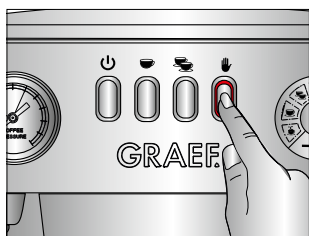
- Ustawić filiżankę pod wylewem z uchwytu sitka.



- Wcisnąć przycisk 



- Napełnić filiżankę do połowy, aby doprowadzić system do odpowiedniej temperatury.



- Ponownie wcisnąć przycisk  celem dokończenia procesu parzenia.

PRZYGOTOWANIE ESPRESSO

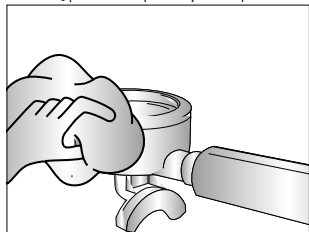
WICHTIG!

- Upewnić się, że w zbiorniku jest zawsze wystarczająca ilość wody. Jeśli w zbiorniku jest za mało wody lub nie ma wody, wszystkie przyciski oprócz przycisku włączenia ekspresu będą mi gać.
- Upewnić się, że zbiornik na wodę jest włożony prawidłowo.

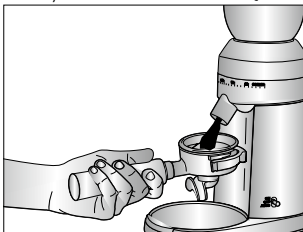


POJEDYNCZE ESPRESSO

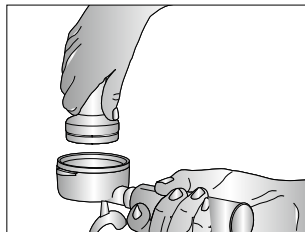
Wskazówka: Aby ogrzać uchwyt sitka, system i filiżankę - patrz rozdział Przygotowanie. Następnie zaparzyć espresso. Włożyć sitko na 1 filiżankę.



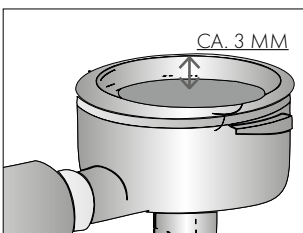
- Po przygotowaniu wysuszyć uchwyt sitka.



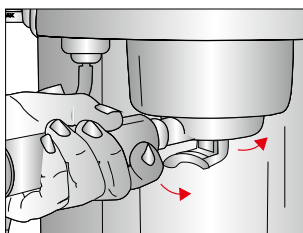
- Zmalić kawę do sitka (do pełni).



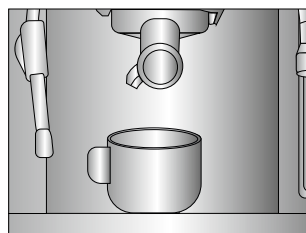
- Ubić kawę w sitku ubijakiem.



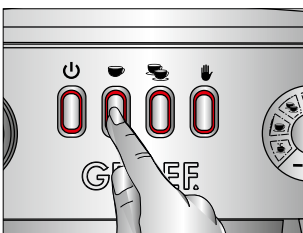
- Odstęp pomiędzy górnym brzegiem sitka a ubitą kawą powinien wynosić ok. 3 mm.



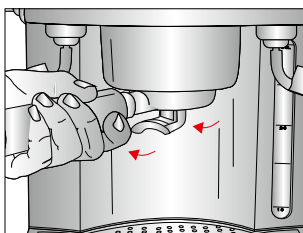
- Wytrzeć nadmiar zmielonej kawy z krawędzi sitka i mocno zaciśnąć uchwyt na głowicy.



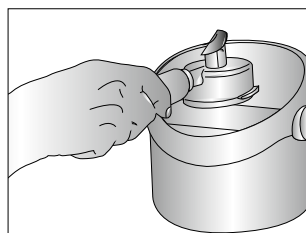
- Ustawić filiżankę pod wylewką uchwytu sitka.



- Wcisnąć przycisk 



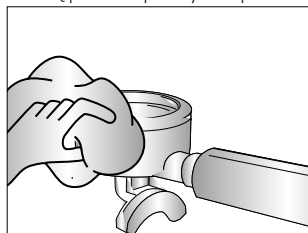
- Po zaparzeniu kawy odkręcić uchwyt sitka z głowicy.



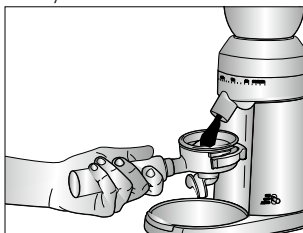
- Stukając opróżnić sitko do pojemnika na fusy (dostawa nie obejmuje pojemnika na fusy).

PODWÓJNE ESPRESSO

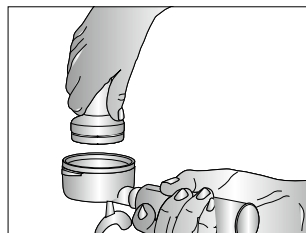
Wskazówka: Aby ogrzać uchwyt sitka, system i filiżankę - patrz rozdział Przygotowanie. Następnie zaparzyć espresso. Włożyć sitko na 2 filiżanki.



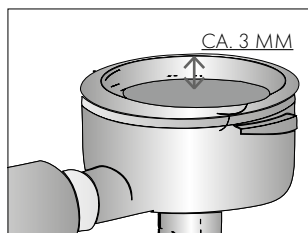
- Po przygotowaniu wysuszyć uchwyt sitka.



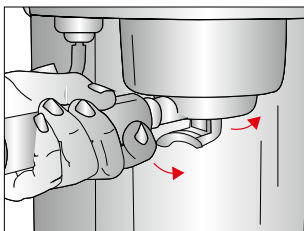
- Zmleć kawę do sitka (do pełna).



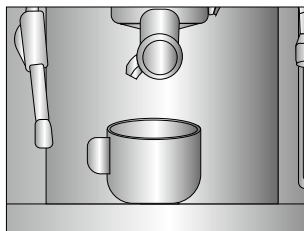
- Ubić kawę w sitku ubijakiem.



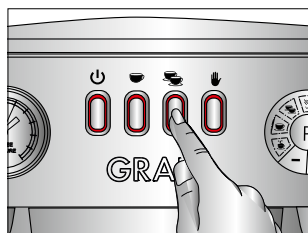
- Odstęp pomiędzy górnym brzegiem sitka a ubita kawa powinien wynosić ok. 3 mm.



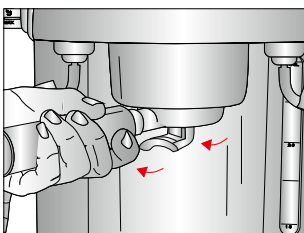
- Wyrzucić nadmiar zmielonej kawy z krawędzi sitka i mocno zacisnąć uchwyt na głowicy.



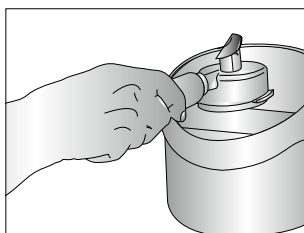
- Ustawić lizankę pod wylewką uchwytu sitka.



- Wcisnąć przycisk 



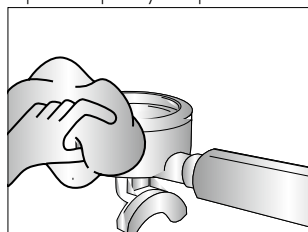
- Po zaparzeniu kawy odkręcić uchwyt sitka z głowicy.



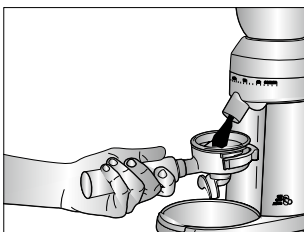
- Stukając opróżnić sitko do pojemnika na fusy (dostawa nie obejmuje pojemnika na fusy).

MANUALNE PRZYGOTOWANIE ESPRESSO

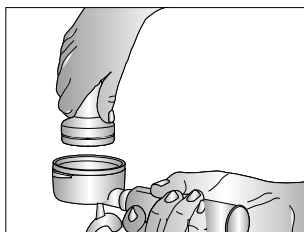
Wskazówka: Aby ogrzać uchwyt sitka, system i lizankę - patrz rozdział Przygotowanie. Następnie zaparzyć espresso.



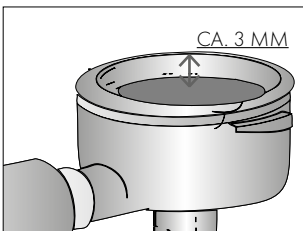
- Po przygotowaniu wysuszyć uchwyt sitka.



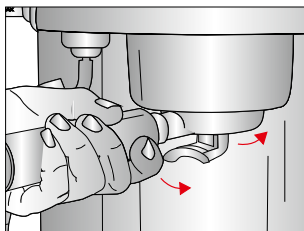
- Zmleć kawę do sitka (do pełna).



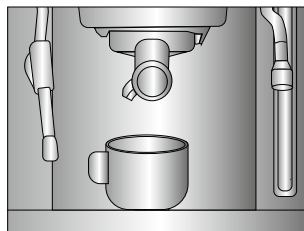
- Ubić kawę w sitku ubijakiem.



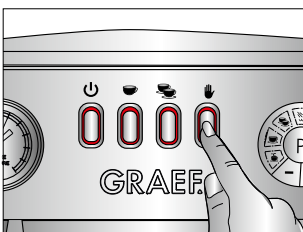
- Odstęp pomiędzy górnym brzegiem sitka a ubita kawa powinien wynosić ok. 3 mm.



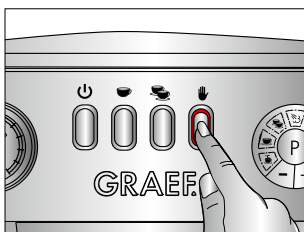
- Wytrzeć nadmiar zmielonej kawy z krawędzi sitka i mocno zacisnąć uchwyt na głowicy.



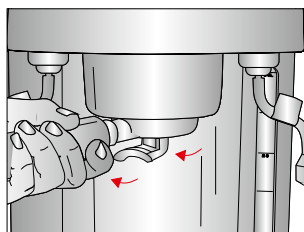
- Ustawić lizankę pod wylewka uchwytu sitka.



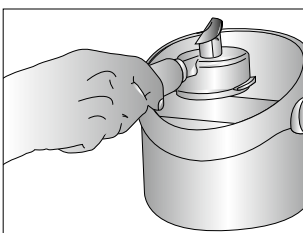
- Wcisnąć .



- Po uzyskaniu odpowiedniej ilości kawy w lizance wcisnąć ponownie .



- Odkrecić uchwyt sitka z głowicy.



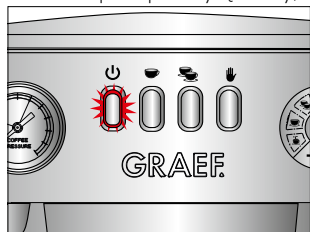
- Stukając opróżnić sitko do pojemnika na fusy (dostawa nie obejmuje pojemnika na fusy).

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

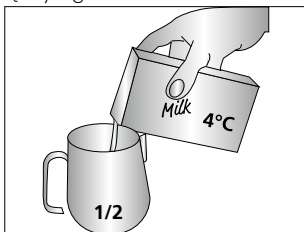
Jeżeli ekspres jest nieużywany, wyłączy się automatycznie po ok. 30 minutach (zarządzenie komisji europejskiej).

SPNIENIE MLEKA

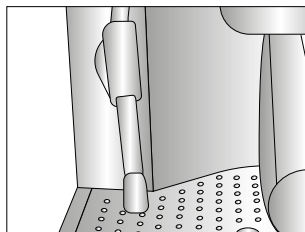
Jeżeli ekspres jest wyłączony, włączyć go. 



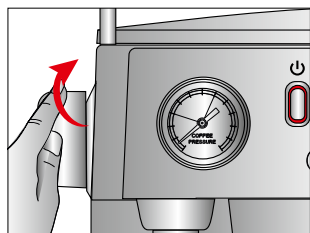
- Ekspres nagrzewa się.



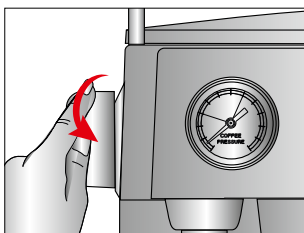
- Nalać zimnego mleka do dzbanka.



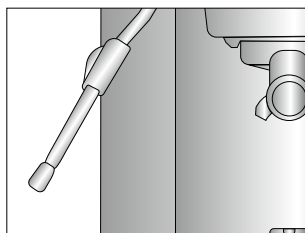
- Dyszę pary trzymać nad tacą ociekową.



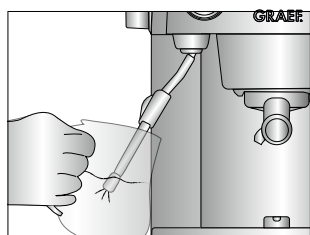
- Odkręcić całkowicie pokrętkę pary i spuścić z dyszy wodę kondensacyjną.



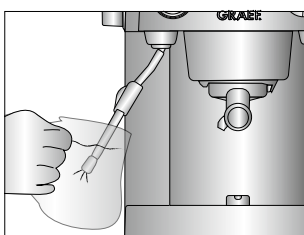
- Po spuszczeniu wody zakręcić pokrętkę z powrotem.



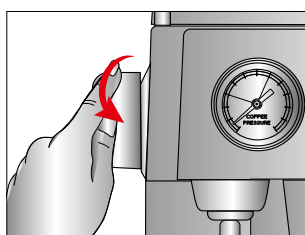
- Odchylić dyszę parową na zewnątrz.



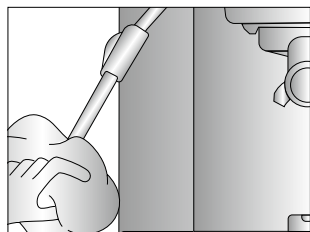
- Odkręcić pokrętkę dyszy do oporu, dzbanek trzymać lekko pochylony.



- Obniżać dzbanek w miarę jak poziom mleka wzrasta.



- Po zakończeniu spieniania zakręcić pokrętkę z powrotem.



- Po wystudzeniu wytrzeć dyszę pary wilgotną ściereczką. Dysza jest bardzo gorąca bezpośrednio po użyciu.

OSTRZEŻENIE

- Do spieniania mleka używać tylko dołączonego dzbanka na mleko lub większego pojemnika. Nie używać filiżanki. Nadmierna ilość mleka może powodować poparzenia.
- Nigdy nie kierować dyszy pary na siebie ani inne osoby. Istnieje ryzyko poparzenia.

Należy pamiętać:

Jeżeli mleko będzie podgrzane powyżej 70°C, pianka opadnie bardzo szybko a kawa będzie za słodka i z posmakiem "słonecznym".

Wskazówki dotyczące spieniania mleka

Fazy "napowietrzania" i "spieniania parą"

- Najpierw "napowietrzanie": aby dostarczyć powietrze, umieścić wylot dyszy parowej bezpośrednio pod powierzchnią mleka.
- Pozycja jest właściwa, jeżeli słychać odgłos bulgotania.
- Zjawisko może się chwilowo się zatrzymać, ponieważ powierzchnia mleka jest w ruchu.
- Następnie występuje faza "spieniania parą".
- Gdy tylko ilość mleka wzrośnie, wepchnąć dyszę głębiej do mleka.
- Gdy dzbanek się nagrzeje, zakręcić pokrętkę.
- Po spienieniu krótko uderzyć dzbankiem na mleko o blat stołu, aby usunąć ostatnie grube pęcherzyki powietrza.
- Zakręcenie dzbankiem pomaga również równomiernie rozprowadzić piankę.
- Wyczyścić dyszę parową wilgotną ściereczką. Odczekać, aż dysza parowa ostygnie, ponieważ jest bardzo gorąca.
- Oczyszczyć również dyszę parową krótkim strumieniem pary, aby zostały wydmuchnięte pozostałości mleka.

Aby poćwiczyć, można użyć następującej metody:

- Dodać zimną wodę do dzbanka na mleko.
- Dodać kroplę detergentu.
- Spieniać, jak opisano powyżej.
- Po prawidłowym spienieniu mieszanina wygląda jak prawdziwe spienione mleczko.
- **Nie pić tej mieszanki!**

POBÓR GORĄCEJ WODY

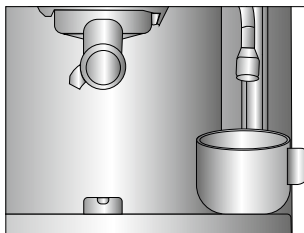
Włączyć ekspres. 



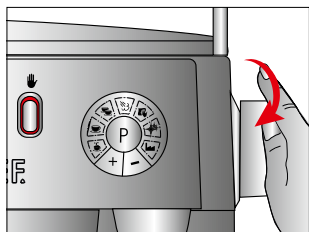
- Ekspres nagrzewa się.



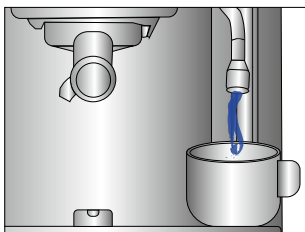
- Ekspres jest gotowy do użycia.



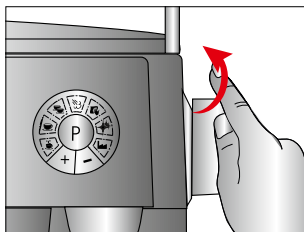
- Ustawić filiżankę pod dyszą gorącej wody.



- Odkręcić pokrętkę dyszy gorącej wody.



- Woda popłynie do filiżanki.



- Po nabraniu wody zakręcić z powrotem pokrętkę dla dyszy gorącej wody.

ODKAMNIENIE

Jeżeli miga ikona  należy odkamienić ekspres. Do odkamieniania należy używać wyłącznie tabletek odkamieniających firmy Graef, które są specjalnie dostosowane do naszych urządzeń. Można je zakupić w naszym sklepie internetowym na stronie www.graef.de jako artykuł nr 145618 lub u lokalnego dealera.

WAŻNE!

Nie ponosimy odpowiedzialności za brak lub niewystarczające odkamienienie. W takim przypadku gwarancja wygasa.

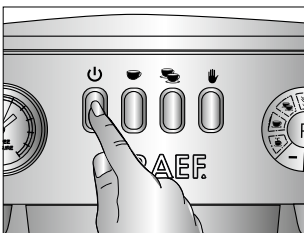
WAŻNE!

Wykonać wszystkie 3 programy odkamieniania jeden po drugim.

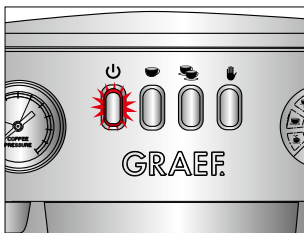
- Wyjąć wkład filtra wody ze zbiornika wody.

WICHTIG!

Wkład filtra wody należy wymieniać po każdej procedurze usuwania kamienia. Zamiennie wkłady filtrujące są dostępne w naszym sklepie internetowym www.graef.de pod nr Artykułu 146242.



- Włączyć ekspres.



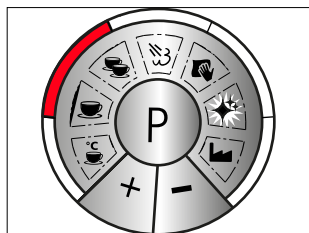
- Ekspres będzie się nagrzewał.



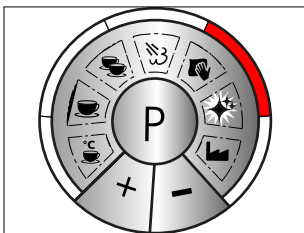
- Ekspres jest gotowy do pracy.

DE
EN
FR
NL
ES
DK
PL

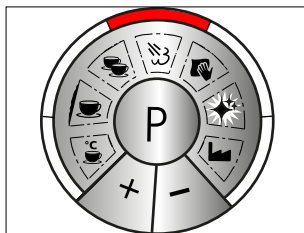
OBJAŚNIENIA FUNKCJI ODKAMNIENIA



- Odkamienianie dyszy pary

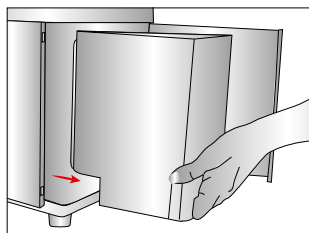


- Odkamienianie dyszy gorącej wody



- Odkamienianie głowicy zaparządzającej

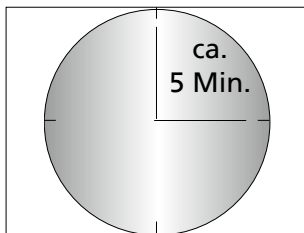
ODKAMNIENIE DYSZY PARY



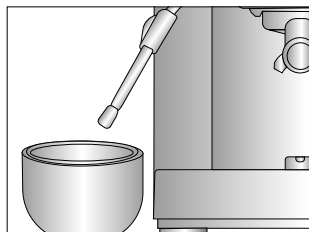
- Wyjąć zbiornik wody i nalać ok. 1,7 l świeżej wody.



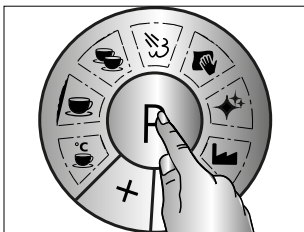
- Do zbiornika z wodą wrzucić 2 tabletki do odkamieniania.



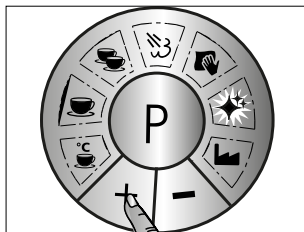
- Odczekać ok. 5 minut do rozpuszczenia tabletek.



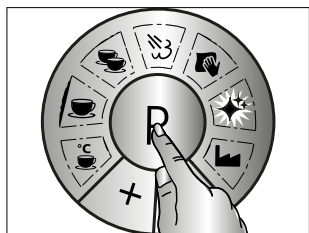
- Pod dyszę pary podstawić duży pojemnik.



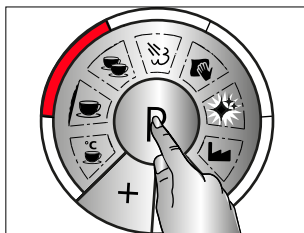
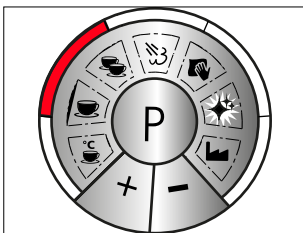
- Wcisnąć przycisk P.



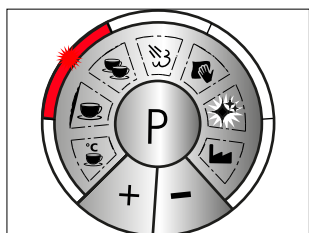
- Wcisnąć przycisk + do momentu zapalenia ✨.



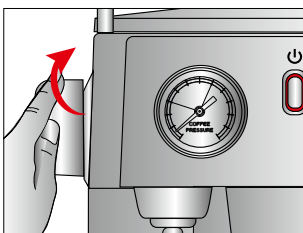
- Potwierdzić przyciskiem P.



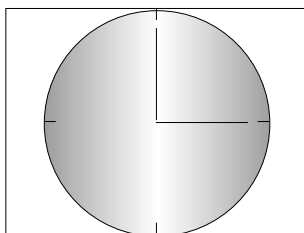
- Zapali się dioda na lewym obrzeżu, potwierdzić przyciskiem P.



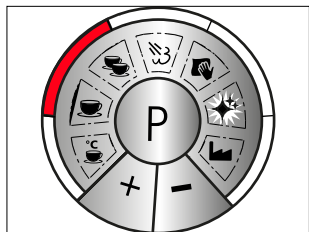
- 2 sygnały dźwiękowe potwierdzą rozpoczęcie procesu odkamieniania.



- Pokrętko odkręcić do oporu.



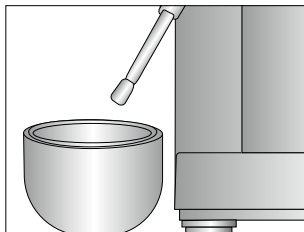
- Odkamienianie zajmuje kilka minut.



- Obrzeże świeci się na czerwono do czasu zakończenia procesu.



- Zakręcić pokrętko. Urządzenie będzie się nagrzewać.



- Wylać mieszaninę odwapniającą z pojemnika i ustawić pojemnik z powrotem pod dyszę pary.

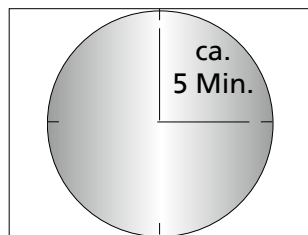
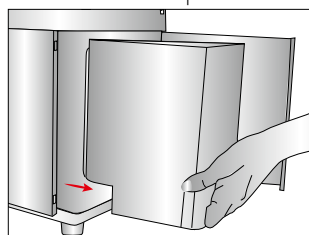
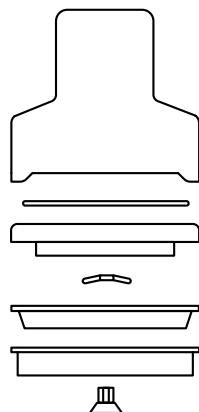
WAŻNE!

- Aby tymczasowo zatrzymać proces usuwania kamienia, np. uzupełnić wodą lub opróżnij zbiornik na wodę, a następnie nacisnąć przycisk P. Aby kontynuować, nacisnąć ponownie przycisk P.
- Aby anulować proces usuwania kamienia, nacisnąć przycisk P na około 3 s.

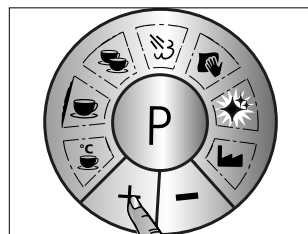
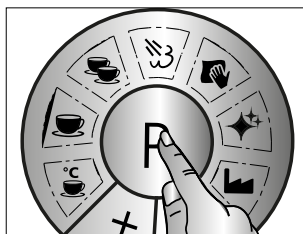
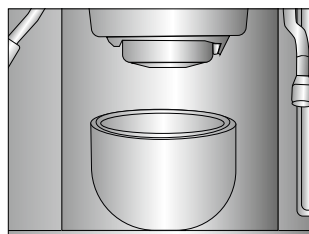
W czasie procedury odkamieniania nadzorować ekspres przez cały czas.

ODKAMNIENIANIE ZESPOŁU ZAPARZACZA

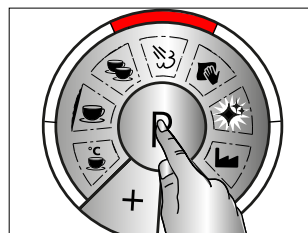
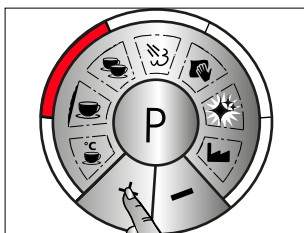
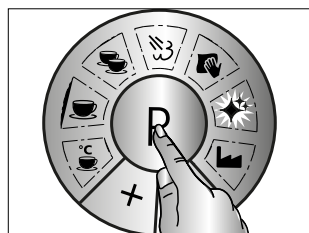
- Zdjąć uchwyt filtra, zbiornik na wodę i tacę ociekową.
- Położyć urządzenie na tylnej ścianie.
- Kluczem imbusowym 2,5 mm odkręcić śrubę pod głowicą zaparzacza.
- Zdjąć 2 sita i pierścien uszczelniający.
- Oczyszczyć sitka i pierścien uszczelniający pod bieżącą wodą.
- Osuszyć i umieścić razem ze śrubą i podkładką w bezpiecznym miejscu.
- Małą szczoteczką wyczyścić wnętrze głowicy do zaparzania i usunąć wszystkie resztki kawy.
- Ustawić urządzenie ponownie w pozycji pionowej.
- Zainstalować ponownie tacę ociekową.



- Wyjąć zbiornik wody i nalać ok. 1 l świeżej wody.
- Do zbiornika z wodą wrzucić 1 tabletkę do odkamieniania.
- Odczekać ok. 5 minut do rozpuszczenia tabletki.



- Ustawić duży pojemnik pod głowicą zaparzaczą.
- Wcisnąć przycisk P.
- Wcisnąć przycisk + do momentu zapalenia ✨.



- Potwierdzić przyciskiem P.
- Wcisnąć przycisk +.
- Zapali się górne obrzeże panela, potwierdzić przyciskiem P.

DE

EN

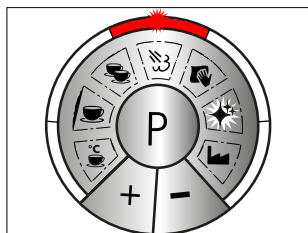
FR

NL

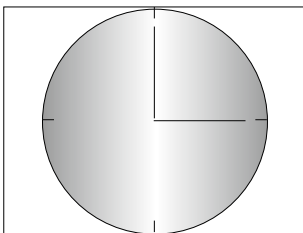
ES

DK

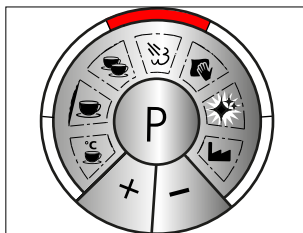
PL



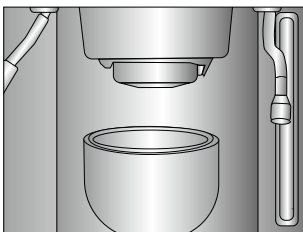
- 2 sygnały dźwiękowe potwierdzą rozpoczęcie procesu odkamieniania.



- Odkamienianie zajmuje kilka minut.



- Obrzeże świeci się na czerwono do czasu zakończenia procesu.

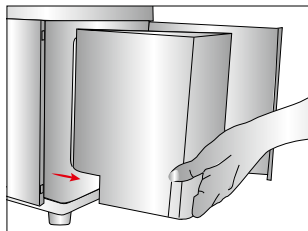


- Po zakończeniu odkamieniania ekspres będzie się nagrzewać.
- Ostudzić ekspres.
- Włożyć pierścień uszczelniający i sitka do głowicy i zakęcić śrubą.
- Wylać mieszaninę odwapniającą z pojemnika i ustawić pojemnik pod głowicą zaparządzającą.

WAŻNE!

- Aby tymczasowo zatrzymać proces usuwania kamienia, np. uzupełnić wodą lub opróżnij zbiornik na wodę, a następnie nacisnąć przycisk P. Aby kontynuować, nacisnąć ponownie przycisk P.
- Aby anulować proces usuwania kamienia, nacisnąć przycisk P na około 3 s.

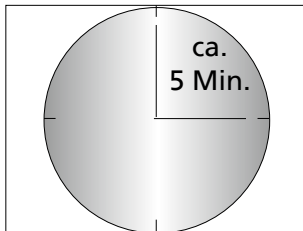
ODKAMINIENIE DYSZY GORĄCEJ WODY



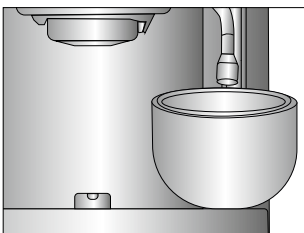
- Wyjąć zbiornik wody i nalać ok. 1,7 l świeżej wody.



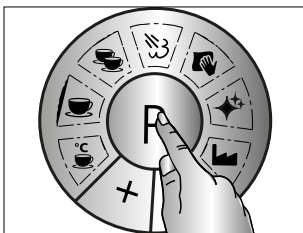
- Do zbiornika z wodą wrzucić 2 tabletki do odkamieniania



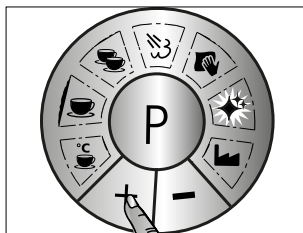
- Odczekać ok. 5 minut do rozpuszczenia tabletek.



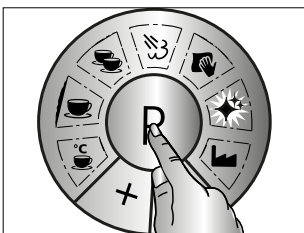
- Pod dyszę gorącej wody podstawić duży pojemnik.



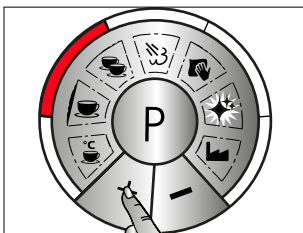
- Wcisnąć przycisk P.



- Wcisnąć przycisk + do momentu zapalenia ✨.



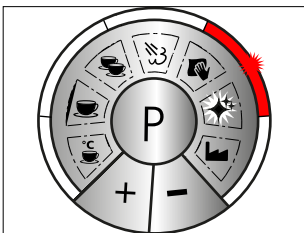
- Potwierdzić przyciskiem P.



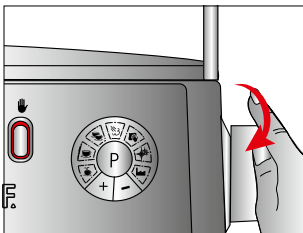
- Wcisnąć przycisk +



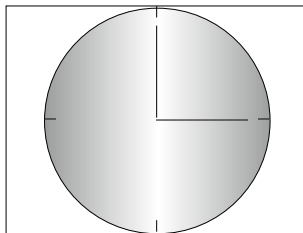
- Zapali się dioda na prawym obrzeżu, potwierdzić przyc. P.



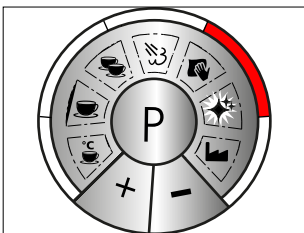
- 2 sygnały dźwiękowe potwierdzą rozpoczęcie procesu odkamieniania.



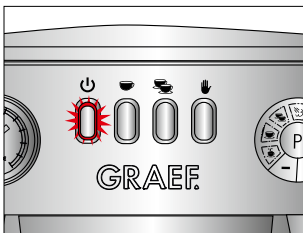
- Pokrętko odkręcić do oporu.



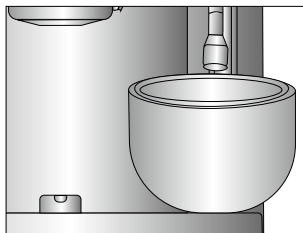
- Odkamienianie zajmuje kilka minut.



- Obrzeże świeci na czerwono do czasu wykonania procesu.



- Zakręcić pokrętko. Urządzenie będzie się nagrzewać.



- Wylać mieszaninę odwapniającą z pojemnika i ustawić pojemnik pod dyszę gorącej wody.

WAŻNE!

- Aby czasowo zatrzymać proces usuwania kamienia, np. uzupełnić wodą lub opróżnić pojemnik, a następnie nacisnąć przycisk P. Aby kontynuować, nacisnąć ponownie przycisk P.
- Aby anulować proces usuwania kamienia, nacisnąć przycisk P na około 3 s.

Włożyć nowy wkład filtra do zbiornika na wodę.

PŁUKANIE PO ODKAMNIENIANIU

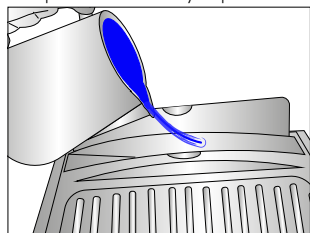
W celu usunięcia resztek płynu po odkamienianiu, napełnić zbiornik wody świeżą wodą.

Następnie:

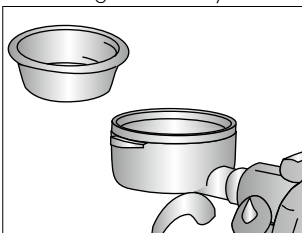
1. na 20 s uruchomić puste parzenie kawy (bez kawy w w.sitku)
2. na 20 s otworzyć dyszę pary
3. na 20 s otworzyć dyszę gorącej wody.

CZYSZCZENIE ZESPOŁU ZAPARZACZA

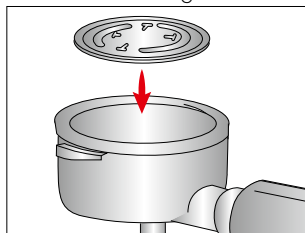
Zalecamy wykonywanie płukania raz w tygodniu. Do czyszczenia używać tylko pastylek do czyszczenia Graef, są specjalnie dostosowane do naszych urządzeń. Są dostępne w naszym sklepie internetowym pod adresem www.graef.de Artykuł nr. 145614 lub u lokalnego dealera.



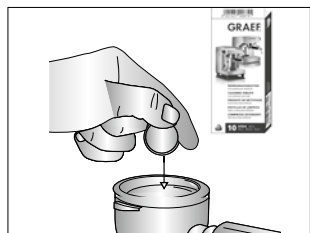
- Wlać 2,5 litra wody.



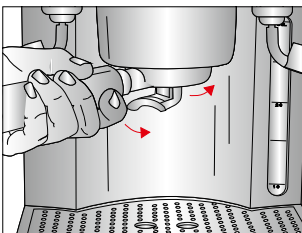
- Wziąć uchwyt do sitka z dwoma wylewkami.



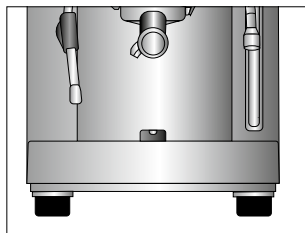
- Włożyć do uchwytu "ślepe" sitko.



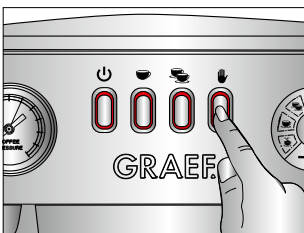
- Do uchwytu włożyć jedną tabletkę czyszczącą Graef.



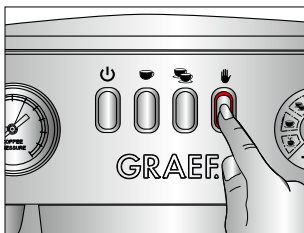
- Założyć uchwyt sitka na głowicę do zaparzania.



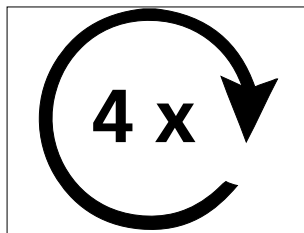
- Sprawdzić, czy tacka ociekowa jest założona.



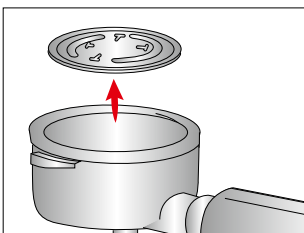
- Wcisnąć przycisk 



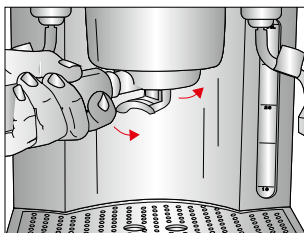
- Po 10 sekundach wcisnąć ponownie przycisk 



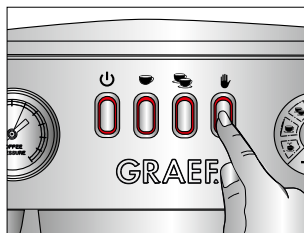
- Powtórzyć ten krok 4 razy.



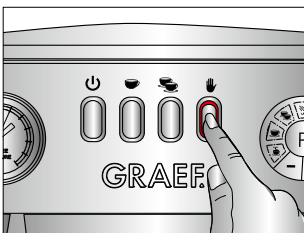
- Wyjąć "ślepe" sitko.



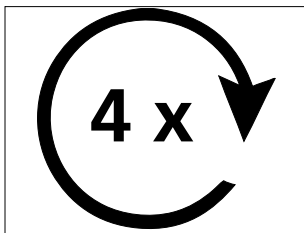
- Ponownie założyć uchwyt na głowicę.



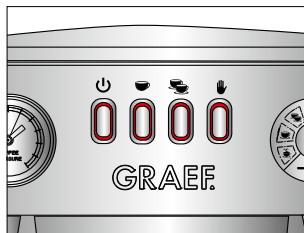
- Wcisnąć przycisk 



- Po 10 sekundach wcisnąć ponownie przycisk 



- Powtórzyć ten krok 4 razy.



- Teraz można przystąpić jak zwykle do przygotowania espresso.

Wskazówka: Na zakończenie opróżnić tacę ociekową i umieścić z powrotem w ekspresie.

CZYSZCZENIE Z ZEWNĄTRZ

UWAGA

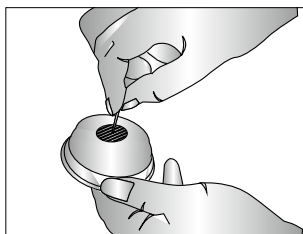
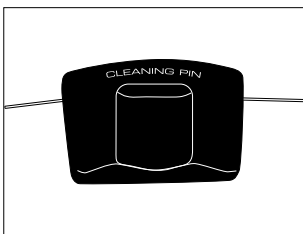
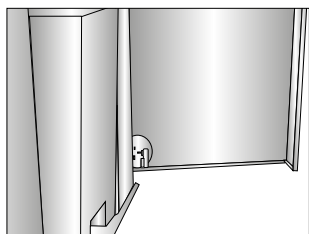
Przy czyszczeniu urządzenia należy przestrzegać poniższych instrukcji bezpieczeństwa:

- Przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie i odłączyć od gniazdka.
- Przed czyszczeniem ostudzić urządzenie.
- Nie używać agresywnych ani ściernych środków czyszczących i rozpuszczalników.
- Nie zeszkrobywać uporczywych zabrudzeń twardymi przedmiotami.
- Nie wkładać urządzenia do zmywarki ani nie myć pod bieżącą wodą.

Obudowę urządzenia czyścić miękką, wilgotną ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia można użyć łagodnego detergentu.

- Wyciągnąć tacę ociekową.
- Wyjąć kratkę z tacki ociekowej.
- Opróżnić tacę ociekową.
- Umyć obie części pod bieżącą wodą, a następnie osuszyć szmatką.
- Następnie włożyć kratkę do tacki ociekowej.

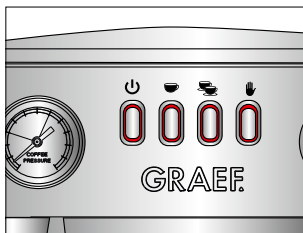
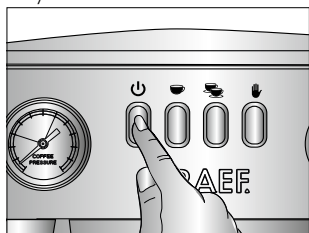
NARZĘDZIE DO CZYSZCZENIA



- Wyjąć narzędzie do czyszczenia (z tyłu drzwiczek)
- Wyczyścić otwory filtra za pomocą cienkiej końcówki.

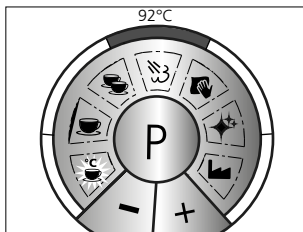
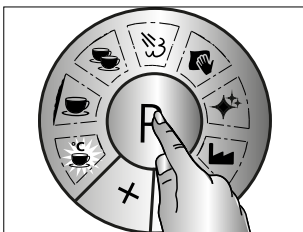
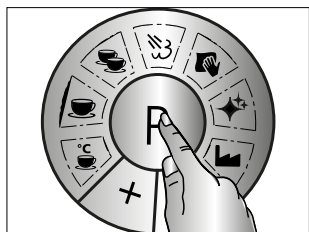
PROGRAMOWANIE

Użytkownik może ustawić różne programy.

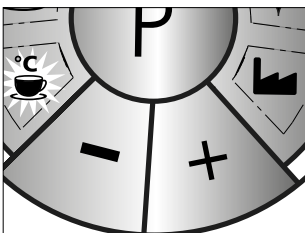


- Włączyć ekspres.
- Urządzenie będzie się nagrzewać.
- Ekspres gotowy do pracy.

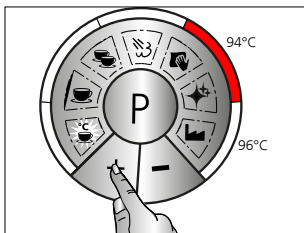
TEMPERATURA KAWY



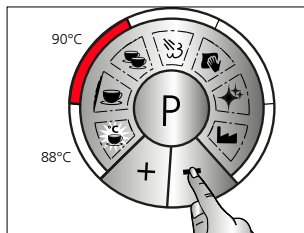
- Wcisnąć przycisk P.
- Ustawić bezpośrednio za pomocą przycisku P.
- Temperatura ustawiona fabrycznie na ok. 92°C.



- Wcisnąć przycisk + lub - celem ustawienia temperatury.



- „+” podwyższa temperaturę o 2°C.



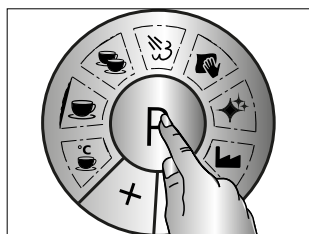
- „-” obniża temperaturę o 2°C.

DE
EN
FR
NL
ES
DK
PL

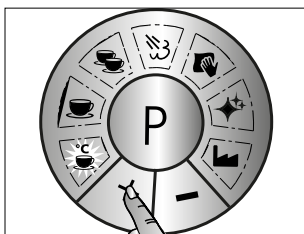


- Potwierdzić wybór przyciskiem P.

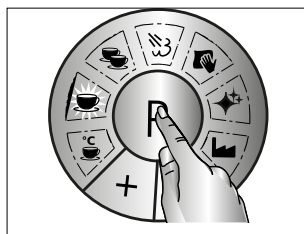
1 FILIŻANKA



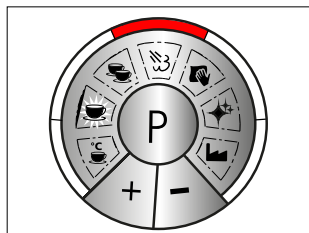
- Wcisnąć przycisk P.



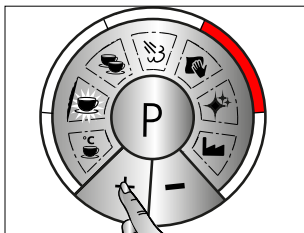
- Wcisnąć przycisk +.



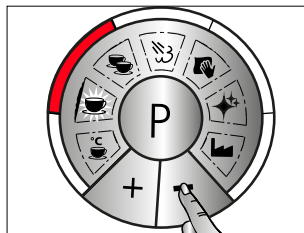
- Potwierdzić wybór przyciskiem P.



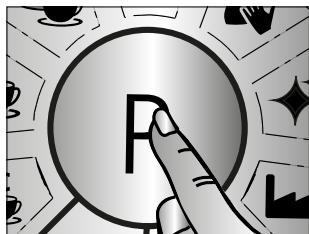
- Ustawienie fabryczne



- „+” zwiększa ilość wody o 1 lub 2 porcje.

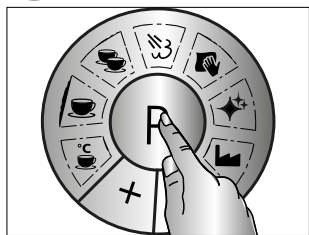


- „-” zmniejsza ilość wody o 1 lub 2 porcje.

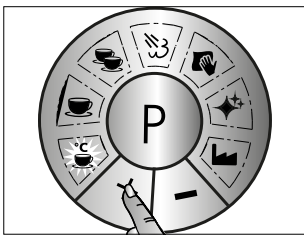


- Potwierdzić wybór przyciskiem P.

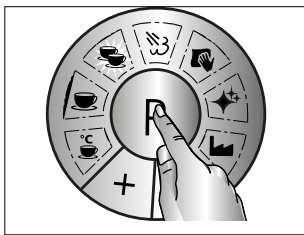
2 FILIŻANKI



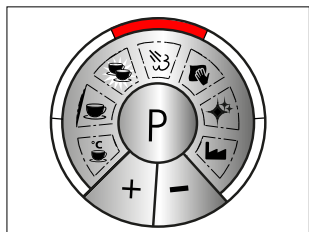
- Wcisnąć przycisk P.



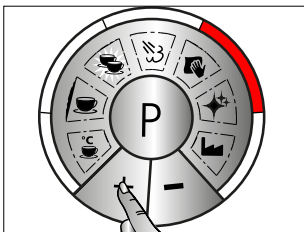
- Wcisnąć przycisk +.



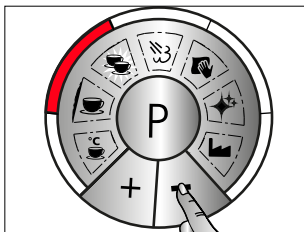
- Potwierdzić wybór przyciskiem P.



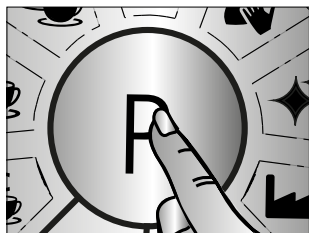
- Ustawienie fabryczne



- „+” zwiększa ilość wody o 1 lub 2 porcje.



- „-” zmniejsza ilość wody o 1 lub 2 porcje.



- Potwierdzić wybór przyciskiem P.

JAKOŚĆ PARY (WILGOTNOŚĆ)

DE

EN

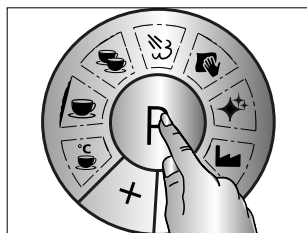
FR

NL

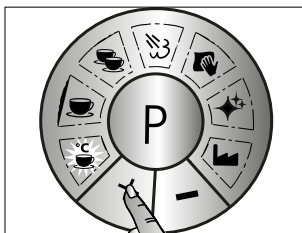
ES

DK

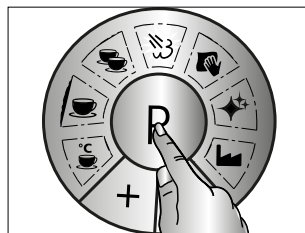
PL



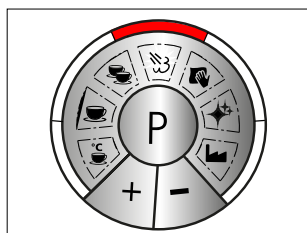
- Wcisnąć przycisk P.



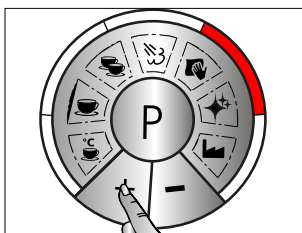
- Wcisnąć przycisk +.



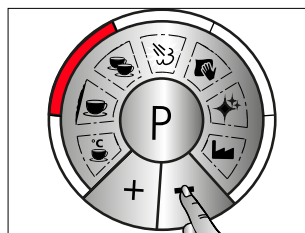
- Potwierdzić wybór przyciskiem P.



- Ustawienie fabryczne



- „-” Para bardziej sucha. Wilgotność zmniejszana o 1-2 stopnie.

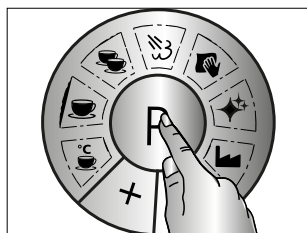


- „+” Para bardziej wilgotna. Wilgotność zwiększana o 1-2 stopnie.

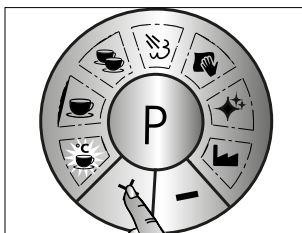


- Potwierdzić wybór przyciskiem P.

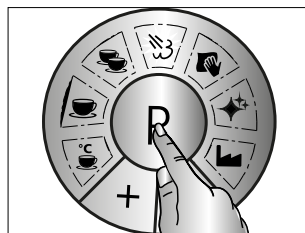
ODKAMNIENIE



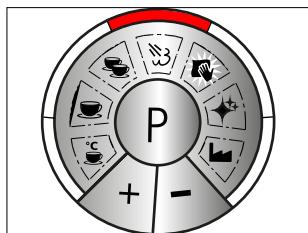
- Wcisnąć przycisk P.



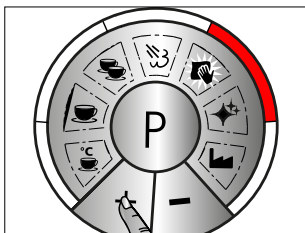
- Wcisnąć przycisk „+”.



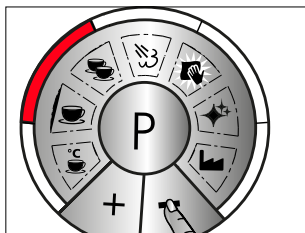
- Potwierdzić wybór przyciskiem P.



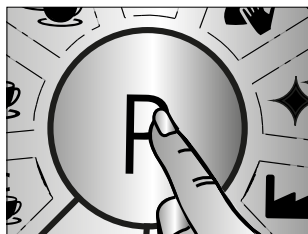
- Ustawienie fabryczne 25 litrów.



- „+” zwiększenie przepływu do 50 litrów.

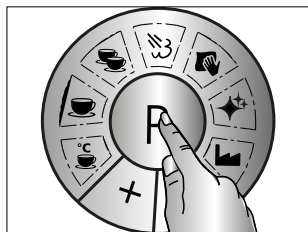


- „-” zmniejszenie przepływu do 12 litrów.

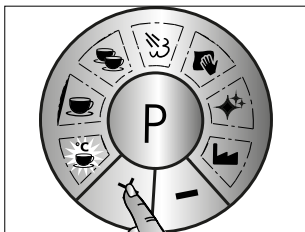


- Potwierdzić wybór przyciskiem P.

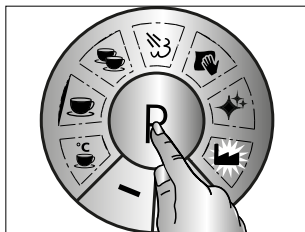
USTAWIENIA FABRYCZNE



- Wcisnąć przycisk P.



- Wcisnąć przycisk +



- Potwierdzić wybór przyciskiem P.

DANE TECHNICZNE

GRAEF

Art-Nr.: ES 902

220 V - 240 V ~ 2300 Watt - 2730 Watt
50 - 60 Hz

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
D-59757 Arnsberg



OBSŁUGA KLIENTA

Jeśli Twoje urządzenie Graef jest uszkodzone, skontaktuj się ze sprzedawcą lub działem obsługi klienta Graef pod numerem 02932- 9703677 lub napisz do nas na adres service@graef.de



UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno go wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Symbol na produkcie i w instrukcji użytkowania wskazuje na sposób utylizacji. Materiały można poddać recyklingowi (z ponownym użyciem, odzyskiwaniem materiałów lub innymi formami recyklingu). Recykling starego sprzętu stanowi ważny element ochrony środowiska. Prosimy zapytać lokalne władze o odpowiedni punkt utylizacji.

2 LATA GWARANCJI

Produkt podlega, począwszy od daty sprzedaży, 24-miesięcznej gwarancji producenta. Gwarancja obejmuje wady spowodowane błędami produkcyjnymi i materiałowymi. Roszczenia z tytułu gwarancji, zgodnie z § 437 i nast. BGB, pozostają nienaruszone przez niniejszy dokument. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą lub użytkowaniem, a także wad, które tylko nieznacznie wpływają na działanie lub wartość urządzenia. Ponadto nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub niedostatecznym procesem odkamieniania i pielęgnacji. W takim przypadku wygasa również gwarancja. Używać tylko oryginalnych tabletek do odkamieniania i czyszczenia firmy Graef. Ponadto uszkodzenia transportowe, o ile nie ponosimy za nie odpowiedzialności, są wyłączone z roszczenia gwarancyjnego. Za szkody spowodowane przez naprawę przeprowadzoną bez naszej zgody i autoryzacji, producent nie odpowiada, a gwarancja w takim przypadku wygasa. W przypadku uzasadnionych reklamacji naprawimy wadliwy produkt według własnego uznania lub wymieniamy na produkt wolny od wad.

AKCESORIA

Możesz zamówić dodatkowe akcesoria w naszym sklepie internetowym lub u swojego sprzedawcy.

Ponadto w naszym sklepie internetowym możesz kupić także różne rodzaje kawy.

DE

EN

FR

NL

ES

DK

PL



Seit 1920

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Tel. 0 29 32 / 97 03 - 677
Fax 0 29 32 / 97 03 - 90

Email: service@graef.de
www.graef.de