

# GRAEF.

**DE** Bedienungsanleitung

**EN** Operating Instructions



CE

baronessa

# Espresso aus dem Sauerland?



*Eine Espressomaschine aus dem Sauerland? Ist nicht das „Land der tausend Berge“ eher bekannt für robusten mittelständischen Metallbau, für solide Zulieferbetriebe oder Weihnachtsbaumplantagen – also eher für Muckefuck als für Caffè Latte?!*

Nun, ein Espresso wird in unseren Breiten inzwischen genauso gern und häufig getrunken wie andernorts, das Image der biederen Provinzgegend dürfte schon verblasst sein, der Rang Südwestfalens als dynamische Wirtschaftsregion ist unbestritten – und die Firma Graef, ein typisches sauerländisches Unternehmen, hat sich kontinuierlich zu einer der bedeutendsten Marken für Schneide- und Küchengeräte entwickelt, wurde zudem für sein elegantes Design vielfach ausgezeichnet.

Nun also wollen wir auch im Angebot der Espressomaschinen neue Standards setzen!

## *Tradition und Fortschritt*

Tradition und Innovation: Wie so häufig basieren das hohe Ansehen eines Unternehmens und seine innovative Kraft auf Tradition, in diesem Fall auf der Tradition eines beständigen Ausbaus des Familienunternehmens.

Die Firma Graef aus Arnsberg, die 1920 begründet wurde und den Wirren der Zeitgeschichte entsprechend eine wechselvolle Entwicklung erlebte, hat im Jahre 1952, also im beginnenden „Wirtschaftswunder“, einen neuen Aufschwung genommen. Die zweite Generation der Unternehmerfamilie begann, Schneidemaschinen zu entwickeln und zu produzieren, die schnell als Haushaltsgeräte und später auch für Gewerbebetriebe beliebt und berühmt wurden. Die Nachfrage stieg sprunghaft, das Unternehmen expandierte und auch international hatte die Graef-Schneidemaschine Erfolg – sie wurde zu einer typischen deutschen Marke! Zunehmend beschäftigten wir in Arnsberg uns auch mit der

Gestaltung des Produkts und erhielten etliche Auszeichnungen und Preise für das Design.

## *Weiterentwicklung des Produktprogramms*

Aber wir wollten es nicht bei der fortwährenden technischen Weiterentwicklung der diversen Schneidemaschinen belassen, das Produktprogramm wurde im neuen Jahrtausend um verschiedene Geräte rund um das Thema Küche erweitert, um Toaster, Kaffeemühlen, Siebträger-Espressomaschine, Waffeleisen, Milchaufschäumer, Espressomaschinen und Messerschärfer.

## *Marke des Jahrhunderts*

Besonders stolz können wir darauf sein, dass im Jahr 2009, 2013 und 2016 zum dritten mal in Folge Graef in die Kategorie „Marken des Jahrhunderts“ aufgenommen wurde, neben beispielsweise Mercedes, Falke, Melitta und Braun. (Unter diesem Label listet eine hochrangige Jury für den Verlag „Deutsche Standards“ die wertvollsten und traditionsreichsten deutschen Marken auf.)

## *Das Schmuckstück in jeder Küche*



Zurück zur Espressomaschine. Dieser Kaffeebereiter ist inzwischen zum Schmuckstück in vielen Küchenzeilen und in Büros avanciert.

Die neue Lust an den diversen Darreichungsformen von Kaffee – ob Latte Macchiato, Caffè Latte, Café Crème, Cappuccino oder eben Espresso u. a. m. – macht dieses Gerät für viele Freunde und Freundinnen unseres beliebtesten Getränks unverzichtbar.

*Hermann Graef / Andreas Schmidt*



## *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 Kaffeeation!*

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 Freude 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“ aufgebriht (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.
- 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
- 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.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

# 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.



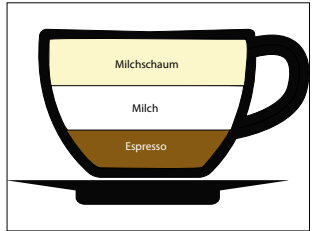
## Doppio

- Doppelter Espresso mit der doppelten Kaffee- und Wassermenge.



## Macchiato

- Ein Espresso mit einer Milchschaumhaube.



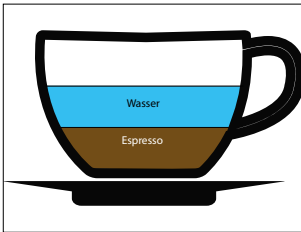
## Cappuccino

- Ein Espresso mit aufgeschäumter Milch.



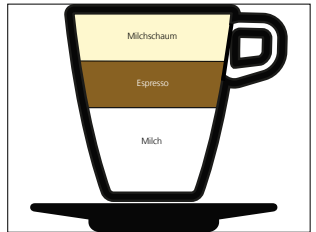
## Caffé Latte

- Ein doppelter Espresso mit heißer Milch.



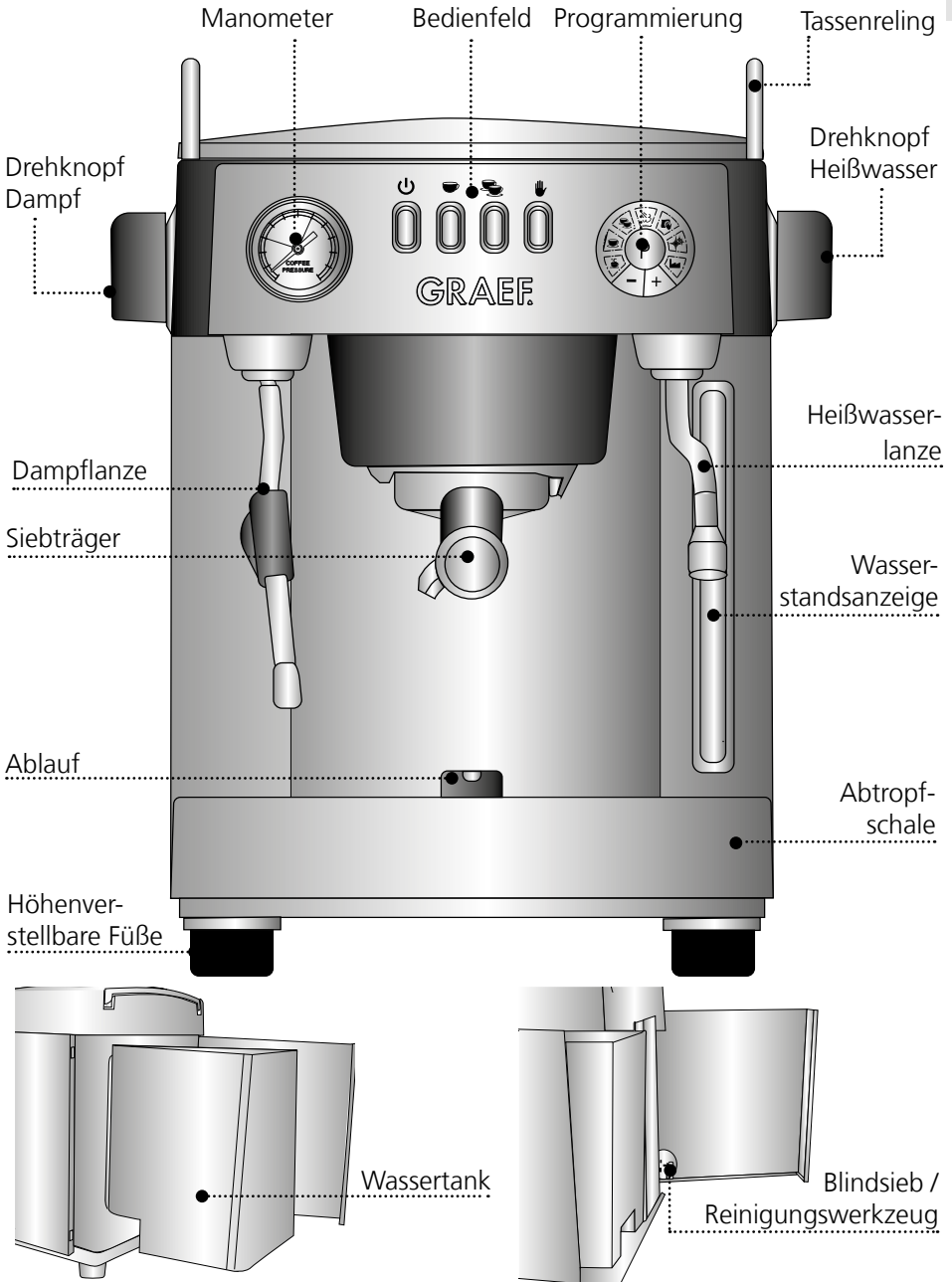
## Caffé Americano

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



## Latte Macchiato

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



**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.....	6
Produktbeschreibung.....	9
Vorwort.....	12
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung.....	12
Warnhinweise.....	12
Gefahr durch elektrischen Strom.....	13
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	13
Haftungsbeschränkung.....	13
Auspacken.....	14
 Entsorgung der Verpackung.....	14
Anforderungen an den Aufstellort.....	14
Elektrischer Anschluss.....	14
Doppelwandige Siebeinsätze.....	15
Einwandige Siebeinsätze.....	15
Entkalkungserinnerung.....	15
Manometer.....	16
Bedienfeld.....	17
Bedienfeld Programmierung.....	17
Vor dem Erstgebrauch.....	18
Inbetriebnahme.....	18
Entlüften.....	18
Vorbereitung.....	19
Espressozubereitung.....	20
 Einfacher Espresso.....	20
 Doppelter Espresso.....	21
Manuelle Espressozubereitung.....	22
Automatische Abschaltung.....	24
Milchaufschäumen.....	24

Heißwasserentnahme.....	26
 Entkalkung.....	26
Erklärung Entkalkungsfunktion .....	27
Entkalkung Brühkopf .....	29
Entkalkung Heißwasserlanze .....	31
Nachspülen nach der Entkalkung .....	32
Reinigung der Brühgruppe (Rückspülung) .....	32
Äußere Reinigung .....	34
Reinigungswerkzeug.....	35
Programmierung.....	35
 Kaffeetemperatur.....	35
 Menge 1 Tasse .....	36
 Menge 2 Tasse .....	37
 Dampf-Qualität (Feuchtigkeit) .....	37
 Entkalkungserinnerung .....	38
 Werkseinstellung.....	39
Technische Daten .....	39
Kundendienst .....	39
 Entsorgung des Gerätes .....	39
2 Jahre Gewährleistung .....	40
Zubehör.....	40



## **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-Espresso-  
maschine.

## **INFORMATIONEN ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG**

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!

### **⚠️ 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 Siebe sind 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 getampt) bzw. zu langsam bis gar nicht durch das Sieb (Kaffeemehl zu fein gemahlen und zu feste getampt) laufen. Die einwandigen

Siebeinsätze sind ausschließlich für kurz zuvor frisch in den Siebträger gemahlene 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.

Wie Sie die Literzahl ändern können, erfahren Sie auf Seite 39.

## **MANOMETER**

### **Untereextraktion:**

Bei einer Untereextraktion 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.

- Brühdruk 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.

- Brühdruk 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

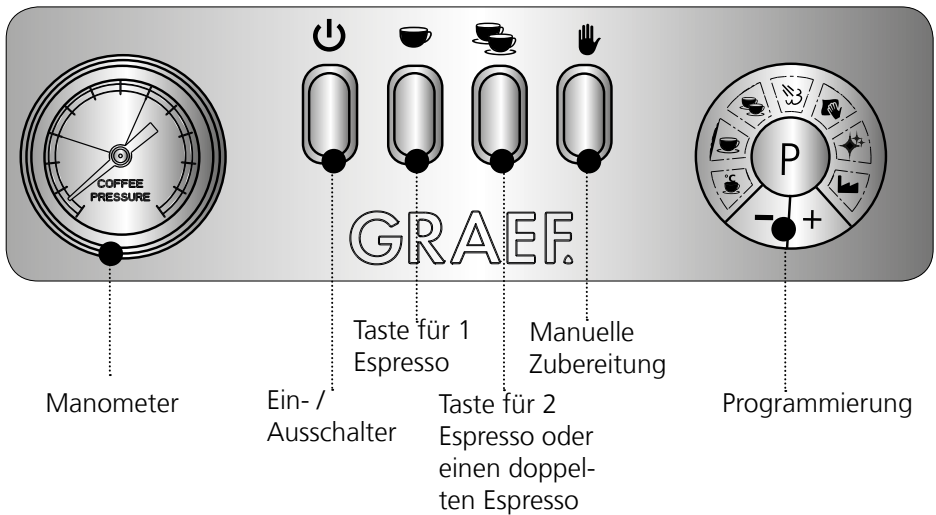
### **Überextraktion:**

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

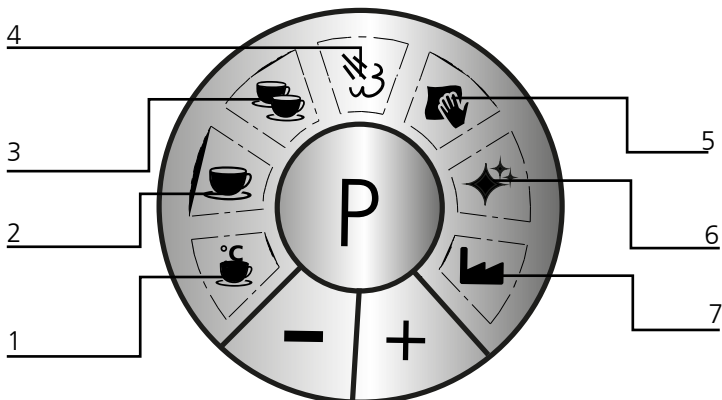
unangenehm und bitter, oder sogar auch verbrannt. Die Zeichnung auf der Crema ist ungleichmäßig, helle Flecken finden sich zwischen dunkleren Bereichen.

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

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.

## **INBETRIEBNAHME**

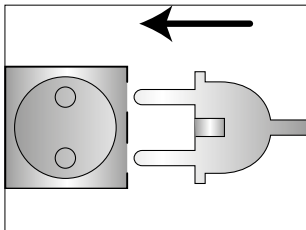
### **VORSICHT**

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

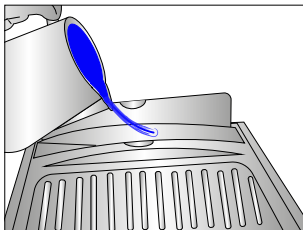
- Während des Gebrauchs werden die Oberflächen heiß!
- Entfernen Sie niemals den mit Kaffeemehl gefüllten Siebträger während des Durchlaufs, da er unter Druck steht.
- Prüfen Sie vor der Espressozubereitung, ob der Siebträger fest angezogen ist.
- Um potenzielle Gefahren zu vermeiden, benutzen Sie das 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**

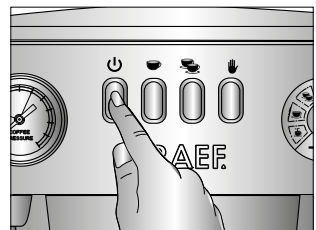
**Hinweis:** Vor der Erstinbetriebnahme oder nach längerer Nichtbenutzung muss das Gerät entlüftet werden.



- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose



- Befüllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser.



- Schalten Sie das Gerät ein **P**.

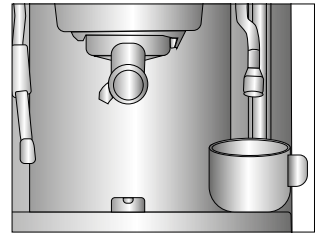




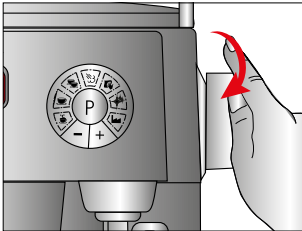
- Gerät heizt auf.



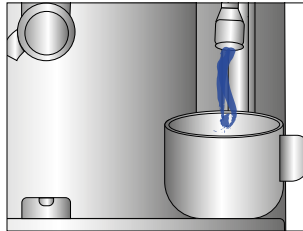
- Gerät ist betriebsbereit.



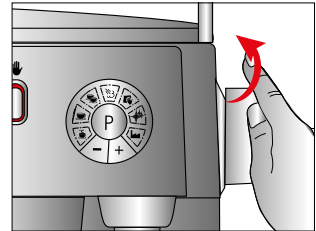
- Stellen Sie eine Tasse oder ein Glas unter die **Heißwasserlanze**.



- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf.



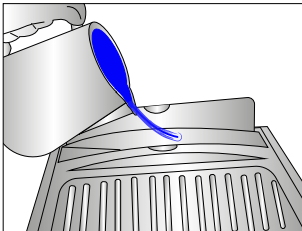
- Lassen Sie die Luft entweichen, bis ein konstanter Wasserstrahl durchläuft.



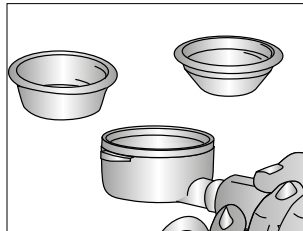
- Drehen Sie den Drehknopf wieder zu.

## VORBEREITUNG

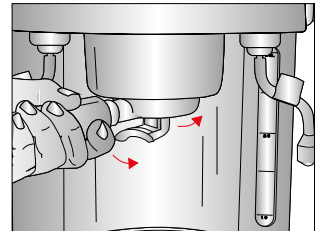
**Hinweis:** Nach jedem Wiedereinschalten machen Sie einen Leerbezug (ohne Kaffeemehl) wie unten beschrieben, um das System auf Temperatur zu bringen.



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



- Setzen Sie das gewünschte Sieb in den Siebträger.




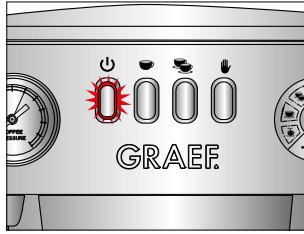
- Spannen Sie den Siebträger ohne Kaffeemehl ein (Drehen Sie dabei von links nach rechts.)

## VORSICHT

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



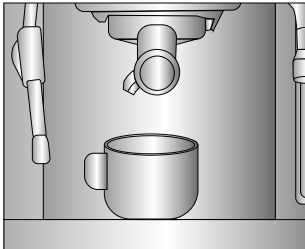
- Schalten Sie das Gerät ein .



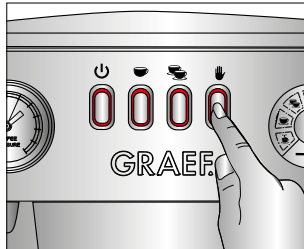
- Das Gerät heizt auf.




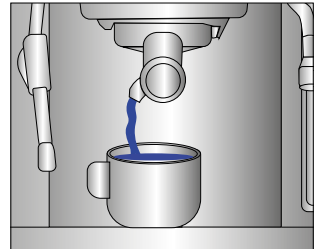
- Das Gerät ist betriebsbereit.



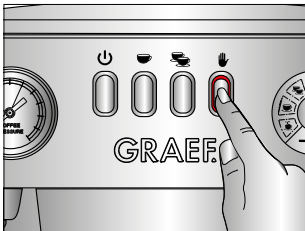
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.



- 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.

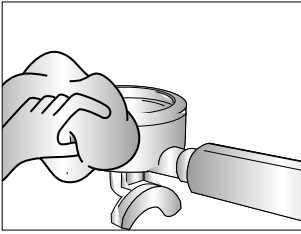
## **ESPRESSOZUBEREITUNG**

### **WICHTIG!**

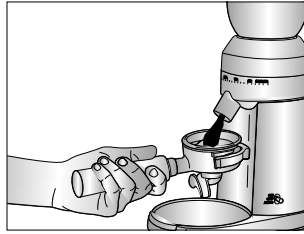
- Achten Sie darauf, dass immer genügend Wasser im Tank ist. Ist zu wenig Wasser oder kein Wasser im Tank, blinken alle Tasten außer die  Taste.
- Achten Sie darauf, dass der Wassertank immer richtig eingesetzt wird.

### **EINFACHER ESPRESSO**

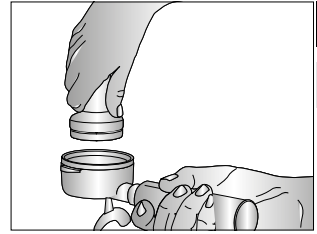
**Hinweis:** Um den Siebträger, das System und die Tasse aufzuwärmen siehe Vorbereitung. Danach starten Sie mit der Espressozubereitung. Setzen Sie den Siebeinsatz für 1 Tasse ein.



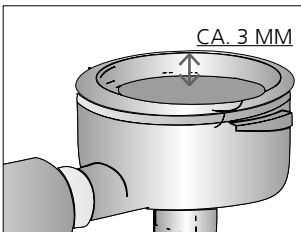
- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.



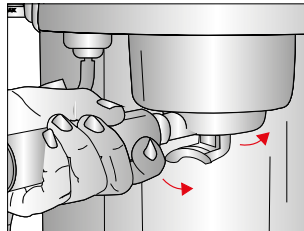
- Mahlen Sie den Kaffee in den Siebträger (bis das Sieb voll ist).



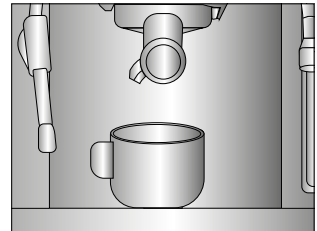
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigelegten Tamper fest an.



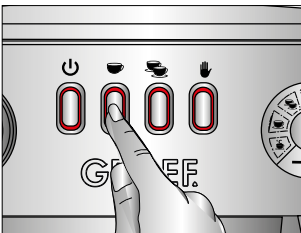
- Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca. 3 mm betragen.



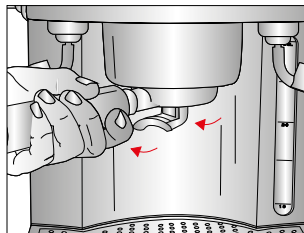
- Wischen Sie das überschüssige Kaffeemehl vom Rand ab und spannen Sie den Siebträger fest ein.



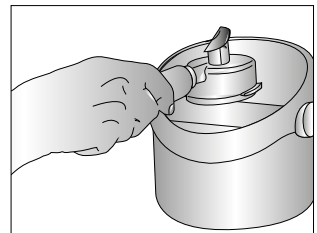
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.



- Drücken Sie die  Taste.



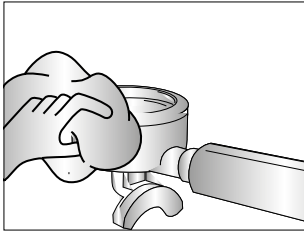
- Nach Beendigung des Vorgangs, entnehmen Sie den Siebträger.



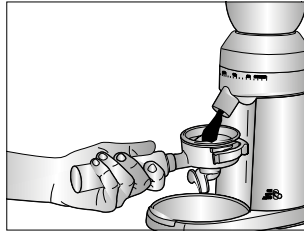
- Klopfen Sie das Kaffeemehl in einem Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang) aus.

## **DOPPELTER ESPRESSO**

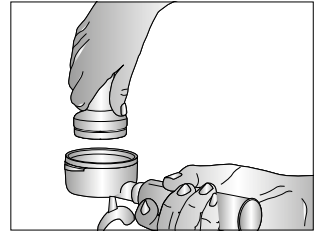
**Hinweis:** Um den Siebträger, das System und die Tasse aufzuwärmen siehe Vorbereitung. Danach starten Sie mit der Espressozubereitung. Setzen Sie den Siebeinsatz für 2 Tassen ein.



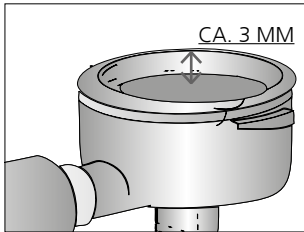
- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.



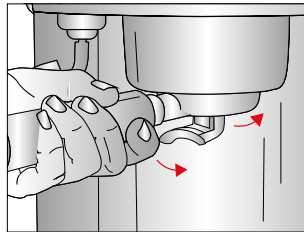
- Mahlen Sie das Kaffee in den Siebträger (bis das Sieb voll ist).



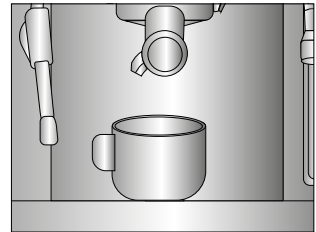
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigefügten Tamper fest an.



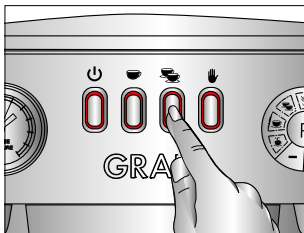
- Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca. 3 mm betragen.



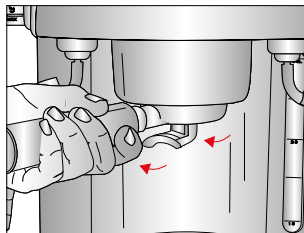
- Wischen Sie das überschüssige Kaffeemehl vom Rand ab und spannen Sie den Siebträger fest ein.



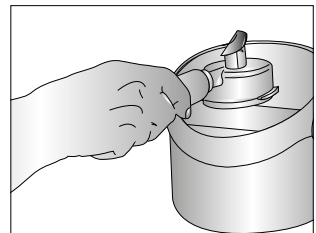
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.



- Drücken Sie die Tasse.



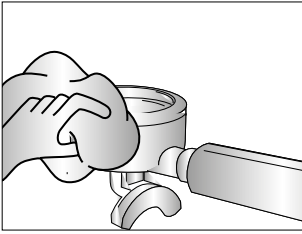
- Nach Beendigung des Vorgangs, entnehmen Sie den Siebträger.



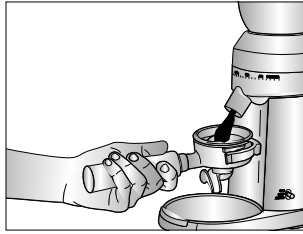
- Klopfen Sie das Kaffeemehl in einem Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang) aus.

## **MANUELLE ESPRESSOZUBEREITUNG**

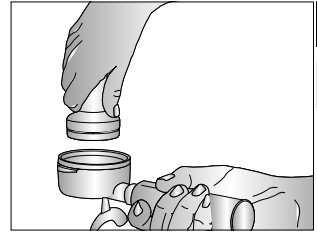
**Hinweis:** Um den Siebträger, das System und die Tassen aufzuwärmen siehe Vorbereitung. Danach starten Sie mit der Espressozubereitung.



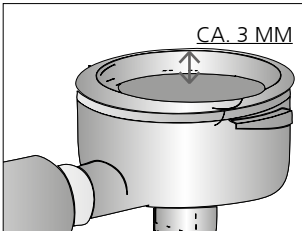
- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.



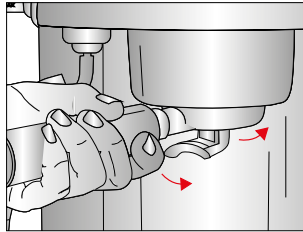
- Mahlen Sie das Kaffee in den Siebträger (bis das Sieb voll ist).



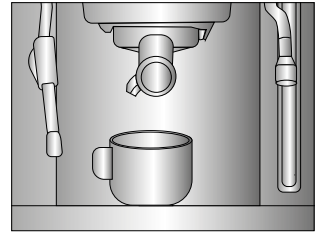
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigegeführten Tamper fest an.



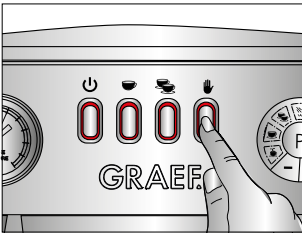
- Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca. 3 mm betragen.



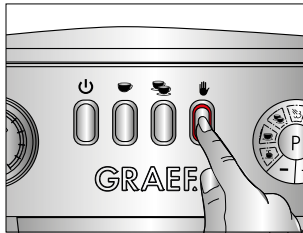
- Wischen Sie das überschüssige Kaffeemehl vom Rand ab und spannen Sie den Siebträger fest ein.




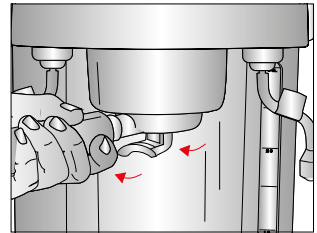
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.



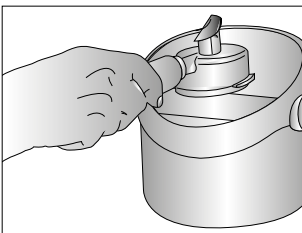
- Drücken Sie die  Taste.



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



- Entnehmen Sie den Siebträger.




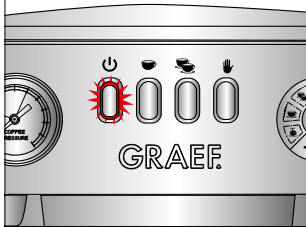
- Klopfen Sie das Kaffeemehl in einem Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang enthalten) aus.

## **AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG**

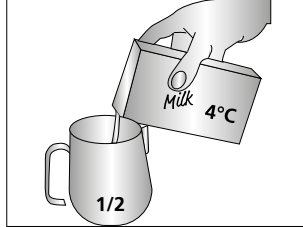
Um Energie zu sparen, schaltet sich das Gerät bei Nichtbenutzung nach ca. 30 Minuten aus. (Verordnung der EU-Kommission).

## **MILCHAUFSCÄUMEN**

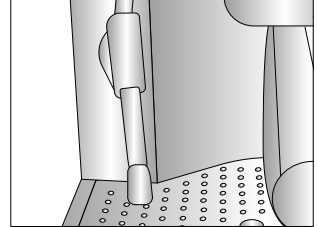
Sollte das Gerät ausgeschaltet sein, schalten Sie es an .



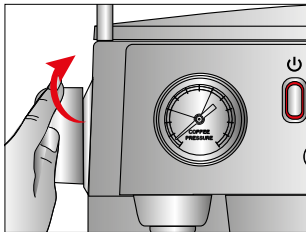
- Gerät heizt auf.



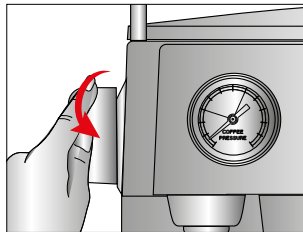
- Füllen Sie kalte Milch in das Milchkännchen.



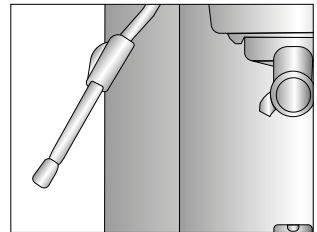
- Halten Sie die Dampfplanze auf den Abtropfrost.



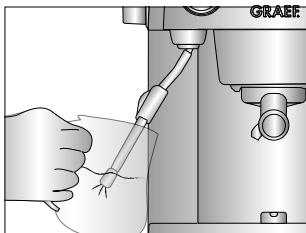
- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf und lassen Sie das Kondenzwasser entweichen.



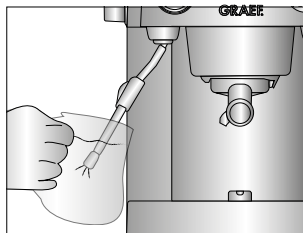
- Nachdem das Kondenzwasser entwichen ist, drehen Sie den Drehknopf wieder zu.



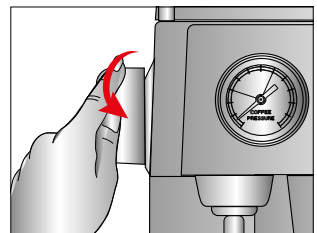
- Schwenken Sie die Dampfplanze nach außen.



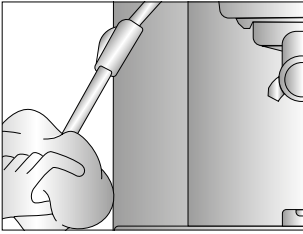
- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf und halten Sie das Milchkännchen leicht schräg.



- 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 beigegefügte 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.

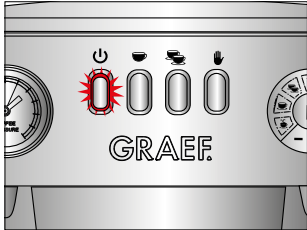


## Zum Üben können Sie folgende Methode verwenden:

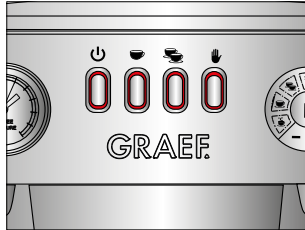
- Geben Sie kaltes Wasser in das Milchkännchen.
- Fügen Sie einen Tropfen Spülmittel hinzu.
- Schäumen Sie dieses wie oben beschrieben auf.
- Wenn man richtig schäumt, sieht das Gemisch wie richtiger Milchschaum aus.
- **Bitte dieses Gemisch nicht trinken!**

## HEISSWASSERENTNAHME

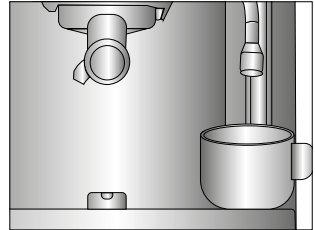
Sollte das Gerät ausgeschaltet sein, schalten Sie es an .



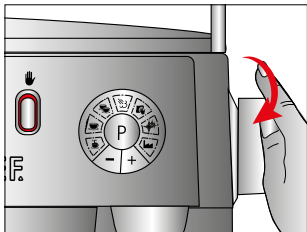
- Das Gerät heizt auf.



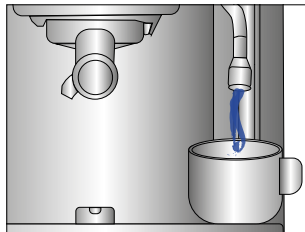
- Das Gerät ist betriebsbereit.



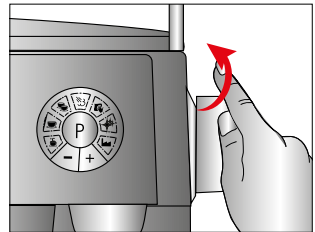
- Stellen Sie eine Tasse unter die Heißwasserlanze.



- 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 Online-shop über [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) 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.

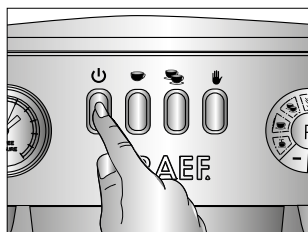
**WICHTIG!**

Führen Sie eine Entkalkung aller 3 Programme nacheinander durch.

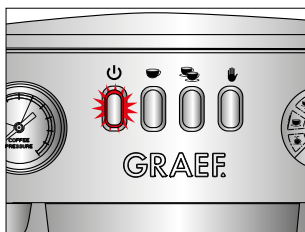
- Entnehmen Sie die Wasserfilterkartusche aus dem Wassertank.

**WICHTIG!**

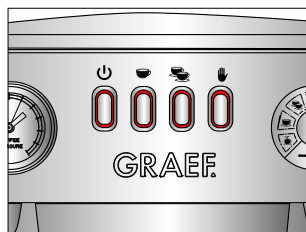
Die Wasserfilterkartusche sollte nach jedem Entkalkungsvorgang ausgetauscht werden. Ersatzfilterkartuschen erhalten Sie in unserem Online-Shop [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) unter der Artikel-Nr. 146242.



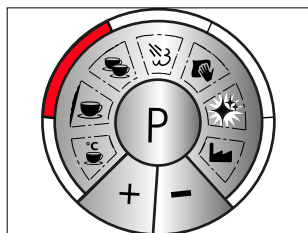
- Schalten Sie das Gerät ein.



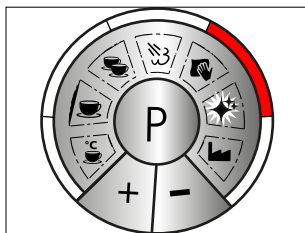
- Das Gerät heizt auf.



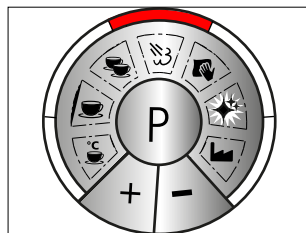
- Das Gerät ist betriebsbereit.

**ERKLÄRUNG ENTKALKUNGSFUNKTION**

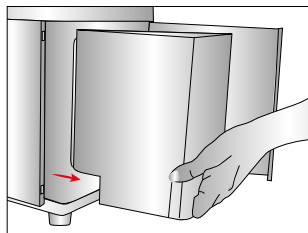
- Entkalkung Dampflanze



- Entkalkung Heißwasserlance



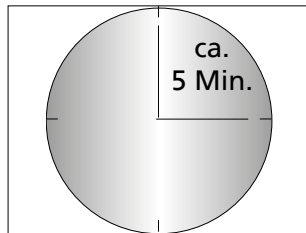
- Entkalkung Brühkopf

**ENTKALKUNG DAMPFLANZE**

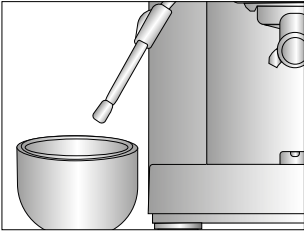
- Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie ca. 1,7 Liter frisches Wasser ein.



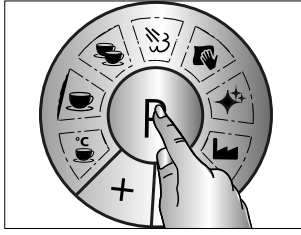
- Geben Sie zwei Entkalkungstabletten in den Wassertank.



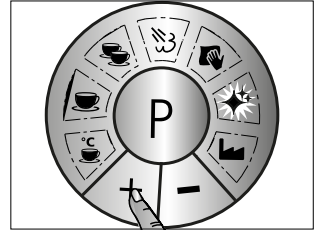
- Diese benötigen ca. 5 Minuten um sich im Wasser aufzulösen.



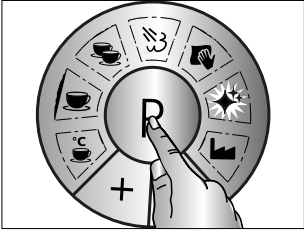
- Stellen Sie ein großes Gefäß unter die Dampfzange.



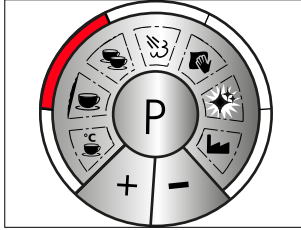
- Drücken Sie die P-Taste



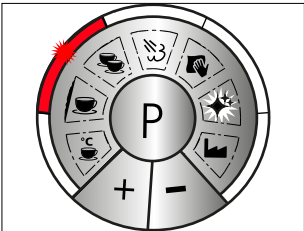
- Drücken Sie die + Taste bis ✨.



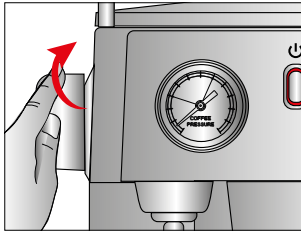
- Bestätigen Sie mit P.



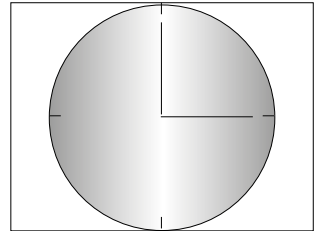
- Der linke Rand leuchtet, bestätigen Sie mit P.



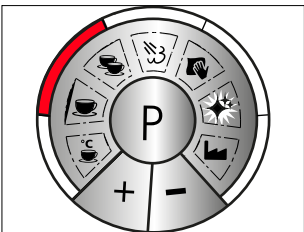
- 2 Pieptöne bestätigen den Entkalkungsvorgang.



- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf.



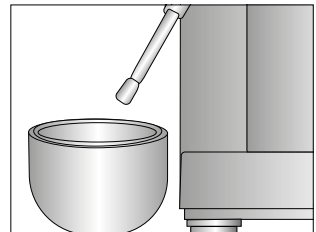
- Der Entkalkungsvorgang kann ein paar Minuten dauern.



- 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 Dampfzange.

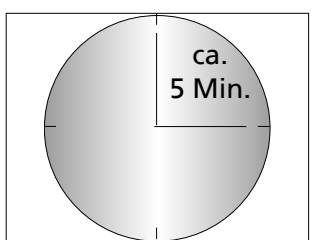
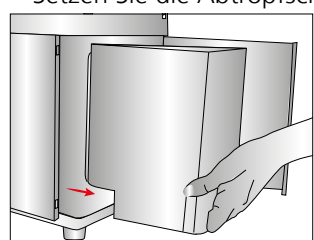
**WICHTIG!**

- 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.

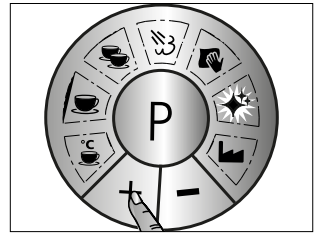
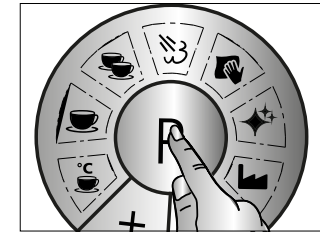
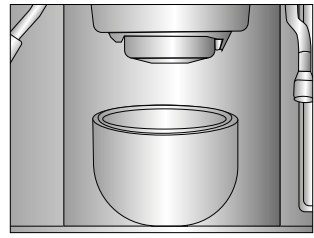
Bleiben Sie während des Entkalkungsvorgangs bei dem Gerät stehen.

**ENTKALKUNG BRÜHKOPF**

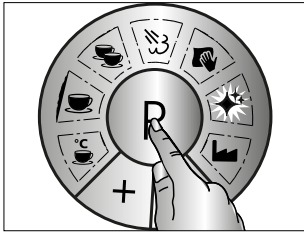
- Entnehmen Sie den Siebträger, den Wassertank und die Auffangschale.
- Legen Sie die Maschine auf die Rückseite.
- Nehmen Sie einen 2,5 mm Inbusschlüssel und schrauben Sie die Schraube unter dem Brühkopf los.
- Entnehmen Sie die 2 Siebe und den Dichtungsring.
- Reinigen Sie die Siebe und den Dichtungsring unter fließendem Wasser.
- Trocknen Sie diese gute 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 Geräte wieder aufrecht hin.
- Setzen Sie die Abtropfschale wieder ein.



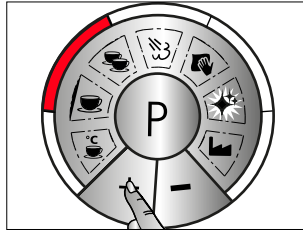
- Entnehmen Sie den Tank und füllen Sie ca. 700 ml frisches Wasser in den Tank.
- Geben Sie eine Graef Entkalkungstablette in den Tank.
- Diese benötigt ca. 5 Minuten um sich im Wasser aufzulösen.



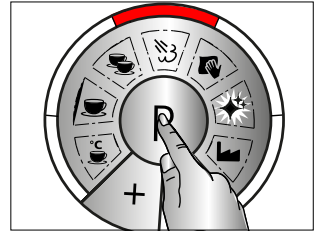
- Stellen Sie ein großes Gefäß (z.B. einen Messbecher) unter den Brühkopf.
- Drücken Sie die P-Taste.
- Drücken Sie die + Taste bis ✨.



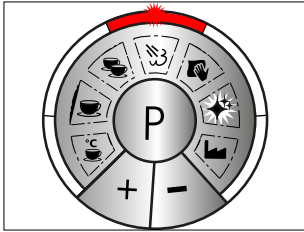
- Bestätigen Sie mit P.



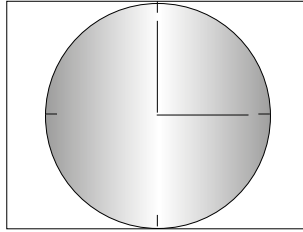
- Drücken Sie die + Taste



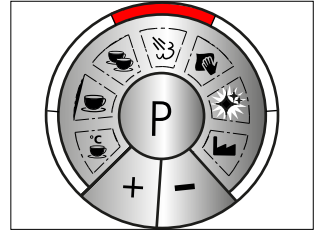
- Der obere Rand leuchtet, bestätigen Sie mit P.



- 2 Pieptöne bestätigen den Entkalkungsvorgang.



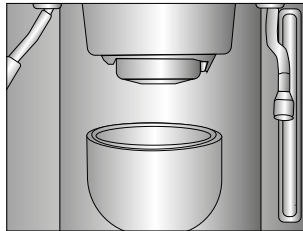
- Der Entkalkungsvorgang kann ein paar Minuten dauern.



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



- Entkalkungsvorgang ist beendet, das Gerät heizt auf.



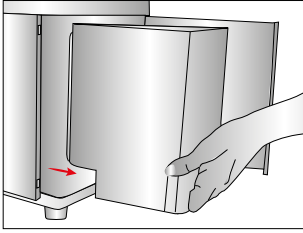
- Schütten Sie das Gemisch weg und stellen Sie die Tasse wieder unter den Brühkopf.

- 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.

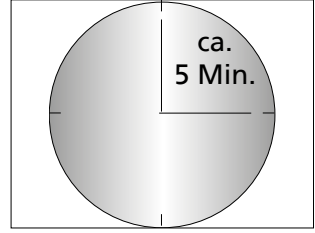
# ENTKALKUNG HEISSWASSERLANZE



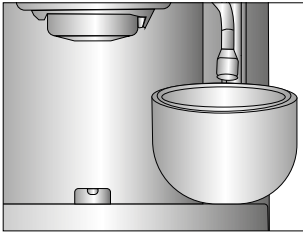
- Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie ca. 1,7 Liter frisches Wasser ein.



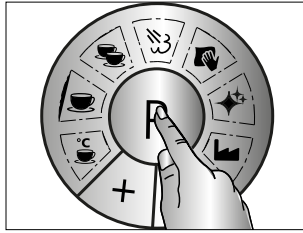
- Geben Sie zwei Entkalkungstabletten in den Wassertank.



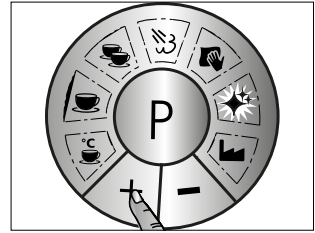
- Diese benötigen ca. 5 Minuten um sich im Wasser aufzulösen.



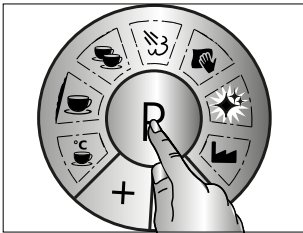
- Stellen Sie ein großes Gefäß unter die Heißwasserlanze.



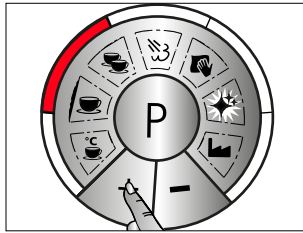
- Drücken Sie die P-Taste



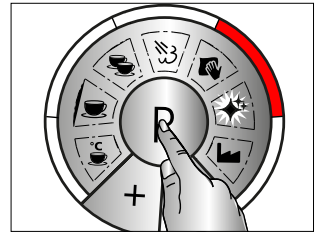
- Drücken Sie die + Taste bis ✨.



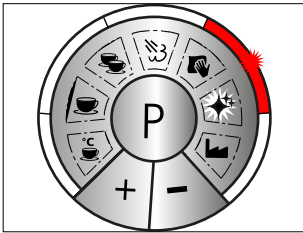
- Bestätigen Sie mit P.



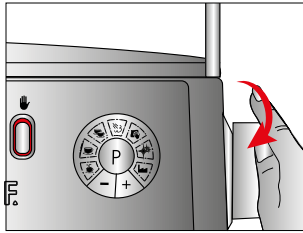
- Drücken Sie die + Taste



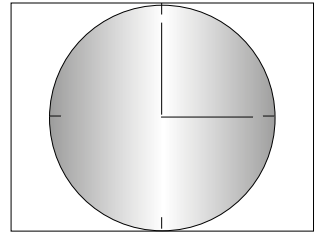
- Der rechte Rand leuchtet, bestätigen Sie mit P.



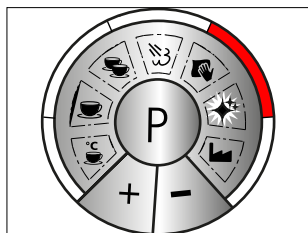
- 2 Pieptöne bestätigen den Entkalkungsvorgang.



- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf.



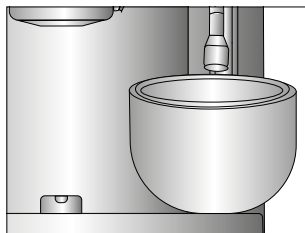
- Der Entkalkungsvorgang kann ein paar Minuten dauern.



- 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.

### 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:

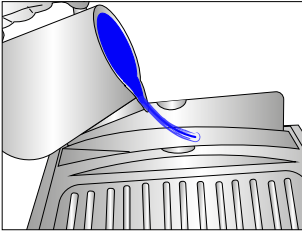
1. für 20 sec einen Leerbezug d.h. ohne Kaffeemehl durch den Brühkopf.
2. Öffnen Sie für 20 sec das Ventil für Dampf und
3. Öffnen Sie für 20 sec. das Ventil für heißes Wasser.

### REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE (RÜCKSPÜLUNG)

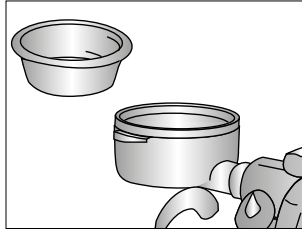
Wir empfehlen Ihnen die Rückspülung 1 x wochentlich durchzuführen.

Verwenden Sie zum Reinigen ausschließlich die Graef Reinigungstabletten, die speziell auf unsere Geräte abgestimmt sind. Diese erhalten Sie in unserem Onlineshop über [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) unter der Artikel-Nr. 145614 oder bei Ihrem Fachhändler.

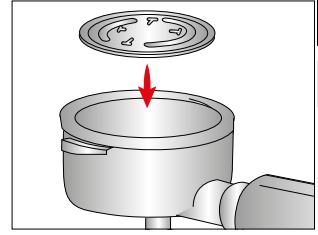




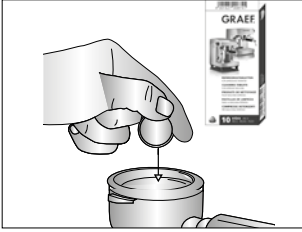
- Füllen Sie 2,5 Liter Wasser ein.



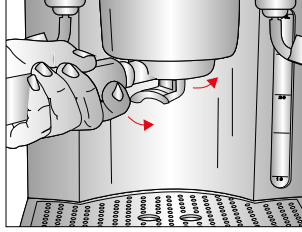
- Setzen Sie den Siebeinsatz für 2 Tassen ein.



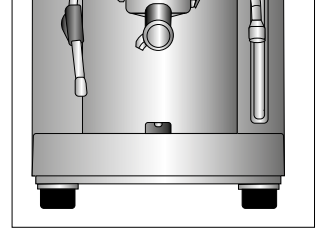
- Setzen Sie das Blindsieb ein.



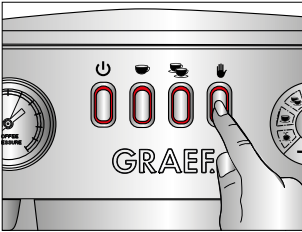
- Legen Sie eine Graef Reinigungstablette in den Siebträger.



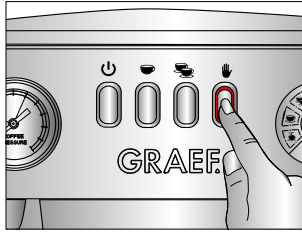
- Spannen Sie den Siebträger ein.




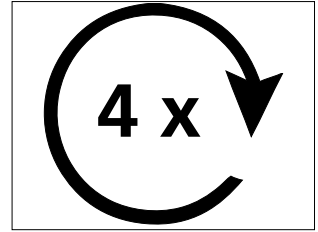
- Achten Sie darauf das die Abtropfschale eingesetzt ist.



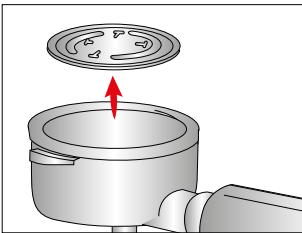
- Drücken Sie die Taste. 



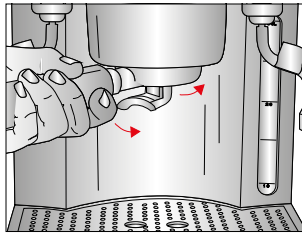
- Nach 10 Sekunden drücken Sie wieder die  Taste.



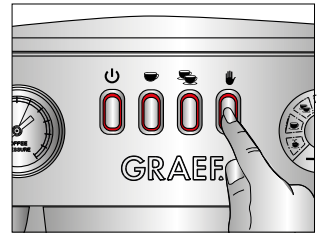
- Wiederholen Sie diesen Vorgang 4 Mal.



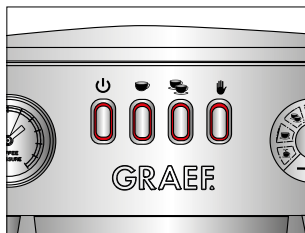
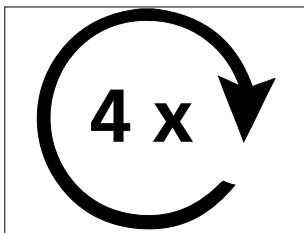
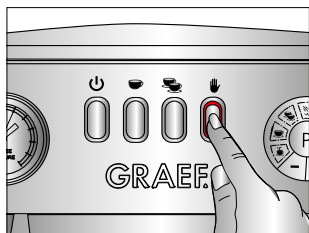
- Entnehmen Sie das Blindsieb.




- 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

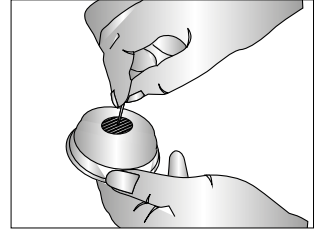
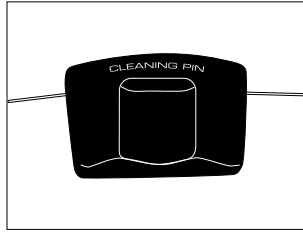
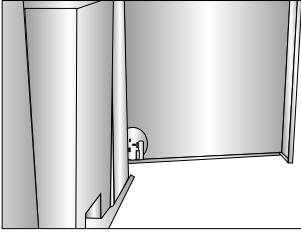
Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- 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

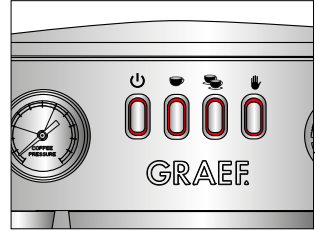
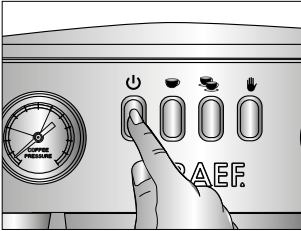


- Entnehmen Sie das Reinigungswerkzeug. (Hinten in der Tür)

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

## PROGRAMMIERUNG

Sie haben die Möglichkeit diverse Programmierungen vorzunehmen.



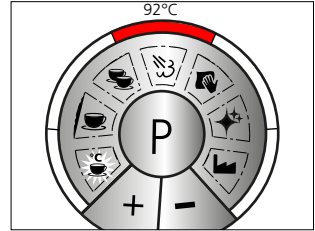
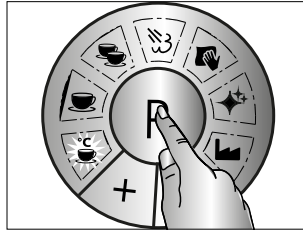
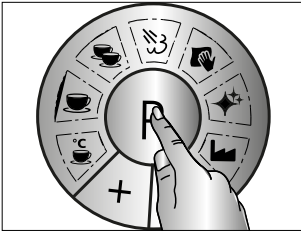
- Schalten Sie das Gerät ein.

- Das Gerät heizt auf.

- Das Gerät ist betriebsbereit.



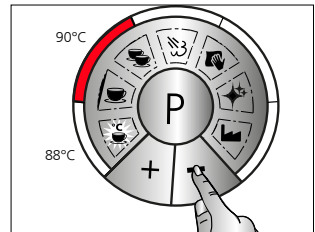
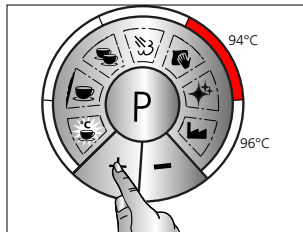
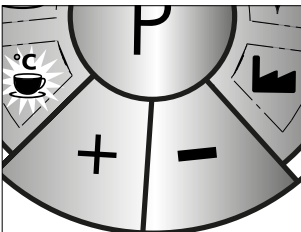
## KAFFETEMPERATUR



- Drücken Sie P.

- Bestätigen Sie direkt mit P.

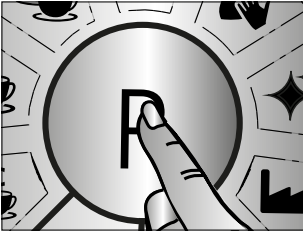
- Werkseinstellung sind ca. 92°C.



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

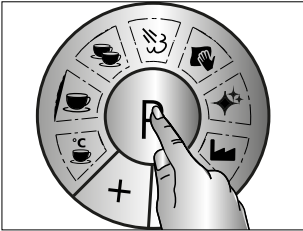
- „+“ Temperatur erhöhen in je 2°C Schritten.

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

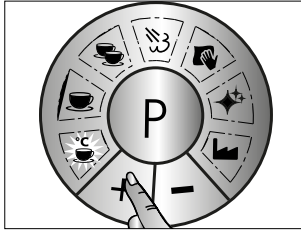


- Gewünschte Temperatur mit P bestätigen.

## **MENGE 1 TASSE**



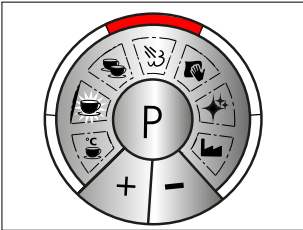
- Drücken Sie P.



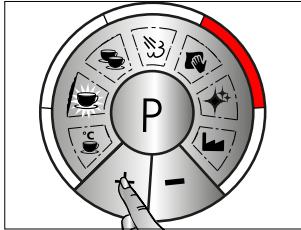
- Drücken Sie die + Taste.



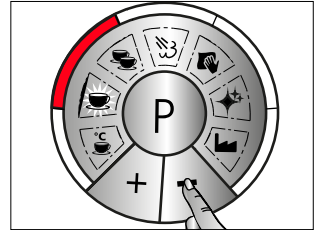
- Bestätigen Sie mit P.



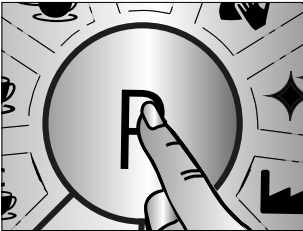
- Werkseinstellung



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

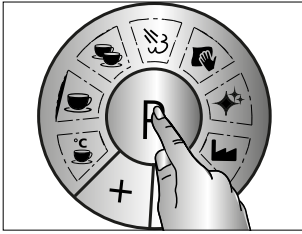


- „-“ Menge bei Bedarf um 1 bzw. 2 Schritt(e) senken.

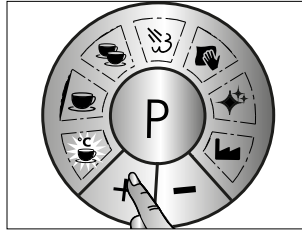


- Gewünschte Menge mit P bestätigen.

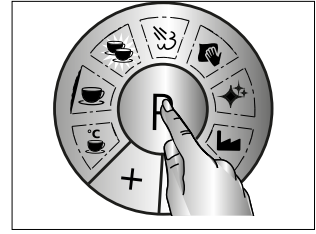
## MENGE 2 TASSE



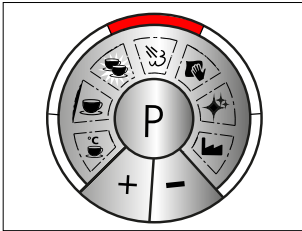
- Drücken Sie P.



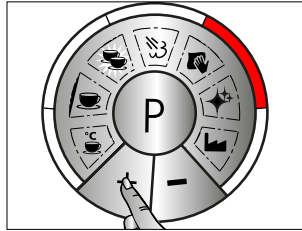
- Drücken Sie die + Taste.



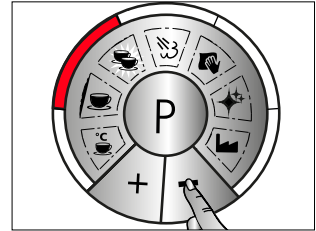
- Bestätigen Sie mit P.



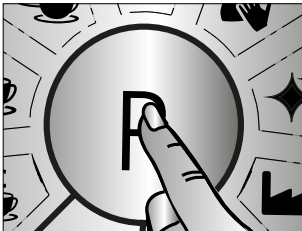
- Werkseinstellung



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

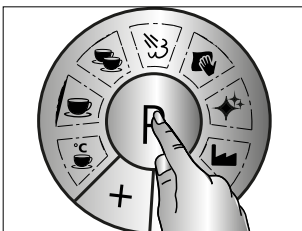


- „-“ Menge bei Bedarf um 1 bzw. 2 Schritt(e) senken.

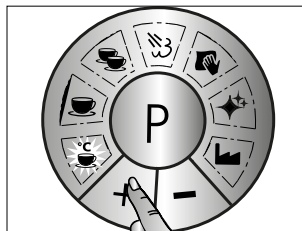


- Gewünschte Menge mit P bestätigen.

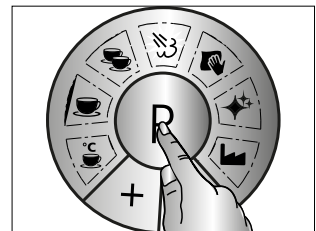
## DAMPF-QUALITÄT (FEUCHTIGKEIT)



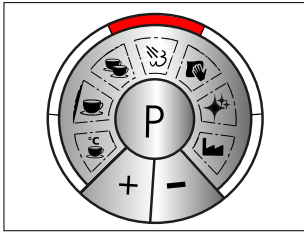
- Drücken Sie P.



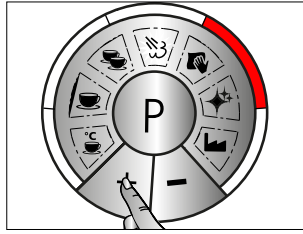
- Drücken Sie die + Taste.



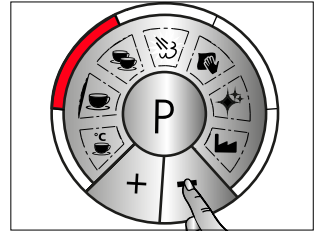
- Bestätigen Sie mit P.



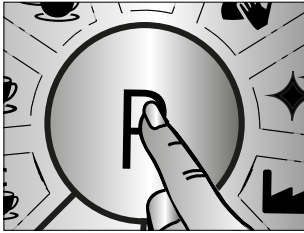
- Werkseinstellung



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

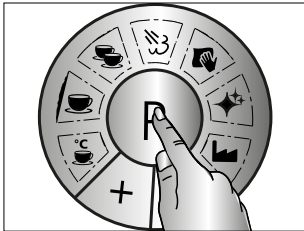


- „-“ Dampf wird feuchter. Feuchtigkeit bei Bedarf in 1 bzw. 2 Schritten erhöhen.

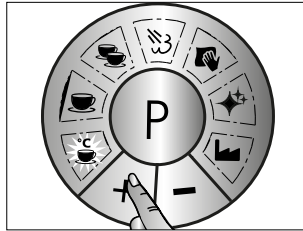


- Gewünschte Feuchtigkeit mit P bestätigen.

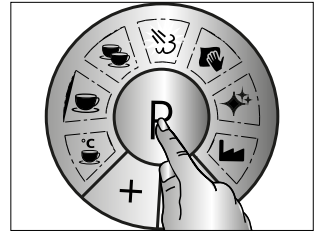
## **ENTKALKUNGSERINNERUNG**



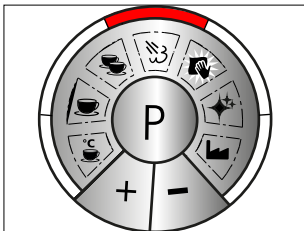
- Drücken Sie P.



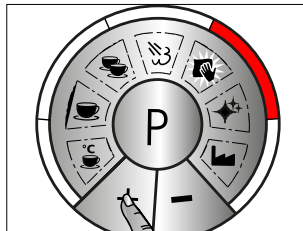
- Drücken Sie die + Taste.



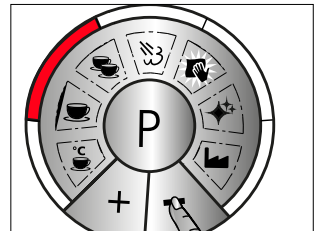
- Bestätigen Sie mit P.



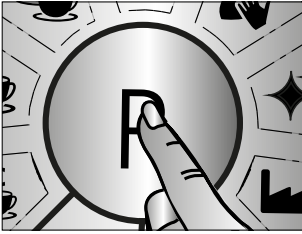
- Werkseinstellung 25 Liter



- „+“ Durchflussmenge auf 50 Liter erhöhen

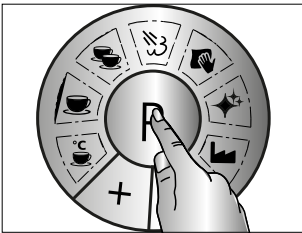


- „-“ Durchflussmenge auf 12 Liter senken.

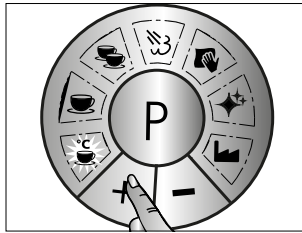


- Gewünschte Menge mit P bestätigen.

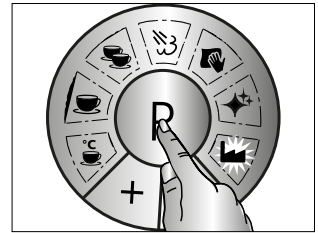
## WERKSEINSTELLUNG



- Drücken Sie P.





- Drücken Sie die + Taste.



- Bestätigen Sie mit P.

## TECHNISCHE DATEN

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

## KUNDENDIENST

Wenn Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst unter 02932- 9703688 oder schreiben Sie uns eine E-Mail an [service@graef.de](mailto: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 [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) 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



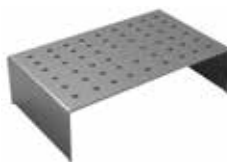
Profitamper, Griffhöhe 74 mm,  
ø 58 mm. Artikel-Nr. 146444



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



Espressohercker  
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



# GRAEF




EN









Operating Instructions



CE

## **CONTENT**

General safety instructions .....	46
Espresso specialities .....	48
Product description .....	49
Preface .....	50
Information on these operating instructions .....	50
Warning messages .....	50
Danger caused by electric current .....	51
Intended use .....	51
Limitation of liability .....	51
Unpacking .....	51
Requirements on the installation location .....	52
Electrical connection .....	52
Descaling reminder .....	52
Pressure gauge .....	53
Control panel .....	54
Control panel programming .....	54
Prior to first use .....	55
Initial operation .....	55
Venting .....	55
Preparation .....	56
Espresso preparation .....	57
 Normal Espresso .....	58
 Double Espresso .....	59
Manual preparation of espresso .....	60
Automatic switching off .....	61
Making milk froth .....	61
Hot water withdrawal .....	63
 Descaling .....	64

Explanation of the descaling function.....	64
Descaling Steam distributor.....	65
Descaling the brewing head.....	66
Descaling hot-water distributor.....	69
Cleaning the brew assembly (backwash).....	70
External cleaning.....	72
Cleaning tool.....	72
Programming.....	73
 Coffee temperature.....	73
 Quantity 1 cup.....	74
 Quantity 2 cup.....	74
 Steam quality (pump frequency).....	75
 Descaling reminder.....	76
 Factory setting.....	77
Technical data.....	77
After-sales service.....	77
 Disposal of the packaging.....	77
 Disposal of the unit.....	77
Two-year warranty.....	78
Accessories.....	78

## **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 remove 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.

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

- Staff kitchens in shops and office
- In agricultural estates
- 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.
- For cleaning: Refer to cleaning section on page 70.

## **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.



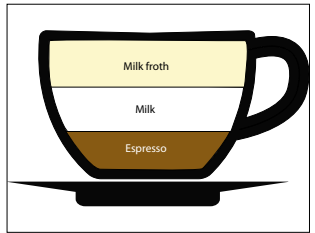
### **Doppio**

- Double espresso with double quantity of coffee and water.



### **Macchiato**

- An espresso with a milk froth dome.



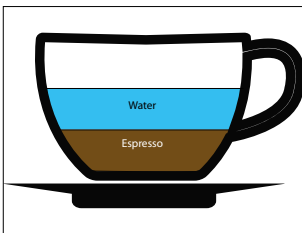
### **Cappuccino**

- An espresso with frothy milk.



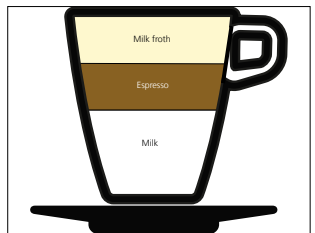
### **Caffé Latte**

- A double espresso with hot milk.



### **Caffé Americano**

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



### **Latte Macchiato**

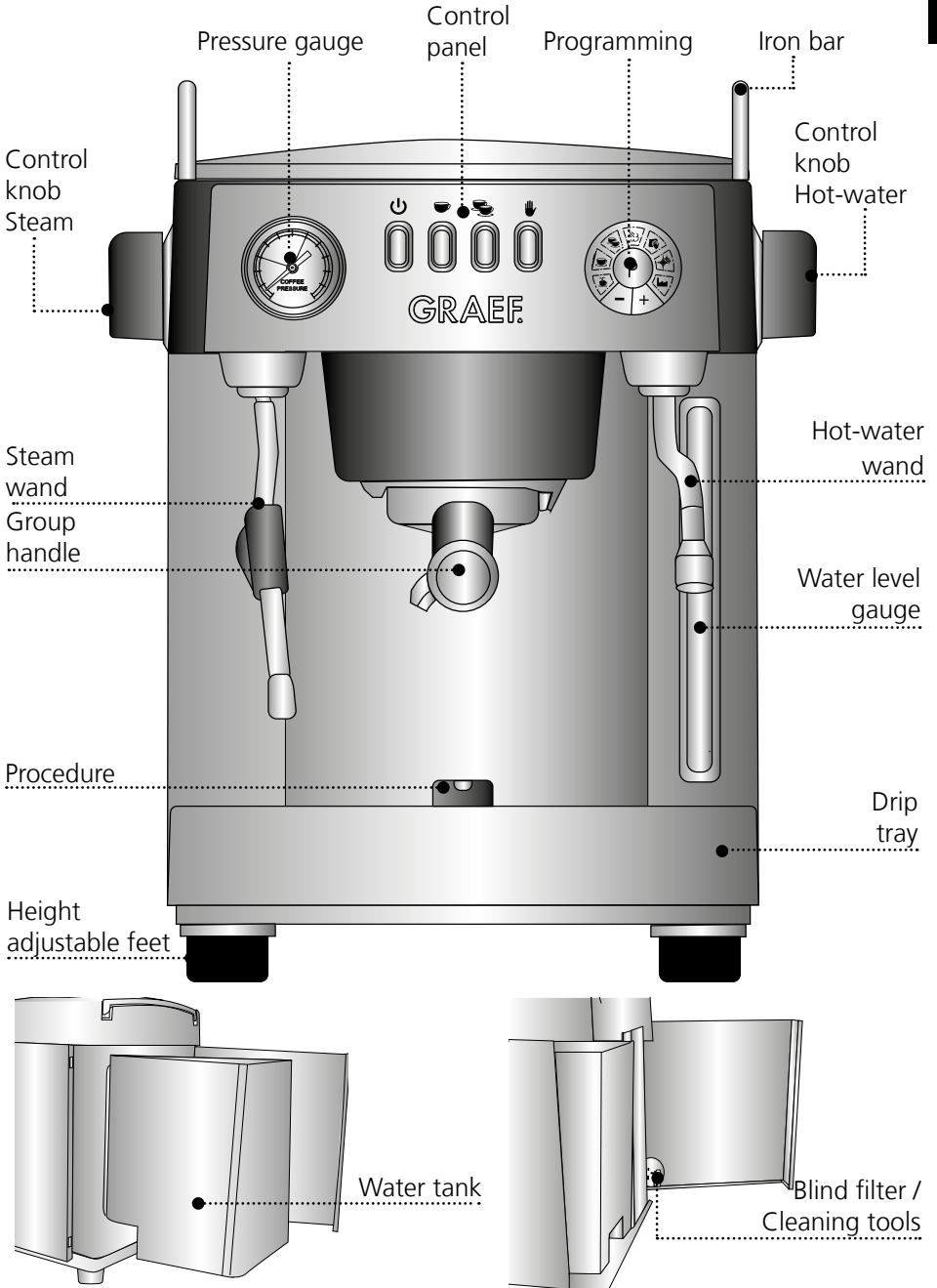
- 2/3 hot milk, 1/3 milk froth and finally one espresso



# PRODUCT DESCRIPTION

DE

EN



**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**

DE

EN

### **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.

To find out how to change the number of liters, see instructions at page 76.

## **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

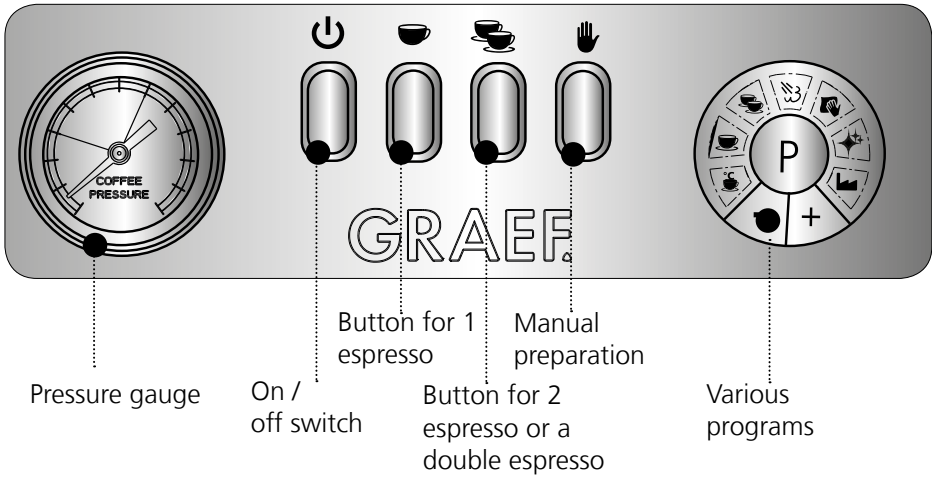
### **Over-extraction:**

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.

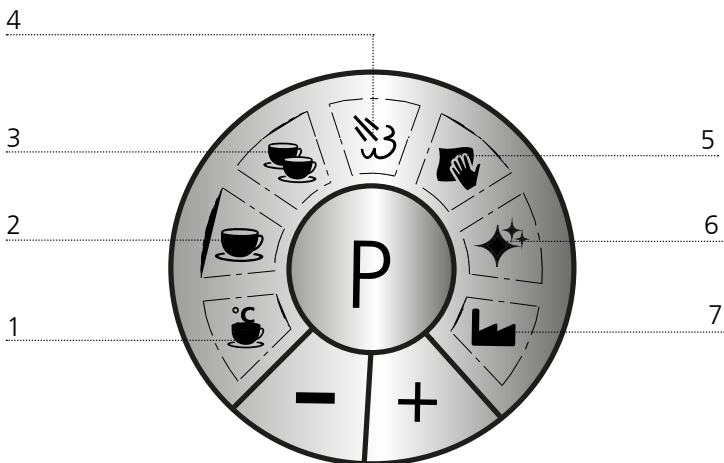
- Brewing pressure over 10 bar

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

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**

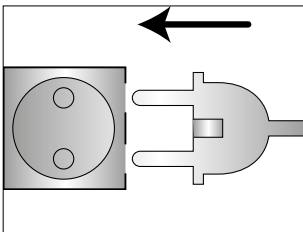
### **CAUTION**

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

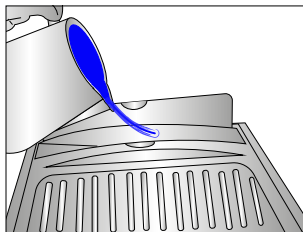
- During use, the surfaces become hot!
- While water is running through the machine, never remove the group handle filled with coffee grounds, because it is under pressure.
- Before preparing espresso, check to see that the group handle is tightened firmly.
- Do not misuse the espresso machine other 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**

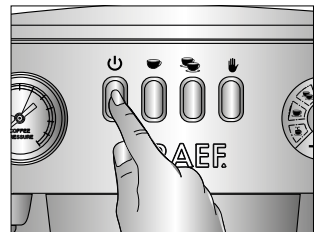
**Note:** The device must be vented before initial start-up or after prolonged non-use.




- Insert the plug into the socket.



- Fill the water tank with fresh water.



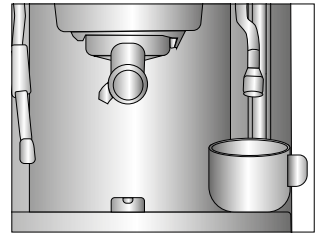
- Switch the unit on .



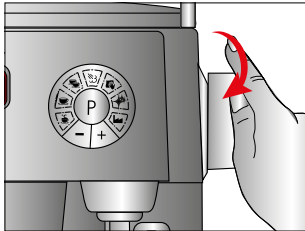
- Units heats up.



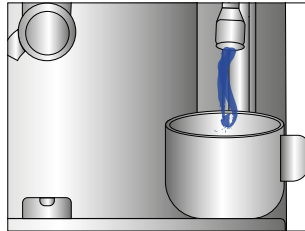
- The unit is ready for operation.



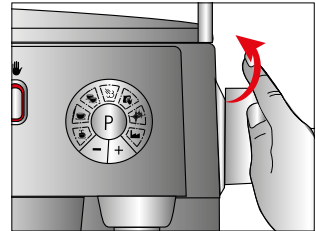
- Put one cup or one glass under the **hot-water distributor**.



- Rotate the knob on.



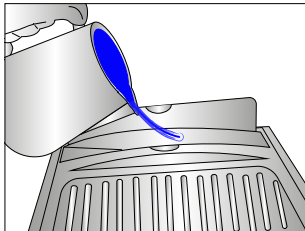
- Let the air escape until a constant water jet runs through.



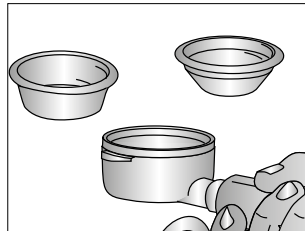
- Rotate the knob off.

## PREPARATION

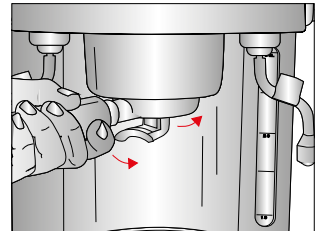
**Note:** After switching the unit back on again, carry out an empty withdrawal (without coffee grounds) as described below in order to bring the system to temperature.



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



- Insert the desired filter insert.

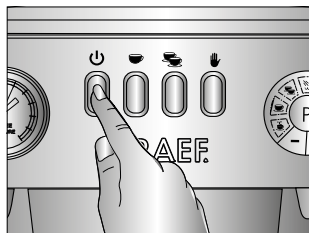



- Put in the group handle without coffee grounds (from left to right).

## CAUTION

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





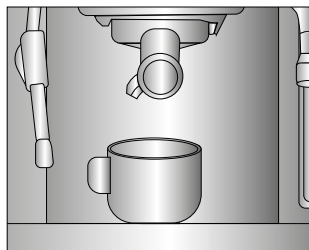
- Switch the unit on .



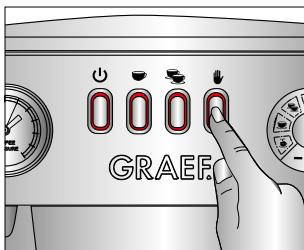
- The unit is heating up.



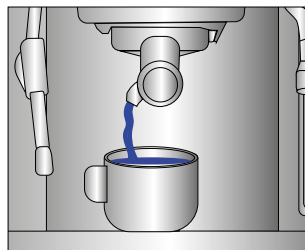
- The unit is ready for operation.



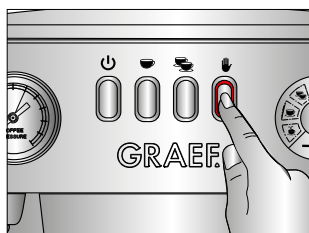
- Put a cup below the outlet.



- Press the  button.



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



- Then press the  button to end the procedure.

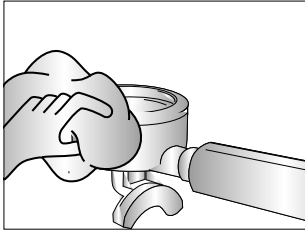
## ESPRESSO PREPARATION

### IMPORTANT!

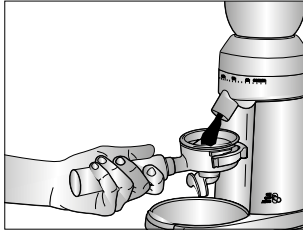
- Make sure that there is always enough water in the tank. If too little water or no water enters the tank, the small red lamp next to the water level indicator flashes.
- Make sure the water tank is always used correctly.

## **NORMAL ESPRESSO**

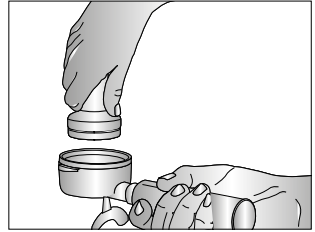
**Note:** See under preparation in order to warm up the group handle, system and cup. After that, start preparing espresso. Insert the filter insert for 1 cup.



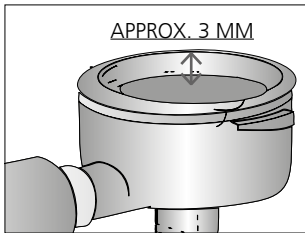
- Dry the group handle after preparation.



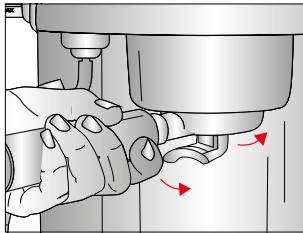
- Grind the coffee into the group handle (until the group handle is full).



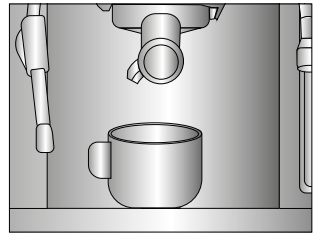
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.



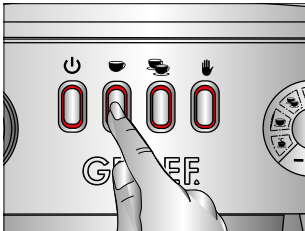
- The distance between the upper edge and the coffee grounds should be approx. 3 mm.



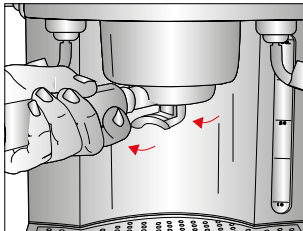
- Wipe the excess coffee from the edge and tighten the group handle.



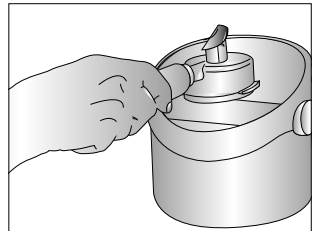
- Put a cup below the outlet.



- Press the  button.



- After finishing the process, remove the group handle.



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

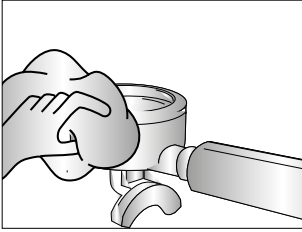


## DOUBLE ESPRESSO

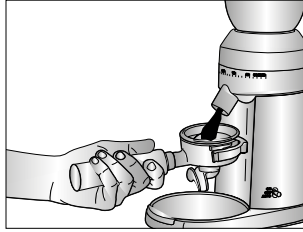
DE

EN

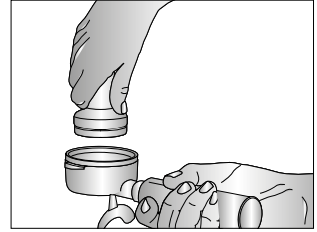
**Note:** See under preparation in order to warm up the group handle, system and cup. After that, start preparing espresso. Insert the filter insert for 2 cups.



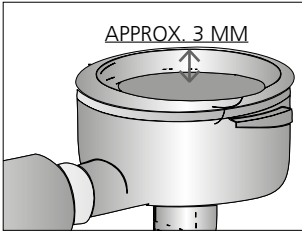
- Dry the group handle after preparation.



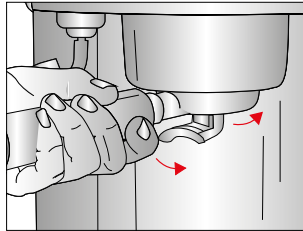
- Grind the coffee into the group handle (until the group handle is full).



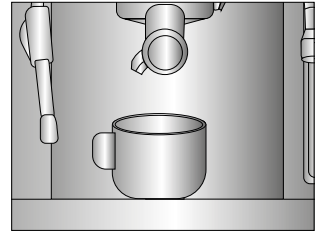
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.



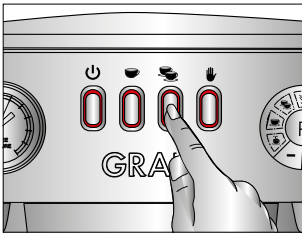
- The distance between the upper edge and the coffee grounds should be approx. 3 mm.




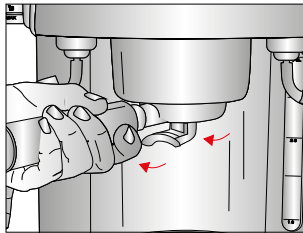
- Wipe the excess coffee from the edge and tighten the group handle.



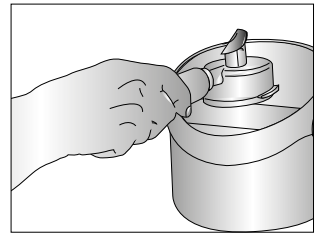
- Put a cup below the outlet.



- Press the  cup.



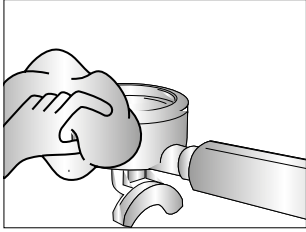
- After finishing the process, remove the group handle.



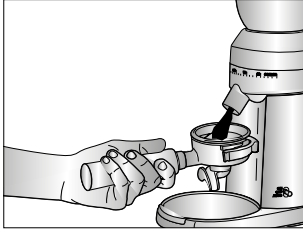
- Tap the coffee grinder in a grounds container (not included).

## MANUAL PREPARATION OF ESPRESSO

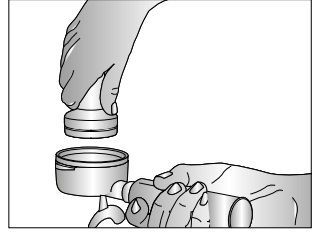
**Note:** See under preparation in order to warm up the group handle, system and cup. After that, start preparing espresso.



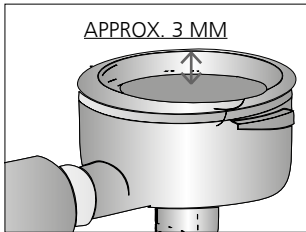
- Dry the group handle after preparation.



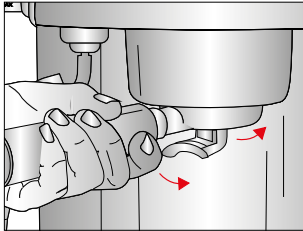
- Grind the coffee into the group handle (until the group handle is full).



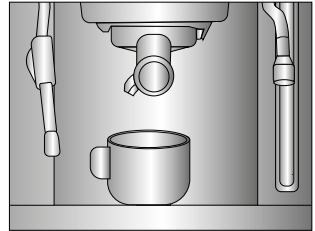
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.



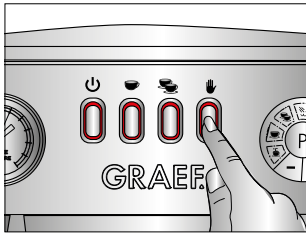
- The distance between the upper edge and the coffee grounds should be approx. 3 mm.



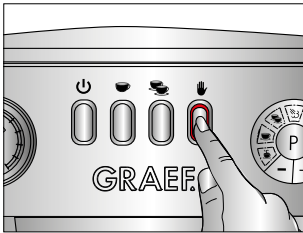
- Wipe the excess coffee from the edge and tighten the group handle.




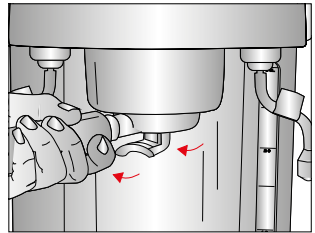
- Put a cup below the outlet.



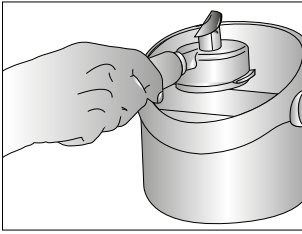
- Press the  button.



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



- Remove the group handle.




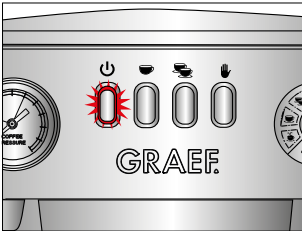
- Remove the coffee grounds into a used coffee tray (not included in the scope of delivery).

### **AUTOMATIC SWITCHING OFF**

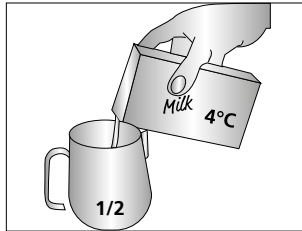
To save energy, the device turns off after approximately 30 minutes when not in use. (Regulation of the EU commission).

### **MAKING MILK FROTH**

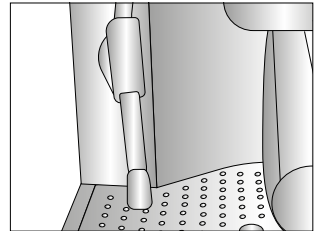
If the unit is switched off, switch it back on again .



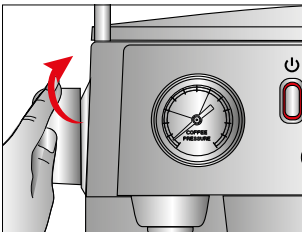
- Units heats up.



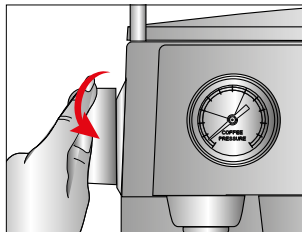
- Pour cold milk into the milk jug.



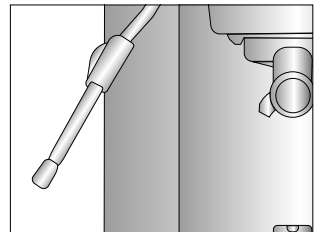
- Hold the steam distributor toward the drain cover.



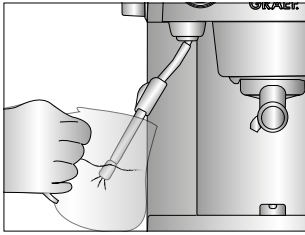
- Rotate the dial and allow the condensation water to escape.



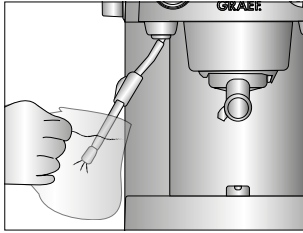
- After the condensation water has leaked out, turn the knob again.



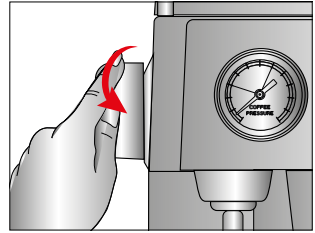
- Swivel the steam distributor outward.



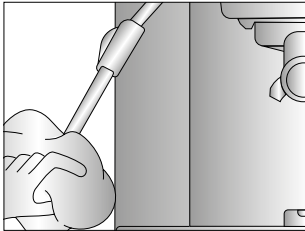
- Turn on the control knob and hold the milk jug at a slight angle.



- 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.

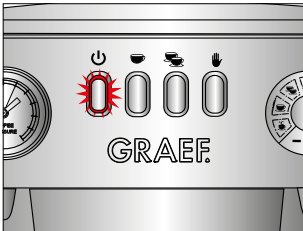
- Swivelling is also helpful to distribute the froth evenly.
- Immediately after finishing the process, clean the steam distributor using a damp cloth. However, allow the tube to cool down for a little, as this becomes hot.
- Clean the steam distributor also using a short jet of steam so that the milk remnants are blown out of the steam distributor.

### To practise it, you can use the following method:

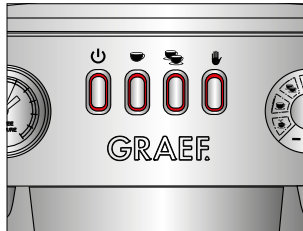
- Pour cold water into the milk jug.
- Add a drop of detergent.
- Froth it up as described above.
- If you froth it correctly, the mixture will look like real milk froth.
- **Please do not drink this mixture!**

### HOT WATER WITHDRAWAL

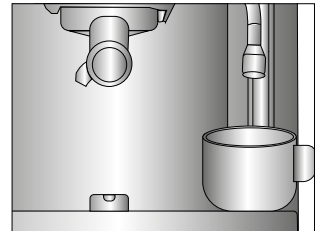
If the unit is switched off, switch it back on again .



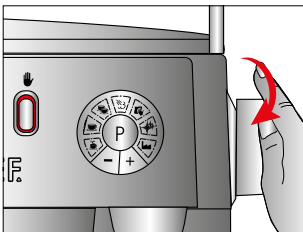
- The unit is heating up.



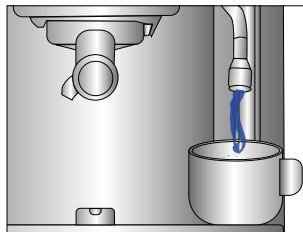
- The unit is ready for operation.



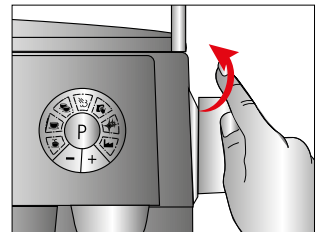
- Put one cup under the hot-water distributor.



- 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 Online shop, via [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) under the Item no. 145618 or from your specialist dealer.

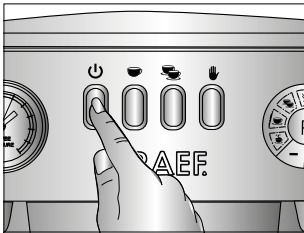
### IMPORTANT!

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

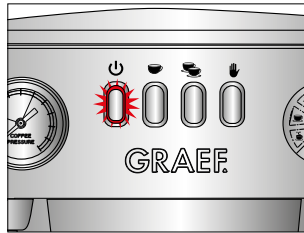
- Remove the water filter cartridge from the water tank.

### IMPORTANT!

The water filter cartridge should be replaced after every decalcification process. Replacement filter cartridges are available in our Online shop via [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) under Item no. 146242.



- Switch the unit on.

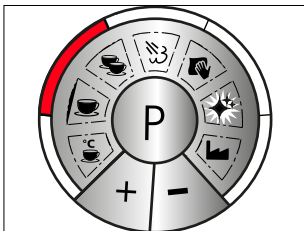


- The unit is heating up.

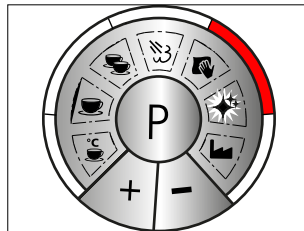


- The unit is ready for operation.

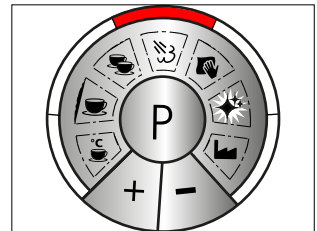
### EXPLANATION OF THE DESCALING FUNCTION



- Descaling steam lance



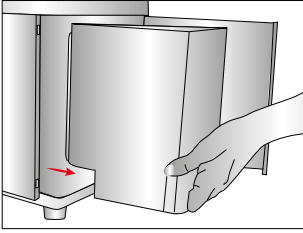
- Descaling hot water lance



- Descaling brewing unit lance



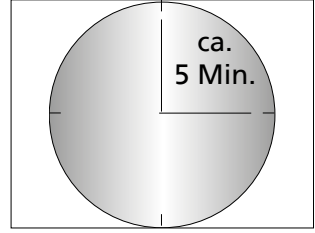
## DESCALING STEAM DISTRIBUTOR



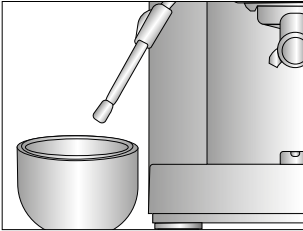
- Remove the water tank and fill 1.7 liters of fresh water.



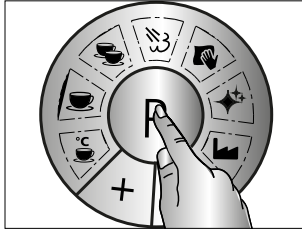
- Add two descaling tablets to the water tank.



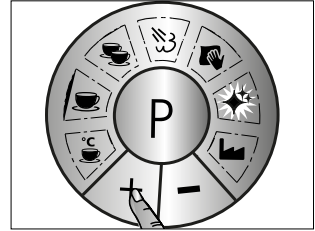
- This takes about 5 minutes to dissolve in the water.



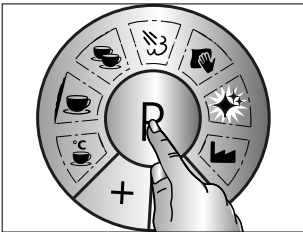
- Place a large container under the steam distributor.



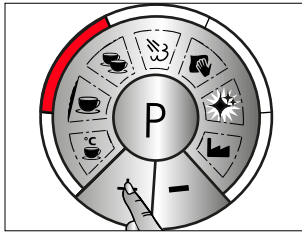
- Press the P button.



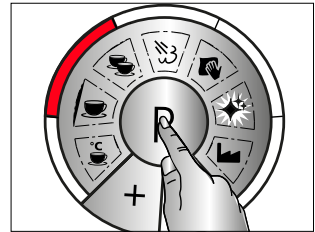
- Press the + button until ✨



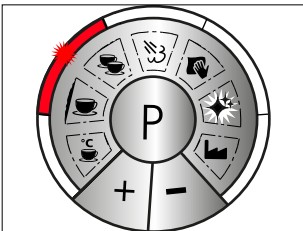
- Acknowledge with P button.



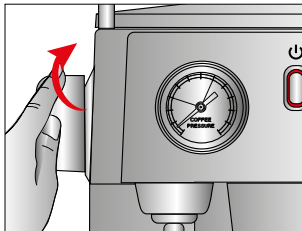
- Press the - button.



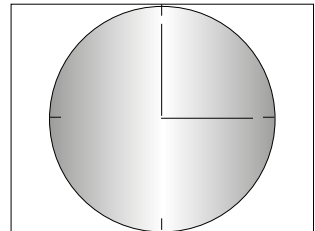
- The left edge is lit, acknowledge with P button.



- 2 beeps confirm the descaling process.



- Turn on the control knob.



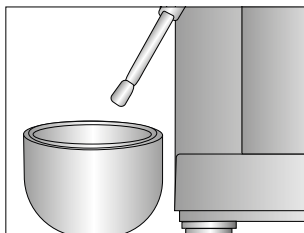
- The decalcification process can take a few minutes.



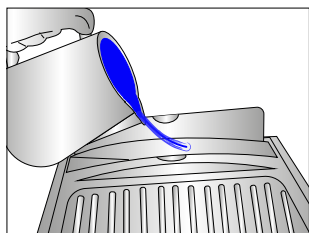
- The edge remains red until the process is finished.



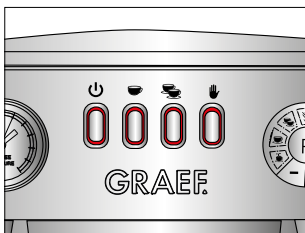
- Turn off the control knob again. Units heats up.



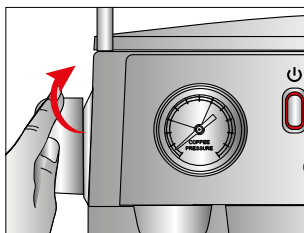
- Pour the descaling mixture out of the vessel and place this vessel under the steam distributor.



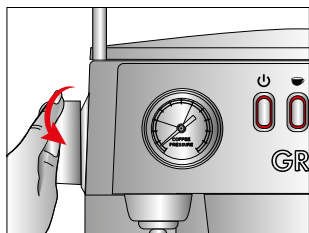
- Fill in fresh water. (If there is still water in the tank, pour it away).



- The unit is ready for operation.



- Turn on the control knob.



- Turn the dial again after approx. 40 seconds.

### **IMPORTANT!**

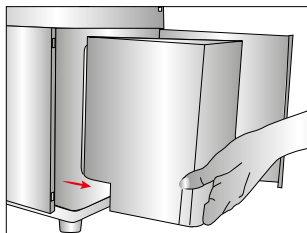
- In order to stop the decalcification process or to refill the water, press the P button. To resume, press the P button again.
- To cancel the descaling process, press the P key for approx. 3 sec.

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.

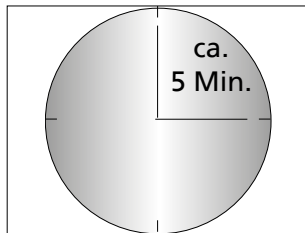
- Using a 2.5 mm Allen key, unscrew the screw under the brewing head.
- Remove the 2 filters and the sealing ring.
- Clean the filters and the sealing ring under running water.
- Dry them up well and put them in a safe place together with the screw and the washer.
- Take a small brush and clear the section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



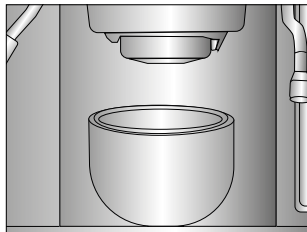
- Remove the tank and fill in 700 ml of fresh water into the tank.



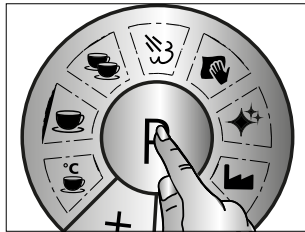
- Put one Graef descaling tablet into the tank.



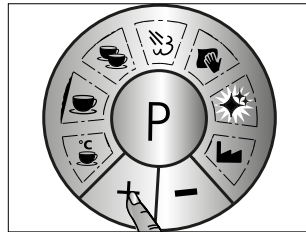
- This takes about 5 minutes to dissolve in the water.



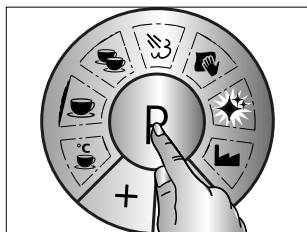
- Place a large container (for example a measuring cup) under the brewing head.



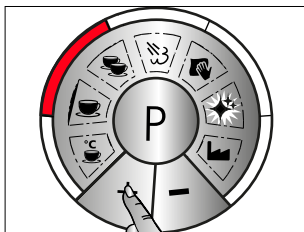
- Press the P button.



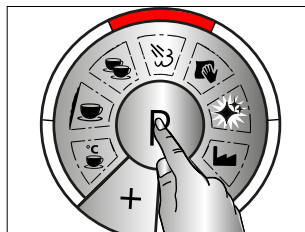
- Press the + button until ✨.



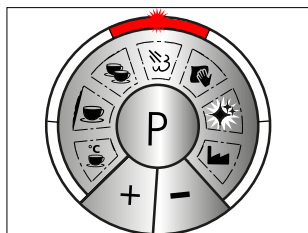
- Acknowledge with P button.



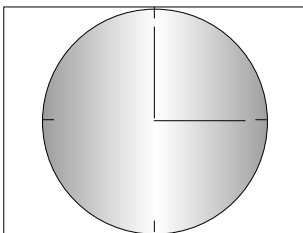
- Press the + button.



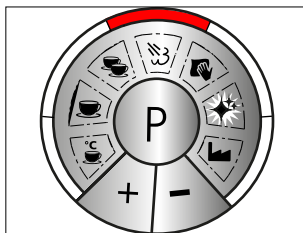
- The upper edge is lit, acknowledge with P button.



- 2 beeps confirm the descaling process.



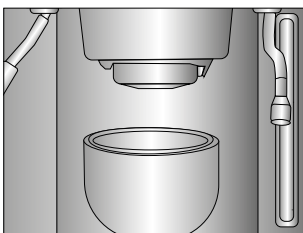
- The decalcification process can take a few minutes.



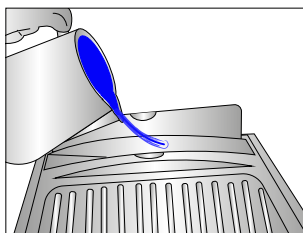
- The edge remains red until the process is finished.



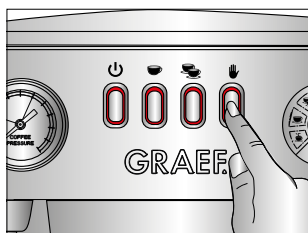
- Decalcification is finished, the appliance heats up.




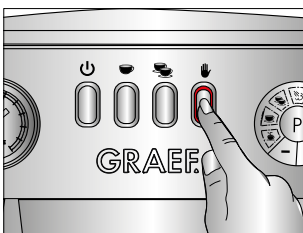
- Pour the mixture away and place the cup under the brewing head.




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



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



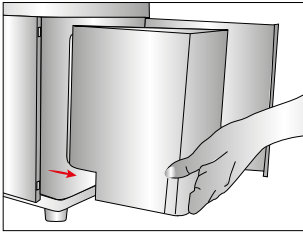
- Allow water to run for about 40 seconds. Then press the  button again.

- 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.

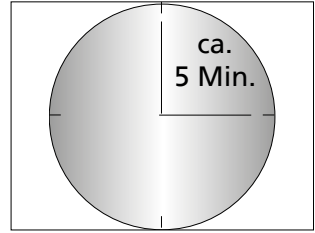
# DESCALING HOT-WATER DISTRIBUTOR



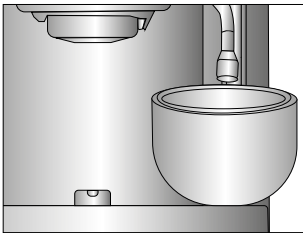
- Remove the water tank and fill 1.7 liters of fresh water.



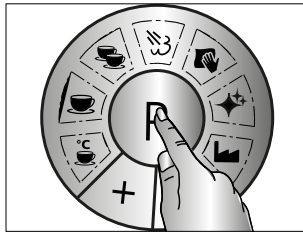
- Add two decalcifying tablets to the water tank.



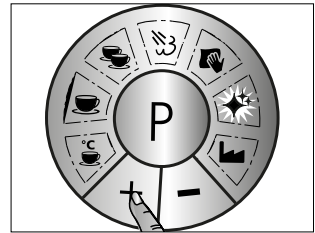
- This takes about 5 minutes to dissolve in the water.



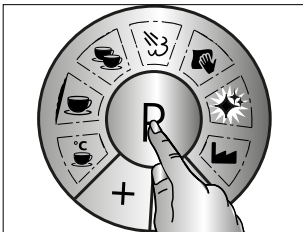
- Place a large container under the hot water-tap.



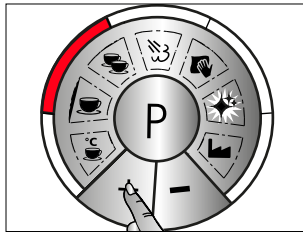
- Press the P button.



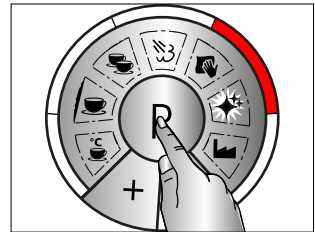
- Press the + button until ✨.



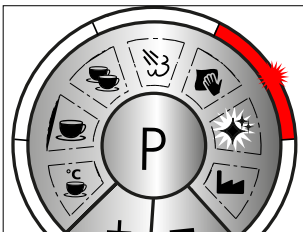
- Acknowledge with P button.



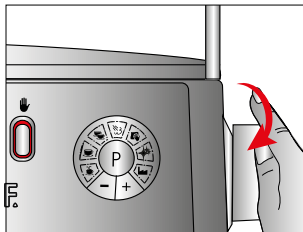
- Press the + button.



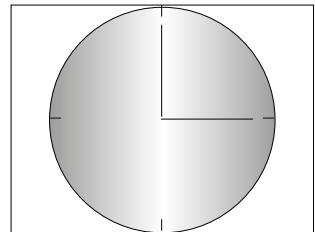
- The right edge is lit, acknowledge with P button.



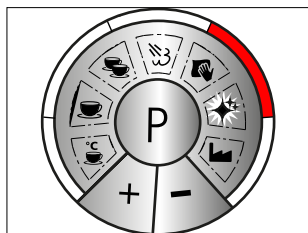
- 2 beeps confirm the descaling process.



- Turn on the control knob.



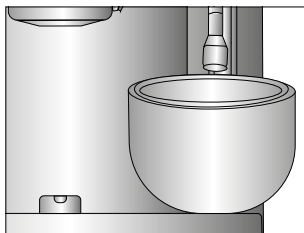
- The decalcification process can take a few minutes.



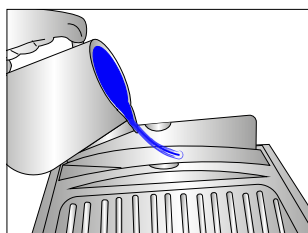
- The edge remains red until the process is finished.



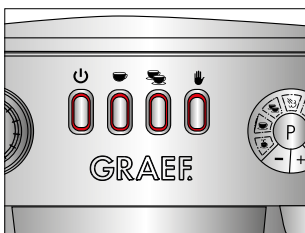
- Turn off the control knob again. Units heats up.



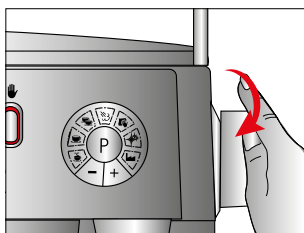
- Pour the decalcification mixture out of the vessel and place this vessel under the hot water lance.



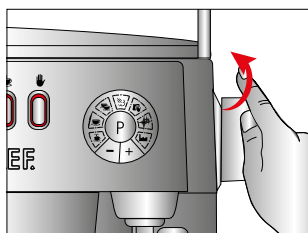
- Fill in fresh water. (If there is still water in the tank, pour it away).



- 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.

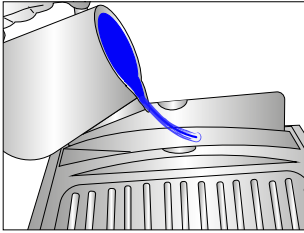
Insert a new water filter cartridge into the water tank.

### **CLEANING THE BREW ASSEMBLY (BACKWASH)**

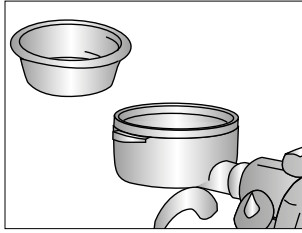
We recommend to carry out backwashing once a week.

Only Use Graef cleaning tablets which are especially matched to our appliances.

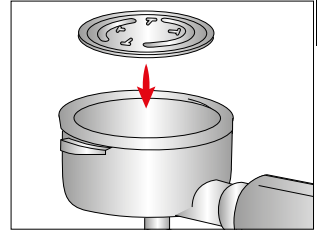
These can be found in our Online shop via [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) under the Item no. 145614 or obtained from your specialist dealer.



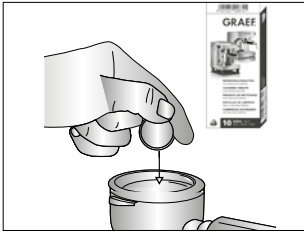
- Fill in 2.5 liter of fresh water.



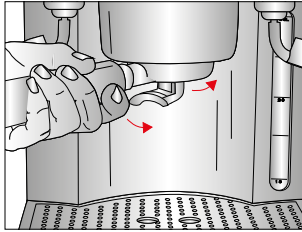
- Insert the filter insert for 2 cups.



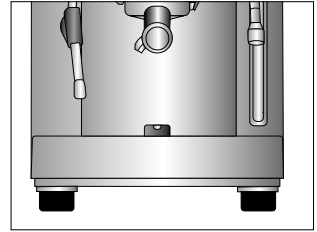
- Insert the blind filter.



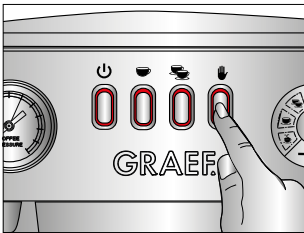
- Put a Graef cleaning tablet into the group handle.



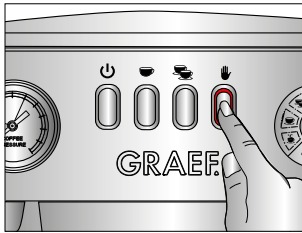
- Clamp in the group handle.



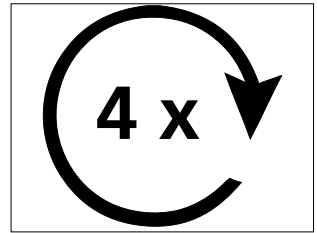
- Make sure that the drip tray is inserted.



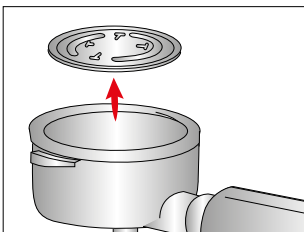
- Press the  button.



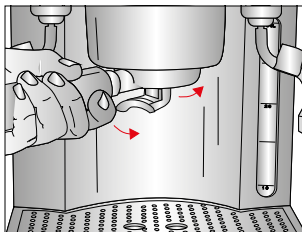
- After 10 seconds, press the button  again.



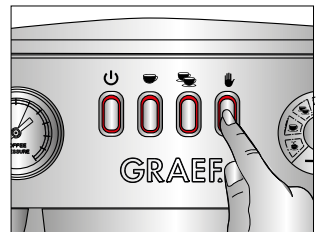
- Repeat this process 4 times.



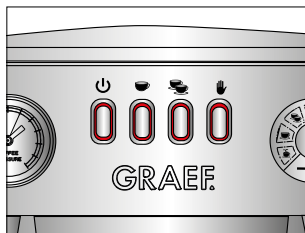
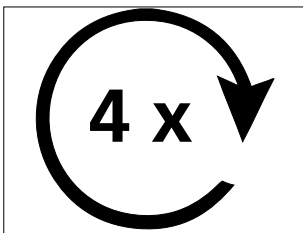
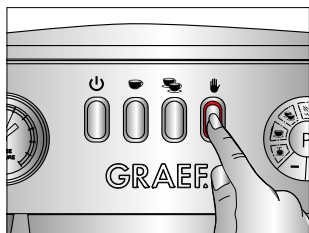
- Remove the blind filter.




- 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.

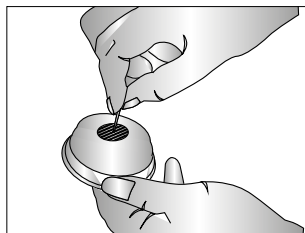
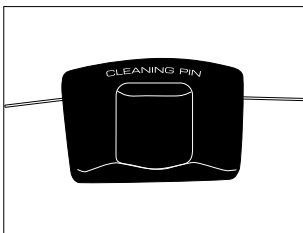
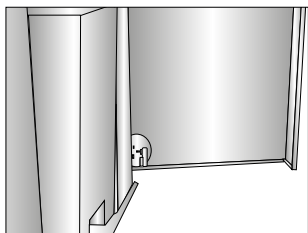
## EXTERNAL CLEANING

### 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

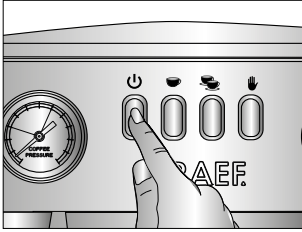


- Remove the cleaning tool. (Back, in the door)
- Using the thinner end of the cleaning tool, clean the holes of the filter inserts.



## PROGRAMMING

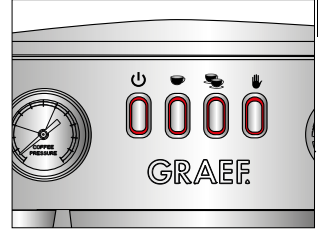
It is possible for you to carry out various programming.



- Switch the unit on.



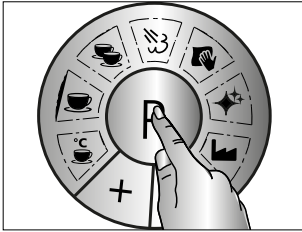
- The unit is heating up.



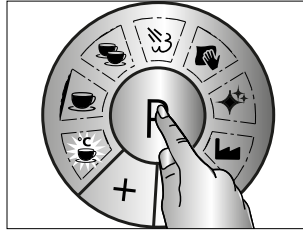
- The unit is ready for operation.



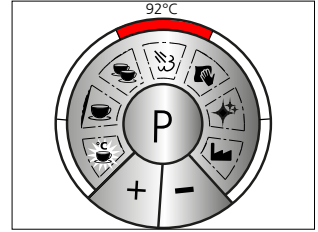
## COFFEE TEMPERATURE



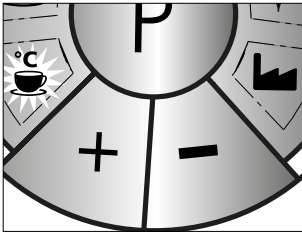
- Press the P button.



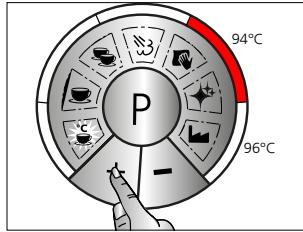
- Acknowledge directly with P button.



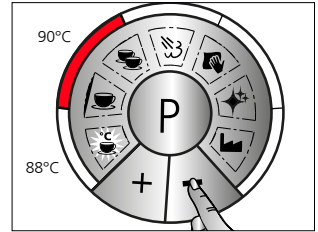
- Factory setting is set at approx. 92°C.



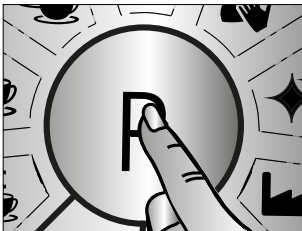
- To change the temperature, press "+" or "-".



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

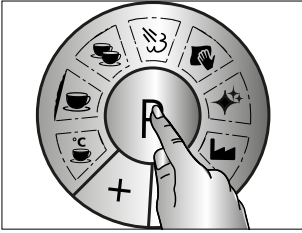


- "-" decreases the temperature in 2°C steps.

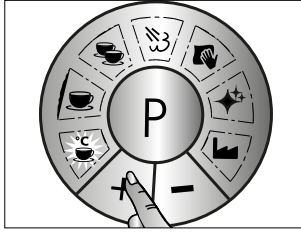


- Confirm the desired temperature with P.

## **QUANTITY 1 CUP**



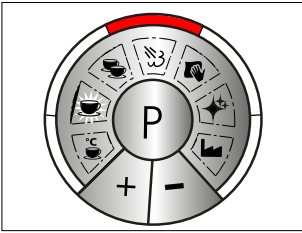
- Press the P button.



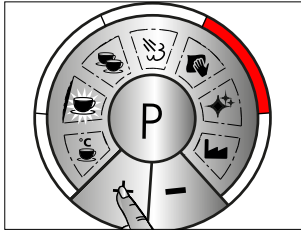
- Press the + button.



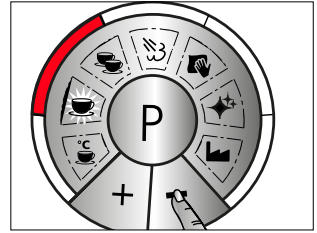
- Acknowledge with P button.



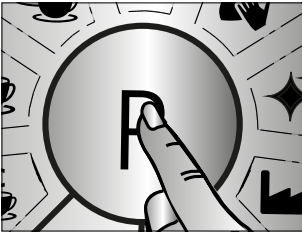
- Factory setting



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

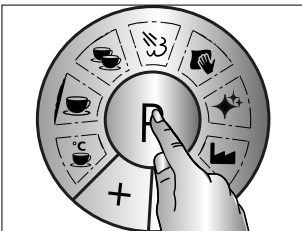


- "-" decreases the amount in 1 or 2 steps.

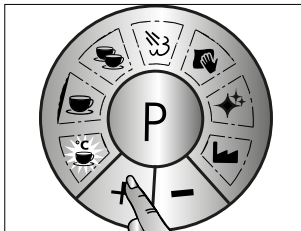


- Confirm the quantity with P button.

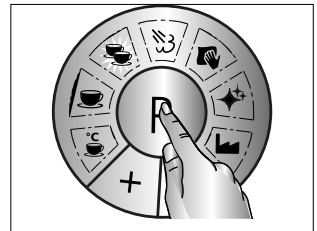
## **QUANTITY 2 CUP**



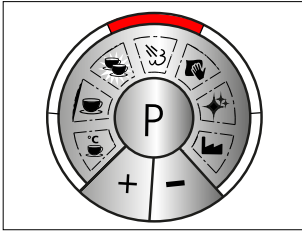
- Press the P button.



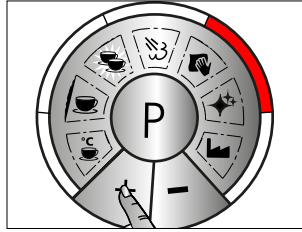
- Press the + button.



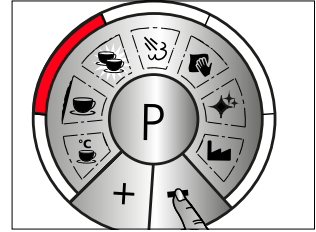
- Acknowledge with P button.



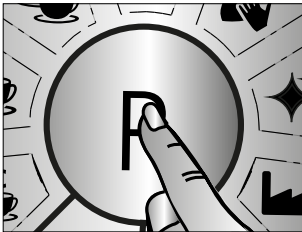
- Factory setting



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

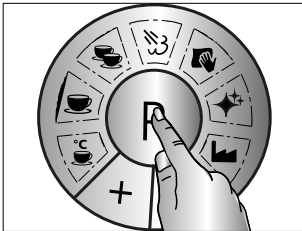


- "-" decreases the amount in 1 or 2 steps.

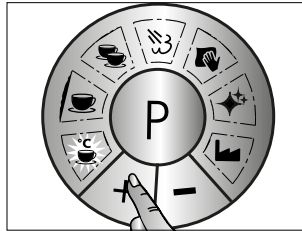


- Confirm the quantity with P button.

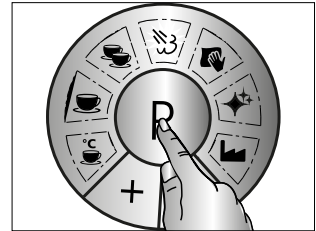
### STEAM QUALITY (PUMP FREQUENCY)



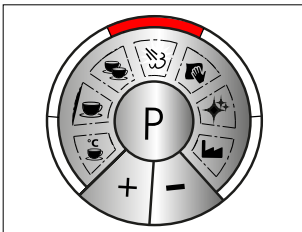
- Press the P button.



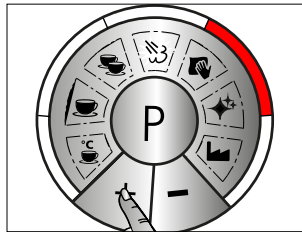
- Press the + button.



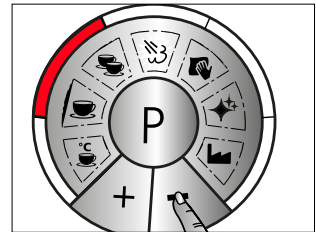
- Acknowledge with P button.



- Factory setting



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



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

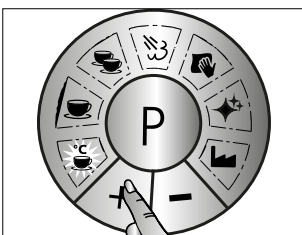


- Confirm the desired frequency with P button.

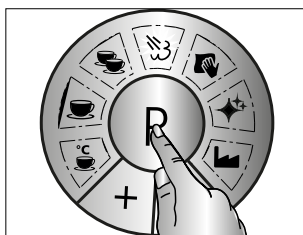
## DESCALING REMINDER



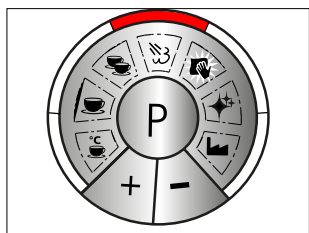
- Press the P button.



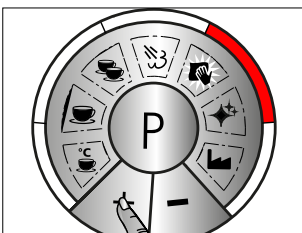
- Press the + button.



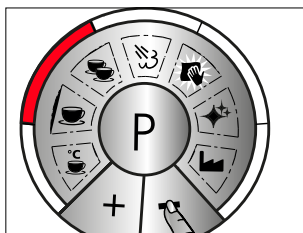
- Acknowledge with P button.



- Factory setting  
25 liter



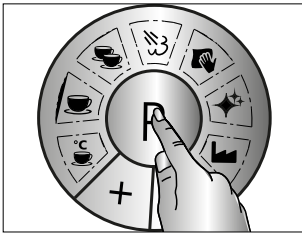
- "+" increases the flow  
rate to 50 liters



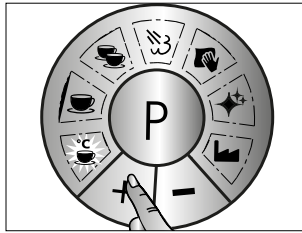
- "-" decreases the flow  
rate to 12 liters



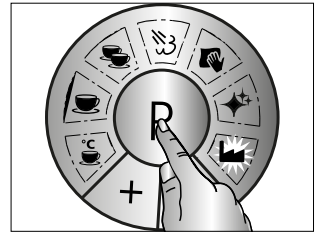
- Confirm the quantity  
with P button.



- Press the P button.



- Press the + button.



- Acknowledge with P button.

## TECHNICAL DATA

Art-Nr.: ES 902	<b>GRAEF</b>
220 V - 240 V ~ 2300 Watt - 2730 Watt	
50 - 60 Hz	
Gebr. 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- 9703688 or write an e-mail to [service@graef.de](mailto: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 [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) or through your specialist dealer.

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





Seit 1920

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

Tel. 0 29 32 / 97 03 - 0  
Fax 0 29 32 / 97 03 - 90

Email: [info@graef.de](mailto:info@graef.de)  
[www.graef.de](http://www.graef.de)