

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.



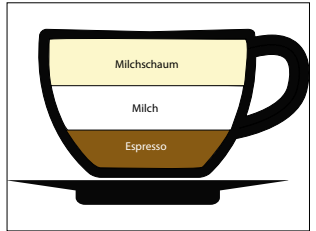
Doppio

- Doppelter Espresso mit der doppelten Kaffee- und Wassermenge.



Macchiato

- Ein Espresso mit einer Milchschaumhaube.



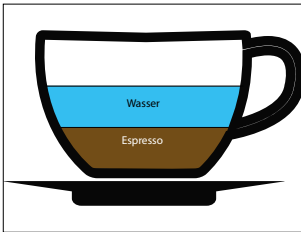
Cappuccino

- Ein Espresso mit aufgeschäumter Milch.



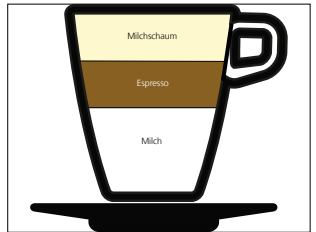
Caffé Latte

- Ein doppelter Espresso mit heißer Milch.



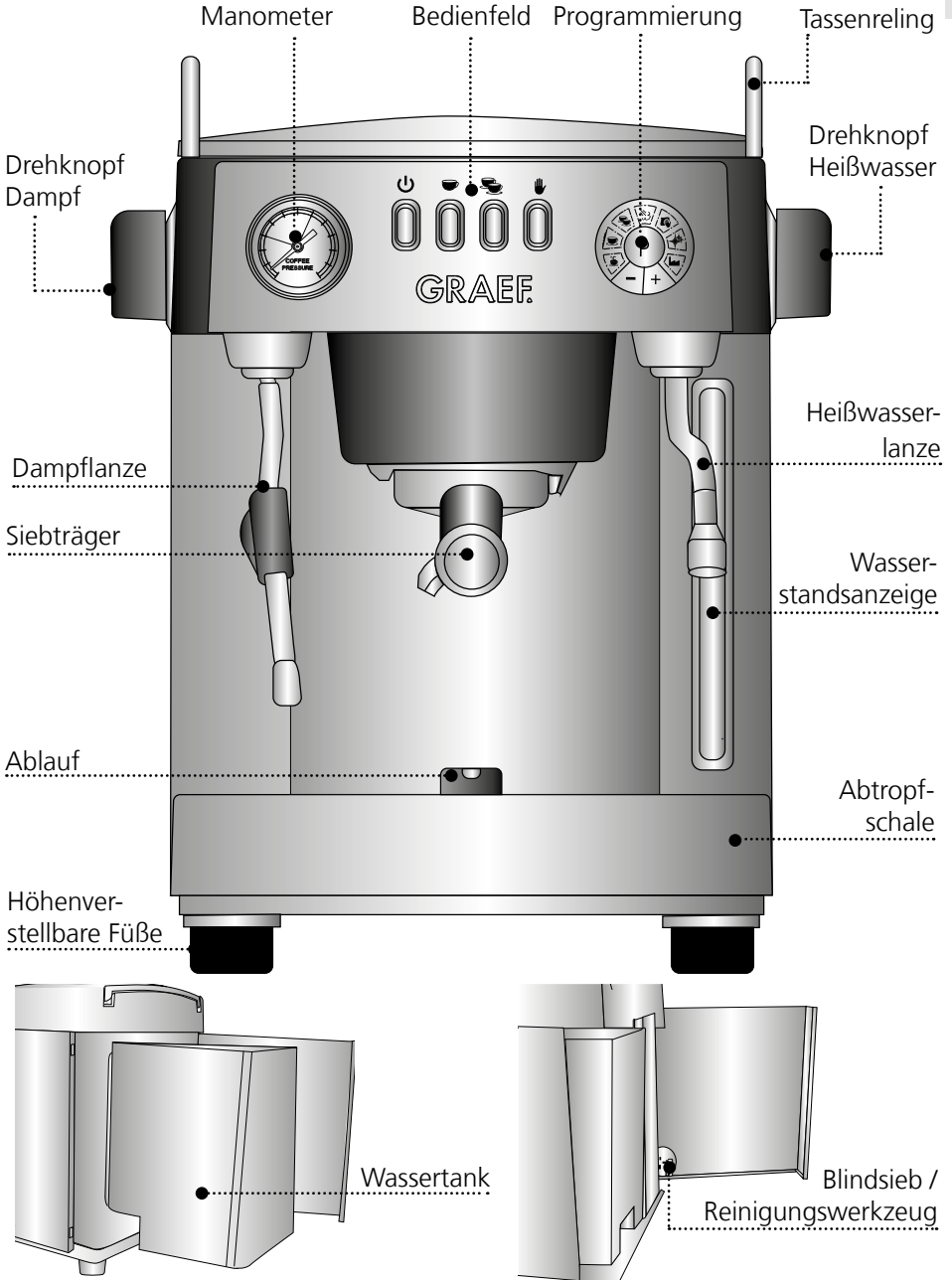
Caffé Americano

- 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.

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

Optimaler Bereich

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

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

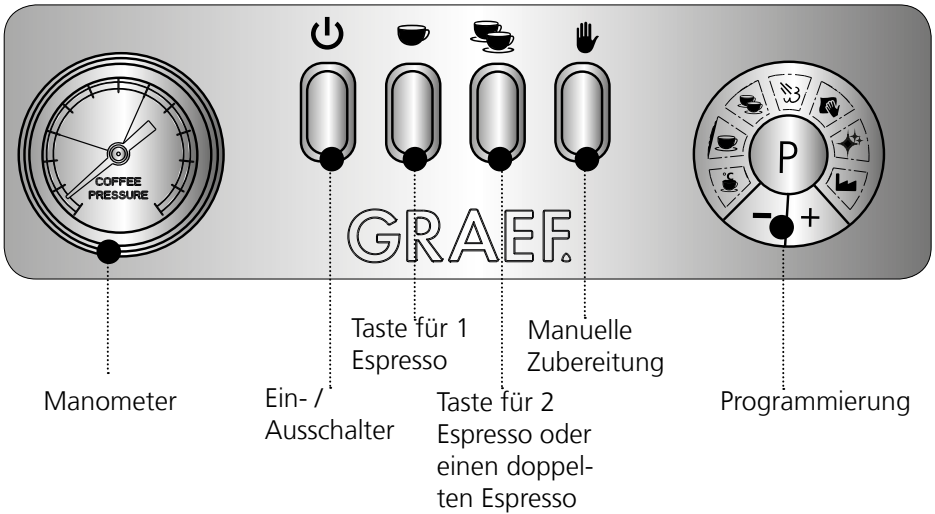
Überextraktion:

Bei einer Überextraktion werden zu viele Bitterstoffe aus dem Kaffee gelöst. Der Kaffee ist sehr dunkel bzw. die Crema ist dunkelbraun bis rötlich und schmeckt sehr

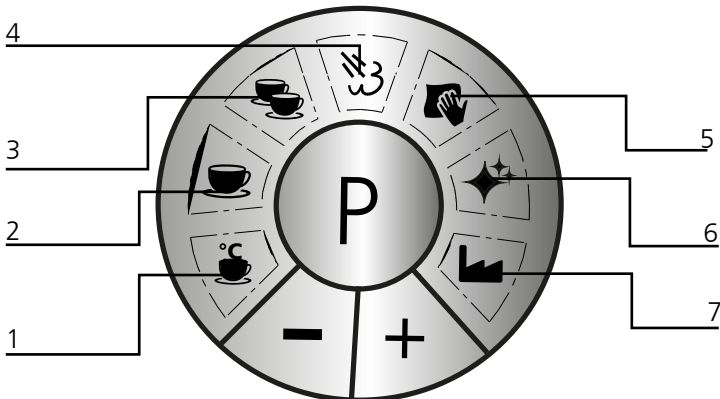
unangenehm und bitter, oder sogar auch verbrannt. Die Zeichnung auf der Crema ist ungleichmäßig, helle Flecken finden sich zwischen dunkleren Bereichen.

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

BEDIENFELD



BEDIENFELD PROGRAMMIERUNG



1. Espressotemperatur
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

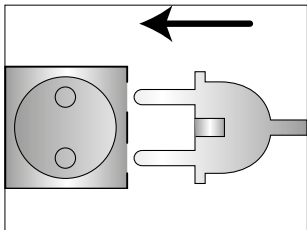
VORSICHT

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

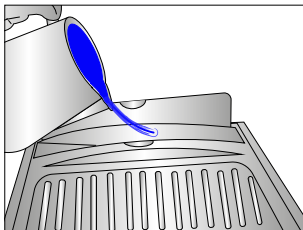
- Während des Gebrauchs werden die Oberflächen heiß!
- Entfernen Sie niemals den mit Kaffeemehl gefüllten Siebträger während des Durchlaufs, da er unter Druck steht.
- Prüfen Sie vor der Espressozubereitung, ob der Siebträger fest angezogen ist.
- Um potenzielle Gefahren zu vermeiden, benutzen Sie das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

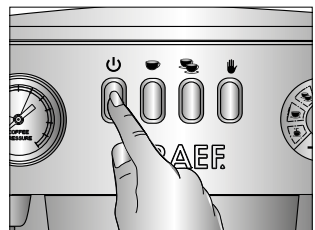
Hinweis: Vor der Erstinbetriebnahme oder nach längerer Nichtbenutzung muss das Gerät entlüftet werden.




- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose



- Befüllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser.



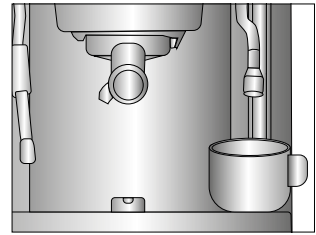
- Schalten Sie das Gerät ein .



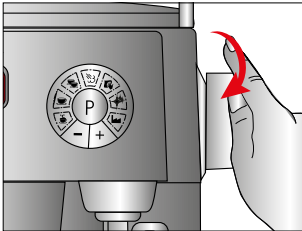
- Gerät heizt auf.



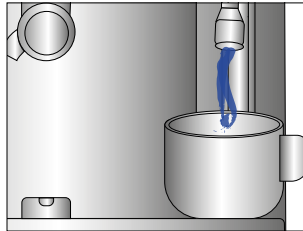
- Gerät ist betriebsbereit.



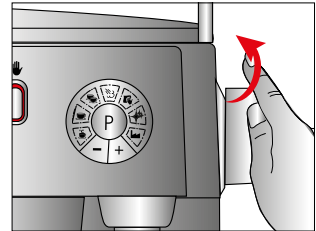
- Stellen Sie eine Tasse oder ein Glas unter die **Heißwasserlanze.**



- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf.



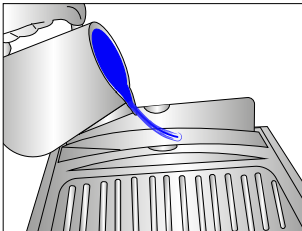
- Lassen Sie die Luft entweichen, bis ein konstanter Wasserstrahl durchläuft.



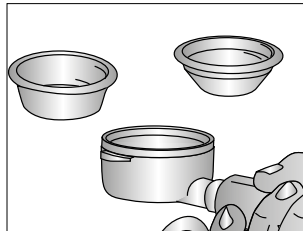
- Drehen Sie den Drehknopf wieder zu.

VORBEREITUNG

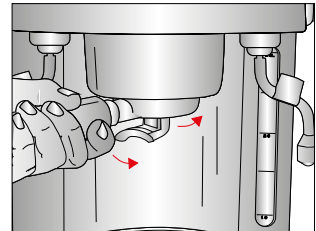
Hinweis: Nach jedem Wiedereinschalten machen Sie einen Leerbezug (ohne Kaffeemehl) wie unten beschrieben, um das System auf Temperatur zu bringen.



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



- Setzen Sie das gewünschte Sieb in den Siebträger.




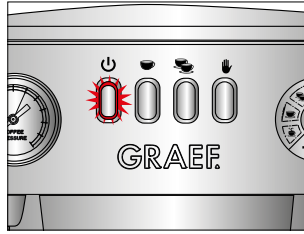
- Spannen Sie den Siebträger ohne Kaffeemehl ein (Drehen Sie dabei von links nach rechts.)

VORSICHT

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



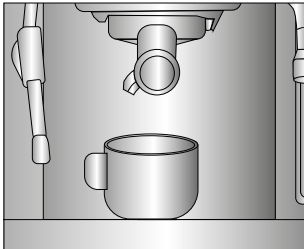
- Schalten Sie das Gerät ein .



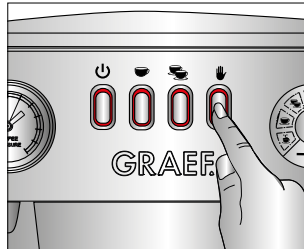
- Das Gerät heizt auf.




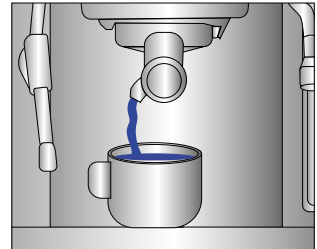
- Das Gerät ist betriebsbereit.



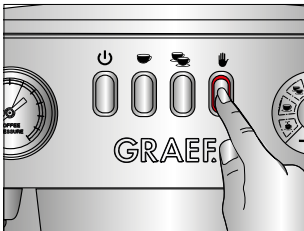
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.



- 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.

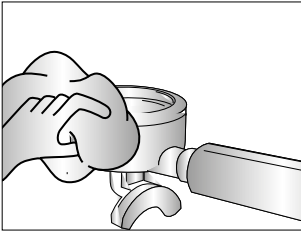
ESPRESSOZUBEREITUNG

WICHTIG!

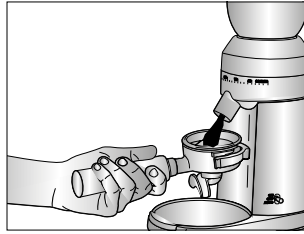
- Achten Sie darauf, dass immer genügend Wasser im Tank ist. Ist zu wenig Wasser oder kein Wasser im Tank, blinken alle Tasten außer die  Taste.
- Achten Sie darauf, dass der Wassertank immer richtig eingesetzt wird.

EINFACHER ESPRESSO

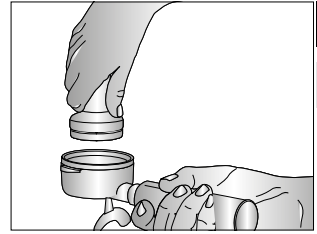
Hinweis: Um den Siebträger, das System und die Tasse aufzuwärmen siehe Vorbereitung. Danach starten Sie mit der Espressozubereitung. Setzen Sie den Siebeinsatz für 1 Tasse ein.



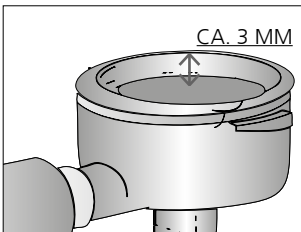
- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.



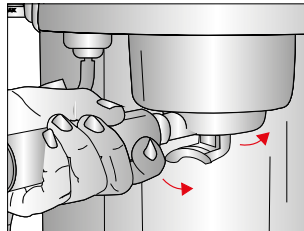
- Mahlen Sie den Kaffee in den Siebträger (bis das Sieb voll ist).



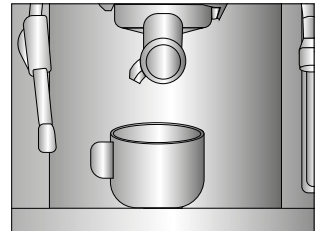
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigegeführten Tamper fest an.



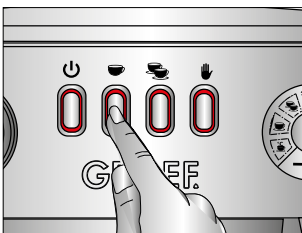
- Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca. 3 mm betragen.




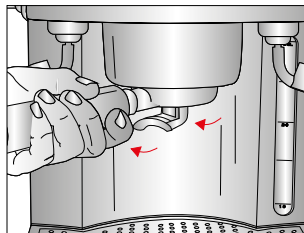
- Wischen Sie das überschüssige Kaffeemehl vom Rand ab und spannen Sie den Siebträger fest ein.



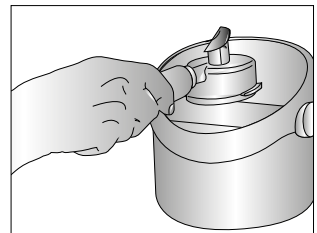
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.



- Drücken Sie die  Taste.



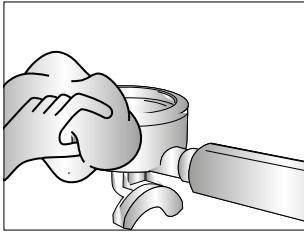
- Nach Beendigung des Vorgangs, entnehmen Sie den Siebträger.



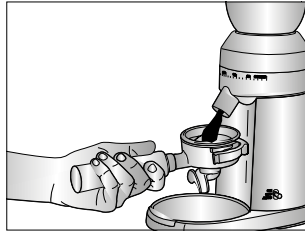
- Klopfen Sie das Kaffeemehl in einem Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang) aus.

DOPPELTER ESPRESSO

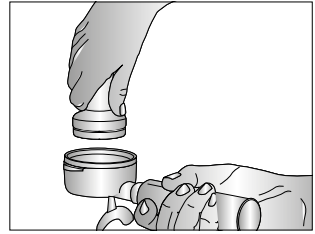
Hinweis: Um den Siebträger, das System und die Tasse aufzuwärmen siehe Vorbereitung. Danach starten Sie mit der Espressozubereitung. Setzen Sie den Siebeinsatz für 2 Tassen ein.



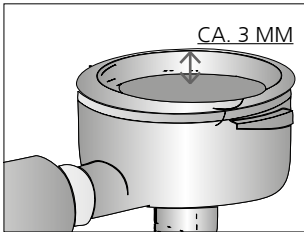
- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.



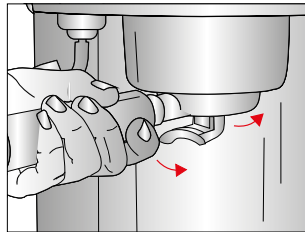
- Mahlen Sie das Kaffee in den Siebträger (bis das Sieb voll ist).



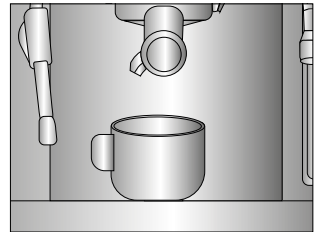
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigegeführten Tamper fest an.



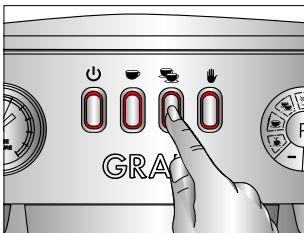
- Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca. 3 mm betragen.



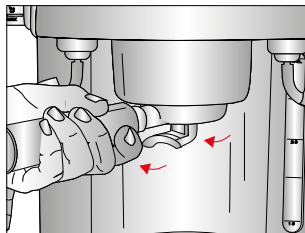
- Wischen Sie das überschüssige Kaffeemehl vom Rand ab und spannen Sie den Siebträger fest ein.



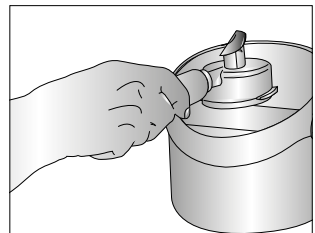
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.



- Drücken Sie die Tasse. 



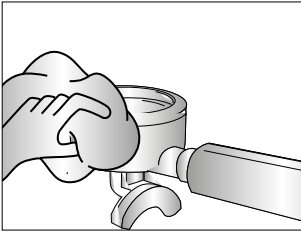
- Nach Beendigung des Vorgangs, entnehmen Sie den Siebträger.



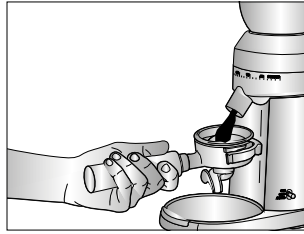
- Klopfen Sie das Kaffeemehl in einem Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang) aus.

MANUELLE ESPRESSOZUBEREITUNG

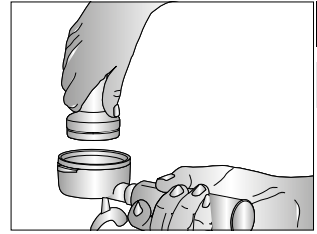
Hinweis: Um den Siebträger, das System und die Tassen aufzuwärmen siehe Vorbereitung. Danach starten Sie mit der Espressozubereitung.



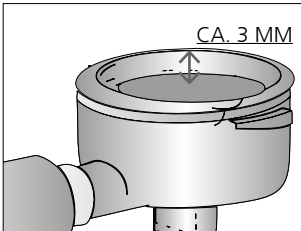
- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.



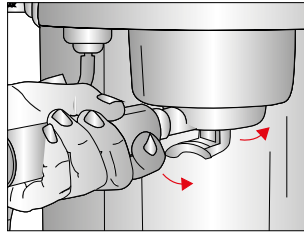
- Mahlen Sie das Kaffee in den Siebträger (bis das Sieb voll ist).



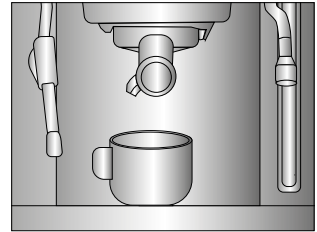
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigegeführten Tamper fest an.



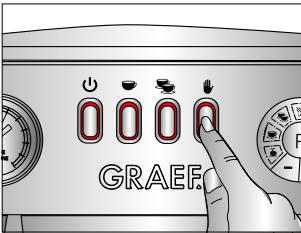
- Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca. 3 mm betragen.




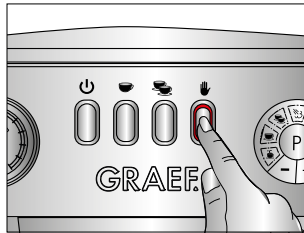
- Wischen Sie das überschüssige Kaffeemehl vom Rand ab und spannen Sie den Siebträger fest ein.




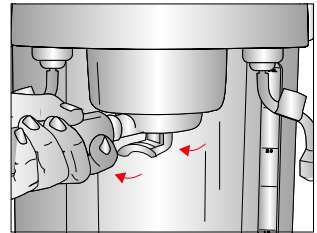
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.



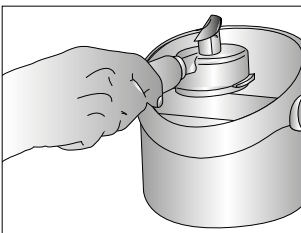
- Drücken Sie die  Taste.



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



- Entnehmen Sie den Siebträger.




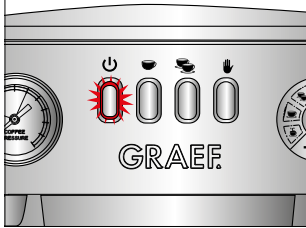
- Klopfen Sie das Kaffeemehl in einem Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang enthalten) aus.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

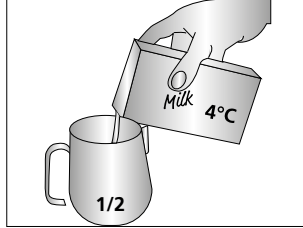
Um Energie zu sparen, schaltet sich das Gerät bei Nichtbenutzung nach ca. 30 Minuten aus. (Verordnung der EU-Kommission).

MILCHAUFSCÄUMEN

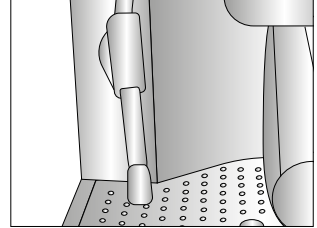
Sollte das Gerät ausgeschaltet sein, schalten Sie es an .



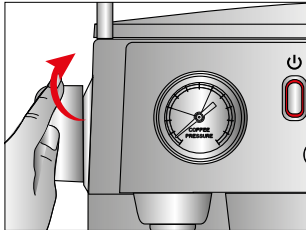
- Gerät heizt auf.



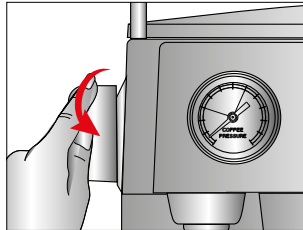
- Füllen Sie kalte Milch in das Milchkännchen.



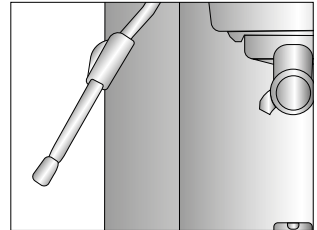
- Halten Sie die Dampfplanze auf den Abtropfrost.



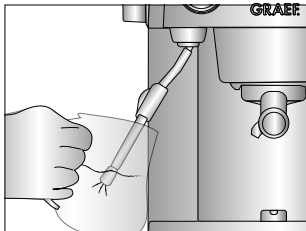
- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf und lassen Sie das Kondenzwasser entweichen.



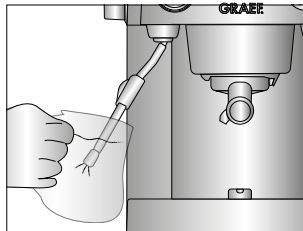
- Nachdem das Kondenzwasser entwichen ist, drehen Sie den Drehknopf wieder zu.



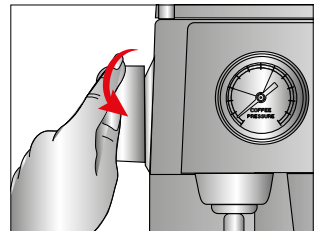
- Schwenken Sie die Dampfplanze nach außen.



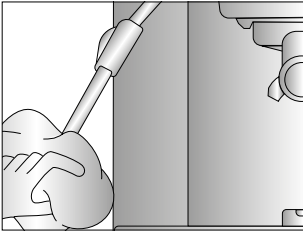
- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf und halten Sie das Milchkännchen leicht schräg.



- Senken Sie die Milchkanne, sobald der Milchpegel steigt.



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



- Wischen Sie die Dampfzange, 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 Dampfzange 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“

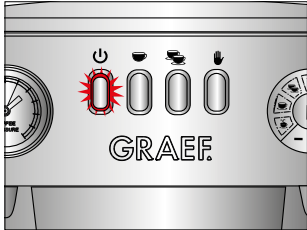
- Als erstes die „Ziehphase“: um die Luft unterzuheben, setzen Sie die Dampfzange ganz knapp unter die Oberfläche der Milch.
- Die richtige Position haben Sie erreicht, wenn Sie ein „Schlurfgeräusch“ hören.
- Dieses kann kurzzeitig aussetzen, da die Oberfläche der Milch in Bewegung ist.
- Nun kommt die „Rollphase“.
- Sobald das Volumen der Milch zunimmt, schieben Sie die Dampfzange 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 Dampfzange mit einem feuchtem Tuch. Lassen Sie die Dampfzange vorher abkühlen, da diese heiß wird.
- Reinigen Sie die Dampfzange auch mit einem kurzen Dampfstoß damit die Milchreste aus der Dampfzange gepustet werden.

Zum Üben können Sie folgende Methode verwenden:

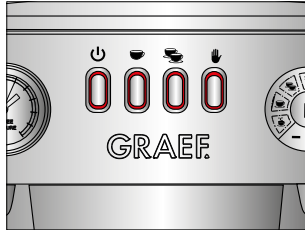
- Geben Sie kaltes Wasser in das Milchkännchen.
- Fügen Sie einen Tropfen Spülmittel hinzu.
- Schäumen Sie dieses wie oben beschrieben auf.
- Wenn man richtig schäumt, sieht das Gemisch wie richtiger Milchschaum aus.
- **Bitte dieses Gemisch nicht trinken!**

HEISSWASSERENTNAHME

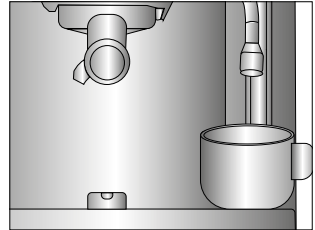
Sollte das Gerät ausgeschaltet sein, schalten Sie es an .



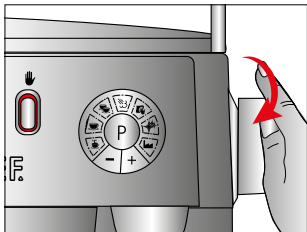
- Das Gerät heizt auf.



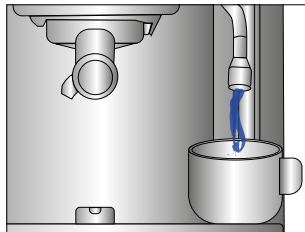
- Das Gerät ist betriebsbereit.



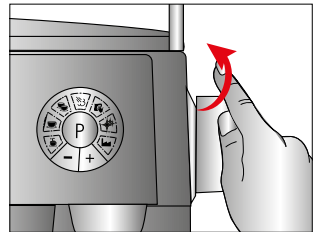
- Stellen Sie eine Tasse unter die Heißwasserlanze.



- 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 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.

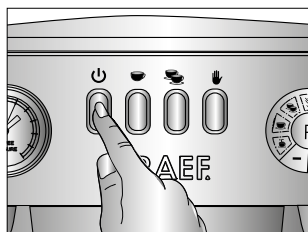
WICHTIG!

Führen Sie eine Entkalkung aller 3 Programme nacheinander durch.

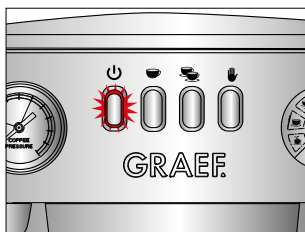
- Entnehmen Sie die Wasserfilterkartusche aus dem Wassertank.

WICHTIG!

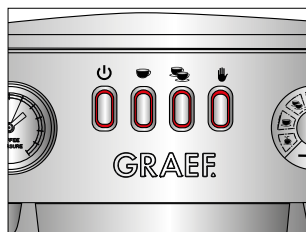
Die Wasserfilterkartusche sollte nach jedem Entkalkungsvorgang ausgetauscht werden. Ersatzfilterkartuschen erhalten Sie in unserem Online-Shop haushalt.graef.de/shop unter der Artikel-Nr. 146242.



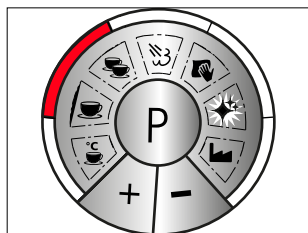
- Schalten Sie das Gerät ein.



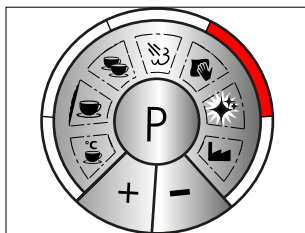
- Das Gerät heizt auf.



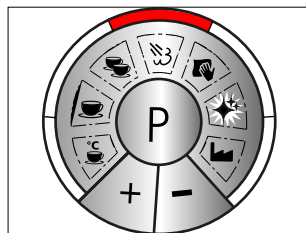
- Das Gerät ist betriebsbereit.

ERKLÄRUNG ENTKALKUNGSFUNKTION

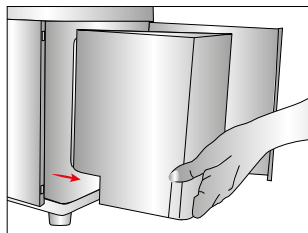
- Entkalkung Dampflanze



- Entkalkung Heißwasserlanze



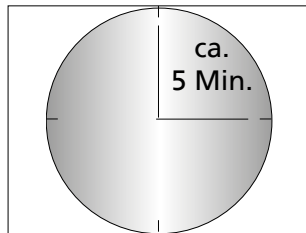
- Entkalkung Brühkopf

ENTKALKUNG DAMPFLANZE

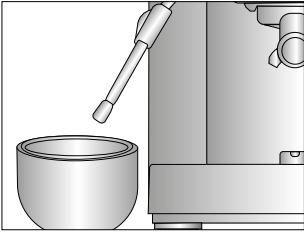
- Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie ca. 1,7 Liter frisches Wasser ein.



- Geben Sie zwei Entkalkungstabletten in den Wassertank.



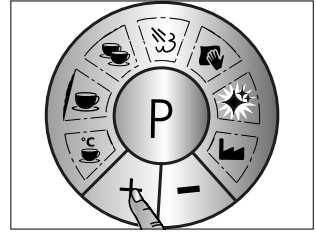
- Diese benötigen ca. 5 Minuten um sich im Wasser aufzulösen.



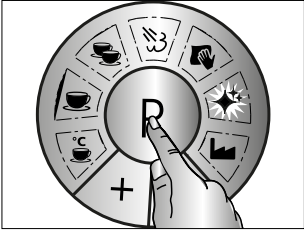
- Stellen Sie ein großes Gefäß unter die Dampfpflanze.



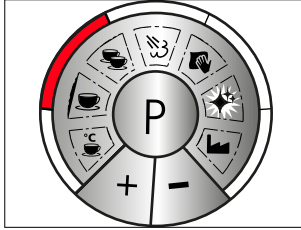
- Drücken Sie die P-Taste



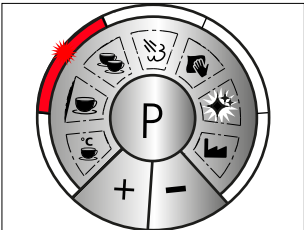
- Drücken Sie die + Taste bis ✨.



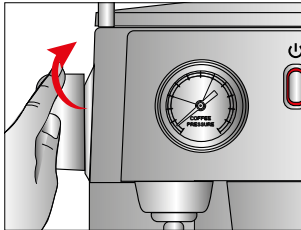
- Bestätigen Sie mit P.



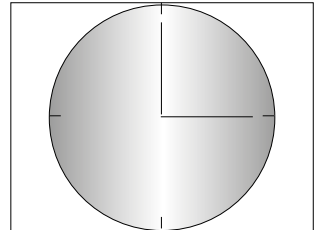
- Der linke Rand leuchtet, bestätigen Sie mit P.



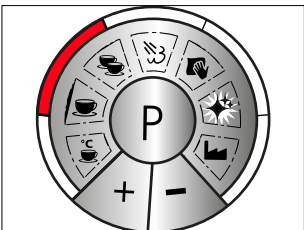
- 2 Pieptöne bestätigen den Entkalkungsvorgang.



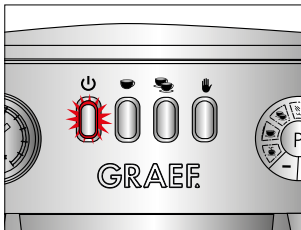
- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf.



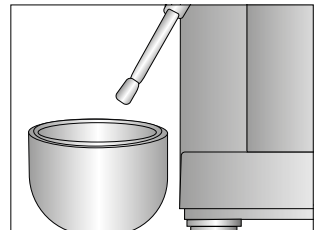
- Der Entkalkungsvorgang kann ein paar Minuten dauern.



- 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 Dampfpflanze.

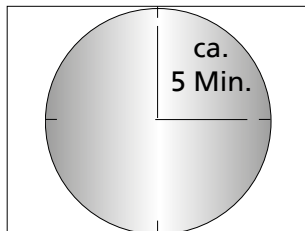
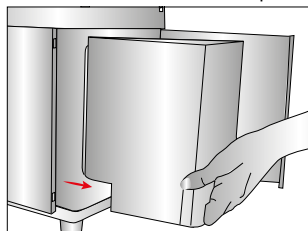
WICHTIG!

- 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.

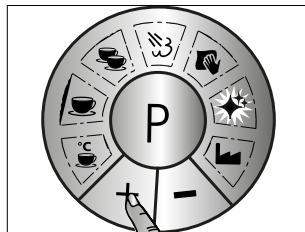
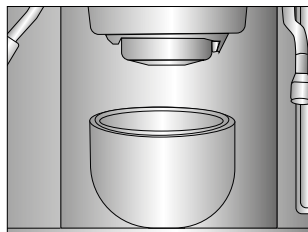
Bleiben Sie während des Entkalkungsvorgangs bei dem Gerät stehen.

ENTKALKUNG BRÜHKOPF

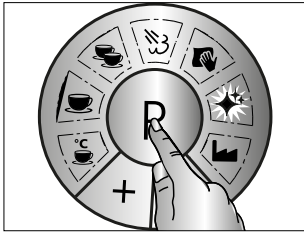
- Entnehmen Sie den Siebträger, den Wassertank und die Auffangschale.
- Legen Sie die Maschine auf die Rückseite.
- Nehmen Sie einen 2,5 mm Inbusschlüssel und schrauben Sie die Schraube unter dem Brühkopf los.
- Entnehmen Sie die 2 Siebe und den Dichtungsring.
- Reinigen Sie die Siebe und den Dichtungsring 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.



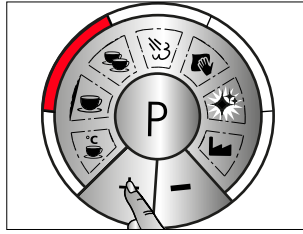
- Entnehmen Sie den Tank und füllen Sie ca. 700 ml frisches Wasser in den Tank.
- Geben Sie eine Graef Entkalkungstablette in den Tank.
- Diese benötigt ca. 5 Minuten um sich im Wasser aufzulösen.



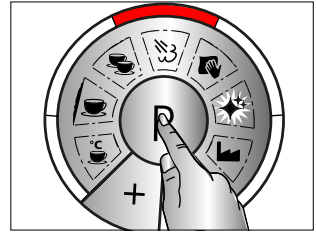
- Stellen Sie ein großes Gefäß (z.B. einen Messbecher) unter den Brühkopf.
- Drücken Sie die P-Taste.
- Drücken Sie die + Taste bis ✨.



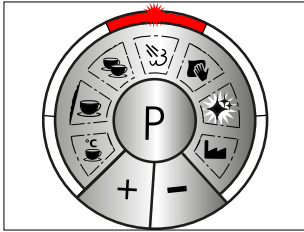
- Bestätigen Sie mit P.



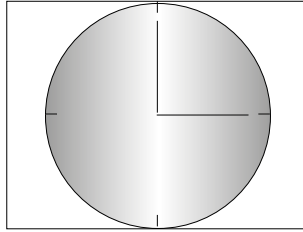
- Drücken Sie die + Taste



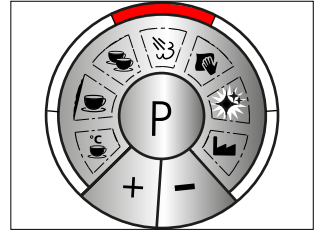
- Der obere Rand leuchtet, bestätigen Sie mit P.



- 2 Pieptöne bestätigen den Entkalkungsvorgang.



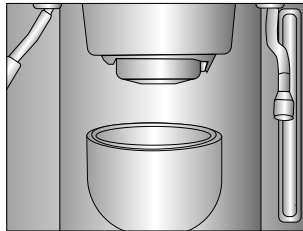
- Der Entkalkungsvorgang kann ein paar Minuten dauern.



- 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.

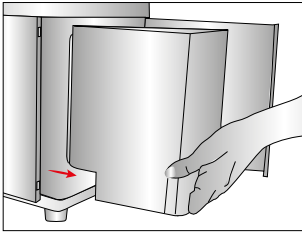
WICHTIG!

- 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

DE

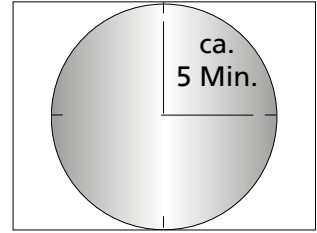
EN



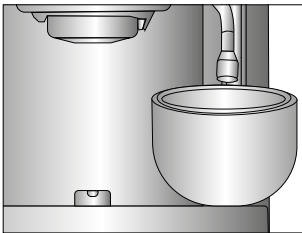
- Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie ca. 1,7 Liter frisches Wasser ein.



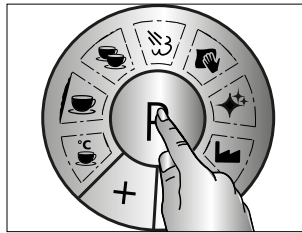
- Geben Sie zwei Entkalkungstabletten in den Wassertank.



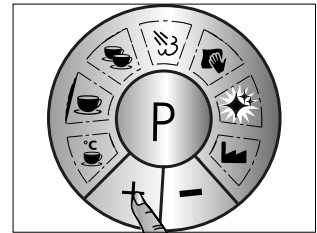
- Diese benötigen ca. 5 Minuten um sich im Wasser aufzulösen.



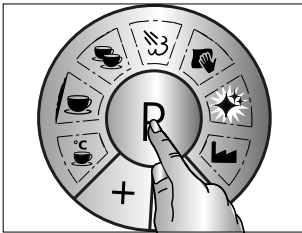
- Stellen Sie ein großes Gefäß unter die Heißwasserlanze.



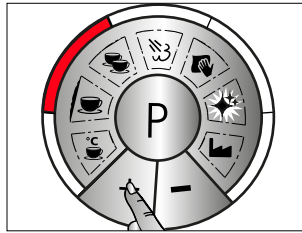
- Drücken Sie die P-Taste



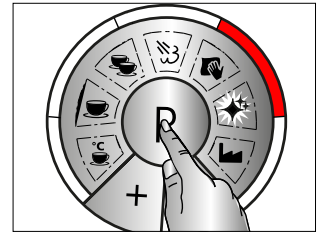
- Drücken Sie die + Taste bis ✨.



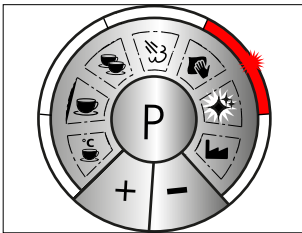
- Bestätigen Sie mit P.



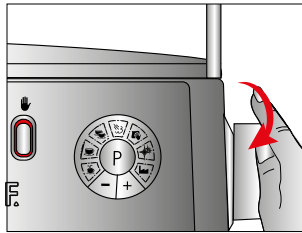
- Drücken Sie die + Taste



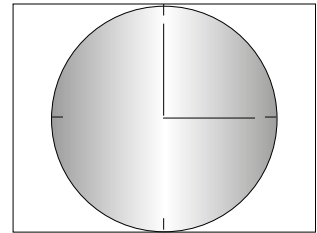
- Der rechte Rand leuchtet, bestätigen Sie mit P.



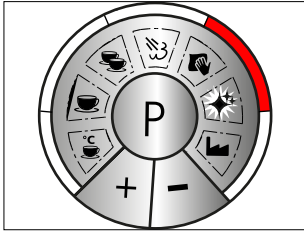
- 2 Pieptöne bestätigen den Entkalkungsvorgang.



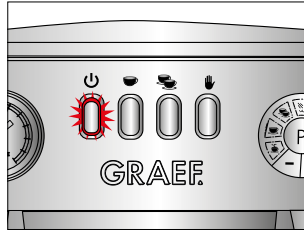
- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf.



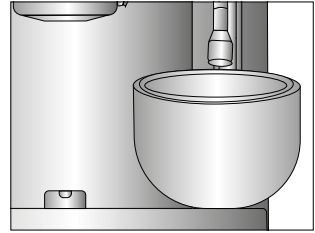
- Der Entkalkungsvorgang kann ein paar Minuten dauern.



- 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.

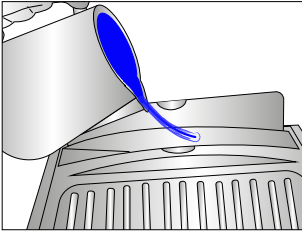
Machen Sie anschließend:

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.

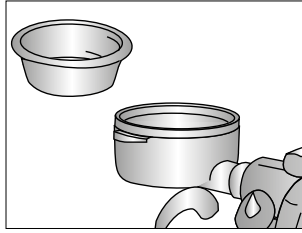
REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE (RÜCKSPÜLUNG)

Wir empfehlen Ihnen die Rückspülung 1 x wochentlich durchzuführen.

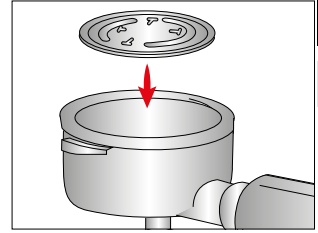
Verwenden Sie zum Reinigen ausschließlich die Graef Reinigungstabletten, die speziell auf unsere Geräte abgestimmt sind. Diese erhalten Sie in unserem Onlineshop über haushalt.graef.de/shop unter der Artikel-Nr. 145614 oder bei Ihrem Fachhändler.



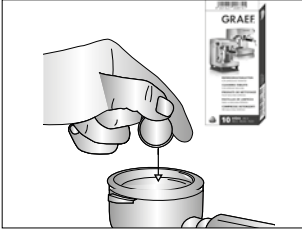
- Füllen Sie 2,5 Liter Wasser ein.



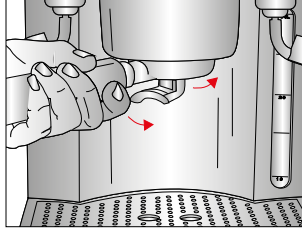
- Setzen Sie den Siebeinsatz für 2 Tassen ein.



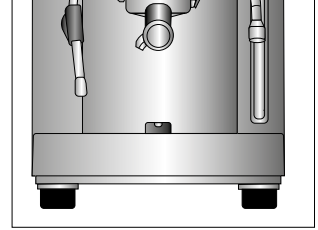
- Setzen Sie das Blindsieb ein.



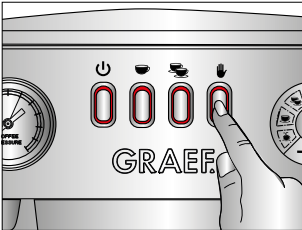
- Legen Sie eine Graef Reinigungstablette in den Siebträger.




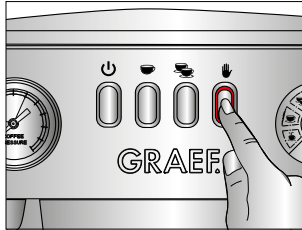
- Spannen Sie den Siebträger ein.




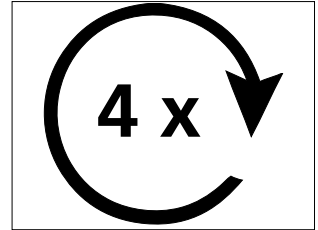
- Achten Sie darauf das die Abtropfschale eingesetzt ist.



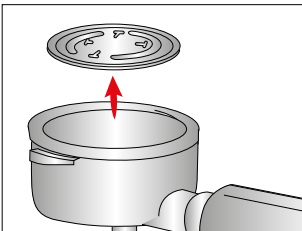
- Drücken Sie die Taste. 



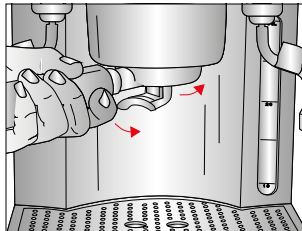
- Nach 10 Sekunden drücken Sie wieder die  Taste.



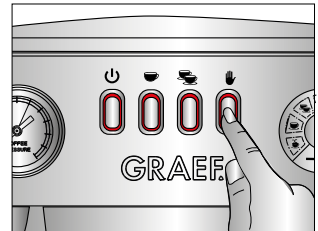
- Wiederholen Sie diesen Vorgang 4 Mal.




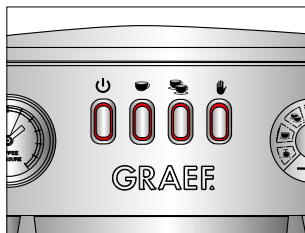
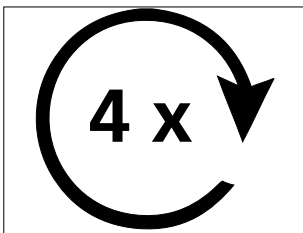
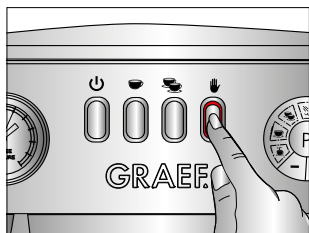
- Entnehmen Sie das Blindsieb.




- 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

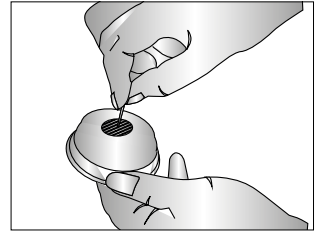
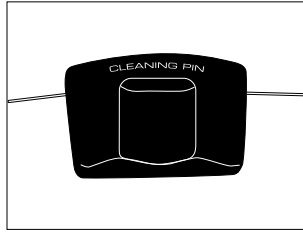
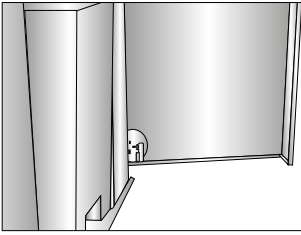
Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- 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

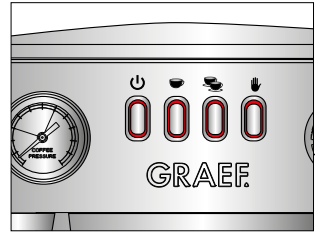
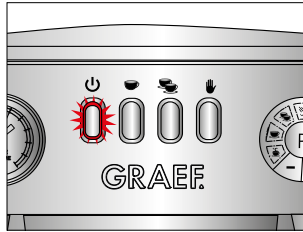
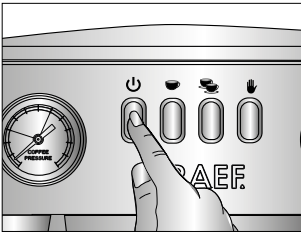


- Entnehmen Sie das Reinigungswerkzeug. (Hinten in der Tür)

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

PROGRAMMIERUNG

Sie haben die Möglichkeit diverse Programmierungen vorzunehmen.



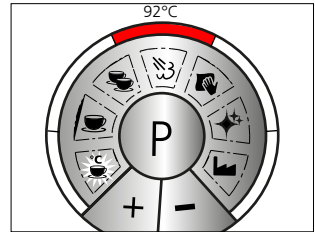
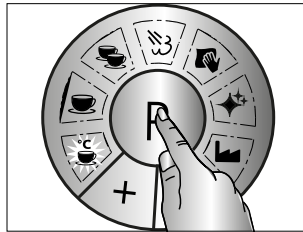
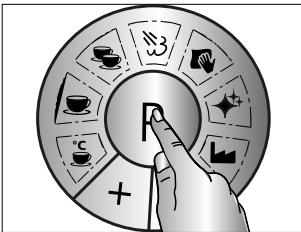
- Schalten Sie das Gerät ein.

- Das Gerät heizt auf.

- Das Gerät ist betriebsbereit.



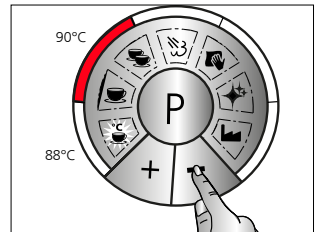
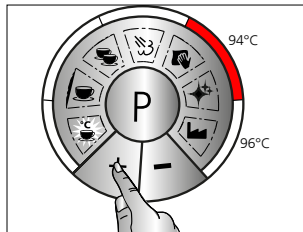
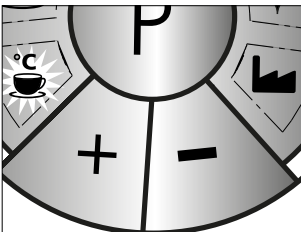
KAFFETEMPERATUR



- Drücken Sie P.

- Bestätigen Sie direkt mit P.

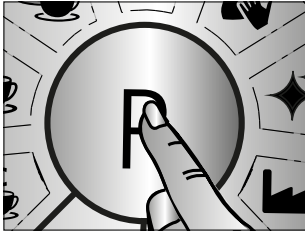
- Werkseinstellung sind ca. 92°C.



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

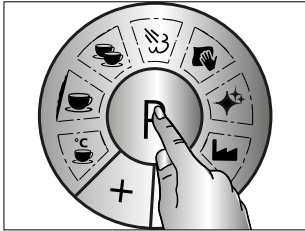
- „+“ Temperatur erhöhen in je 2°C Schritten.

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

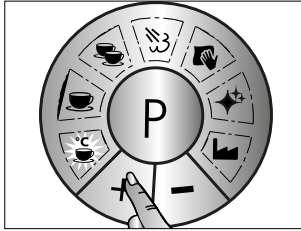


- Gewünschte Temperatur mit P bestätigen.

MENGE 1 TASSE



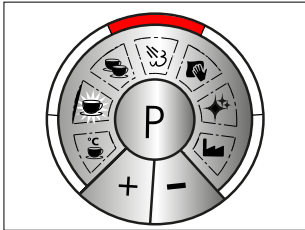
- Drücken Sie P.



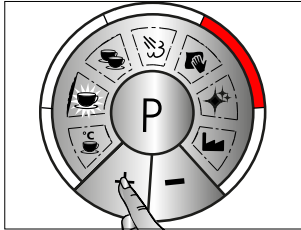
- Drücken Sie die + Taste.



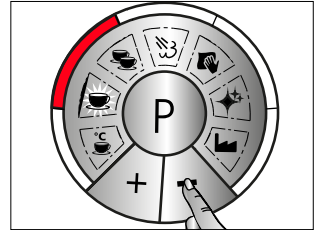
- Bestätigen Sie mit P.



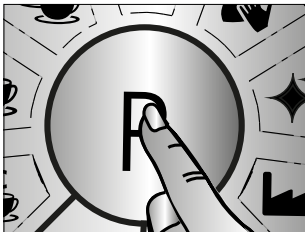
- Werkseinstellung



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

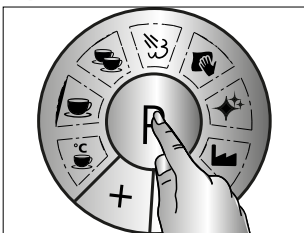


- „-“ Menge bei Bedarf um 1 bzw. 2 Schritt(e) senken.

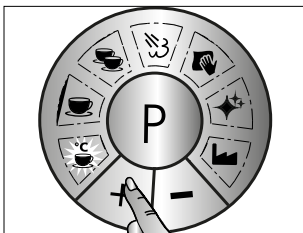


- Gewünschte Menge mit P bestätigen.

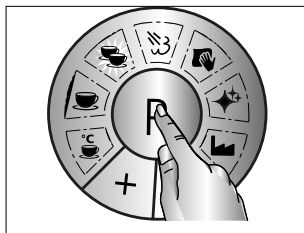
MENGE 2 TASSE



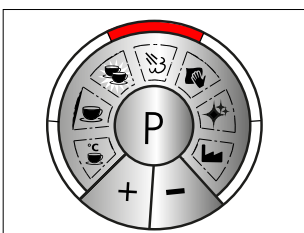
- Drücken Sie P.



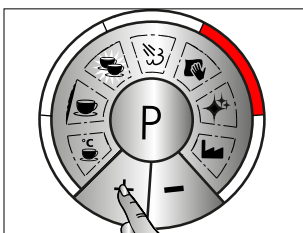
- Drücken Sie die + Taste.



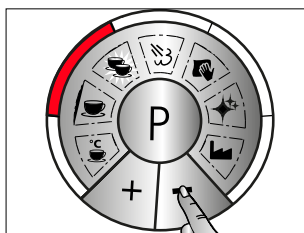
- Bestätigen Sie mit P.



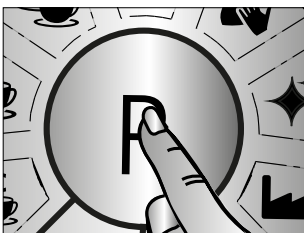
- Werkseinstellung



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

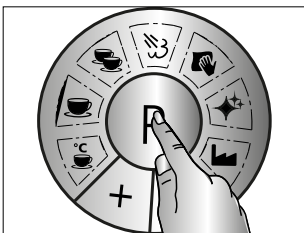


- „-“ Menge bei Bedarf um 1 bzw. 2 Schritt(e) senken.

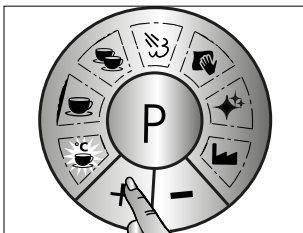


- Gewünschte Menge mit P bestätigen.

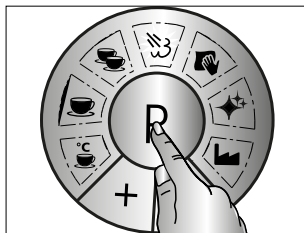
DAMPF-QUALITÄT (FEUCHTIGKEIT)



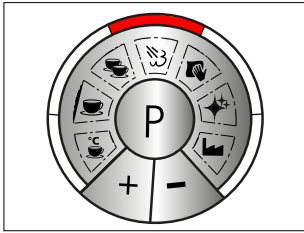
- Drücken Sie P.



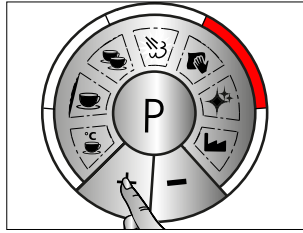
- Drücken Sie die + Taste.



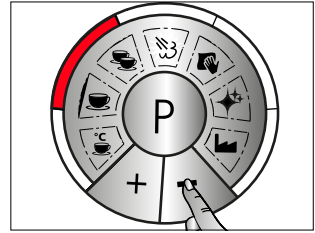
- Bestätigen Sie mit P.



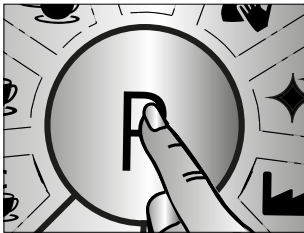
- Werkseinstellung



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

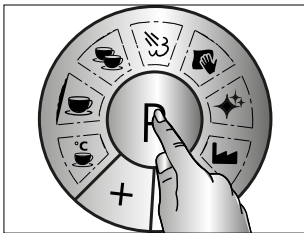


- „-“ Dampf wird feuchter. Feuchtigkeit bei Bedarf in 1 bzw. 2 Schritten erhöhen.

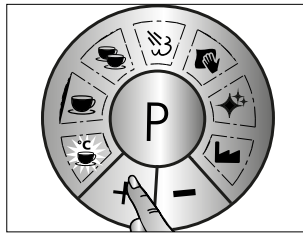


- Gewünschte Feuchtigkeit mit P bestätigen.

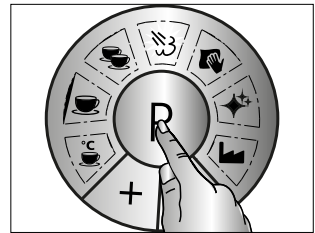
ENTKALKUNGSERINNERUNG



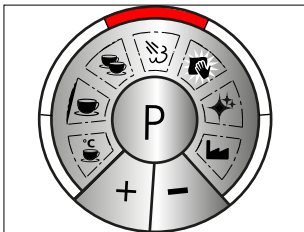
- Drücken Sie P.



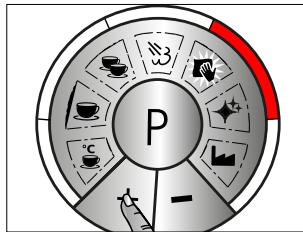
- Drücken Sie die + Taste.



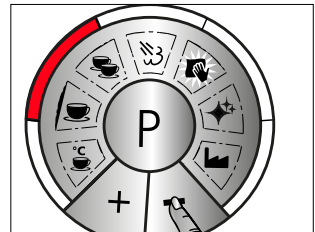
- Bestätigen Sie mit P.



- Werkseinstellung 25 Liter



- „+“ Durchflussmenge auf 50 Liter erhöhen

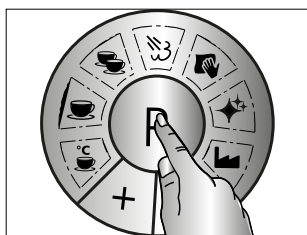


- „-“ Durchflussmenge auf 12 Liter senken.

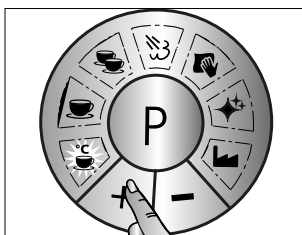


- Gewünschte Menge mit P bestätigen.

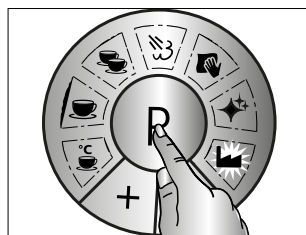
WERKSEINSTELLUNG



- 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 & Co. KG Donnerfeld 6 D-59757 Arnsberg</p>	<p>GRAEF.</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



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.

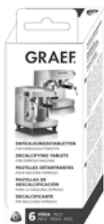
ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör können Sie in unserem Onlineshop haushalt.graef.de/shop 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



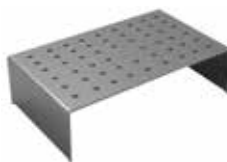
Profitamper, Griffhöhe 74 mm,
ø 58 mm. Artikel-Nr. 146444



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.



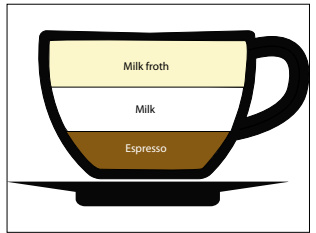
Doppio

- Double espresso with double quantity of coffee and water.



Macchiato

- An espresso with a milk froth dome.



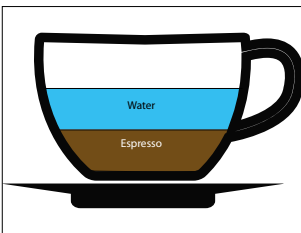
Cappuccino

- 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.



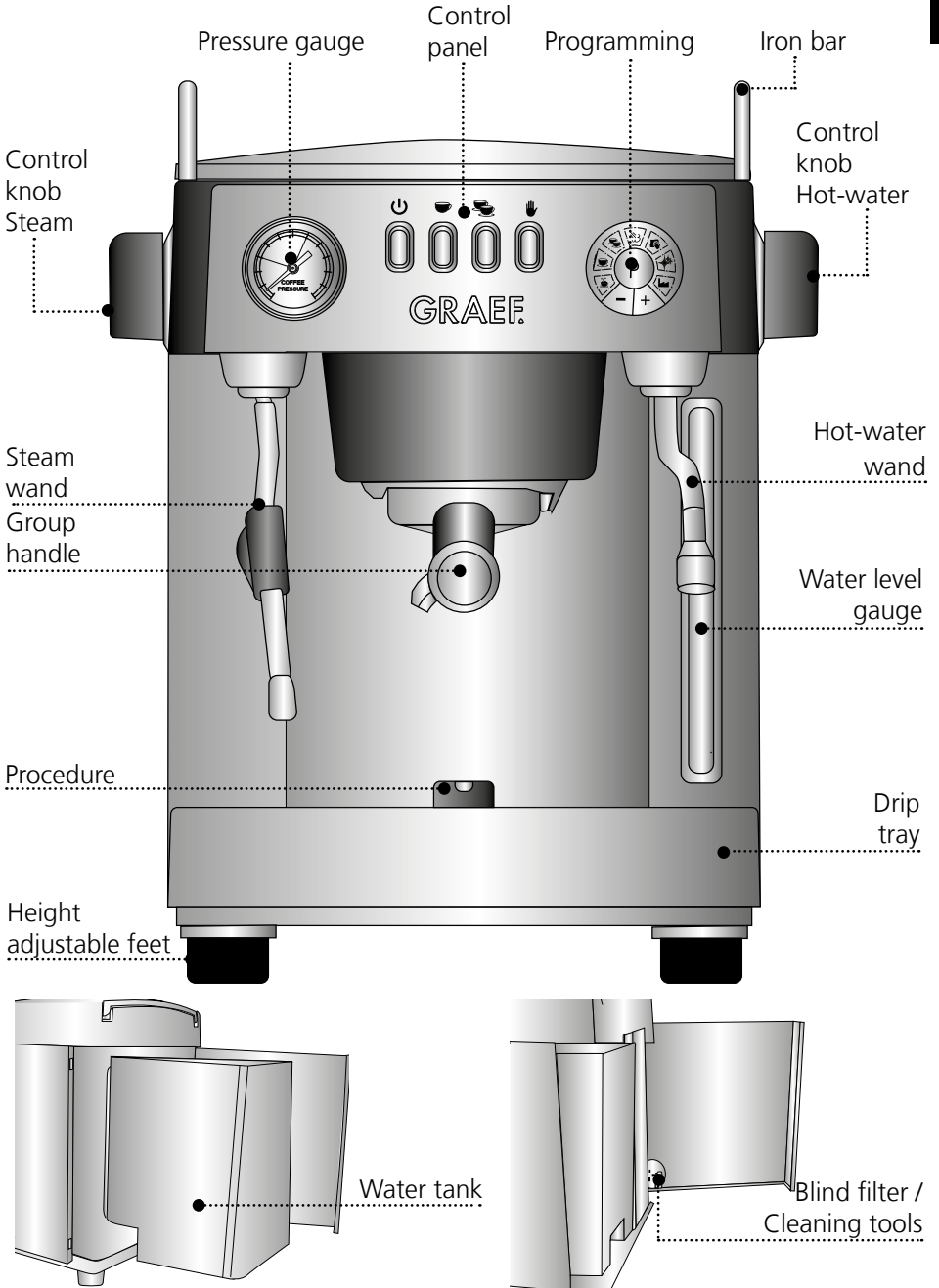
Latte Macchiato

- 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

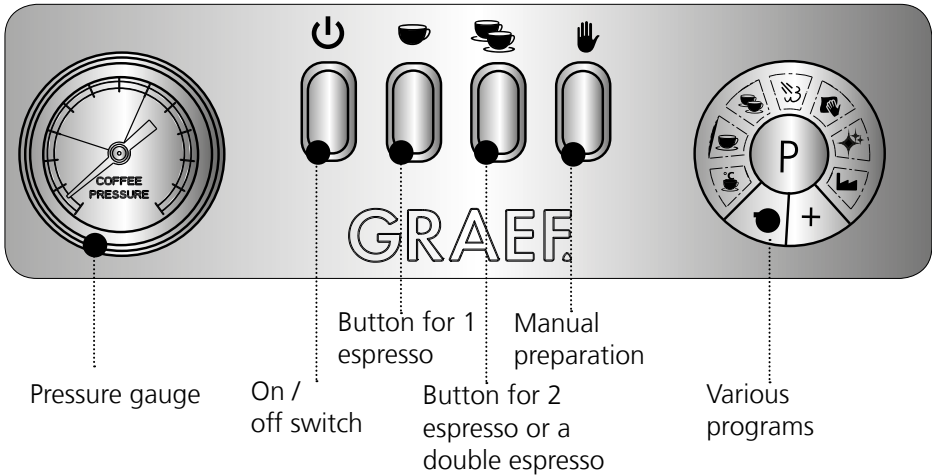
Over-extraction:

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.

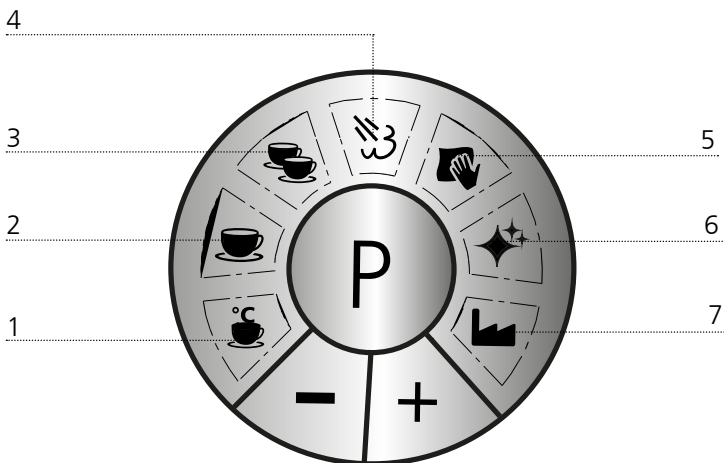
- Brewing pressure over 10 bar

- 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

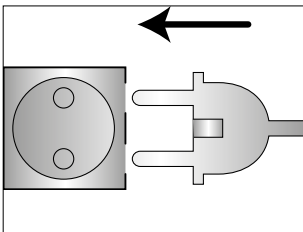
CAUTION

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

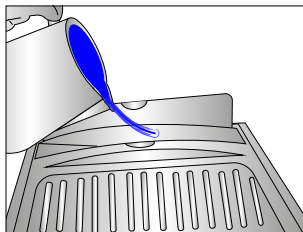
- During use, the surfaces become hot!
- While water is running through the machine, never remove the group handle filled with coffee grounds, because it is under pressure.
- Before preparing espresso, check to see that the group handle is tightened firmly.
- Do not misuse the espresso machine other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

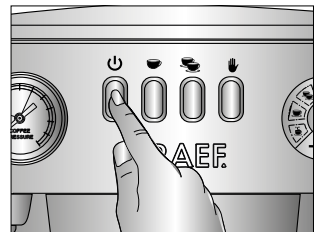
Note: The device must be vented before initial start-up or after prolonged non-use.




- Insert the plug into the socket.



- Fill the water tank with fresh water.



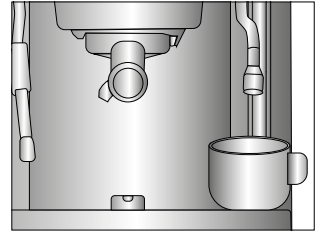
- Switch the unit on .



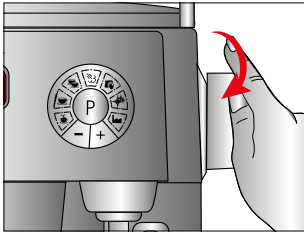
- Units heats up.



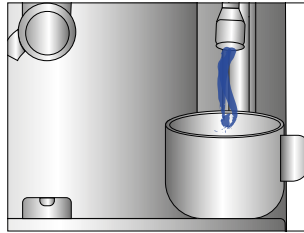
- The unit is ready for operation.



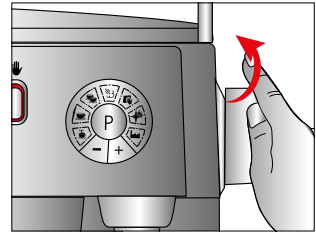
- Put one cup or one glass under the **hot-water distributor**.



- Rotate the knob on.



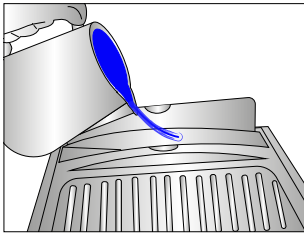
- Let the air escape until a constant water jet runs through.



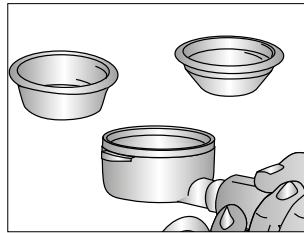
- Rotate the knob off.

PREPARATION

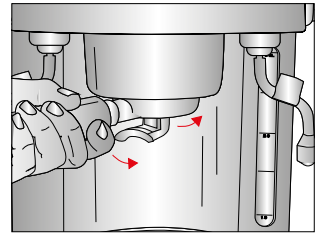
Note: After switching the unit back on again, carry out an empty withdrawal (without coffee grounds) as described below in order to bring the system to temperature.



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



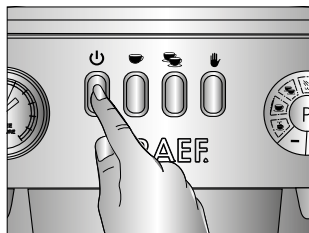
- Insert the desired filter insert.




- 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.



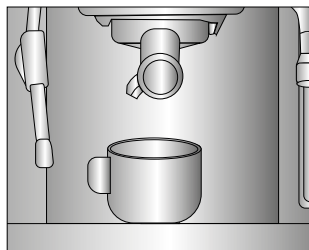
- Switch the unit on .



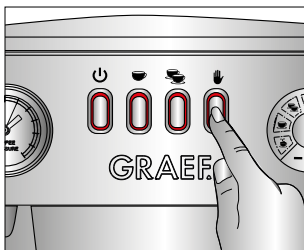
- The unit is heating up.



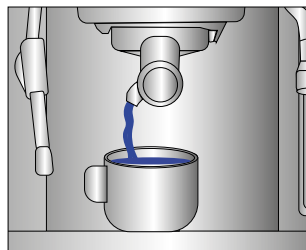
- The unit is ready for operation.



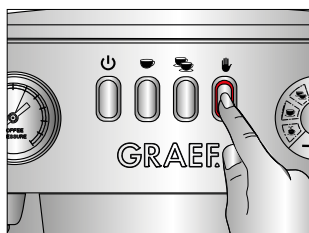
- Put a cup below the outlet.



- Press the  button.



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



- Then press the  button to end the procedure.

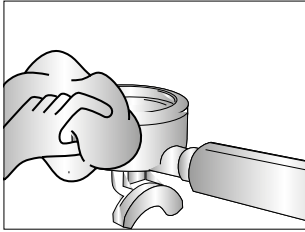
ESPRESSO PREPARATION

IMPORTANT!

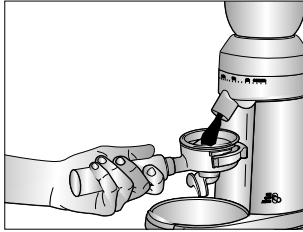
- Make sure that there is always enough water in the tank. If too little water or no water enters the tank, the small red lamp next to the water level indicator flashes.
- Make sure the water tank is always used correctly.

NORMAL ESPRESSO

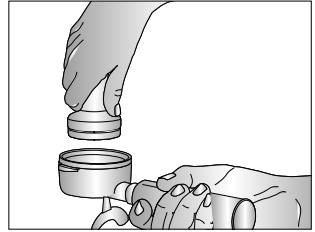
Note: See under preparation in order to warm up the group handle, system and cup. After that, start preparing espresso. Insert the filter insert for 1 cup.



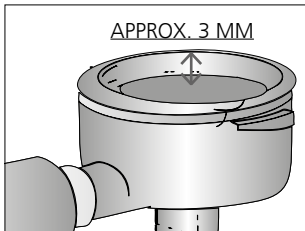
- Dry the group handle after preparation.



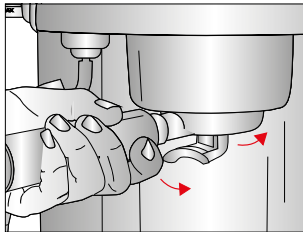
- Grind the coffee into the group handle (until the group handle is full).



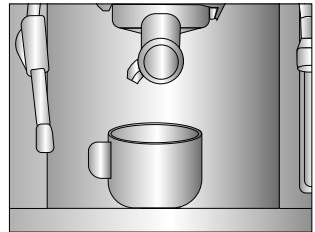
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.



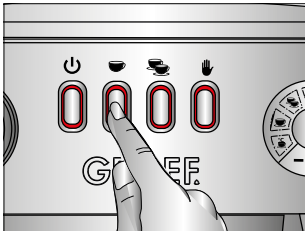
- The distance between the upper edge and the coffee grounds should be approx. 3 mm.



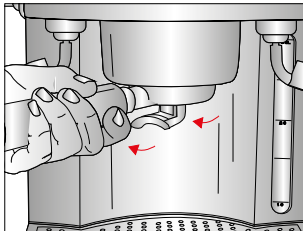
- Wipe the excess coffee from the edge and tighten the group handle.



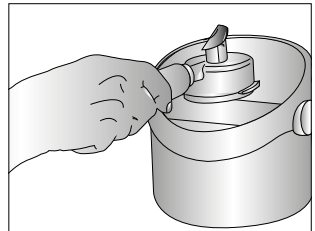
- Put a cup below the outlet.



- Press the  button.



- After finishing the process, remove the group handle.



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

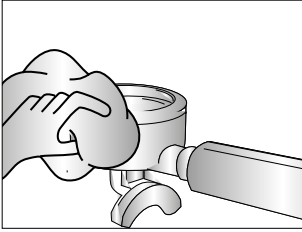


DOUBLE ESPRESSO

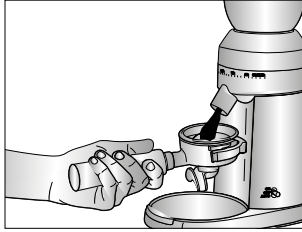
DE

EN

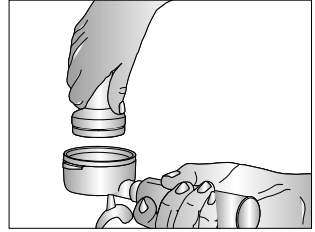
Note: See under preparation in order to warm up the group handle, system and cup. After that, start preparing espresso. Insert the filter insert for 2 cups.



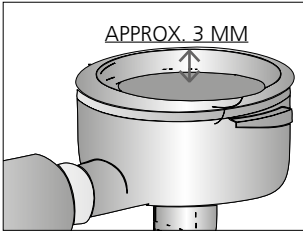
- Dry the group handle after preparation.



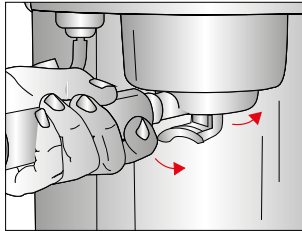
- Grind the coffee into the group handle (until the group handle is full).



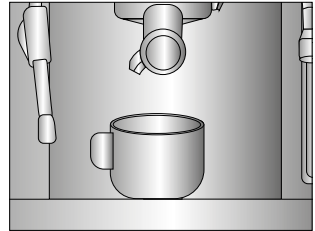
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.



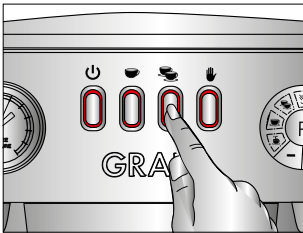
- The distance between the upper edge and the coffee grounds should be approx. 3 mm.




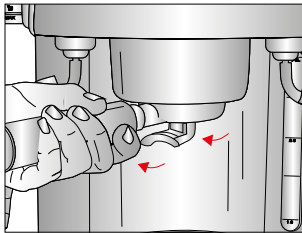
- Wipe the excess coffee from the edge and tighten the group handle.



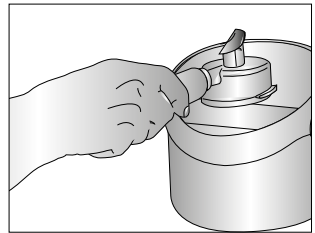
- Put a cup below the outlet.



- Press the  cup.



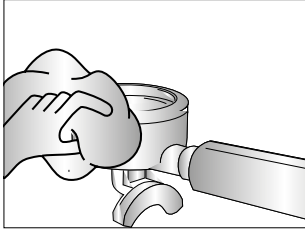
- After finishing the process, remove the group handle.



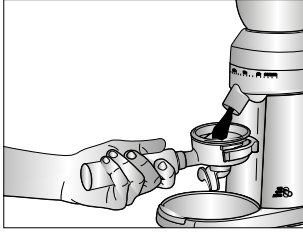
- Tap the coffee grinder in a grounds container (not included).

MANUAL PREPARATION OF ESPRESSO

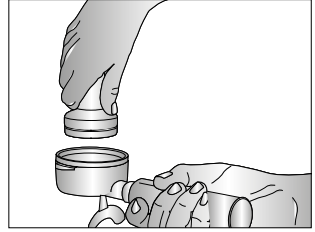
Note: See under preparation in order to warm up the group handle, system and cup. After that, start preparing espresso.



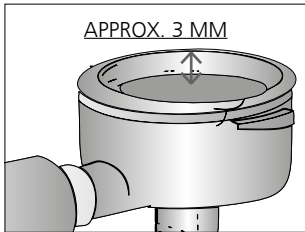
- Dry the group handle after preparation.



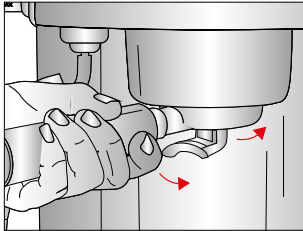
- Grind the coffee into the group handle (until the group handle is full).



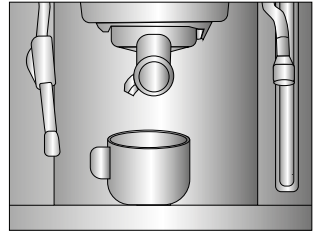
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.



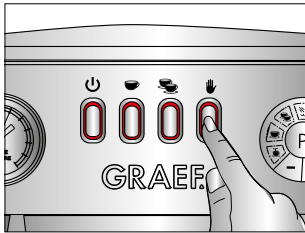
- The distance between the upper edge and the coffee grounds should be approx. 3 mm.



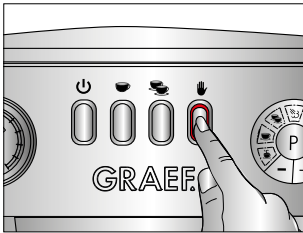
- Wipe the excess coffee from the edge and tighten the group handle.




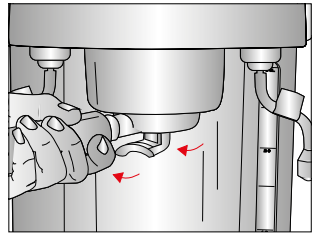
- Put a cup below the outlet.



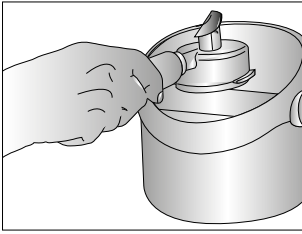
- Press the  button.



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



- Remove the group handle.




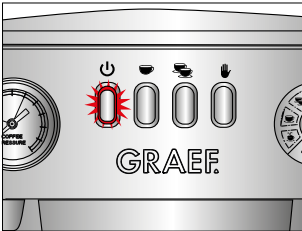
- Remove the coffee grounds into a used coffee tray (not included in the scope of delivery).

AUTOMATIC SWITCHING OFF

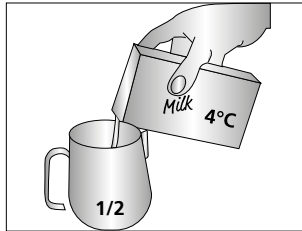
To save energy, the device turns off after approximately 30 minutes when not in use. (Regulation of the EU commission).

MAKING MILK FROTH

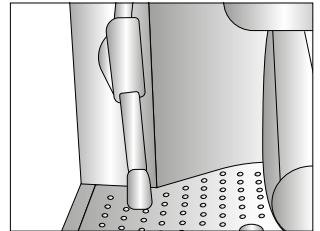
If the unit is switched off, switch it back on again .



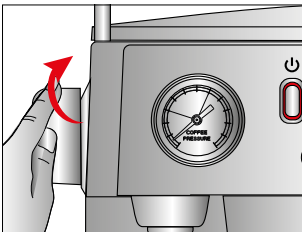
- Units heats up.



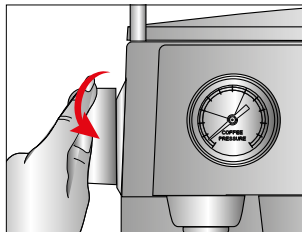
- Pour cold milk into the milk jug.



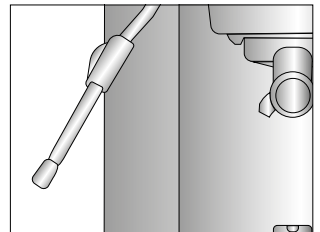
- Hold the steam distributor toward the drain cover.



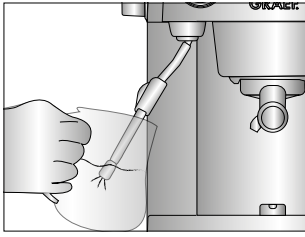
- Rotate the dial and allow the condensation water to escape.



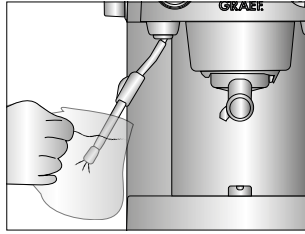
- After the condensation water has leaked out, turn the knob again.



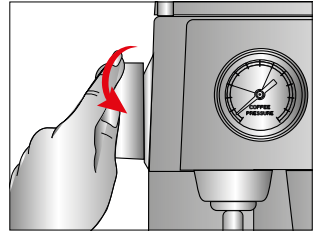
- Swivel the steam distributor outward.



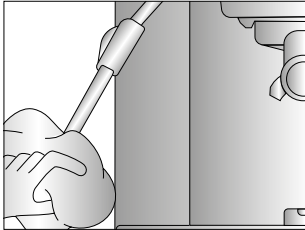
- Turn on the control knob and hold the milk jug at a slight angle.



- 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.

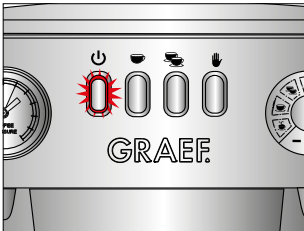
- Swivelling is also helpful to distribute the froth evenly.
- Immediately after finishing the process, clean the steam distributor using a damp cloth. However, allow the tube to cool down for a little, as this becomes hot.
- Clean the steam distributor also using a short jet of steam so that the milk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

To practise it, you can use the following method:

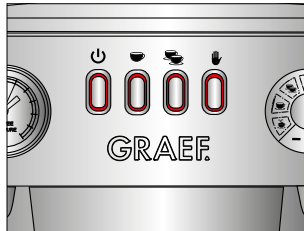
- Pour cold water into the milk jug.
- Add a drop of detergent.
- Froth it up as described above.
- If you froth it correctly, the mixture will look like real milk froth.
- **Please do not drink this mixture!**

HOT WATER WITHDRAWAL

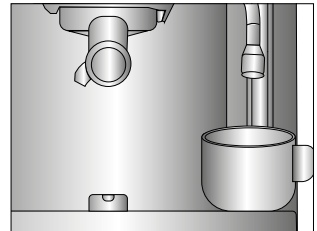
If the unit is switched off, switch it back on again .



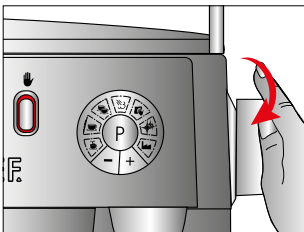
- The unit is heating up.



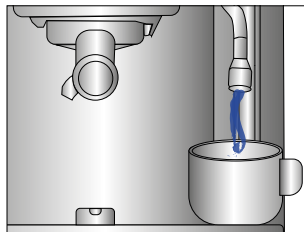
- The unit is ready for operation.



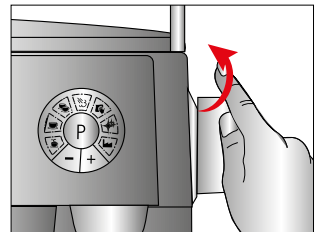
- Put one cup under the hot-water distributor.



- 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 under the Item no. 145618 or from your specialist dealer.

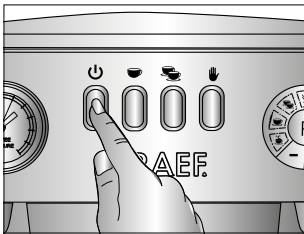
IMPORTANT!

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

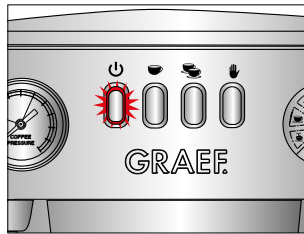
- Remove the water filter cartridge from the water tank.

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 under Item no. 146242.



- Switch the unit on.

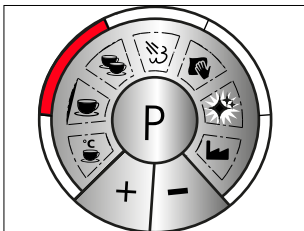


- The unit is heating up.

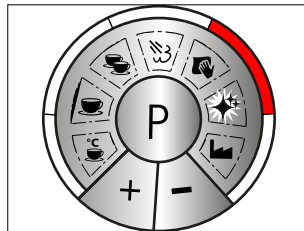


- The unit is ready for operation.

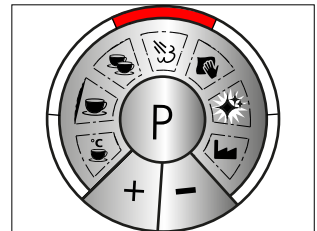
EXPLANATION OF THE DESCALING FUNCTION



- Descaling steam lance



- Descaling hot water lance

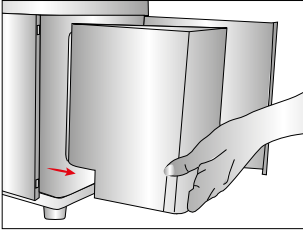


- Descaling brewing unit lance

DESCALING STEAM DISTRIBUTOR

DE

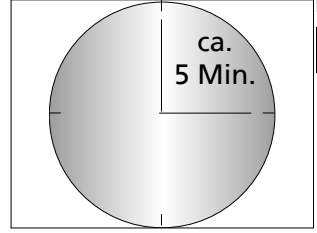
EN



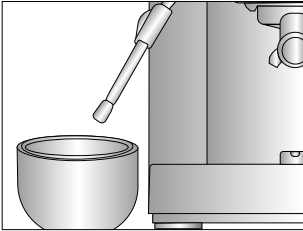
- Remove the water tank and fill 1.7 liters of fresh water.



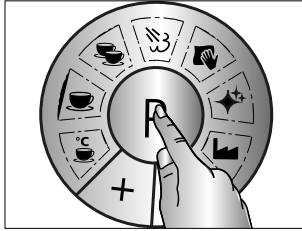
- Add two descaling tablets to the water tank.



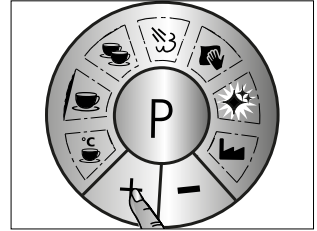
- This takes about 5 minutes to dissolve in the water.



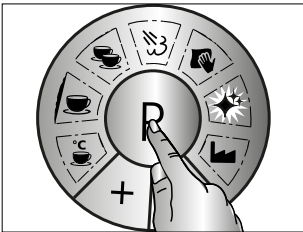
- Place a large container under the steam distributor.



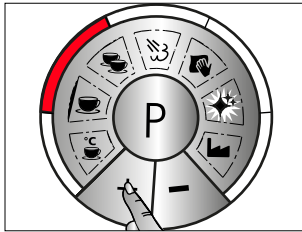
- Press the P button.



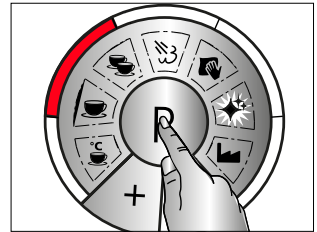
- Press the + button until ✨



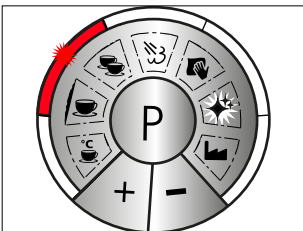
- Acknowledge with P button.



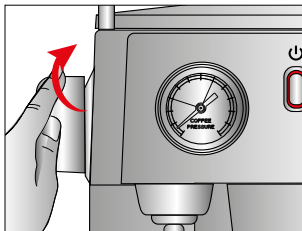
- Press the - button.



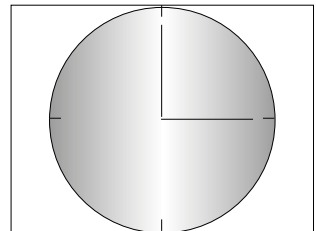
- The left edge is lit, acknowledge with P button.



- 2 beeps confirm the descaling process.



- Turn on the control knob.



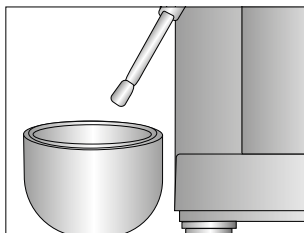
- The decalcification process can take a few minutes.



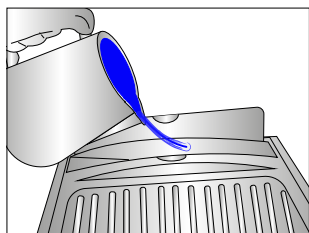
- The edge remains red until the process is finished.



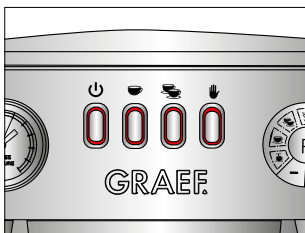
- Turn off the control knob again. Units heats up.



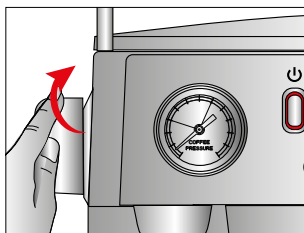
- Pour the descaling mixture out of the vessel and place this vessel under the steam distributor.



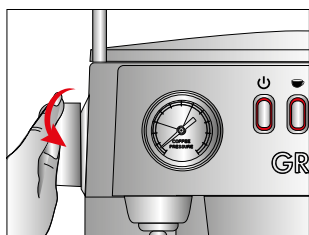
- Fill in fresh water. (If there is still water in the tank, pour it away).



- The unit is ready for operation.



- Turn on the control knob.



- Turn the dial again after approx. 40 seconds.

IMPORTANT!

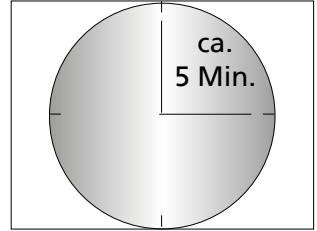
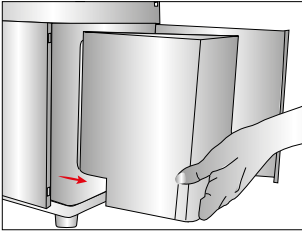
- In order to stop the decalcification process or to refill the water, press the P button. To resume, press the P button again.
- To cancel the descaling process, press the P key for approx. 3 sec.

Keep standing at the unit during the descaling process.

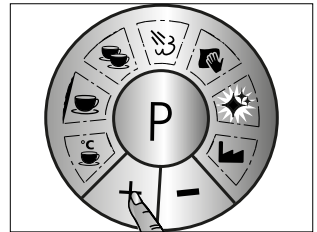
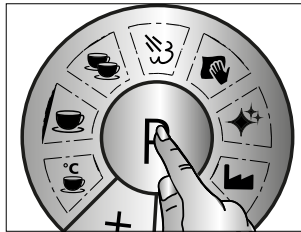
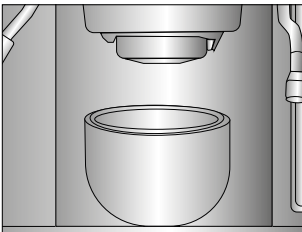
DESCALING THE BREWING HEAD

- Take out the group handle, water tank and collection tray.
- Put the machine on its back side.

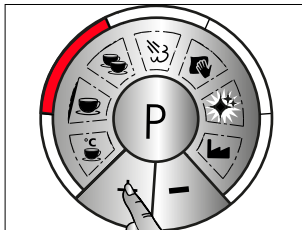
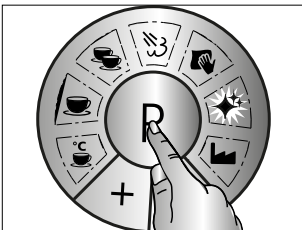
- Using a 2.5 mm Allen key, unscrew the screw under the brewing head.
- Remove the 2 filters and the sealing ring.
- Clean the filters and the sealing ring under running water.
- Dry them up well and put them in a safe place together with the screw and the washer.
- Take a small brush and clear the section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



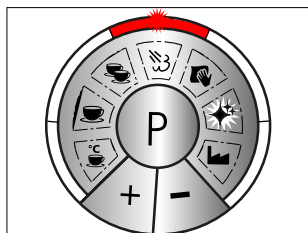
- Remove the tank and fill in 700 ml of fresh water into the tank.
- Put one Graef descaling tablet into the tank.
- This takes about 5 minutes to dissolve in the water.



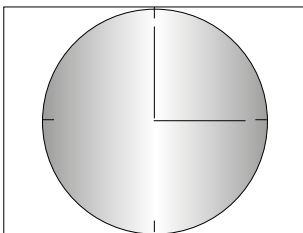
- Place a large container (for example a measuring cup) under the brewing head.
- Press the P button.
- Press the + button until ✨.



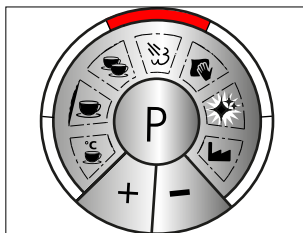
- Acknowledge with P button.
- Press the + button.
- The upper edge is lit, acknowledge with P button.



- 2 beeps confirm the descaling process.



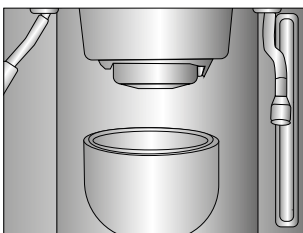
- The decalcification process can take a few minutes.



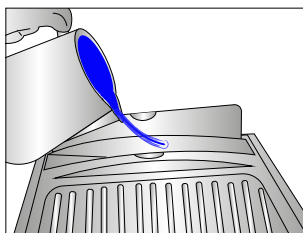
- The edge remains red until the process is finished.



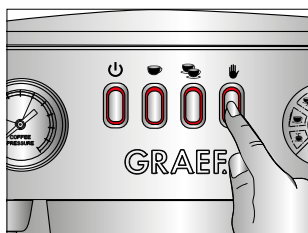
- Decalcification is finished, the appliance heats up.




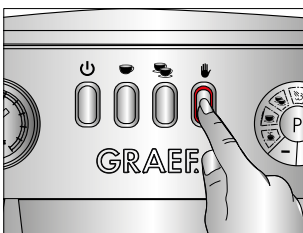
- Pour the mixture away and place the cup under the brewing head.




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



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



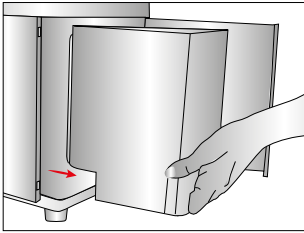
- Allow water to run for about 40 seconds. Then press the  button again.

- 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.

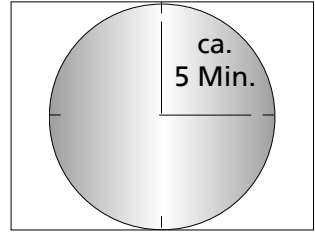
DESCALING HOT-WATER DISTRIBUTOR



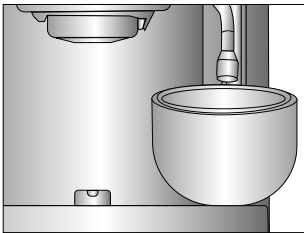
- Remove the water tank and fill 1.7 liters of fresh water.



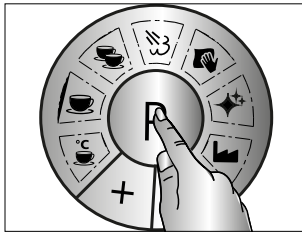
- Add two descaling tablets to the water tank.



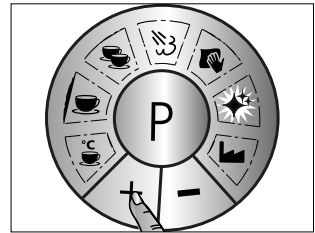
- This takes about 5 minutes to dissolve in the water.



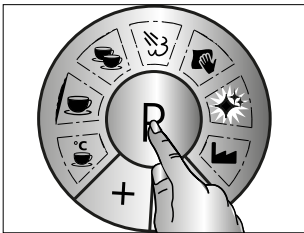
- Place a large container under the hot water-lance.



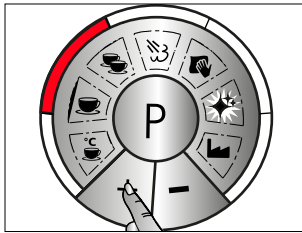
- Press the P button.



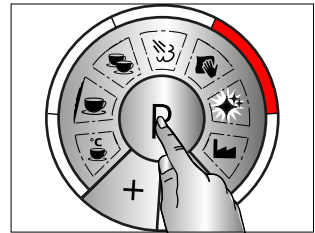
- Press the + button until ✨.



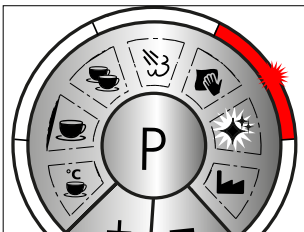
- Acknowledge with P button.



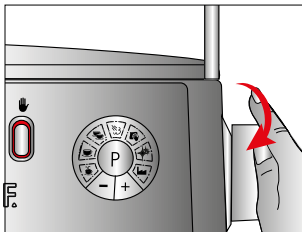
- Press the + button.



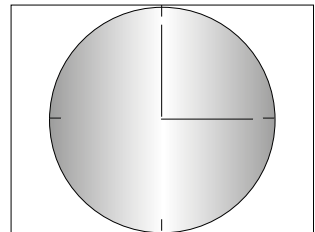
- The right edge is lit, acknowledge with P button.



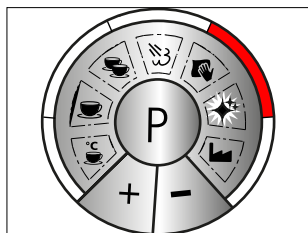
- 2 beeps confirm the descaling process.



- Turn on the control knob.



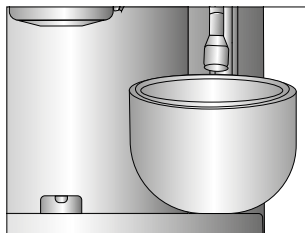
- The decalcification process can take a few minutes.



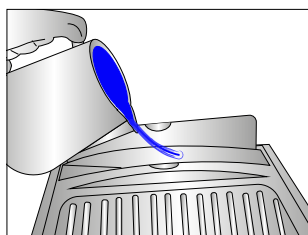
- The edge remains red until the process is finished.



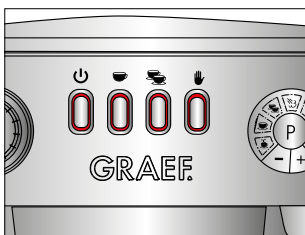
- Turn off the control knob again. Units heats up.



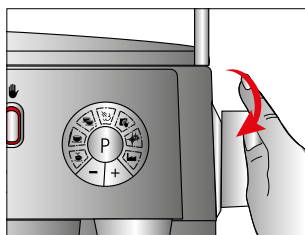
- Pour the decalcification mixture out of the vessel and place this vessel under the hot water lance.



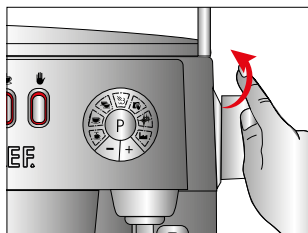
- Fill in fresh water. (If there is still water in the tank, pour it away).



- The unit is ready for operation.



- Turn on the control knob.



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

IMPORTANT!

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

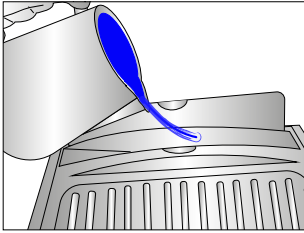
Insert a new water filter cartridge into the water tank.

CLEANING THE BREW ASSEMBLY (BACKWASH)

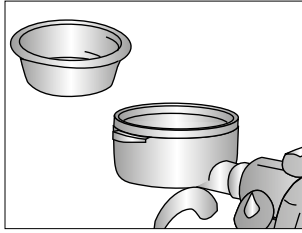
We recommend to carry out backwashing once a week.

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

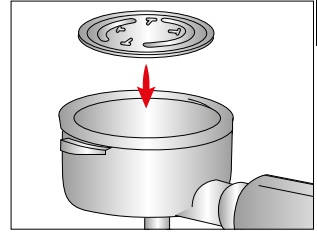
These can be found in our Online shop via haushalt.graef.de/shop under the Item no. 145614 or obtained from your specialist dealer.



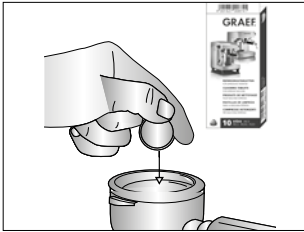
- Fill in 2.5 liter of fresh water.



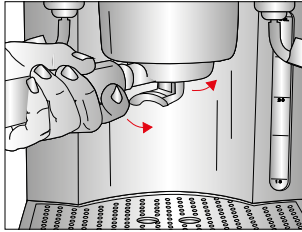
- Insert the filter insert for 2 cups.



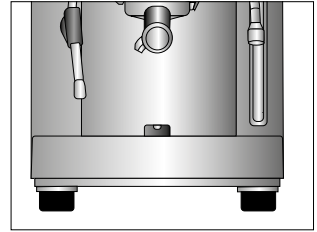
- Insert the blind filter.



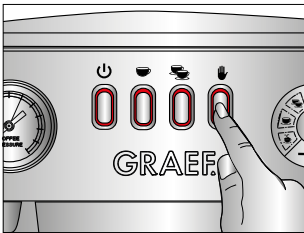
- Put a Graef cleaning tablet into the group handle.



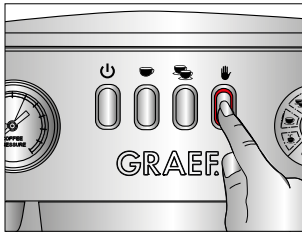
- Clamp in the group handle.



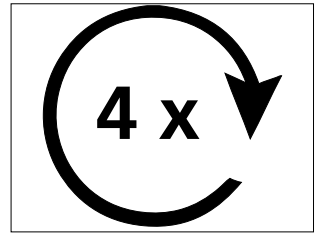
- Make sure that the drip tray is inserted.



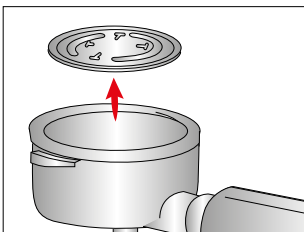
- Press the  button.



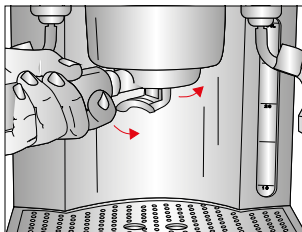
- After 10 seconds, press the button  again.



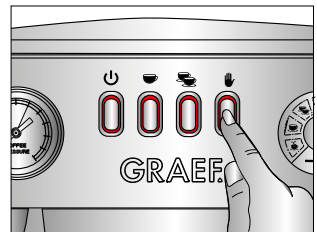
- Repeat this process 4 times.



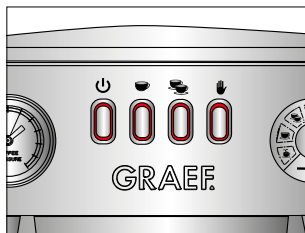
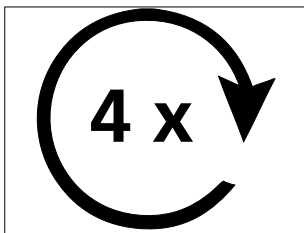
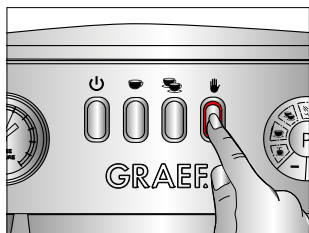
- Remove the blind filter.




- 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.

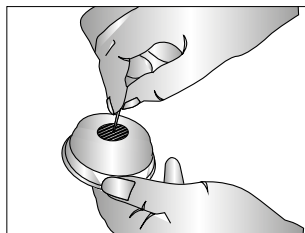
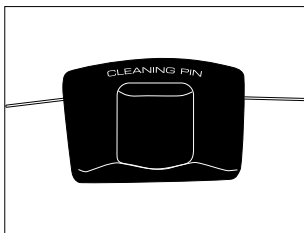
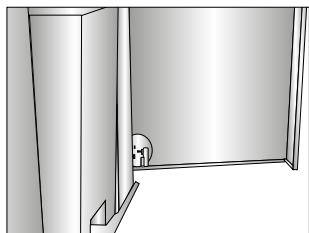
EXTERNAL CLEANING

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.

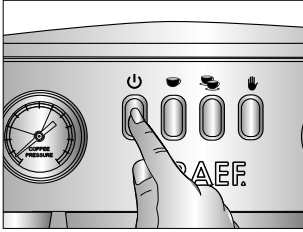
CLEANING TOOL



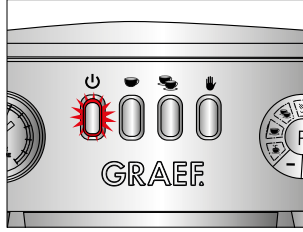
- Remove the cleaning tool. (Back, in the door)
- Using the thinner end of the cleaning tool, clean the holes of the filter inserts.

PROGRAMMING

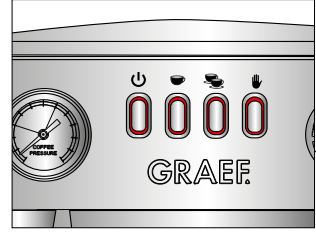
It is possible for you to carry out various programming.



- Switch the unit on.



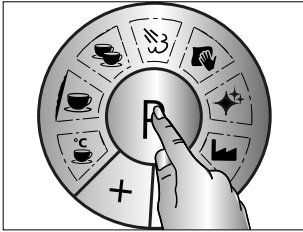
- The unit is heating up.



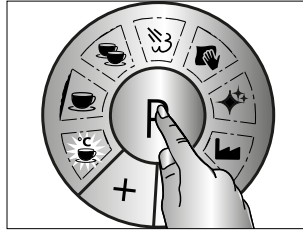
- The unit is ready for operation.



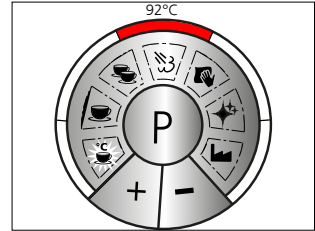
COFFEE TEMPERATURE



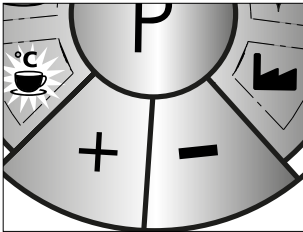
- Press the P button.



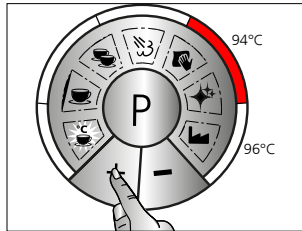
- Acknowledge directly with P button.



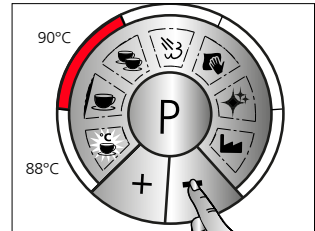
- Factory setting is set at approx. 92°C.



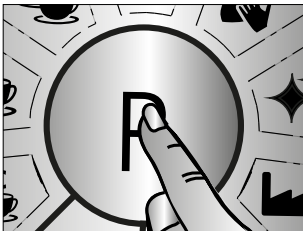
- To change the temperature, press "+" or "-".



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

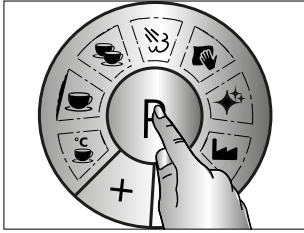


- "-" decreases the temperature in 2°C steps.

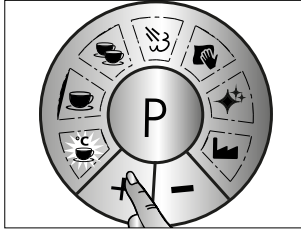


- Confirm the desired temperature with P.

QUANTITY 1 CUP



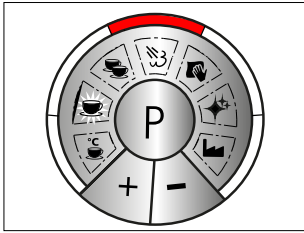
- Press the P button.



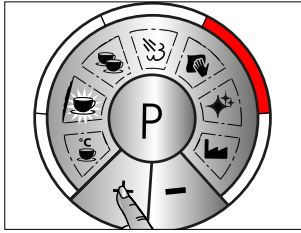
- Press the + button.



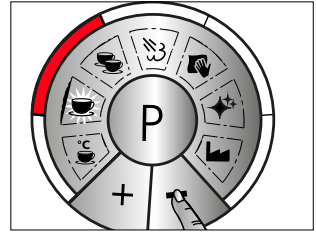
- Acknowledge with P button.



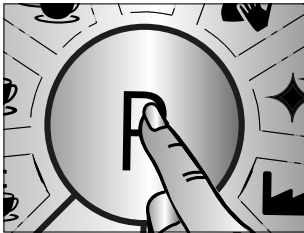
- Factory setting



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

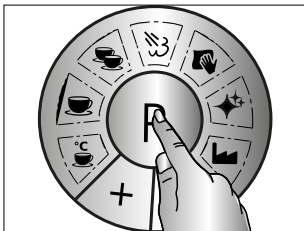


- "-" decreases the amount in 1 or 2 steps.

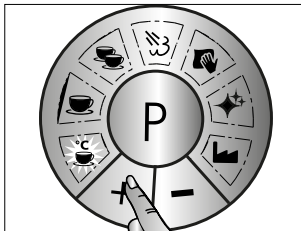


- Confirm the quantity with P button.

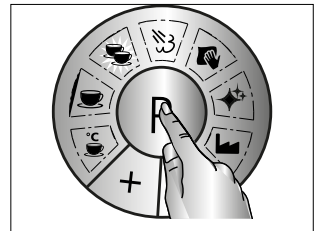
QUANTITY 2 CUP



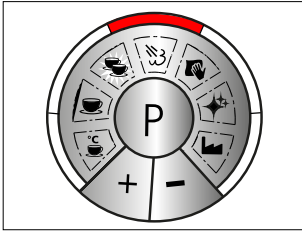
- Press the P button.



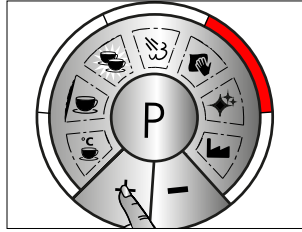
- Press the + button.



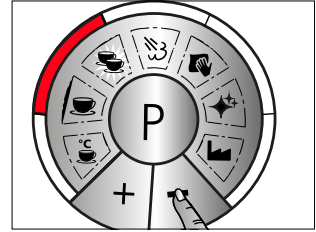
- Acknowledge with P button.



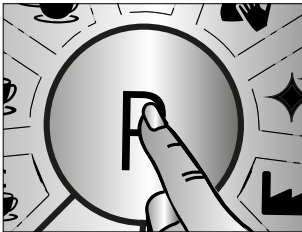
- Factory setting



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

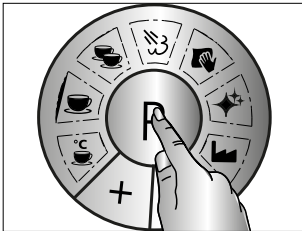


- "-" decreases the amount in 1 or 2 steps.

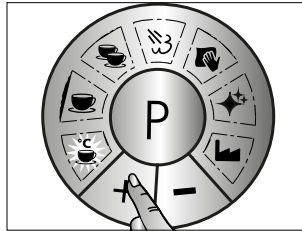


- Confirm the quantity with P button.

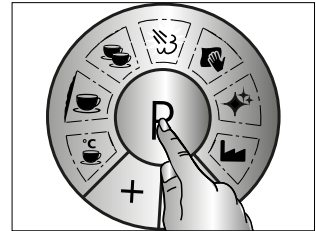
STEAM QUALITY (PUMP FREQUENCY)



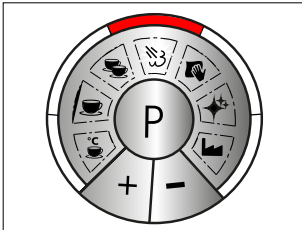
- Press the P button.



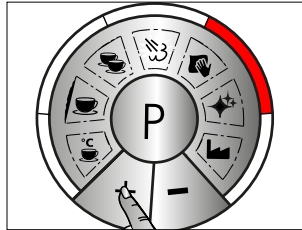
- Press the + button.



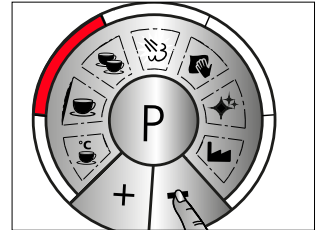
- Acknowledge with P button.



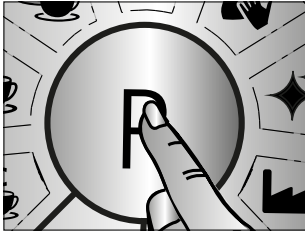
- Factory setting



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

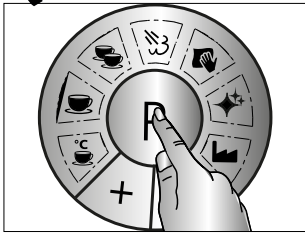


- "+" decreases the pump frequency - steam becomes more humid

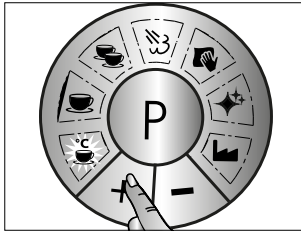


- Confirm the desired frequency with P button.

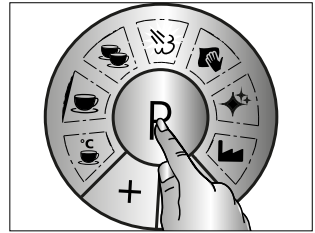
DESCALING REMINDER



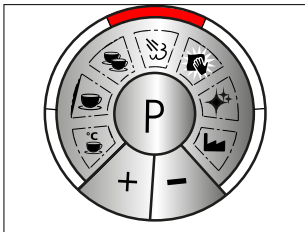
- Press the P button.



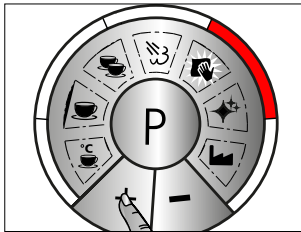
- Press the + button.



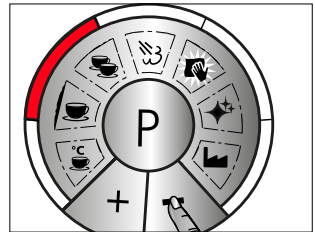
- Acknowledge with P button.



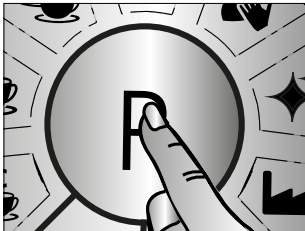
- Factory setting
25 liter



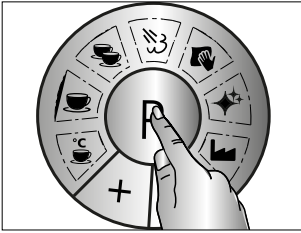
- "+" increases the flow
rate to 50 liters



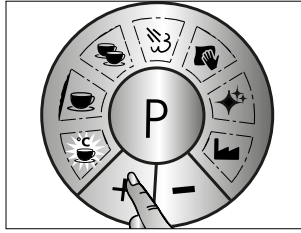
- "-" decreases the flow
rate to 12 liters



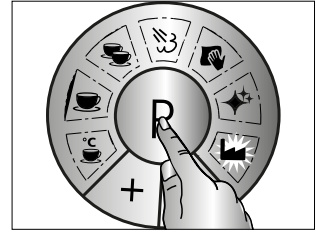
- Confirm the quantity
with P button.



- Press the P button.




- Press the + button.



- Acknowledge with P button.

TECHNICAL DATA

Art-Nr.: ES 902	GRAEF
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

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 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
www.graef.de

GRAEF.

FR Mode d'emploi



NL Gebruiksaanwijzing



CE

baronessa

TABLE DES MATIÈRES

Spécialités d'expresso.....	4
Description du produit	5
Avant-propos.....	6
Informations relatives à ce mode d'emploi	6
Avertissements.....	6
Indications générales sur la sécurité.....	7
Danger lié au courant électrique	8
Utilisation appropriée de la machine.....	8
Restriction de responsabilité.....	9
Déballage	9
Exigences sur le lieu de montage.....	9
Raccordement électrique.....	10
Avant la première utilisation.....	10
Rappel de détartrage	10
Manomètre.....	10
Panneau de commande	12
Panneau de commande de programmation.....	12
Mise en service	13
Purger l'air.....	13
Préparation	14
Préparation d'un expresso.....	15
 Double expresso.....	16
Préparation d'expresso manuelle.....	17
Mise en veille automatique	18
Émulsifier le lait.....	18
Distributeur d'eau chaude.....	20
 Détartrage	21
Explication de la fonction de détartrage	22

Détartrage de la lance de vapeur.....	22
Détartrage du percolateur.....	24
Détartrage de la lance d'eau chaude.....	26
Nettoyage du groupe d'infusion (rinçage à contre courant).....	28
Nettoyer l'extérieur.....	29
Outils de nettoyage.....	30
Programmation.....	30
 Température du café.....	30
 Quantité 1 tasse.....	31
 Quantité 2 tasses.....	32
 Qualité de la vapeur (fréquence de pompe).....	32
 Rappel de détartrage.....	33
 Réglage d'usine.....	34
Données techniques.....	34
Service clientèle.....	34
 Élimination de l'emballage.....	34
2 ans de garantie.....	35
Accessoires.....	35

SPÉCIALITÉS D'ESPRESSO

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



Ristretto

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



Lungo

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



Corretto

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



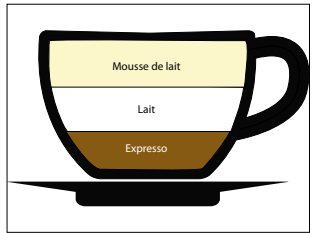
Doppio

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



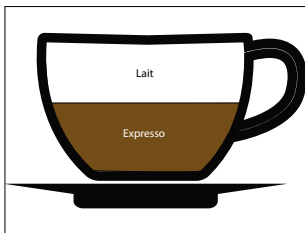
Macchiato

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



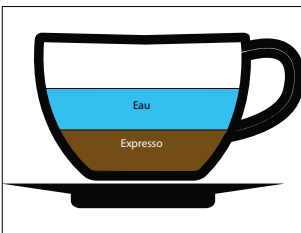
Cappuccino

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



Caffé Latte

- C'est un espresso avec du lait chaud.



Caffé Americano

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



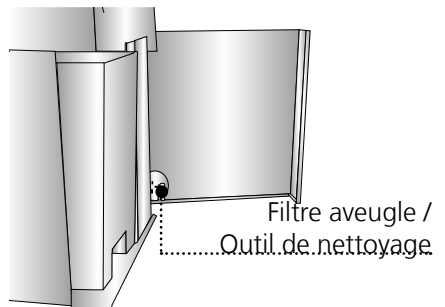
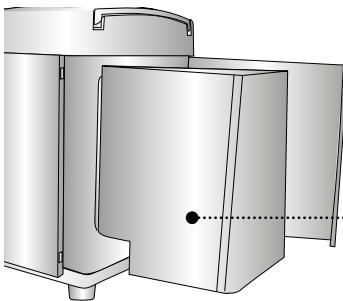
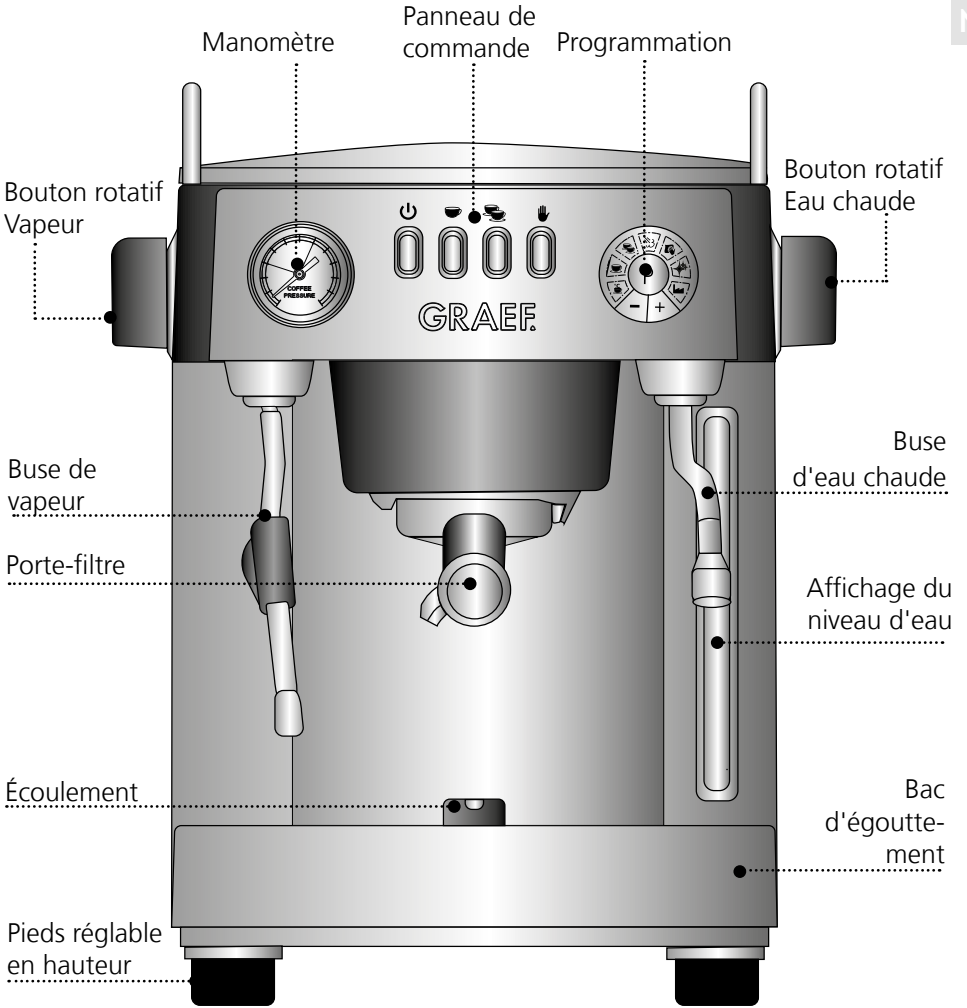
Latte Macchiato

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

FR

NL



AVANT-PROPOS

Chère cliente, cher client,

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

INFORMATIONS RELATIVES À CE MODE D'EMPLOI

Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de la machine à espresso porte-filtre (ci-après désigné par « appareil ») et vous donne des conseils importants relatifs à la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit constamment être disponible à proximité de l'appareil. Il doit être lu et être utilisé par chaque personne qui est chargé de

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

de l'appareil.

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

AVERTISSEMENTS

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

DANGER

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

ATTENTION

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

IMPORTANT !

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

INDICATIONS GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ

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

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

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

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Risque d'étouffement.

DANGER LIÉ AU COURANT ÉLECTRIQUE

⚠ DANGER

En cas de contact avec des câbles ou des composants sous tension, il y a danger de mort !

Observez les consignes de sécurité suivantes pour éviter une mise en danger par le courant électrique :

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

UTILISATION APPROPRIÉE DE LA MACHINE

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

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

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

IMPORTANT !

- Utilisation uniquement à usage domestique !

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

ATTENTION

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

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

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

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

RESTRICTION DE RESPONSABILITÉ

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

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

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages en raison :

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

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

DÉBALLAGE

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit :

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

EXIGENCES SUR LE LIEU DE MONTAGE

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

- L'appareil doit être disposé sur un support fixe, nivelé, horizontal, non dérapant et ayant une capacité de charge suffisante.
- Veillez à ce qu'il ne puisse pas tomber.
- Choisissez le lieu de pose de façon à ce que les enfants soient hors de portée des surfaces brûlantes de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des plaques chauffantes ou à proximité.
- N'utilisez jamais l'appareil en plein air et conservez-le dans un endroit sec.
- L'appareil n'est pas conçu pour être encastré dans un mur ou dans un meuble.
- Ne mettez pas l'appareil dans un environnement chaud, humide ou mouillé.

- La prise doit être facilement accessible, de façon à ce que le câble électrique puisse être facilement retiré en cas d'urgence.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE


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

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

RAPPEL DE DÉTARTRAGE

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

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

12 l = (eau dure, supérieure à 15°dH)

25 l = (eau moyenne 7,3°dH à 14°dH)

50 l = (eau douce, jusqu'à 7,3°dH)

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

À la page 33, vous pouvez savoir comment modifier la quantité en litre.

MANOMÈTRE

Sous-extraction :

En cas de sous-extraction, vous obtiendrez un café très peu dense, léger qui ne

libère pas tout son arôme. Trop peu de notes du café y ont été capturées. Le café est très clair et la mousse est très fine, inexistante ou la mousse est très claire avec de grandes bulles.

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

Extraction optimale

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

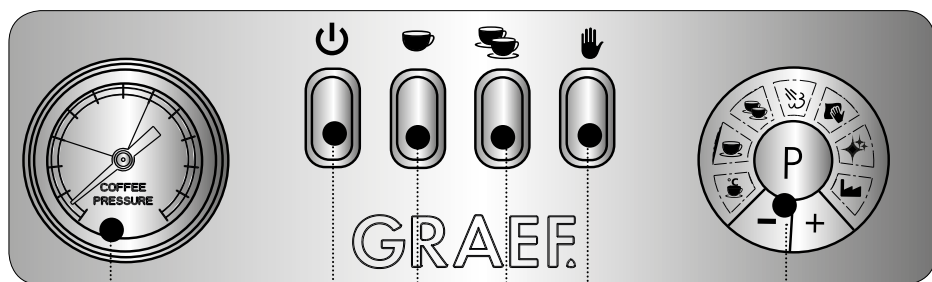
- Pression d'extraction entre 9 et 10 bars
- Pression de pressage env. 15 kg
- Mouture de café répartie régulièrement dans le porte-filtre
- Degré de moulure optimal, ni trop fin, ni trop grossier
- Température optimale de l'eau, ni trop froide, ni trop chaude
- Grains frais
- Mouture de café fraîchement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

Sur-extraction :

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

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

PANNEAU DE COMMANDE



Manomètre

Interrupteur
marche/arrêt

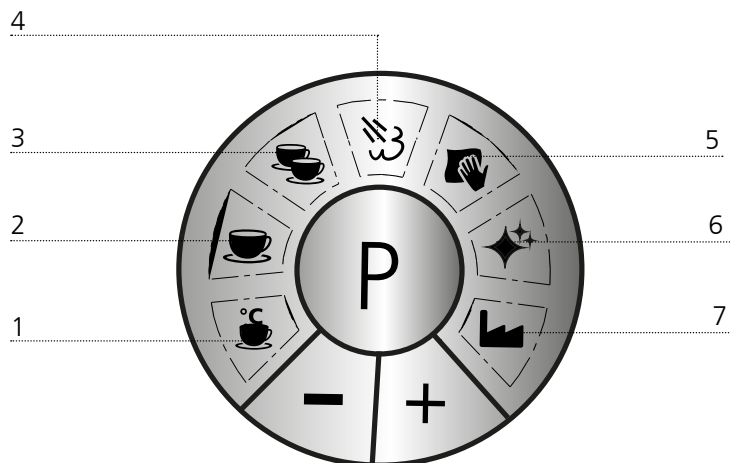
Bouton pour
1 espresso

Boutons pour 2
espresso ou un
double expres-
so

Préparation
manuelle

Programmes
divers

PANNEAU DE COMMANDE DE PROGRAMMATION



1. Température de l'espresso

2. Volume d'espresso pour 1 tasse

3. Volume d'espresso pour 2 tasses

4. Humidité de la vapeur

5. Réglage du degré de dureté

6. Détartrage

7. Réglage d'usine

Une explication des différents programmes est disponible à la page 30.

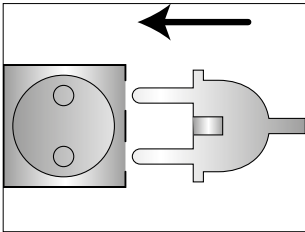
ATTENTION

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

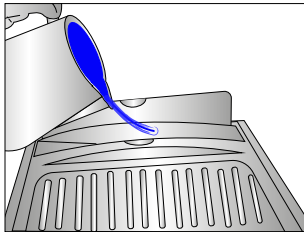
- Pendant l'utilisation, les surfaces deviennent chaudes !
- Avant la préparation d'un espresso, assurez-vous que le porte filtre est fixement en place.
- Après l'allumage, l'appareil commence à émettre de la vapeur. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil.

PURGER L'AIR

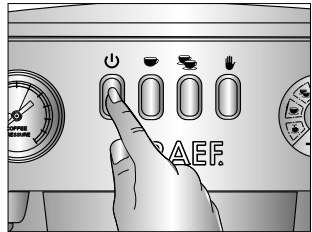
Remarque : Avant la première mise en service ou après une absence d'utilisation prolongée, l'appareil doit être purgé.



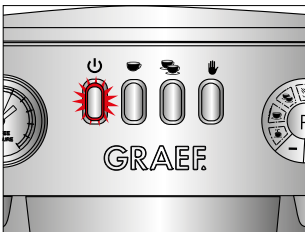
- Insérez la fiche dans la prise électrique.



- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche.



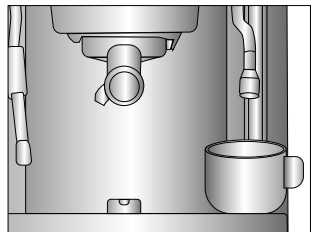
- Allumez l'appareil (⏻).



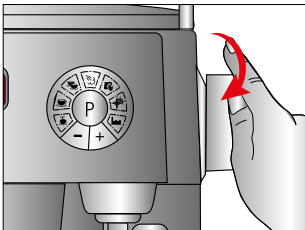
- L'appareil chauffe.



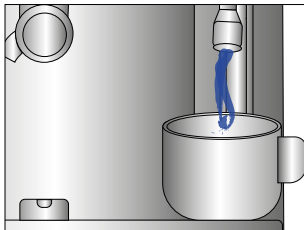
- Appareil prêt à l'emploi.



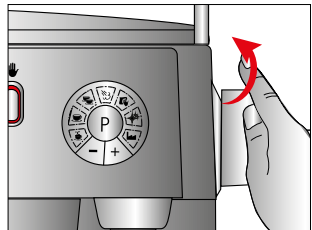
- Mettez une tasse ou un verre sous la **buse d'eau chaude**.



- Tournez le bouton rotatif.



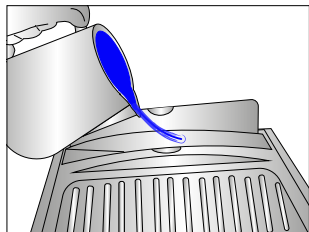
- Laisser l'air sortir, jusqu'à ce qu'un jet d'eau constant s'écoule.



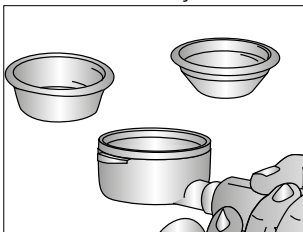
- Tournez à nouveau le bouton rotatif.

PRÉPARATION

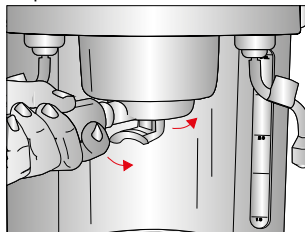
Remarque: Après le redémarrage, faites couler un café à vide (sans mouture) comme décrit ci-dessous, afin de mettre le système en température.



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



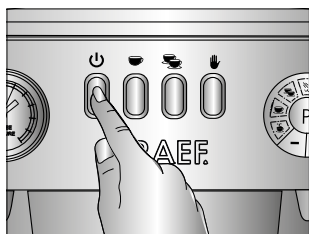
- Réglez le porte-filtre souhaité.




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

ATTENTION

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



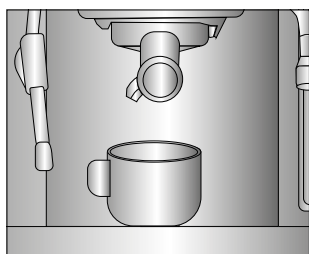
- Allumez l'appareil .



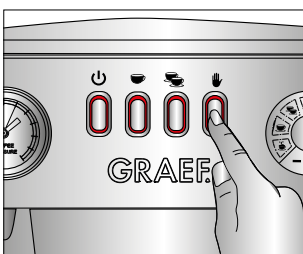
- L'appareil chauffe.




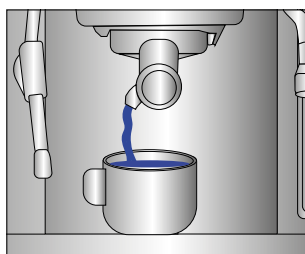
- L'appareil est prêt à l'emploi.



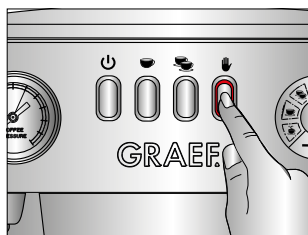
- Placez la tasse sous la sortie d'écoulement.



- Appuyez sur le bouton .



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



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

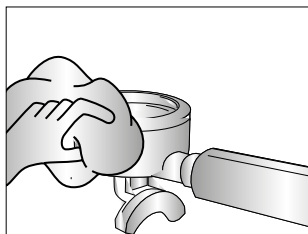
PRÉPARATION D'UN EXPRESSO

IMPORTANT !

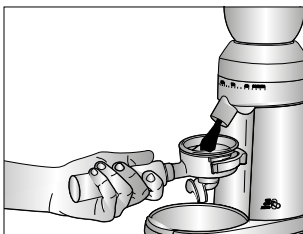
- Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment d'eau dans le réservoir.
- Veillez à ce que le réservoir d'eau soit toujours utilisé correctement.

SIMPLE EXPRESSO

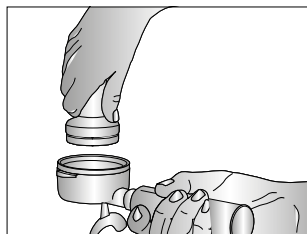
Remarque : Pour faire chauffer le porte-filtre, le système et les tasses, voir « préparation ». Ensuite, commencez à préparer un expresso. Mettez le porte-filtre pour 1 tasse.



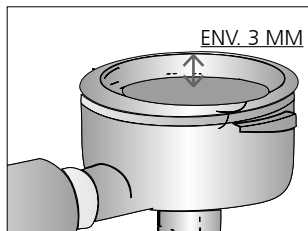
- Séchez le porte-filtre après la préparation.



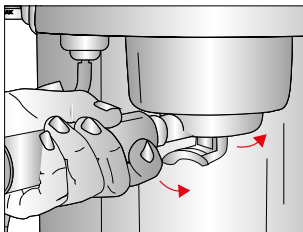
- Moulez le café dans le porte-filtre (jusqu'à ce que le filtre soit plein).



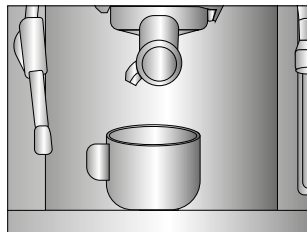
- Pressez fermement la mouture de café avec le tasseur fourni.



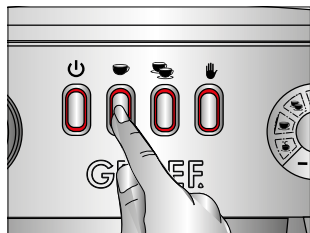
- L'écart entre l'arête supérieur et la mouture de café doit être d'env. 3 mm.




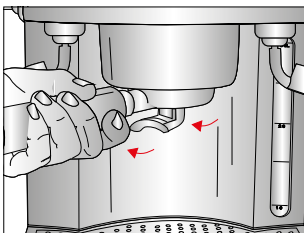
- Essuyez le surplus de mouture de café du bord et vissez le porte-filtre.



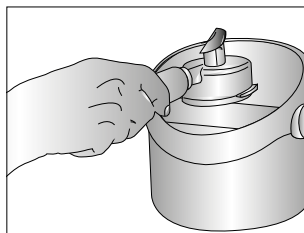
- Placez la tasse sous la sortie d'écoulement.



- Appuyez sur le bouton .



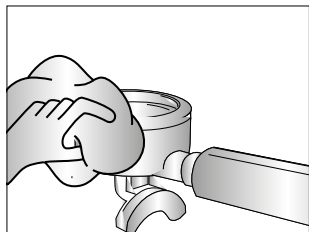
- Une fois le processus terminé, retirez le porte-filtre.



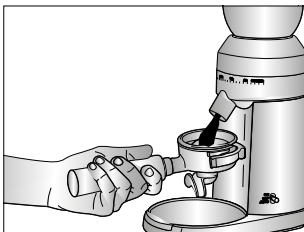
- Jetez le marc de café dans un récipient à marc (non inclus dans la livraison).

DOUBLE EXPRESSO

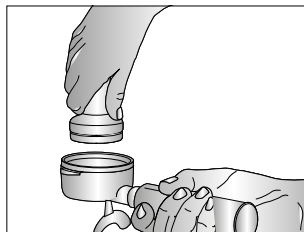
Remarque : Pour faire chauffer le porte-filtre, le système et les tasses, voir « préparation ». Ensuite, commencez à préparer un expresso. Mettez le porte-filtre pour 2 tasses.



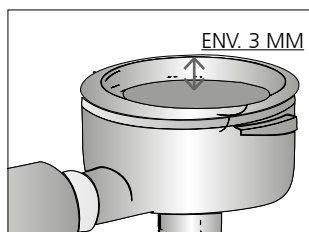
- Séchez le porte-filtre après la préparation.



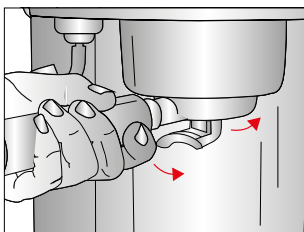
- Moulez le café dans le porte-filtre (jusqu'à ce que le filtre soit plein).



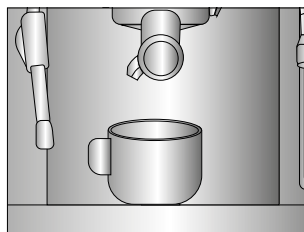
- Pressez fermement la mouture de café avec le tasseur fourni.



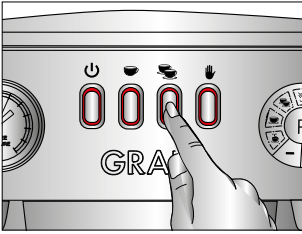
- L'écart entre l'arête supérieure et la mouture de café doit être d'env. 3 mm.




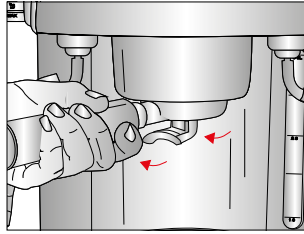
- Essuyez le surplus de mouture de café du bord et vissez le porte-filtre.



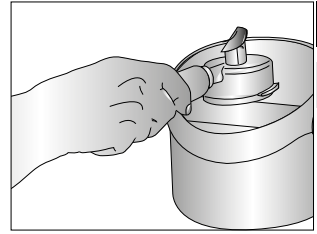
- Placez la tasse sous la sortie d'écoulement.



- Appuyez sur la touche 



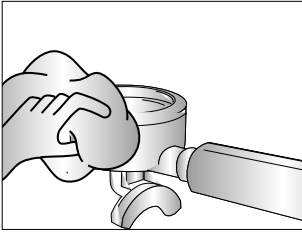
- Une fois le processus terminé, retirez le porte-filtre.



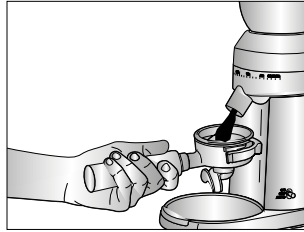
- Jetez le marc de café dans un récipient à marc (non inclus dans la livraison).

PRÉPARATION D'EXPRESSO MANUELLE

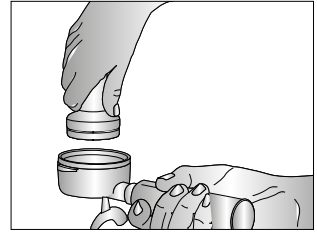
Remarque: Pour faire chauffer le porte-filtre, le système et les tasses, voir « préparation ». Ensuite, commencez à préparer un expresso.



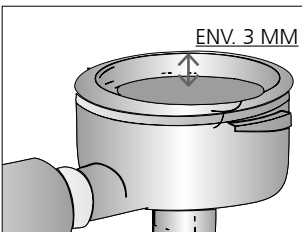
- Séchez le porte-filtre après la préparation.



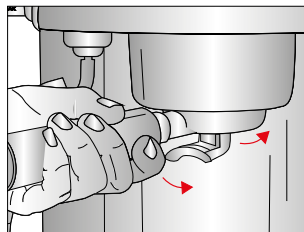
- Moulez le café dans le porte-filtre (jusqu'à ce que le filtre soit plein).



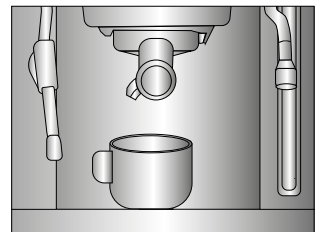
- Pressez fermement la mouture de café avec le tasseur fourni.



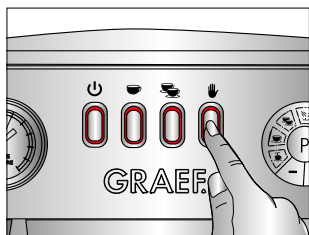
- L'écart entre l'arête supérieure et la mouture de café doit être d'env. 3 mm.




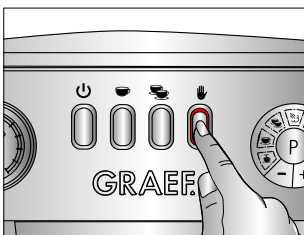
- Essuyez le surplus de mouture de café du bord et vissez le porte-filtre.




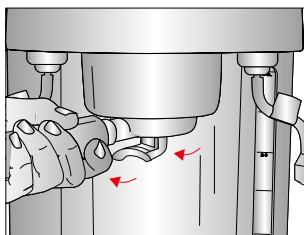
- Placez la tasse sous la sortie d'écoulement.



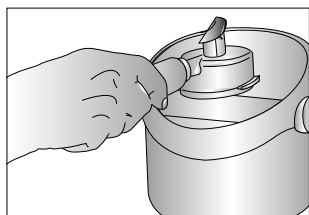
- Appuyez sur le bouton .



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



- Retirez le porte-filtre.



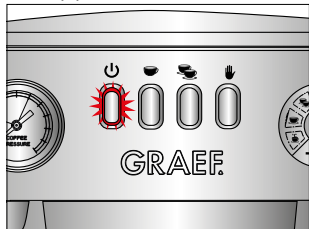
- Jetez le marc de café dans un récipient à marc (non inclus dans la livraison).

MISE EN VEILLE AUTOMATIQUE

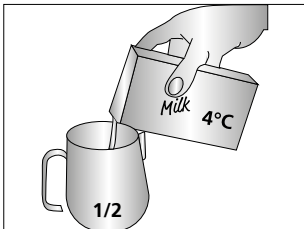
Afin d'économiser de l'énergie, l'appareil se met en veille lorsqu'il est inutilisé pendant env. 30 min. (Décret de la commission UE).

ÉMULSIFIER LE LAIT

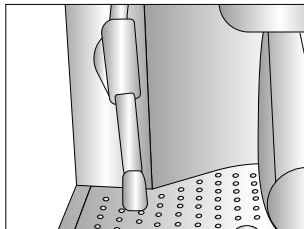
Si l'appareil est éteint, allumez-le .



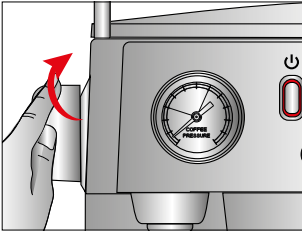
- L'appareil chauffe.



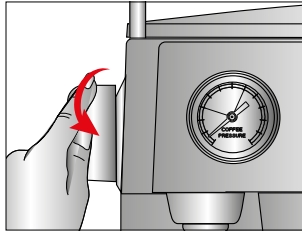
- Versez du lait froid dans le pot.



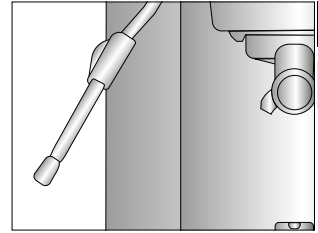
- Dirigez la buse de vapeur sur la grille d'égouttement.



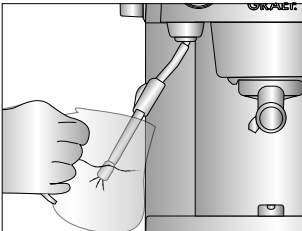
- Tournez le bouton rotatif et laissez l'eau condensée s'échapper.



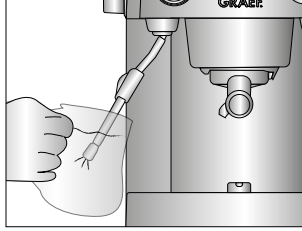
- Après que l'eau condensée s'est évaporée, tournez à nouveau le bouton rotatif en place.



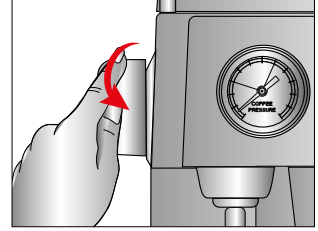
- Tournez la buse de vapeur vers l'extérieur.



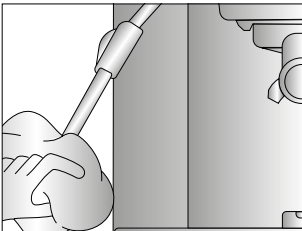
- Tournez le bouton rotatif en position ouverte et maintenant le pot de lait légèrement incliné.



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



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



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

DANGER

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

Rappelez-vous :

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

Conseils pour faire mousser le lait

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

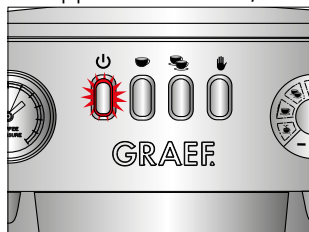
- Tout d'abord, la « phase d'étirement » : afin d'incorporer l'air, mettez la lance de vapeur juste en-dessous de la surface du lait.
- Vous avez atteint la bonne position lorsque vous entendez un bruit de succion.
- Celui-ci peut être interrompu succinctement, car la surface du lait est en mouvement.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

Pour vous exercer, vous pouvez utiliser la méthode suivante :

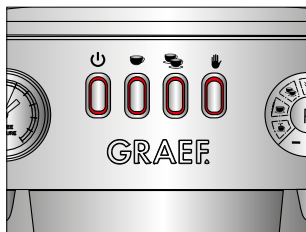
- Mettez de l'eau froide dans le pot à lait.
- Ajoutez-y une goutte de liquide vaisselle.
- Faites mousser ce mélange comme décrit précédemment.
- Si vous faites mousser correctement, le mélange ressemblera à de la vraie mousse de lait.
- **Ne buvez pas ce mélange !**

DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE

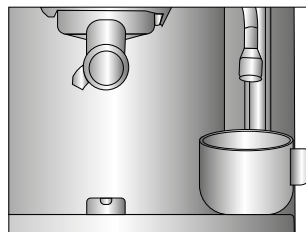
Si l'appareil est éteint, allumez-le .



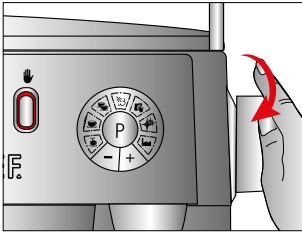
- L'appareil chauffe.



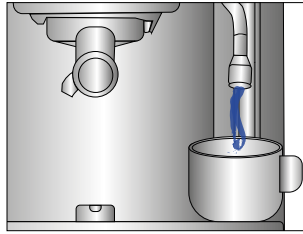
- L'appareil est prêt à l'emploi.



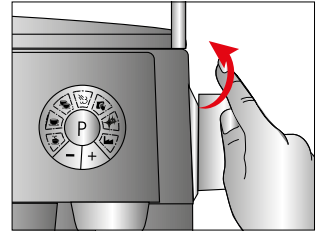
- Placez une tasse sous la buse d'eau chaude.



- Tournez le bouton rotatif sur.




- De l'eau coule dans la tasse.



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

✦ DÉTARTRAGE

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

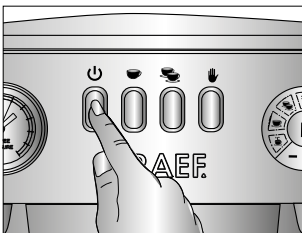
IMPORTANT !

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

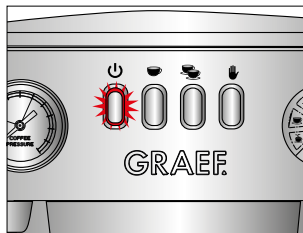
- Retirez la cartouche de filtre à eau du réservoir.

IMPORTANT !

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



- Allumez l'appareil.

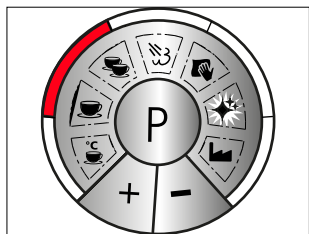


- L'appareil chauffe.

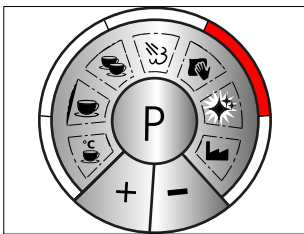


- L'appareil est prêt à l'emploi.

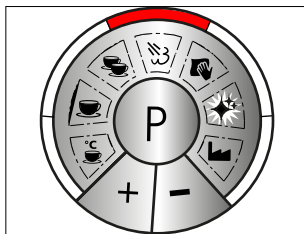
EXPLICATION DE LA FONCTION DE DÉTARTRAGE



- Détartrage Buse de vapeur

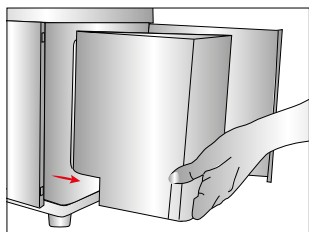


- Détartrage Buse d'eau chaude



- Détartrage Percolateur

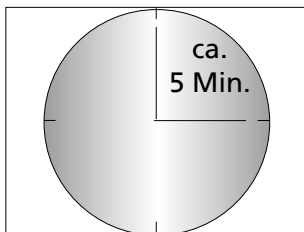
DÉTARTRAGE DE LA LANCE DE VAPEUR



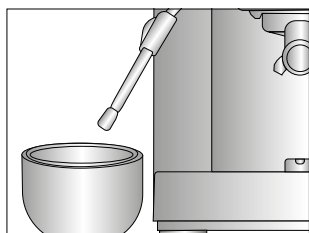
- Retirez le réservoir et remplissez-le de 1,7 litre d'eau fraîche.



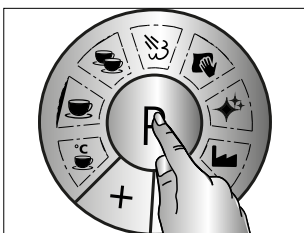
- Insérez deux pastilles de détartrage dans le réservoir.



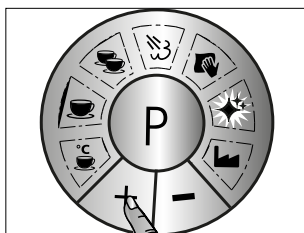
- Il lui faut env. 5 minutes pour se dissoudre dans l'eau.



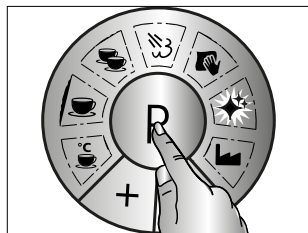
- Mettez un grand récipient sous la buse de vapeur.



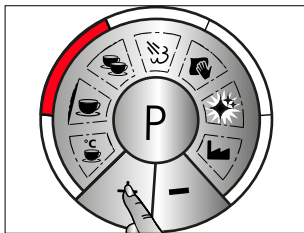
- Appuyez sur le bouton P.



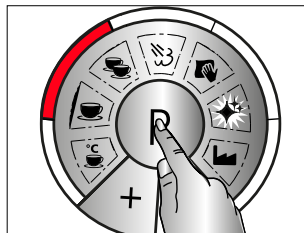
- Appuyez sur le bouton + jusqu'à ✨.



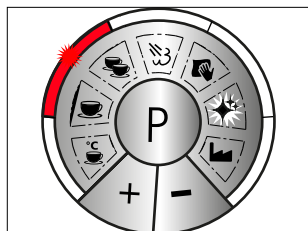
- Confirmez avec P.



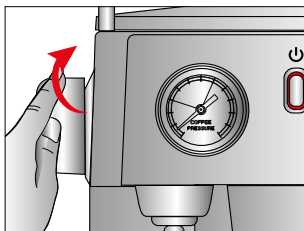
- Appuyez sur le - bouton



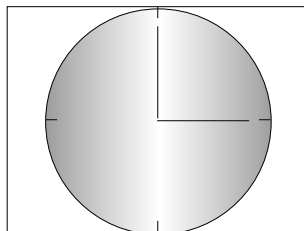
- Le bord droit s'allume, confirmez avec P.



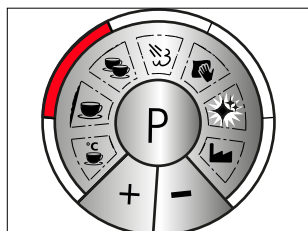
- 2 signaux sonores confirment le processus de détartrage.



- Tournez le bouton rotatif sur.



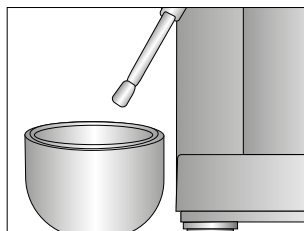
- Le processus de détartrage peut durer quelques minutes.



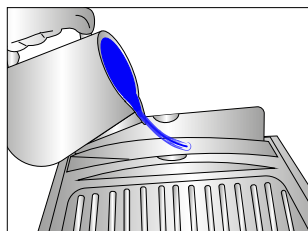
- Le bord reste allumé en rouge jusqu'à ce que le processus soit terminé.



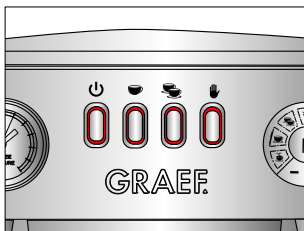
- Remettez le bouton rotatif en position fermée. L'appareil chauffe.



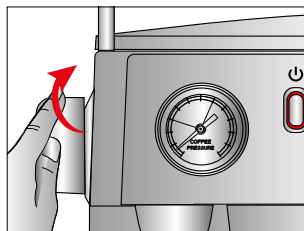
- Jetez le mélange de détartrage du récipient et remettez-le sous la buse de vapeur.



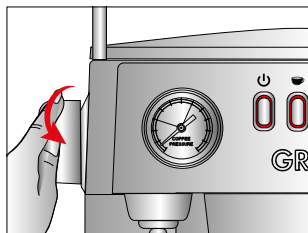
- Remplissez d'eau fraîche. (s'il y a encore de l'eau dans le réservoir, videz-la d'abord).



- Appareil prêt à l'emploi.



- Tournez le bouton rotatif sur.



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

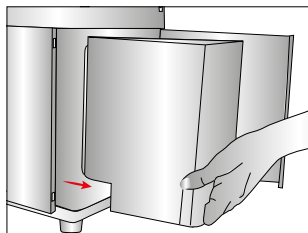
IMPORTANT !

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

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

DÉTARTRAGE DU PERCOLATEUR

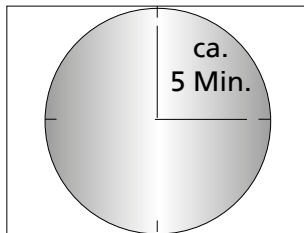
- Retirez le porte-filtre, le réservoir d'eau et le collecteur.
- Mettez la machine sur la face arrière.
- Saisissez une clé Allen de 2,5 mm et dévissez la vis qui se trouve en-dessous du percolateur.
- Retirez les 2 cribles et l'anneau d'étanchéité.
- Nettoyer les cribles et l'anneau d'étanchéité à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



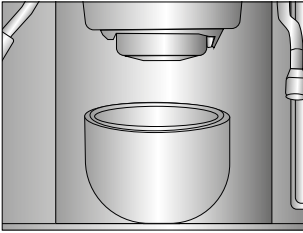
- Retirez le réservoir et remplissez 700 ml d'eau fraîche dans le réservoir.



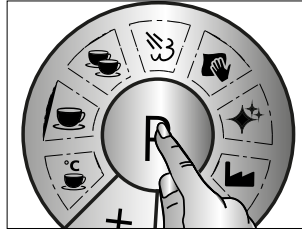
- Insérez une pastille de détartrage Graef dans le réservoir.



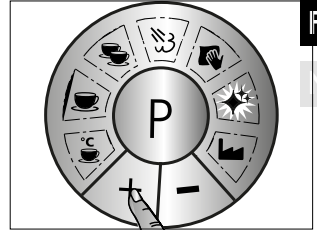
- Il lui faut env. 5 minutes pour se dissoudre dans l'eau.



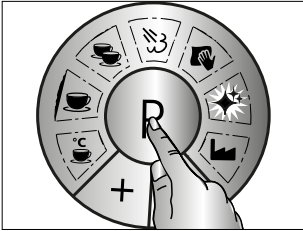
- Mettez un grand récipient (p. ex. un verre doseur) sous le percolateur.



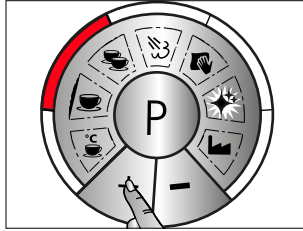
- Appuyez sur le bouton P.



- Appuyez sur le bouton + jusqu'à ✨.



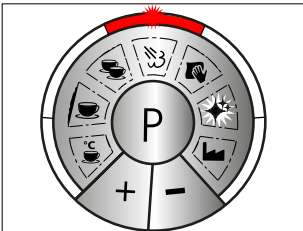
- Confirmez avec P.



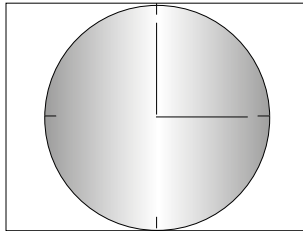
- Appuyez sur le bouton +.



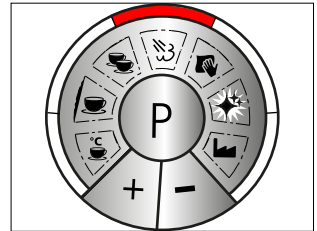
- Le bord supérieur s'allume, confirmez avec P.



- 2 signaux sonores confirment le processus de détartrage.



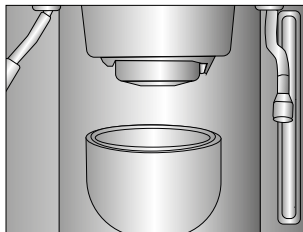
- Le processus de détartrage peut durer quelques minutes.



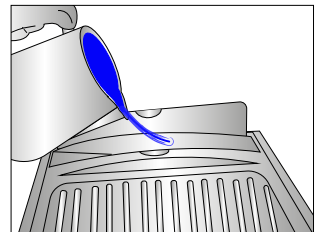
- Le bord reste allumé en rouge jusqu'à ce que le processus soit terminé.



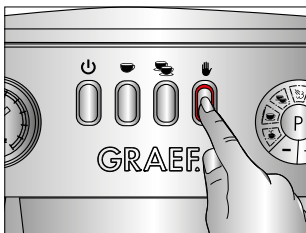
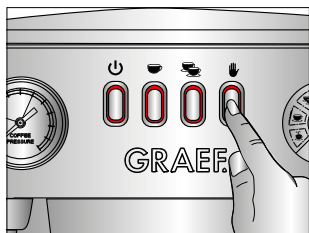
- Le détartrage est terminé, l'appareil chauffe.





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



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



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

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

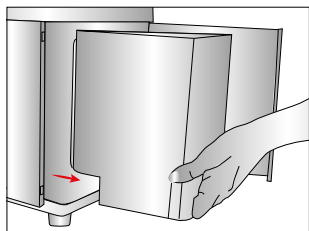
• Laissez la machine refroidir.

• Remettez maintenant le joint d'étanchéité et le filtre dans l'ordre inverse et vissez le filtre.

IMPORTANT !

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

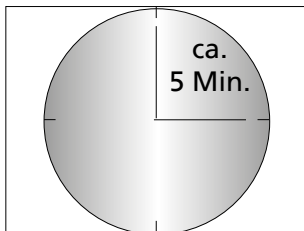
DÉTARTRAGE DE LA LANCE D'EAU CHAUDE



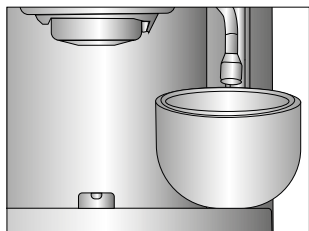
• Retirez le réservoir et remplissez-le de 1,7 litre d'eau fraîche.



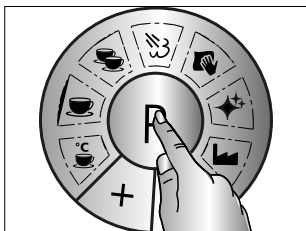
• Insérez deux pastilles de détartrage dans le réservoir.



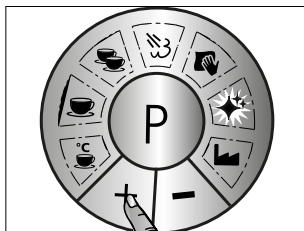
• Il lui faut env. 5 minutes pour se dissoudre dans l'eau.



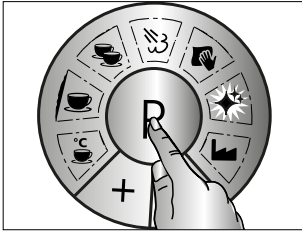
• Mettez un grand récipient sous la buse d'eau chaude.



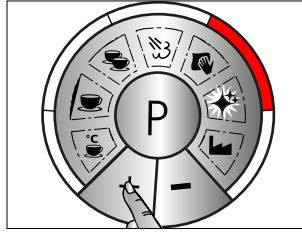
• Appuyez sur le bouton P.



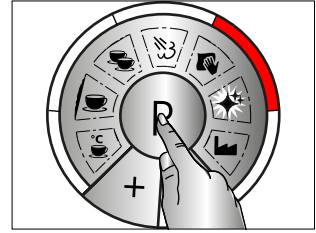
• Appuyez sur le bouton + jusqu'à .



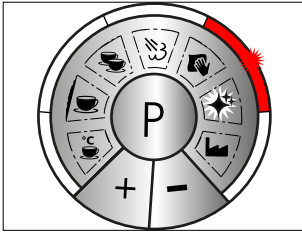
- Confirmez avec P.



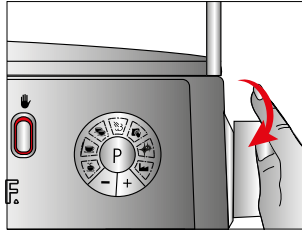
- Appuyez sur le bouton + 2 fois.



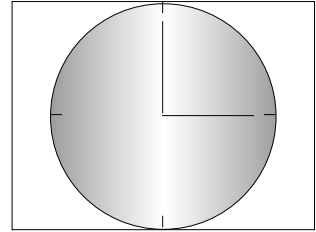
- Le bord droit s'allume, confirmez avec P.



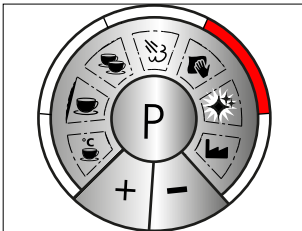
- 2 signaux sonores confirment le processus de détartrage.



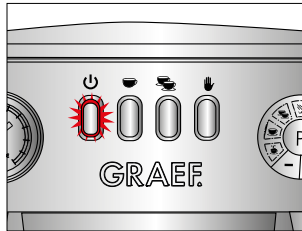
- Tournez le bouton rotatif sur.



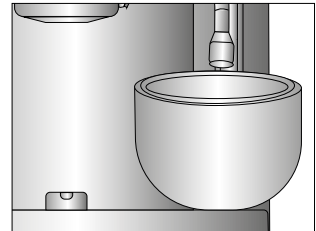
- Le processus de détartrage peut durer quelques minutes.



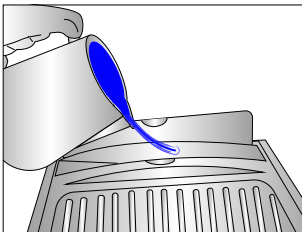
- Le bord reste allumé en rouge jusqu'à ce que le processus soit terminé.



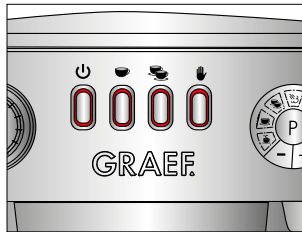
- Remettez le bouton rotatif en position fermée. L'appareil chauffe.



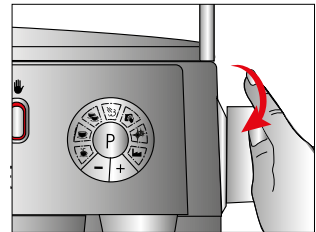
- Jetez le mélange de détartrage du récipient et remettez-le sous la buse d'eau chaude.



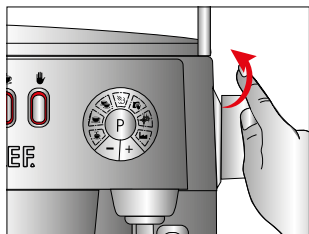
- Remplissez d'eau fraîche. (s'il y a encore de l'eau dans le réservoir, videz-la d'abord).



- Appareil prêt à l'emploi.



- Tournez le bouton rotatif sur.



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

IMPORTANT !

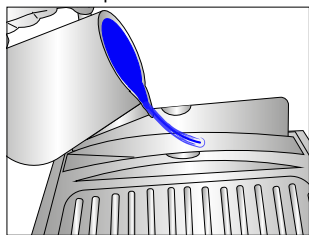
- Pour arrêter le détartrage momentanément, par exemple, pour faire l'appoint en eau, appuyez sur la touche P. Pour poursuivre, appuyez à nouveau sur la touche P.
- Pour interrompre le détartrage, appuyez pendant env. 3 s sur la touche P.

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

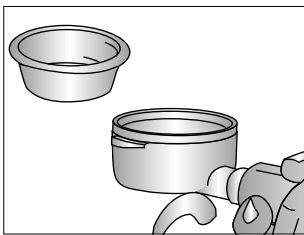
NETTOYAGE DU GROUPE D'INFUSION (RINÇAGE À CONTRE COURANT)

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

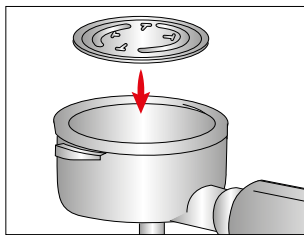
Pour le nettoyage, utilisez exclusivement des pastilles de nettoyage Graef qui sont spécialement adaptées à nos appareils. Vous pouvez en acheter sur notre boutique en ligne à l'adresse haushalt.graef.de/shop à l'article n°145614 ou chez votre fournisseur spécialisé.



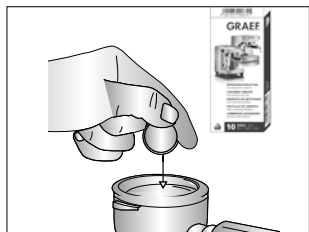
- Remplissez de 2,5 litres d'eau fraîche.



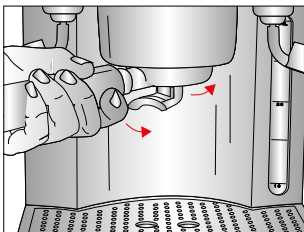
- Mettez le porte-filtre pour 2 tasses.



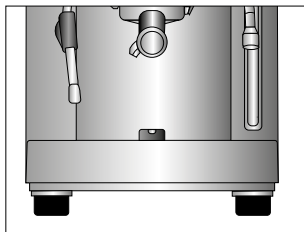
- Placez le filtre aveugle.



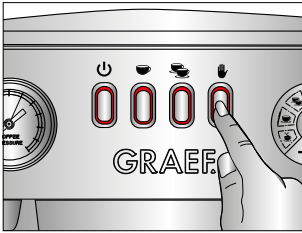
- Insérez une pastille de nettoyage Graef dans le porte-filtre.




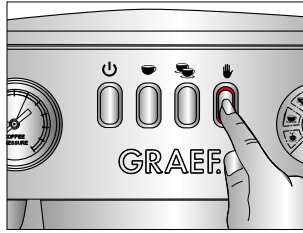
- Vissez le porte-filtre.




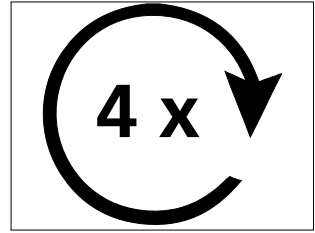
- Veillez à ce que l'égouttoir soit en place.



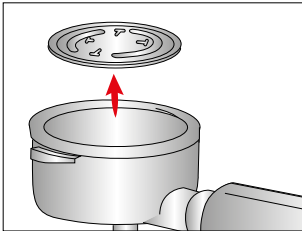
- Appuyez sur le bouton .



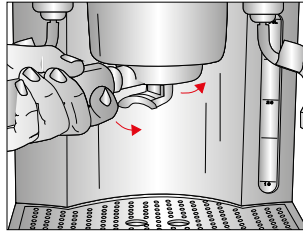
- Au bout de 10 secondes, appuyez à nouveau sur le bouton .



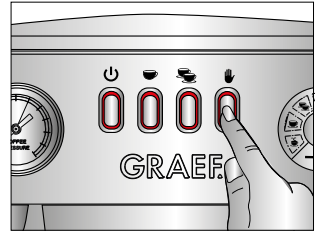
- Répétez cette étape 4 fois.




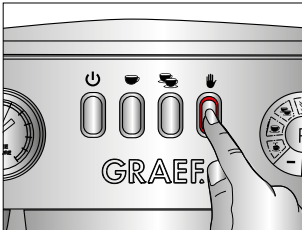
- Retirez le filtre aveugle.




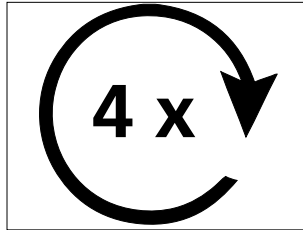
- Vissez le porte-filtre.



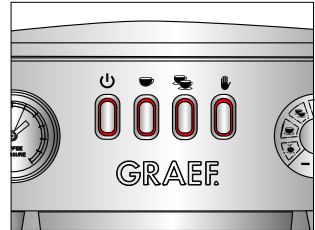
- Appuyez sur le bouton .



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



- Répétez cette étape 4 fois.



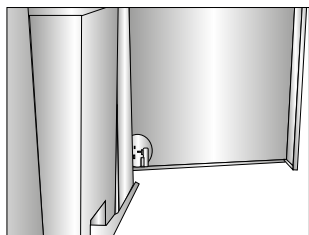
- Vous pouvez maintenant continuer à préparer des espressos comme d'habitude.

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

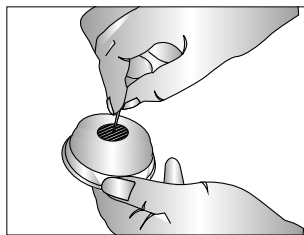
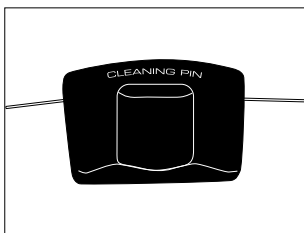
NETTOYER L'EXTÉRIEUR

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

OUTILS DE NETTOYAGE



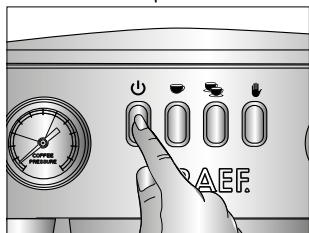
- Retirez l'outil de nettoyage. (derrière la porte)



- Nettoyer les trous des porte-filtres avec l'extrémité fine.

PROGRAMMATION

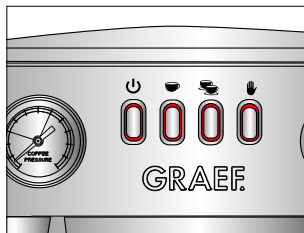
Vous avez la possibilité d'effectuer plusieurs programmations.



- Allumez l'appareil.

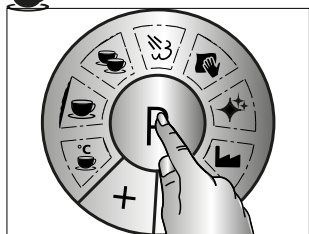


- L'appareil chauffe.

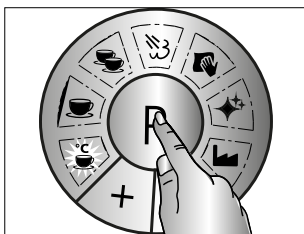


- L'appareil est prêt à l'emploi.

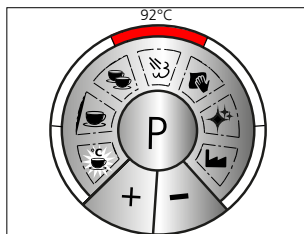
TEMPÉRATURE DU CAFÉ



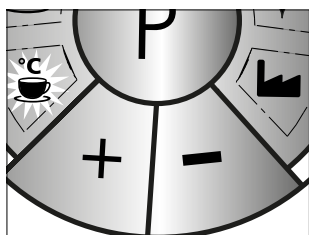
- Appuyez sur P.



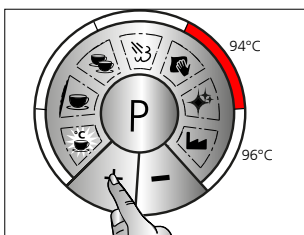
- Confirmez directement avec P.



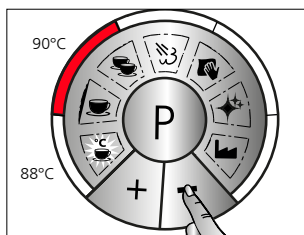
- Les réglages d'usine.



- Appuyez sur + et - pour régler la température.



- „+” augmenter la température.

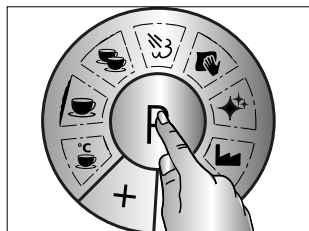


- „-” abaisser la température.

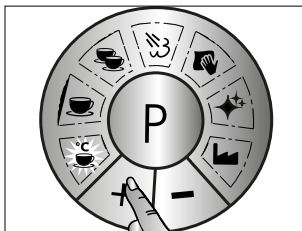


- Confirmez la température souhaitée avec P.

QUANTITÉ 1 TASSE



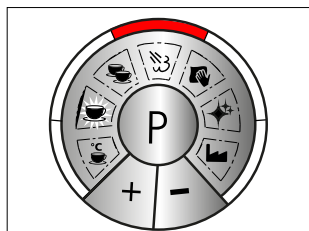
- Appuyez sur P.



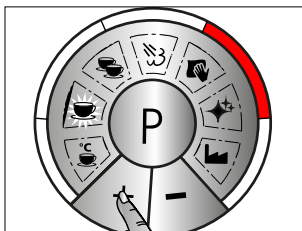
- Appuyez sur le bouton +.



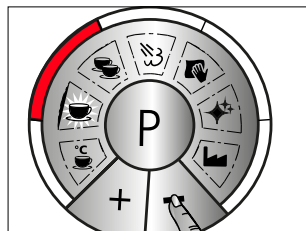
- Confirmez avec P.



- Les réglages en usine.



- „+“ augmenter la quantité.

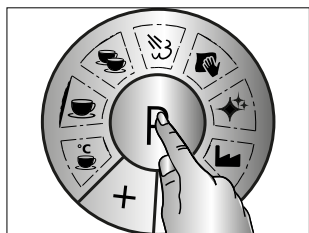


- „-“ diminuer la quantité.

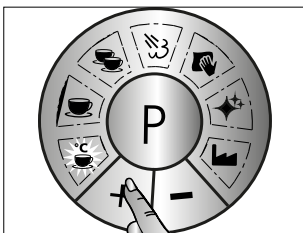


- Confirmez la quantité souhaitée avec P.

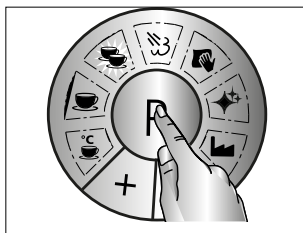
QUANTITÉ 2 TASSES



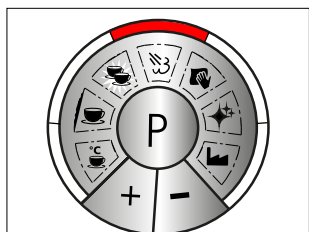
- Appuyez sur P.



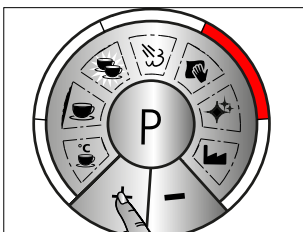
- Appuyez sur le bouton +.



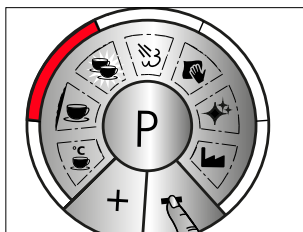
- Confirmez avec P.



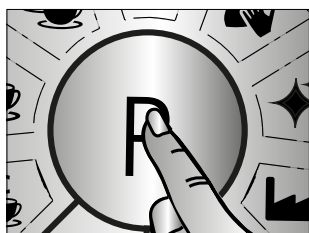
- Les réglages en usine



- „+“ augmenter la quantité

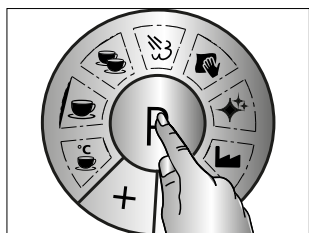


- „-“ diminuer la quantité

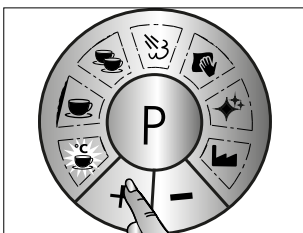


- Confirmez la quantité souhaitée avec P.

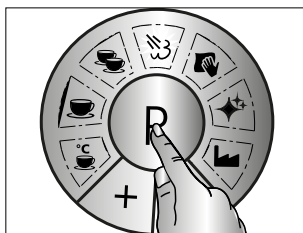
QUALITÉ DE LA VAPEUR (FRÉQUENCE DE POMPE)



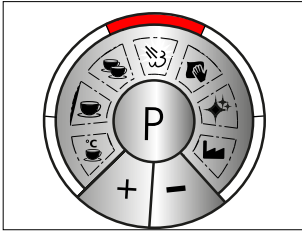
- Appuyez sur P.



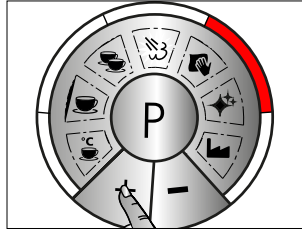
- Appuyez sur le bouton +.



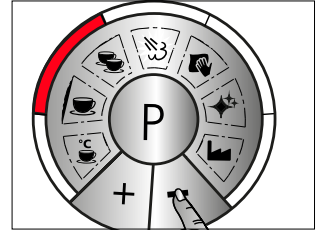
- Confirmez avec P.



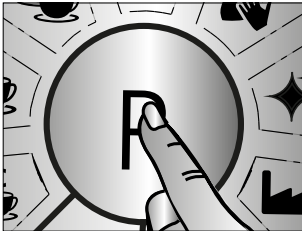
- Réglage d'usine



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

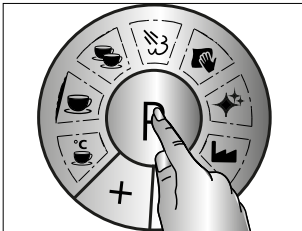


- „-“ diminuer la fréquence de la pompe - vapeur plus sèche.

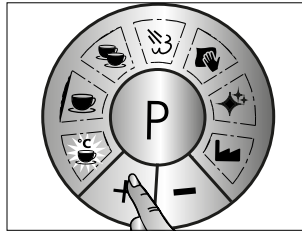


- Confirmez la fréquence souhaitée avec P.

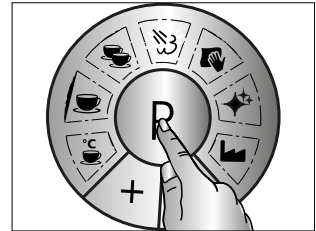
RAPPEL DE DÉTARTRAGE



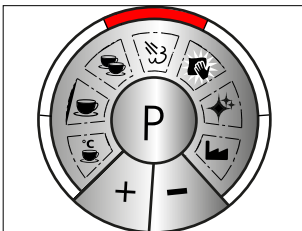
- Appuyez sur P.



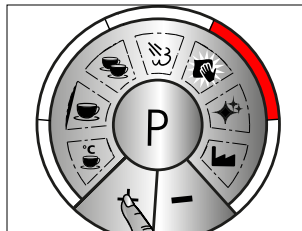
- Appuyez sur le bouton +.



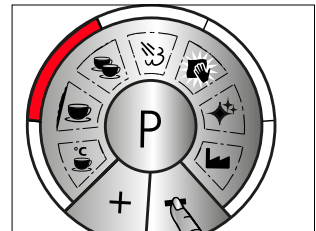
- Confirmez avec P.



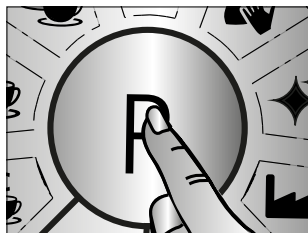
- Réglage d'usine
25 litres



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

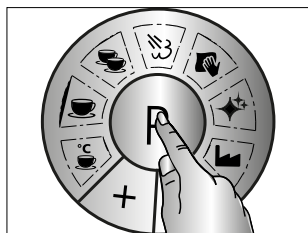


- „-“ abaisser la quantité de débit à 12 litres

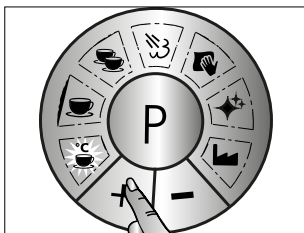


- Confirmez la quantité souhaitée avec P.

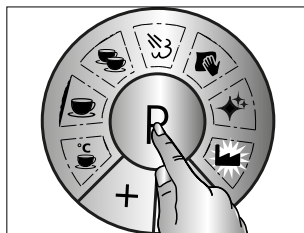
REGLAGE D'USINE



- Appuyez sur P.



- Appuyez sur le bouton +.



- Confirmez avec P.

DONNÉES TECHNIQUES

GRAEF.

Art-Nr.: ES 902

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

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



SERVICE CLIENTÈLE

Si votre appareil Graef présente un dommage, veuillez-vous adresser à votre marchand spécialisé ou au service clientèle de Graef +49 (0) 2932 - 9703688, ou envoyez-nous un courriel à l'adresse service@graef.de

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

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

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

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



ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

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

2 ANS DE GARANTIE

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

ACCESSOIRES

Des accessoires supplémentaires sont disponibles sur notre boutique en ligne haushalt.graef.de/shop ou chez votre fournisseur spécialisé. Par ailleurs, plusieurs sortes de café sont également disponibles dans notre boutique en-ligne.

INHOUDSOPGAVE

Espresso specialiteiten	38
Productbeschrijving	39
Voorwoord	40
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	40
Waarschuwingen	40
Algemene veiligheidsaanwijzingen	41
Gevaar door elektrische stroom	42
Gebruik volgens de voorschriften	42
Beperking van de aansprakelijkheid	43
Uitpakken	43
Eisen waaraan de opstelplaats moet voldoen	43
Elektrische aansluiting	44
Vóór de eerste ingebruikname	44
Herinnering ontkalken	44
Manometer	44
Bedienveld	46
Bedienveld programmering	46
Ingebruikname	47
Ontluchten	47
Vorbereiding	48
Espresso bereiding	49
 Eenvoudige espresso	49
 Dubbele espresso	50
Manuele espresso bereiding	51
Automatisch uitschakelen	52
Melk opschuimen	52
Heetwaterdispenser	54
 Ontkalking	55

Verklaring ontkalkfunctie	56
Ontkalking stoompijpje	56
Ontkalking zetkop	58
Ontkalking heetwaterpijpje	60
Reiniging van de zetgroep (terugspoeling)	62
Uitwendige reiniging	63
Schoonmaakgereedschap	64
Programmering	64
 Koffietemperatuur	64
 Aantal 1 kopje	65
 Aantal 2 kopjes	66
 Damp kwaliteit (pompfrequentie)	66
 Herinnering ontkalken	67
 Fabrieksinstelling	68
Technische gegevens	68
Klantendienst	68
 Verwijdering van de verpakking	68
 Verwijdering van het apparaat	69
2 jaar garantie	69
Accessoires	69

ESPRESSO SPECIALITEITEN

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



Ristretto

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



Lungo

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



Corretto

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



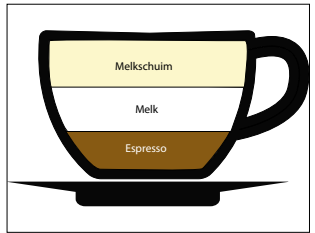
Doppio

- Dubbele espresso met dubbele hoeveelheid koffie en water



Macchiato

- Espresso met een muts van melkschuim



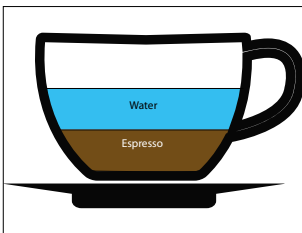
Cappuccino

- Espresso met opgeschuimde melk



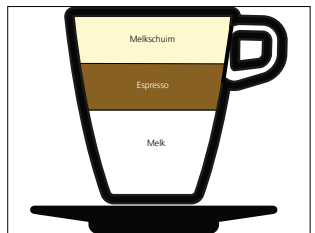
Caffé Latte

- Dubbele espresso met hete melk



Caffé Americano

- Espresso met dezelfde of dubbele hoeveelheid water aangevuld



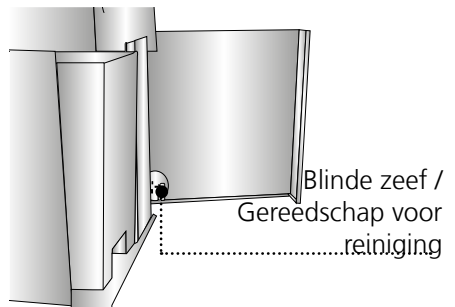
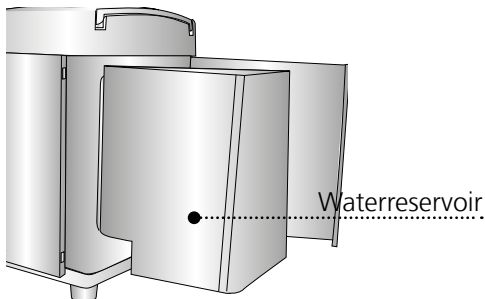
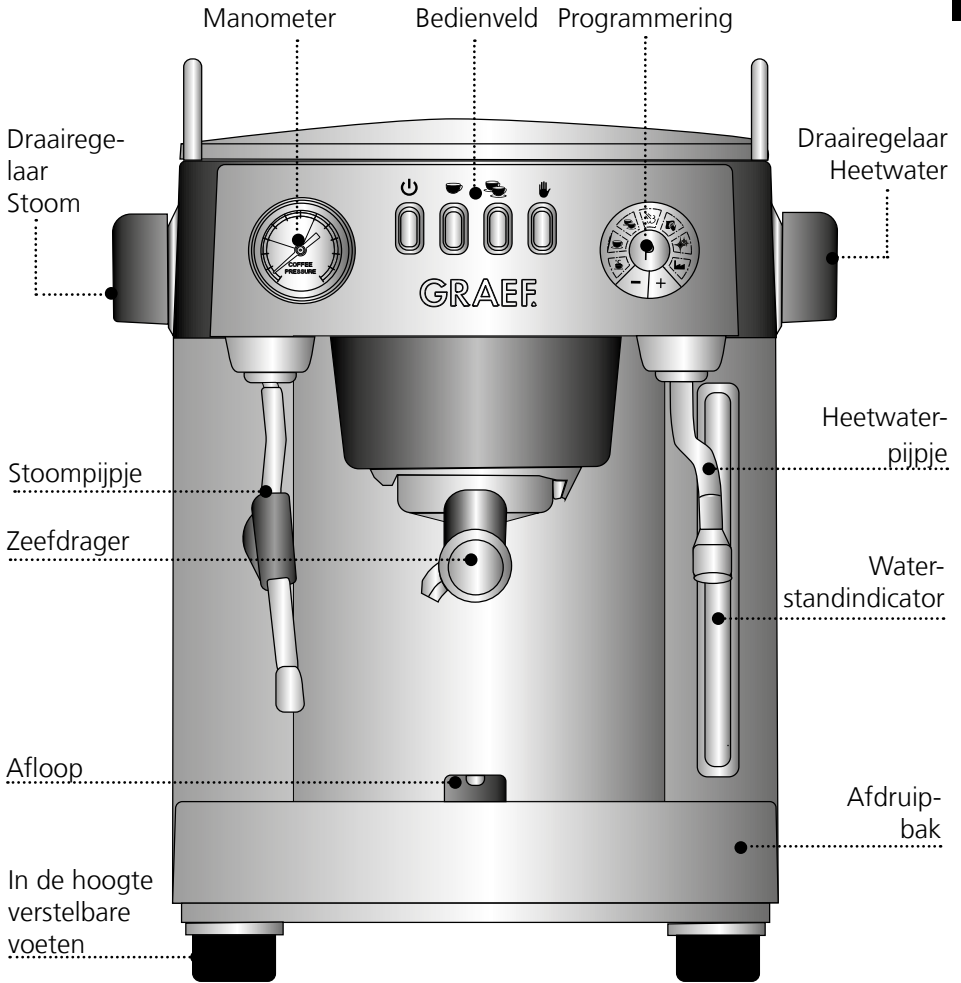
Latte Macchiato

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

PRODUCTBESCHRIJVING

FR

NL



VOORWOORD

Geachte klant,

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

INFORMATIE BIJ DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

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

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

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

van het apparaat belast zijn.

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

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

WAARSCHUWINGEN

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

WAARSCHUWING

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

VOORZICHTIG

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

BELANGRIJK!

Dit duidt gebruikstips en andere bijzonder belangrijke informatie aan!

ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

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

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

- Verpakkingsmaterialen mogen niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat het gevaar van verstikken.

GEVAAR DOOR ELEKTRISCHE STROOM

⚠ WAARSCHUWING

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

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

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

GEBRUIK VOLGENS DE VOORSCHRIFTEN

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

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

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

BELANGRIJK!

- Alleen voor met huishoudelijk gebruik vergelijkbare doeleinden!

Elk ander of aanvullend gebruik geldt als niet doelmatig.

VOORZICHTIG

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

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

Eventuele schadeclaims voor oneigenlijk gebruik zijn uitgesloten.

Het risico heeft alleen de gebruiker.

BEPERKING VAN DE AANSPRAKELIJKHEID

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

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

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade op grond van:

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

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

UITPAKKEN

Uitpakken van het apparaat dient als volgt te worden uitgevoerd:

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

EISEN WAARAAN DE OPSTELPLAATS MOET VOLDOEN

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

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

ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

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

VÓÓR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

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

HERINNERING ONTKALKEN

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

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

12 L = (hard water boven 15°dH)

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

50 L = (zacht water tot 7,3°dH)

Uw exacte waterhardheid kunt u bij uw plaatselijke waterleidingsbedrijf navragen.

Hoe u het aantal liter kunt wijzigen leest u op pagina 67.

MANOMETER

Onderextractie:

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

- Zetdruk tot 9 bar

- Maalgraad te grof (valt vrij snel uit de uitworp, er zijn maar weinig klompjes of hoopjes te zien. Het koffiemaassel voelt behoorlijk grofkorrelig aan, als men het tussen de vingers wrijft)
- Dosering te laag
- Koffiemaassel ongelijkmatig in de zeefdrager verdeeld
- Aanpersdruk te licht
- Aandrukken ongelijkmatig
- Watertemperatuur te laag
- Bonen niet vers
- Koffiemaassel niet vers (evt. te lang voorgemalen)

Optimale situatie

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

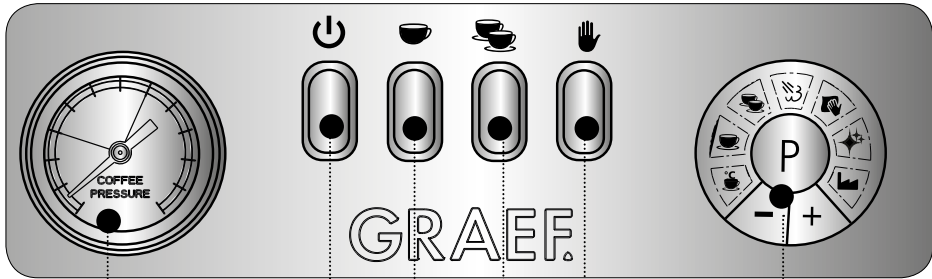
- Zetdruk tussen 9 en 10 bar
- Aanpersdruk ca. 15 kg.
- Koffiemaassel gelijkmatig in de zeefdrager verdeeld
- Optimale maalgraad, niet te fijn, niet te grof
- Optimale watertemperatuur, niet te koud, niet te heet
- Bonen vers
- Koffiemaassel vers gemalen

Overextractie:

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

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

BEDIENVELD



Manometer

In- /
Uitschake-
laar

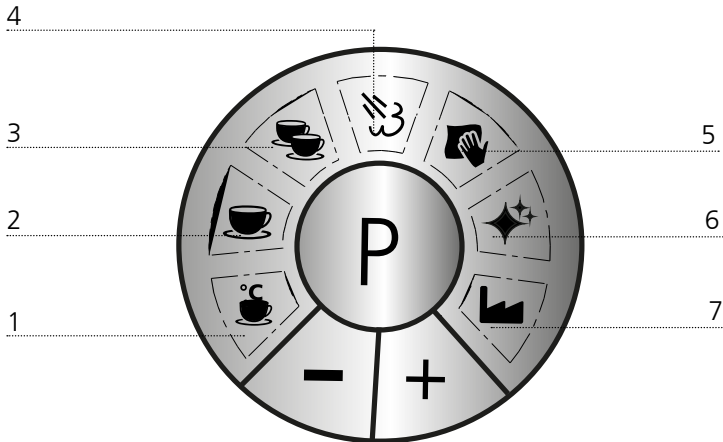
Toets voor 1
espresso

Toets voor 2
espresso of
1 dubbele
espresso

Manuele
bereiding

Diverse
programma's

BEDIENVELD PROGRAMMERING



1. Espresso temperatuur
2. Espresso volume voor 1 kopje
3. Espresso volume voor 2 kopjes
4. Vochtigheid

5. Instelling van hardheid
6. Ontkalking
7. Fabrieksinstelling

Toelichtingen omtrent de individuele programmeringen vindt u op pagina 64.

FR

NL

INGEBRUIKNAME

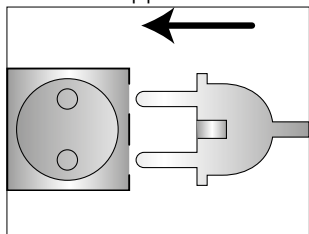
VOORZICHTIG

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

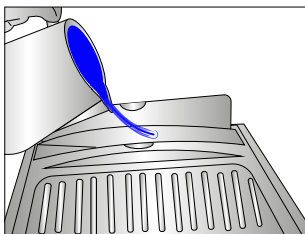
- Tijdens het gebruik wordt de buitenkant heet.
- Controleer vóór de bereiding van de espresso of de zeefdrager goed bevestigd is.
- Na het inschakelen dampt het apparaat af. Dit is geen fout van het apparaat.

ONTLUCHTEN

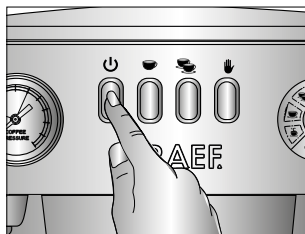
Indicatie: Vóór de eerste ingebruikname of na het langer niet te hebben gebruikt moet het apparaat worden ontluicht.



- Steek de stekker in het stopcontact



- Vul het waterreservoir met vers water.



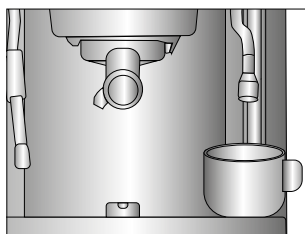
- Schakel het apparaat aan .



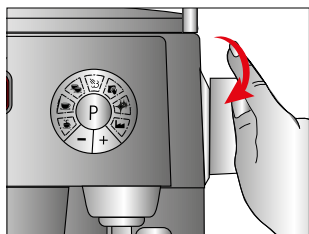
- Apparaat warmt op.



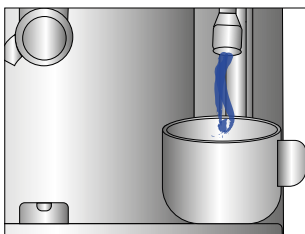
- Apparaat is gereed voor gebruik.



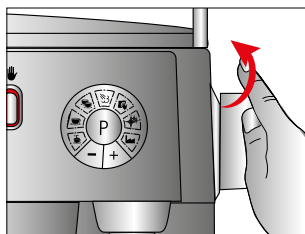
- Zet een kopje of een glas onder het **heetwaterpijpe**.



- Draai de draairegelaar open.



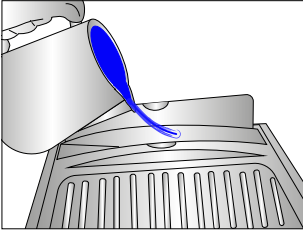
- Laat de lucht ontsnappen tot een constante waterstraal doorloopt.



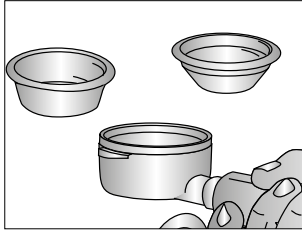
- Draai de draairegelaar weer dicht.

VOORBEREIDING

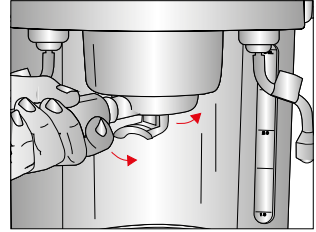
Indicatie: Na elke keer opnieuw inschakelen voert u een lege zetting uit (zonder koffiemaassel) zoals hieronder beschreven, om het systeem op temperatuur te brengen.



- Vul vers water in het waterreservoir. Maxi-maal 3 liter.



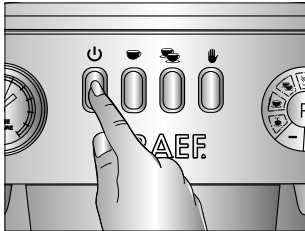
- Zet de gewenste zeefin-zet in.



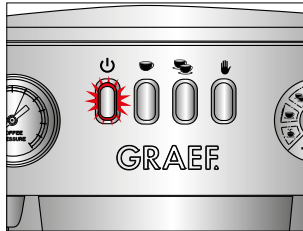
- Klem de zeefdrager zonder koffiemaassel in (van links naar rechts).

VOORZICHTIG

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



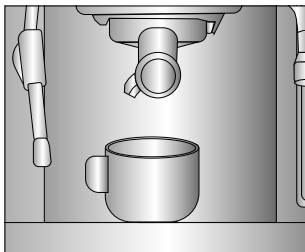
- Schakel het apparaat aan .



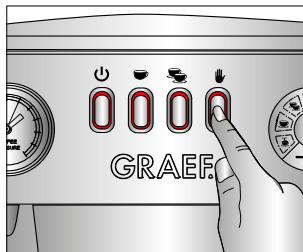
- Het apparaat warmt op.




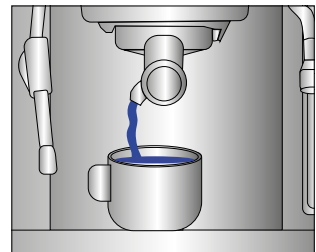
- Het apparaat is gereed voor gebruik.



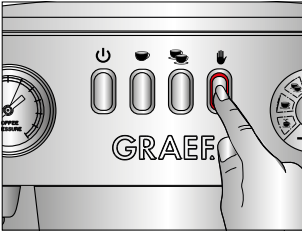
- Plaats een kopje onder de uitloop.



- Druk op de  knop.



- Laat het kopje half vol lopen om het systeem op temperatuur te brengen.



- Druk vervolgens de  toets om het proces te beëindigen.

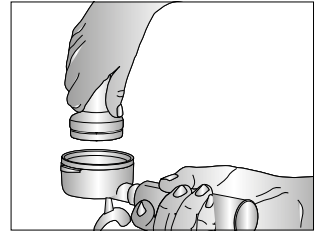
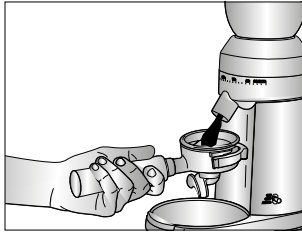
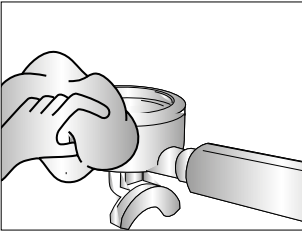
ESPRESSO BEREIDING

BELANGRIJK!

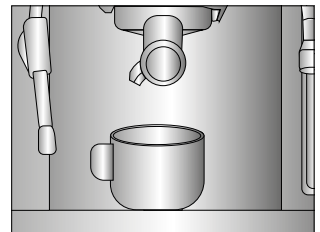
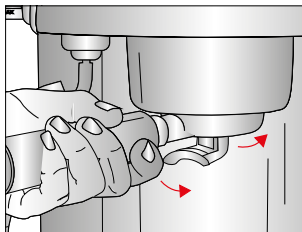
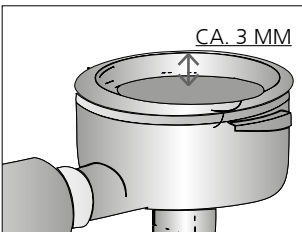
- Let erop dat er steeds voldoende water in het reservoir is.
- Let erop dat het waterreservoir steeds correct is ingezet.

EENVOUDIGE ESPRESSO

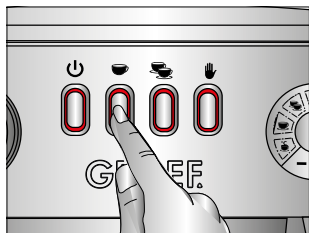
Indicatie: Om de zeefdrager, het systeem en het kopje te verwarmen zie voorbereiding. Erna start u de espresso bereiding. Plaats de zeefinzet voor 1 kopje.




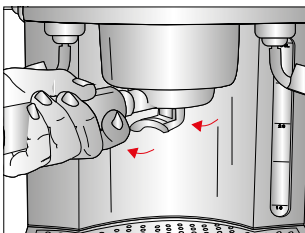
- Droog de zeefdrager na de voorbereiding af.
- Maal de koffie in de zeefdrager (tot de zeef vol is).
- Druk het koffiemeel met de bijliggende tamper stevig aan.



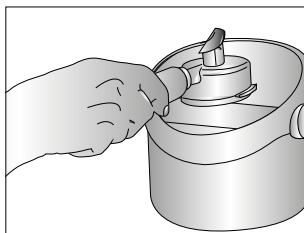
- De afstand tussen de bovenkant en het koffiemaatsel moet ongev. 3 mm bedragen.
- Veeg het overtollige koffiemaatsel van de rand en klem de zeefdrager in.
- Plaats een kopje onder de uitloop.



- Druk op de  knop.



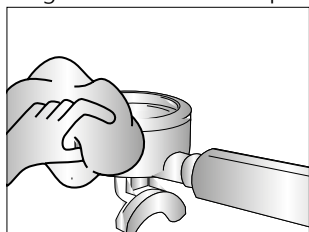
- Na einde van het proces verwijdt u de zeefdager.



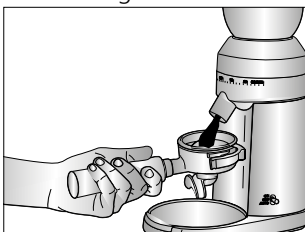
- Klop het koffiemeel in een afvalbak af (niet inbegrepen in leveringssomvang)

DUBBELE ESPRESSO

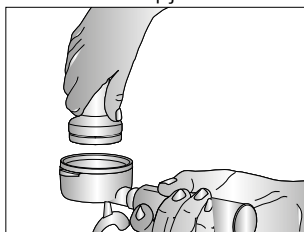
Indicatie: Om de zeefdager, het systeem en het kopje te verwarmen zie voorbereiding. Erna start u de espresso bereiding. Plaats de zeefinzet voor 2 kopjes in.



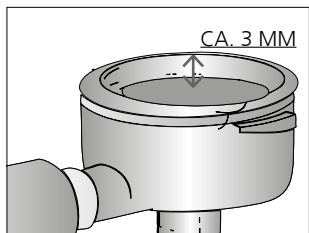
- Droog de zeefdager na de voorbereiding af.



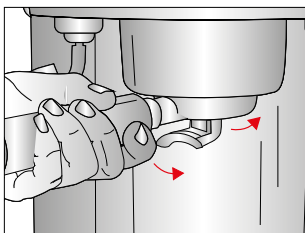
- Maal de koffie in de zeefdager (tot de zeef vol is).



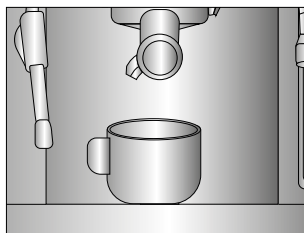
- Druk het koffiemeel met de bijliggende tamper stevig aan.



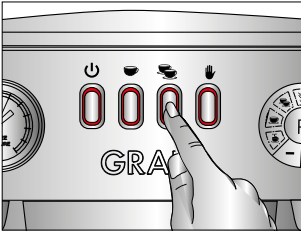
- De afstand tussen de bovenkant en het koffiemaalsel moet ongev. 3 mm bedragen.



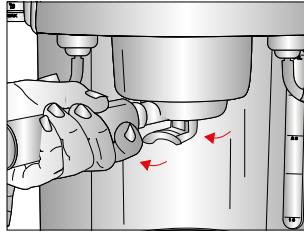
- Veeg het overtollige koffiemeel van de rand en klem de zeefdager in.



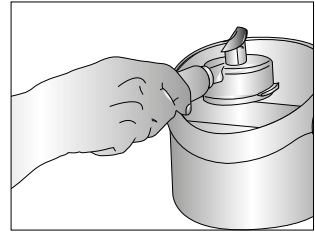
- Plaats een kopje onder de uitloop.



- Druk de  toets.



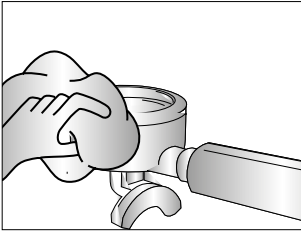
- Na einde van het proces verwijdt u de zeefdrager.



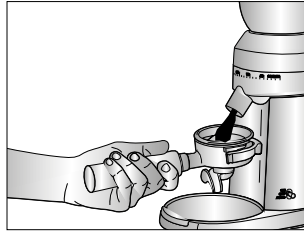
- Klop het koffiemeel in een afvalbak af (niet inbegrepen in levering-somvang)

MANUELE ESPRESSO BEREIDING

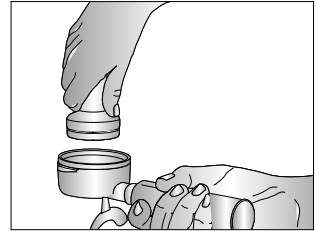
Indicatie: Om de zeefdrager, het systeem en de koppen te verwarmen zie voorbereiding. Erna start u de espresso bereiding.



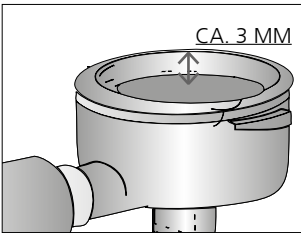
- Droog de zeefdrager na de voorbereiding af.



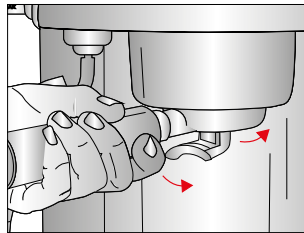
- Maal de koffie in de zeefdrager (tot de zeef vol is).



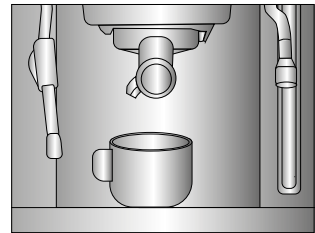
- Druk het koffiemeel met de bijliggende tamper stevig aan.



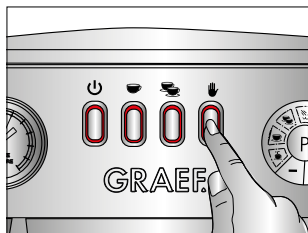
- De afstand tussen de bovenkant en het koffiemaalsel moet ongev. 3 mm bedragen.




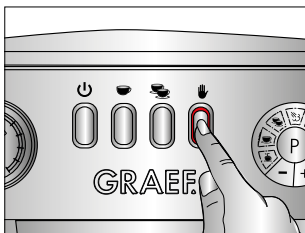
- Veeg het overtollige koffiemeel van de rand en klem de zeefdrager in.




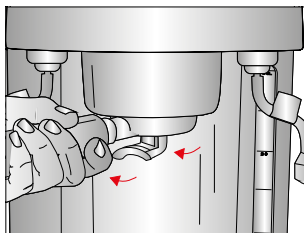
- Plaats een kopje onder de uitloop.



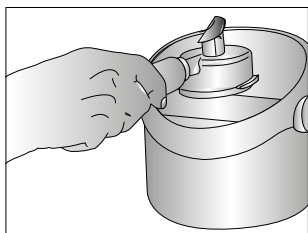
- Druk op de  knop.



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



- Neem de zeefdrager eruit.



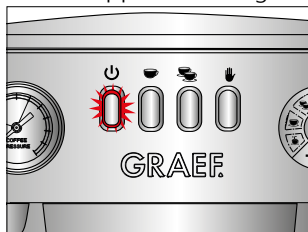
- Klop het koffiemeel in een afvalbak af (niet inbegrepen in leveringsomvang)

AUTOMATISCH UITSCHAKELEN

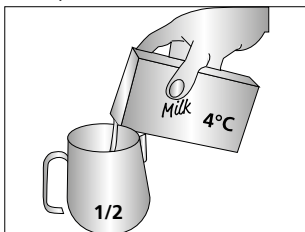
Om energie te besparen, schakelt het apparaat na ca. 30 minuten uit als het niet wordt gebruikt. (verordening van de EG commissie)

MELK OPSCHUIMEN

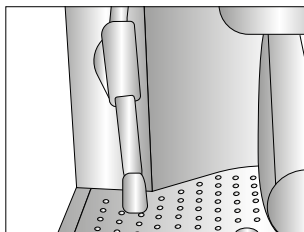
Als het apparaat is uitgeschakeld, schakel het aan .



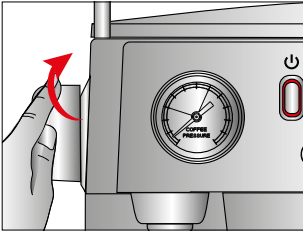
- Apparaat warmt op.



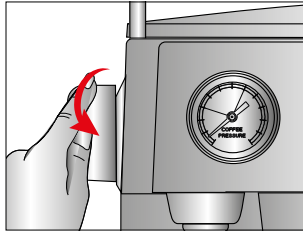
- Vul koude melk in de melkkan.



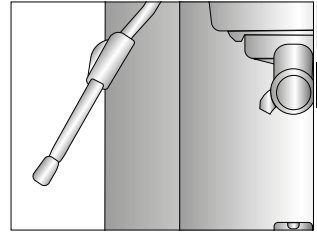
- Houd de spuitkop boven het afdruiiprooster.



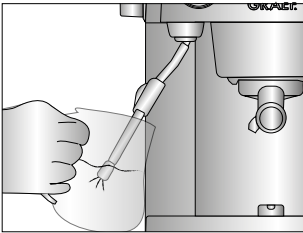
- Stel de draairegelaar op open en laat het condenswater ontwijken.



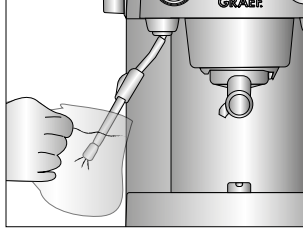
- Nadat het condenswater is ontweken draait u de draairegelaar weer dicht.



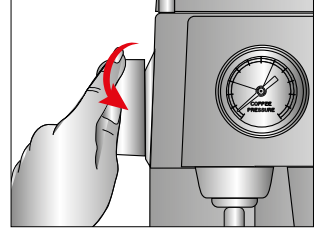
- Zwenk de spuitkop naar buiten.



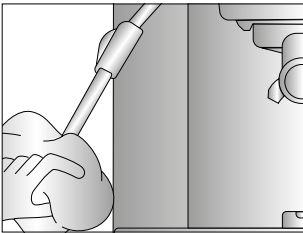
- Draai de draairegelaar open en houdt de melkkan licht schuin.



- Breng de melkkan omlaag zodra de melk omhoog komt.



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



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

WAARSCHUWING

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

Gelieve in acht te nemen:

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

Tips voor melk opschuimen

De fases „trekken“ en „rollen“

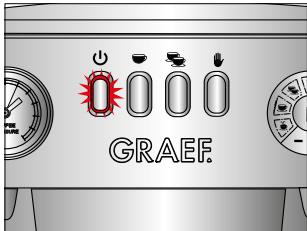
- Als eerste, de "trekfase": om de lucht er onder te krijgen, zet u de stoompijp net onder het oppervlak van de melk.
- De juiste positie hebt u bereikt wanneer u een "slurpend geluid" hoort.
- Dit kan tijdelijk ophouden, omdat het oppervlak van de melk in beweging is.
- Nu komt de "rolfase".
- Zodra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

Om te oefenen kunt u de volgende methode gebruiken:

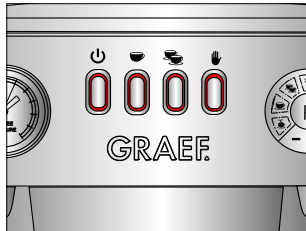
- Vul koud water in het melkkannetje.
- Voeg een druppel afwasmiddel toe.
- Schuim dit op, zoals hierboven beschreven is.
- Als men goed opschuimt, ziet het mengsel er uit als echt melkschuim.
- **Dit mengsel niet drinken!**

HEETWATERDISPENSER

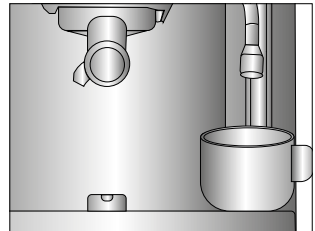
Als het apparaat is uitgeschakeld, schakel het aan .



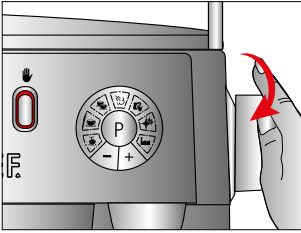
- Het apparaat warmt op.



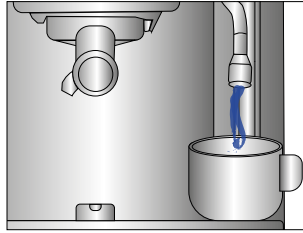
- Het apparaat is gereed voor gebruik.



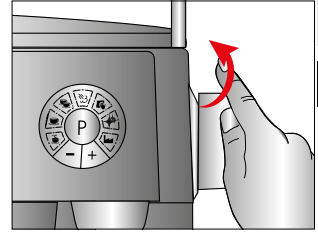
- Zet een kopje onder het heetwaterpijpe.



- Draai de draairegelaar open.




- Water vloeit in het kopje.



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

✦ ONTKALKING

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

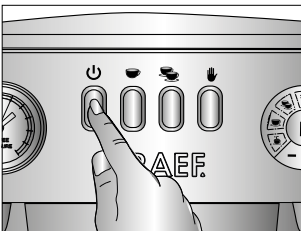
BELANGRIJK!

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

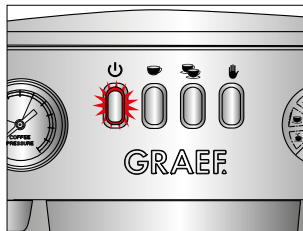
- Verwijder de waterfilterpatroon uit het waterreservoir.

BELANGRIJK!

De waterfilterpatroon dient na elke ontkalking te worden vervangen. U kunt de reserve filterpatronen via onze onlineshop via [haus-halt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) onder artikel nr. 146242 verkrijgen.



- Schakel het apparaat aan.

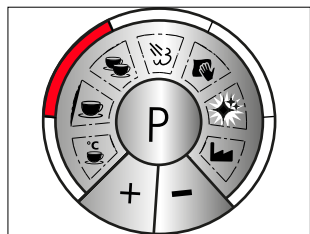


- Het apparaat warmt op.

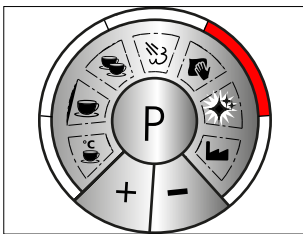


- Het apparaat is gereed voor gebruik.

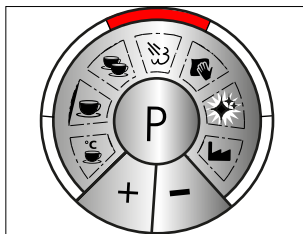
VERKLARING ONTKALKFUNCTIE



- Ontkalking Stoompijpje

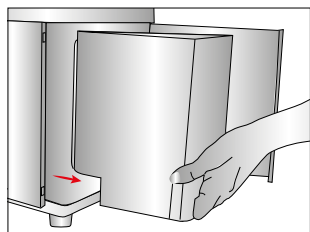


- Ontkalking Heetwaterpijpje



- Ontkalking Broeikoppijpje

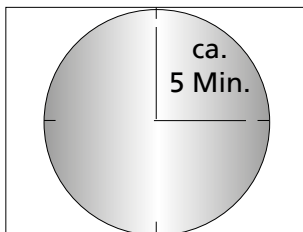
ONTKALKING STOOMPIJPJE



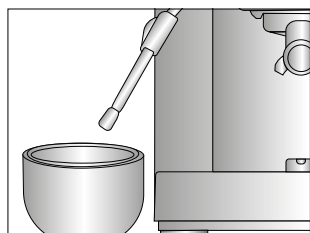
- Verwijder het waterservoir en vul 1,7 liter vers water in.



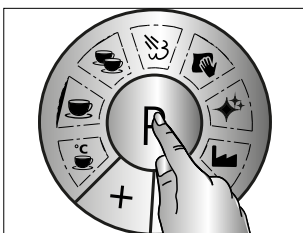
- Doe twee ontkalkingstabletten in het reservoir.



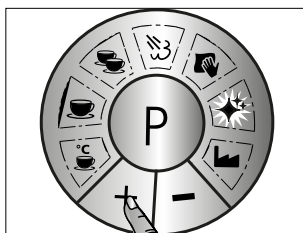
- Dit heeft ca. 5 minuten nodig om op te lossen in het water.



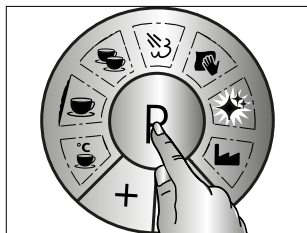
- Plaats een groot vat onder de stoompijp.



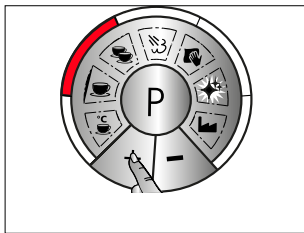
- Druk de P-toets.



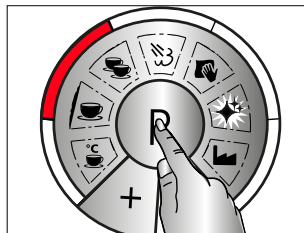
- Druk de + toets tot ✨.



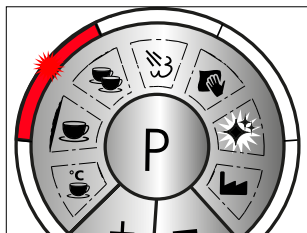
- Bevestig met P.



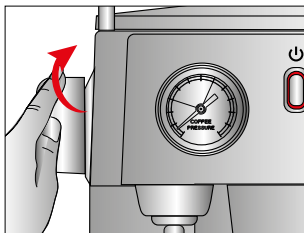
- Druk op de - knop



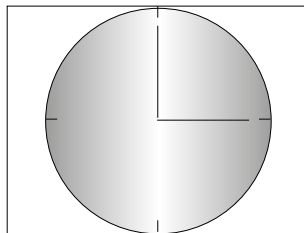
- De linker rand is verlicht, bevestig met P.



- 2 piep tonen bevestigen het ontkalkingsproces.



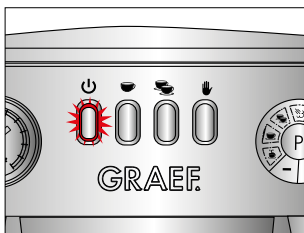
- Draai de draairegelaar open.



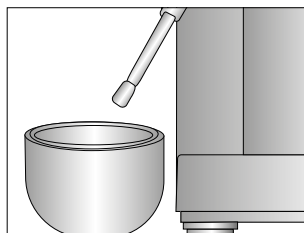
- Het ontkalkingsproces kan enkele minuten duren.



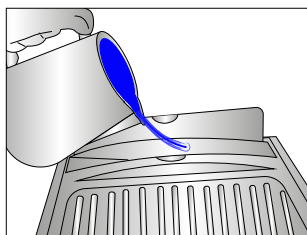
- De rand blijft zo lang rood verlicht tot het proces is voltooid.



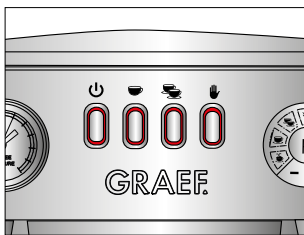
- Draai de draairegelaar weer dicht. Apparaat warmt op.



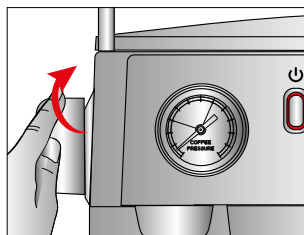
- Giet het ontkalkingsmengsel uit het reservoir en plaats dit reservoir weer onder de spuitkop.



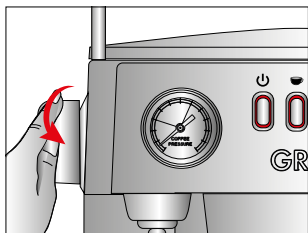
- Vul met vers water. (Indien er nog water in het reservoir was, dit eerst weggieten).



- Apparaat is gereed voor gebruik.



- Draai de draairegelaar open.



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

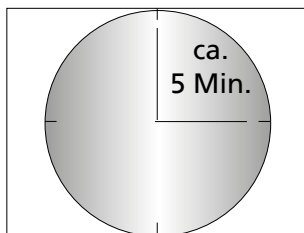
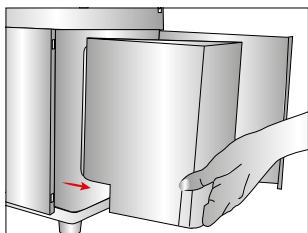
BELANGRIJK!

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

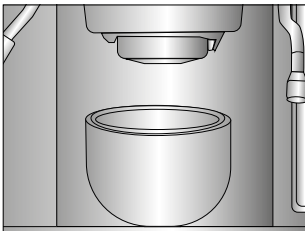
Blijf tijdens het ontkalkingsproces bij het apparaat staan.

ONTKALKING ZETKOP

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



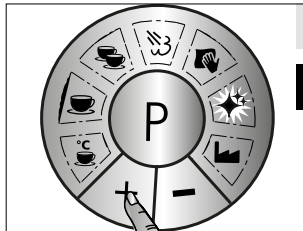
- Verwijder het reservoir en vul 700 ml vers water in het reservoir.
- Doe een Graef ont-kalkingstablet in het reservoir.
- Dit heeft ca. 5 minuten nodig om op te lossen in het water.



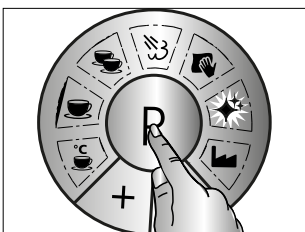
- Plaats een groot vat (bv. een maatbeker) onder de zetkop.



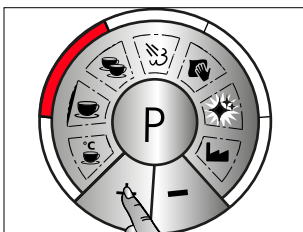
- Druk de P-toets.



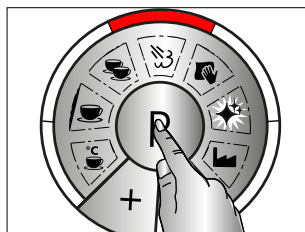
- Druk de P-toets tot ✨.



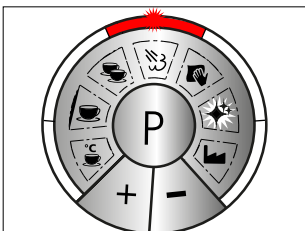
- Bevestig met P.



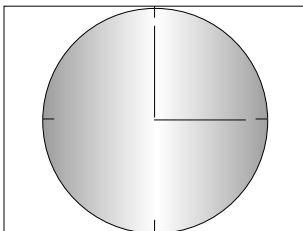
- Druk de + toets.



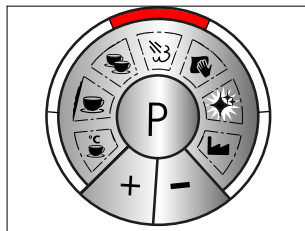
- De bovenste rand is verlicht, bevestig met P.



- 2 piep tonen bevestigen het ontkalkingsproces.



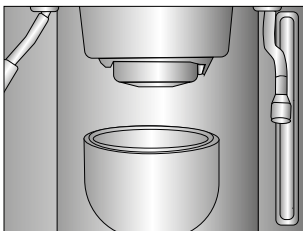
- Het ontkalkingsproces kan enkele minuten duren.



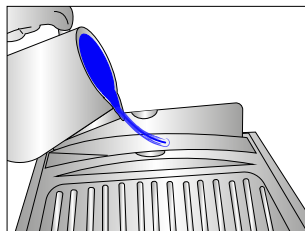
- De rand blijft zo lang rood verlicht tot het proces is voltooid.



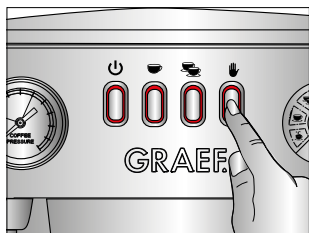
- Het ontkalkingsproces is voltooid, het apparaat warmt op.





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



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



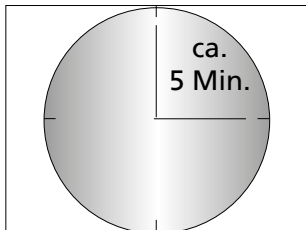
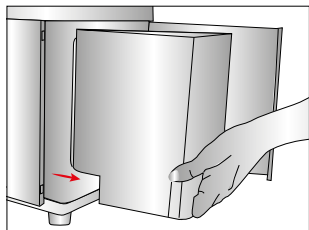
- Als het apparaat is verwarmd, bedien de  toets.
- Laat ca. 40 seconden water doorlopen. Vervolgens drukt u weer de  toets in.

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

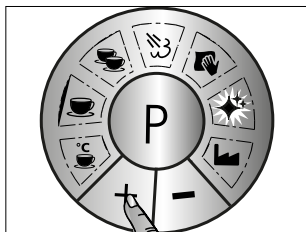
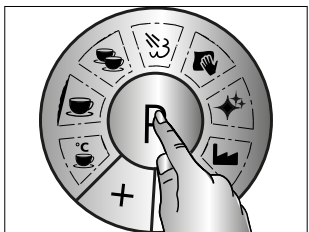
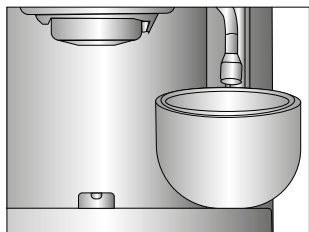
BELANGRIJK!


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

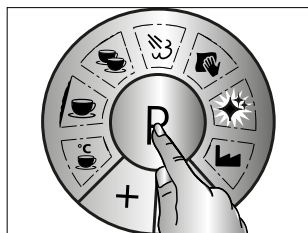
ONTKALKING HEETWATERPIJPJE



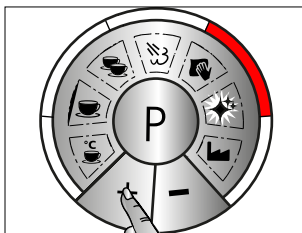
- Verwijder het waterreservoir en vul 1,7 liter vers water in.
- Doe twee ontkalkingstabletten in het reservoir.
- Dit heeft ca. 5 minuten nodig om op te lossen in het water.



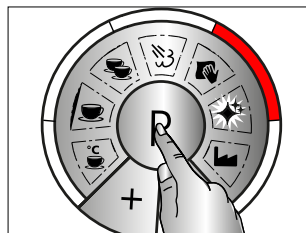
- Plaats een groot vat onder de heetwaterpijp
- Druk de P-toets.
- Druk de + toets tot .



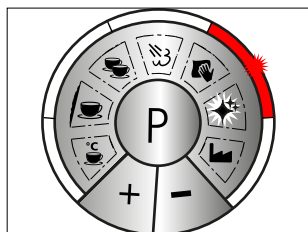
- Bevestig met P.



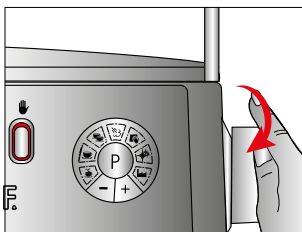
- Druk de + toets twee keer.



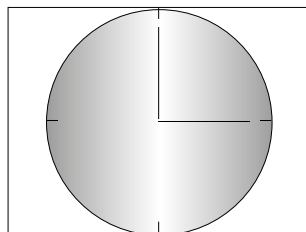
- De rechter rand is verlicht, bevestig met P.



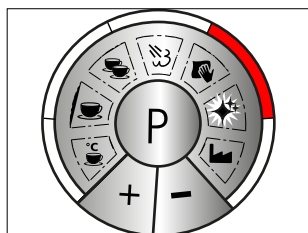
- 2 piep tonen bevestigen het ontkalkingsproces.



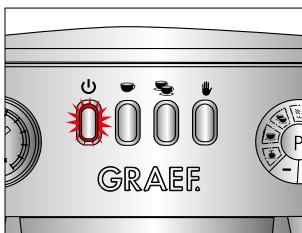
- Draai de draairegelaar open.



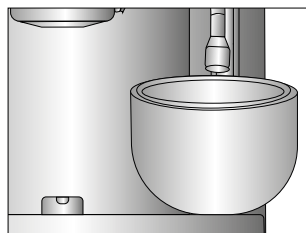
- Het ontkalkingsproces kan enkele minuten duren.



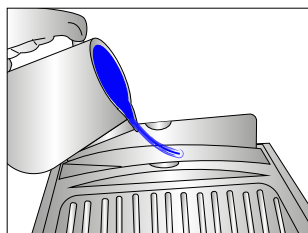
- De rand blijft zo lang rood verlicht tot het proces is voltooid.



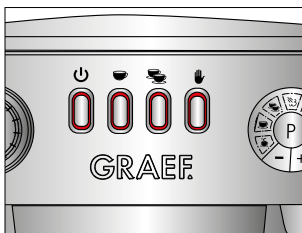
- Draai de draairegelaar weer dicht. Apparaat warmt op.



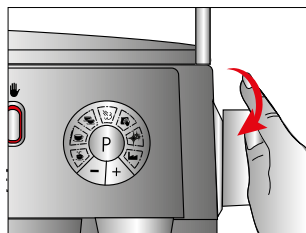
- Giet het ontkalkingsmengsel uit het reservoir en plaats dit reservoir weer onder de heetwaterpijp.



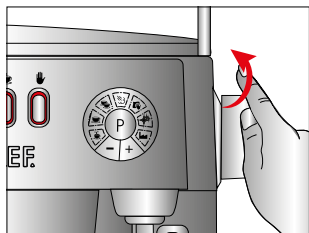
- Vul met vers water. (Indien er nog water in het reservoir was, dit eerst weggieten).



- Apparaat is gereed voor gebruik.



- Draai de draairegelaar open.



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

BELANGRIJK!

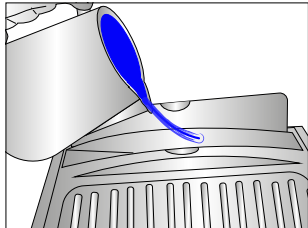
- Druk de P-toets om de ontkalking tussentijds te stoppen, bv. om water op te vullen. Druk opnieuw de P-toets om verder te gaan.
- Druk de P-toets ongeveer 3 sec. om de ontkalking te stoppen.

Plaats een nieuwe waterfilterpatroon in het waterreservoir.

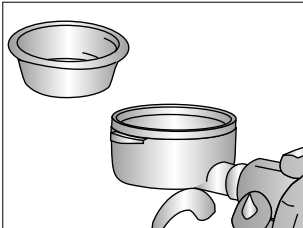
REINIGING VAN DE ZETGROEP (TERUGSPOELING)

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

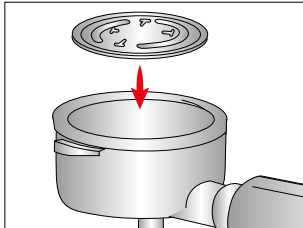
Gebruik voor het reinigen uitsluitend de Graef-reinigingstabletten, deze werden specifiek op onze apparaten afgestemd. U kunt deze via onze onlineshop via haus-halt.graef.de/shop onder artikel nr. 145614 verkrijgen of bij uw vakhandelaar.



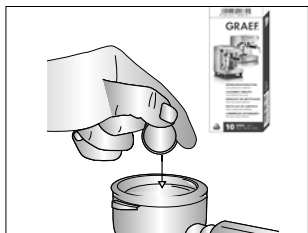
- Vul met 2,5 liter vers water.



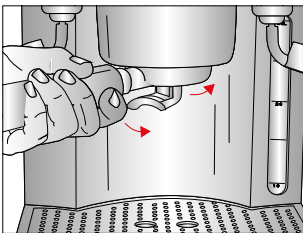
- Plaats de zeefinzet voor 2 kopjes in.



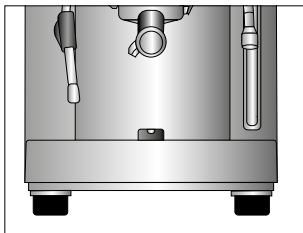
- Plaats de blindzeef.



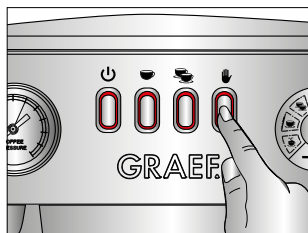
- Leg een Graef reinigingstablet in de zeefdrager.



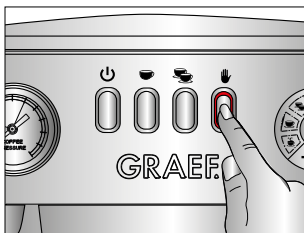
- Klem de zeefdrager in.




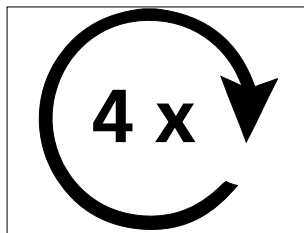
- Let erop dat de afdruiptak is ingezet.



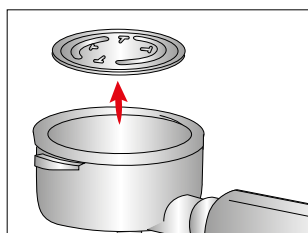
- Druk op de  knop.



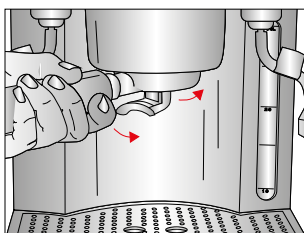
- Na 10 seconden drukt u weer de  toets in.



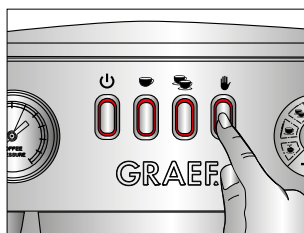
- Herhaal dit proces 4 keer.



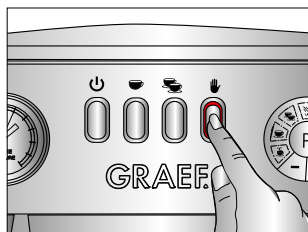
- Verwijder de blindzeef.



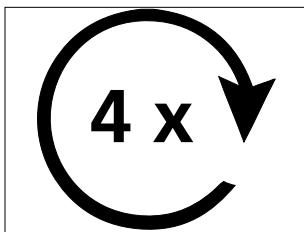
- Klem de zeefdrager in.



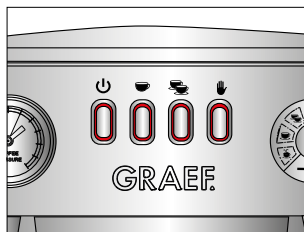
- Druk op de  knop.



- Na 10 seconden drukt u weer de  toets in.



- Herhaal dit proces 4 keer.



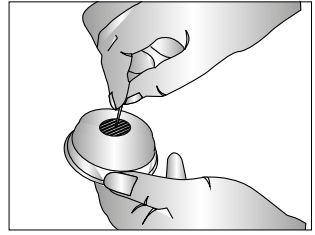
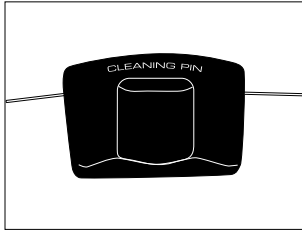
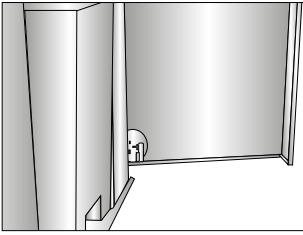
- U kunt nu zoals altijd verder gaan met het bereiden van espresso.

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

UITWENDIGE REINIGING

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

SCHOONMAAKGEREEDSCHAP

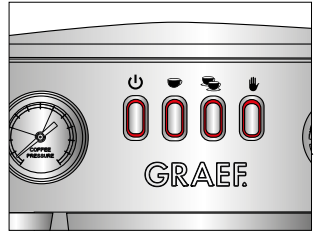
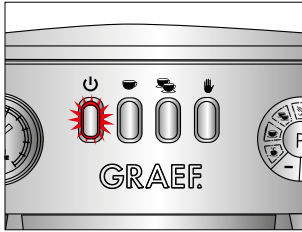
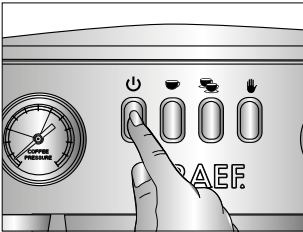


- Verwijder de gereedschappen voor het reinigen. (in de deur achteren)

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

PROGRAMMERING

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



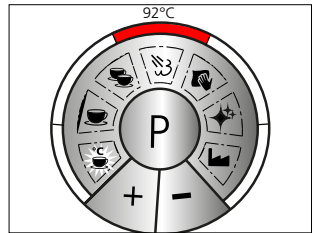
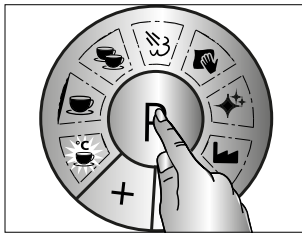
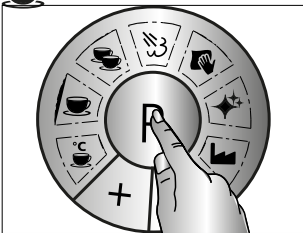
- Schakel het apparaat aan.

- Het apparaat warmt op.

- Het apparaat is gereed voor gebruik.



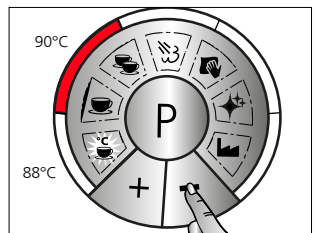
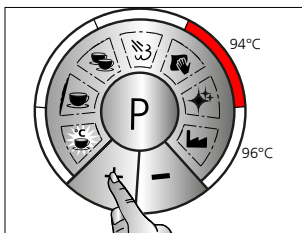
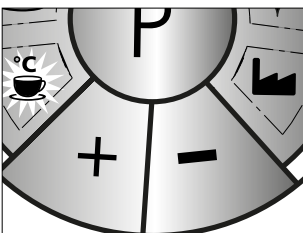
KOFFIETEMPERATUUR



- Druk P.

- Bevestig meteen met P.

- Fabrieksinstelling zijn ca. 92°C.



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

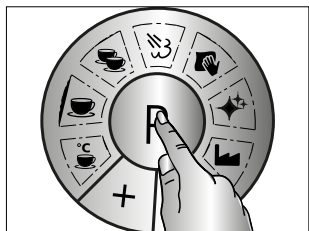
- „+“ temperatuur verhogen in 2°C stappen.

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

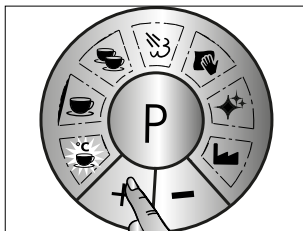


- Gewenste temperatuur met P bevestigen.

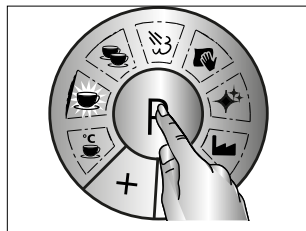
AANTAL 1 KOPJE



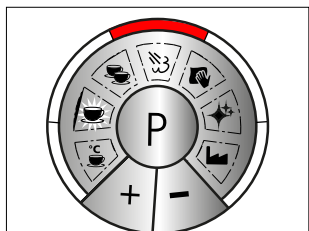
- Druk P.



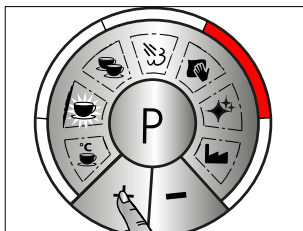
- Druk de + toets.



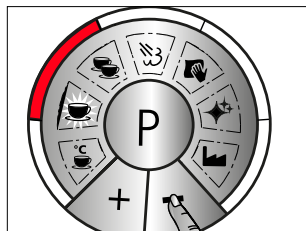
- Bevestig met P.



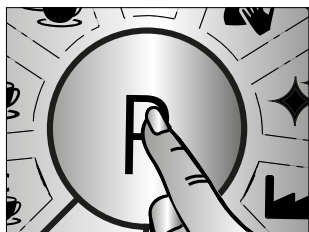
- Fabrieksinstelling



- „+“ hoeveelheid in 2 stappen verhogen.

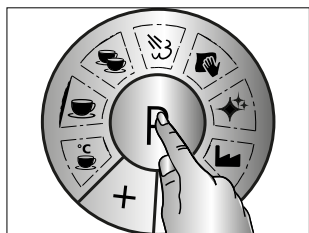


- „-“ hoeveelheid in 2 stappen minderen.

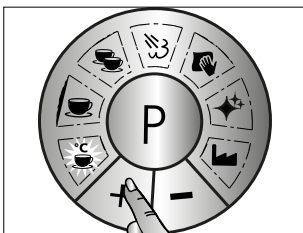


- Gewenste hoeveelheid met P bevestigen.

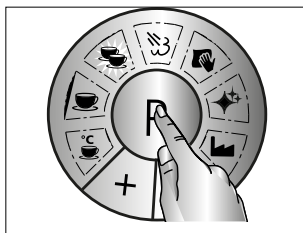
AANTAL 2 KOPJES



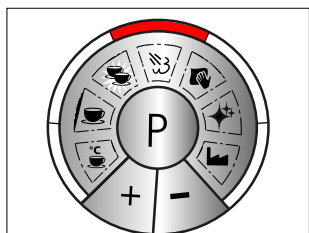
- Druk P.



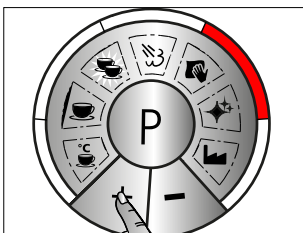
- Druk de + toets.



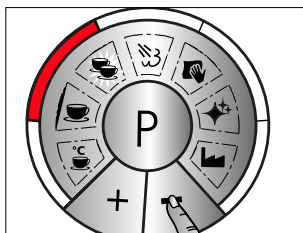
- Bevestig met P.



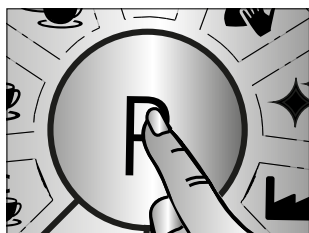
- Fabrieksinstelling z



- „+“ hoeveelheid in 2 stappen verhogen.

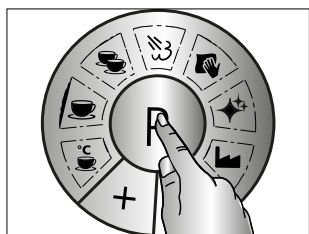


- „-“ hoeveelheid in 2 stappen minderen.

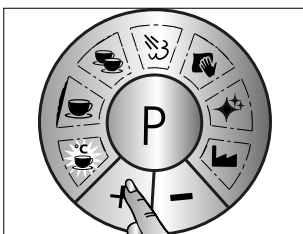


- Gewenste hoeveelheid met P bevestigen.

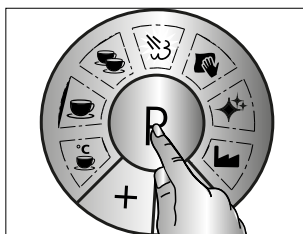
DAMP KWALITEIT (POMPFREQUENTIE)



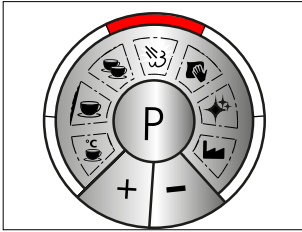
- Druk P.



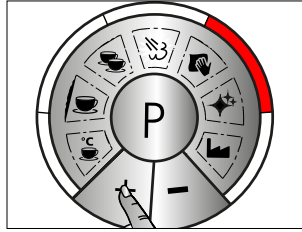
- Druk de + toets.



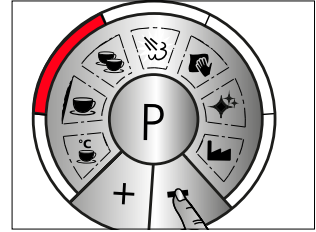
- Bevestig met P.



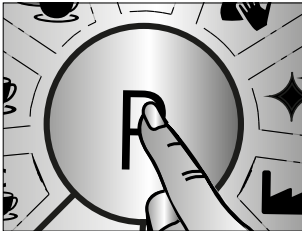
- Fabrieksinstelling



- „+“ pompfrequentie verhogen - damp vochtiger.

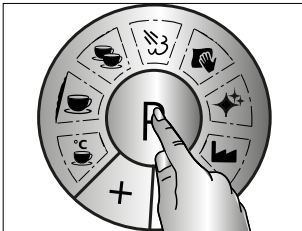


- „-“ pompfrequentie minderen - damp droger.

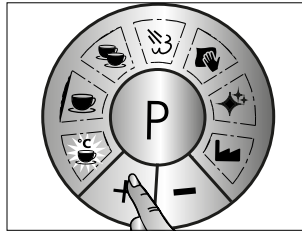


- Gewenste frequentie met P bevestigen.

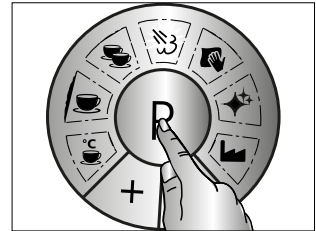
HERINNERING ONTKALKEN



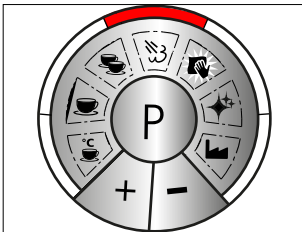
- Druk P.



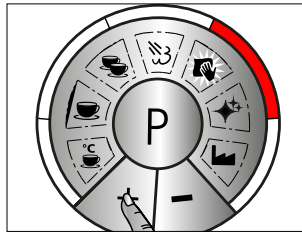
- Druk de + toets.



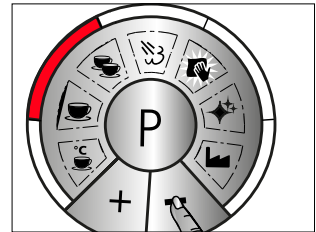
- Bevestig met P.



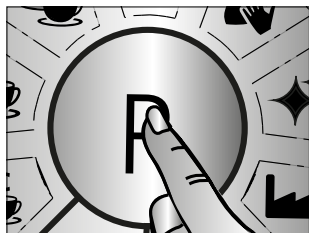
- Fabrieksinstelling 25 liter



- „+“ doorstroomhoeveelheid op 50 liter verhogen.

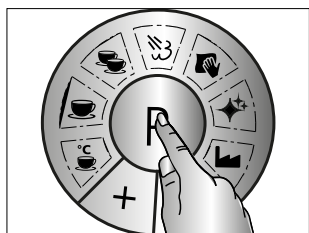


- „-“ doorstroomhoeveelheid op 12 liter minderen.

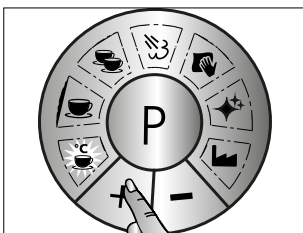


- Gewenste hoeveelheid met P bevestigen.

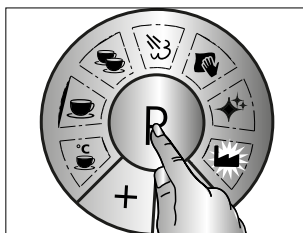
FABRIEKINSTELLING



- Druk P.




- Druk de + toets.



- Bevestig met P.

TECHNISCHE GEGEVENS

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

KLANTENDIENST

Mocht het gebeuren, dat uw Graef-apparaat beschadigd is, dient u contact op te nemen met uw speciaalzaak of de Graef klantendienst 029329703688 of schrijf ons een email aan service@graef.de.

VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn geselecteerd op basis van milieuvriendelijke technieken en afvalverwerkingstechnieken en zijn vandaar recyclebaar.

De recirculatie van verpakkingen in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en vermindert de hoeveelheid afval. Verwijder verpakkingsmaterialen die u niet meer nodig heeft op de verzamelplaatsen voor recycling.

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



VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

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

2 JAAR GARANTIE

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

ACCESSOIRES

Verdere accessoires kunt u in onze onlineshop haushalt.graef.de/shop of bij uw vakman bestellen.

Verder kunt u in onze onlineshop ook verschillende koffiesoorten krijgen.



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
www.graef.de