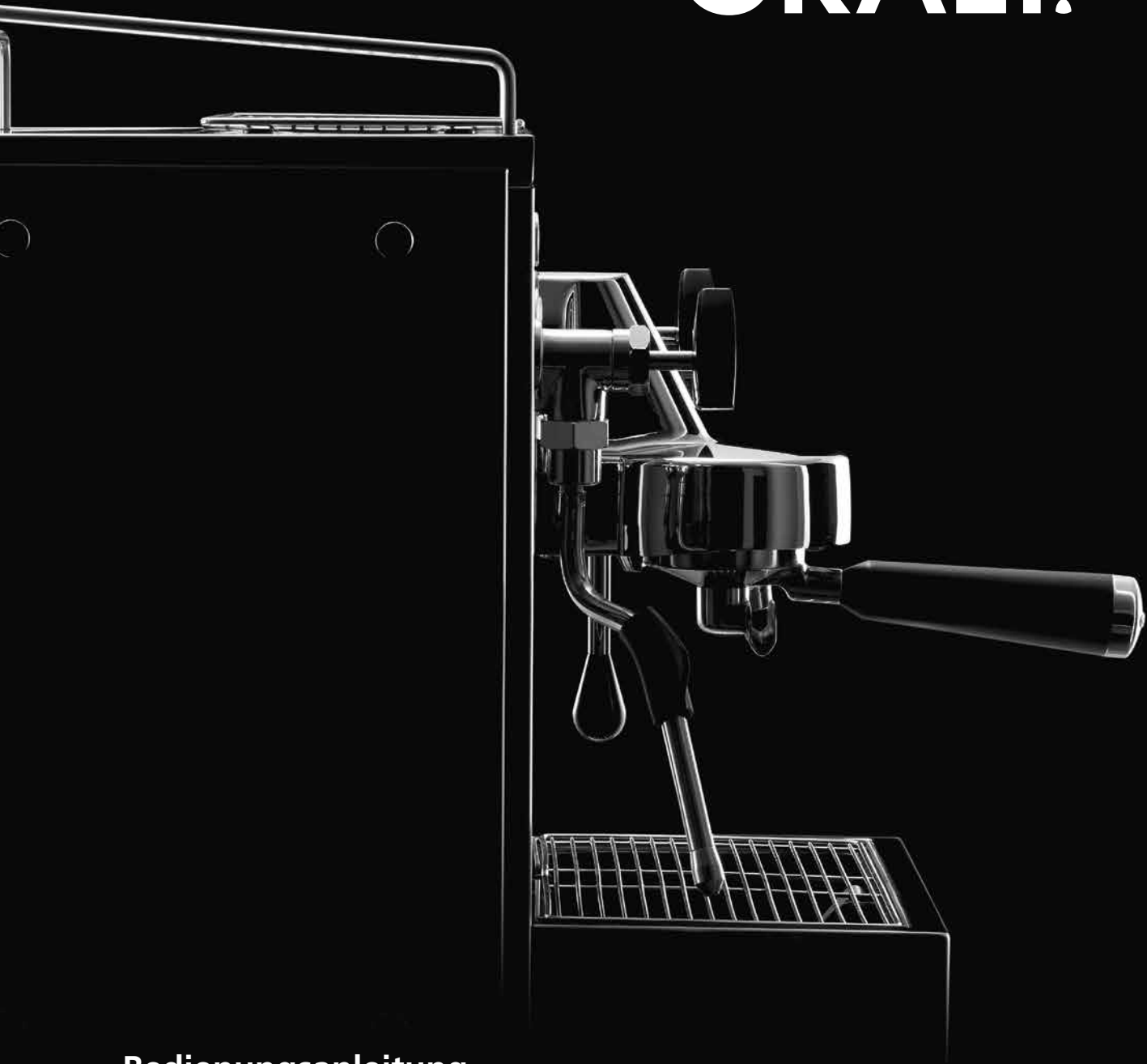


GRAEF.



**Bedienungsanleitung
Operating instruction
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
Betjeningsvejledning**



COFFEE KITCHEN.

IN SEKUNDENSCHNELLE ZUM HOME-BARISTA

Der richtige Mahlgrad, eine feine Crema oder die Standort-Expertise – es gibt viele Faktoren, die darüber entscheiden, wie gut ein Kaffee ist. Zumindest Letztere ist ein Mythos, mit dem wir aufräumen müssen. Denn richtig guter Kaffee kommt heutzutage aus dem Sauerland. Hochwertige Siebträger-Espressomaschinen für jeden Anspruch, Kaffeemühlen für jeden Mahlgrad oder Filtermaschinen für klassische Genießer – in der GRAEF CoffeeKitchen findet jeder seinen Weg in die perfekte Kaffeepause.





contessa

ein Espresso ganz nach Belieben

Technische Entwicklung findet nie ein Ende, es gibt an Geräten und Maschinen stets etwas zu verändern und zu verbessern. Auch unsere Espressomaschinen konnten optimiert werden. So verbergen sich hinter der formschönen Fassade unserer contessa geradezu sensationelle technische Neuerungen:

Aus eins mach drei

Üblicherweise speichert in einer Espressomaschine ein Kessel das Wasser für die Zubereitung. Die contessa dagegen enthält gleich drei Thermoblocke! Einen Thermoblock für den Espresso-Aufguss, einen zweiten für den Dampf und der dritte dient zum Vorwärmen des Brühkopfs. So ist die Maschine schneller einsatzbereit. Das spart Zeit und Energie.

Braucht es gewöhnlich 15 bis 20 Minuten vom Einschalten des Geräts bis zum Servieren, so bringt es die contessa nun auf ca. 2-3 Minuten!

On-Demand-Zubereitung

Espressomaschinen sind gewöhnlich lange Zeit eingeschaltet – und verbrauchen enorm viel Energie, da der Wasservorrat ständig erhitzt gehalten wird. Für dieses nicht geringe Prob-

lem haben wir nun die „On-Demand-Zubereitung“ entwickelt:

Nur das tatsächlich benötigte Wasser wird erhitzt (das Gerät schaltet sich automatisch nach ca. 30 Minuten ab). Auch diese Innovation beschleunigt die Zubereitung und spart vor allem Energie.

Dank der On-Demand-Zubereitung verbraucht die contessa erheblich weniger Strom!

Manche mögen's heiß!

Ganz nach Belieben lässt sich sodann mit der neuen PID-Steuerung (proportional-integral-derivative) die gewünschte Brühwasser-Temperatur in +/-1°C-Schritten zwischen 86° und 98° einstellen.

Auch diese Neuerung spart Energie und kommt vor allem den unterschiedlichen Vorlieben für die Zubereitung sowie dem individuellen Espresso-Geschmack entgegen!

Wer's nicht so eilig hat ...

Bei der contessa lässt sich der Zeitraum der Zubereitung, vom Befeuchten des Kaffeemehls im Brühkopf – der Pre-Infusion – bis zur Extraktion variabel einstellen.

Was gibt's noch?

Die contessa verfügt über ein besonders geräuscharmes Doppel-Pumpen-System. Das Display erinnert den Benutzer bei Bedarf daran, das Gerät zu entkalken. Man kann individuell den Feuchtigkeitsgrad des Dampfes einstellen. Die Dampfpflanze und die Heißwasserlanze sind aus Edelstahl und doppelwandig, sie lassen sich so besser reinigen und sind nach außen isoliert.

...und das Design?

Die contessa kommt in klassischem Design daher. Sie hat ein Gehäuse aus hochwertigem, poliertem Edelstahl; die Seitenteile sind aus Glas.

Die contessa von Graef ist eine komplett neu entwickelte Espressomaschine. Das Konzept und das Design sind in Arnsberg entstanden; für die Produktion arbeiten wir mit einem Partnerunternehmen zusammen.

„Der Kaffee, das nüchterne Getränk, mächtige Nahrung des Gehirns ..., der die Wolken der Einbildungskraft und ihre trübe Schwere vertreibt; der die Wirklichkeit der Dinge jäh mit dem Blitz der Wahrheit erleuchtet ...“

(Jules Michelet)

Inhalt

6

Espressospezialitäten	8
Produktbeschreibung	9
Lieferumfang	9
Sicherheitshinweise	10
Auspacken	12
Anforderungen an den Aufstellort	13
Bedienfeld	14
Erklärung der Anzeigen im LCD-Display	14
Aufheizen.....	14
Check.....	14
Graef.....	14
Zubereitungszeit.....	14
Wasserstand.....	14
Einstellung der Brühtemperatur.....	14
Einstellung der Dampffuchtigkeit.....	15
Programmierung Pre-Infusion.....	15
Einstellung Entkalkungserinnerung.....	15
Reset.....	15
Einstellung der Displaysprache.....	15
Entkalkungsprogramm Brühkreislauf.....	15
Entkalkungsprogramm Dampfkreislauf.....	15
Entkalkungsprogramm Heißwasserkreislauf.....	15
Entkalkungserinnerung	16
Manometer	16
Unterextraktion.....	16
Optimale Extraktion.....	16
Überextraktion.....	16
Vor dem Erstgebrauch	17
Inbetriebnahme	17
Vorbereitung	18

Espressozubereitung	19
Eine Tasse	19
Einstellung Volumen eine Tasse	20
Zwei Tassen	21
Einstellung Volumen zwei Tassen	22
Manueller Bezug über Bedienhebel	23
Automatische Abschaltung	24
Milchaufschäumen	24
Tipps zum Milchaufschäumen	25
Heißwasserentnahme	25
✦ Entkalkung	26
Entkalkung der Brühgruppe	26
Entkalkung der Dampflanze	28
Entkalkung der Heißwasserlanze	29
Nachspülen nach der Entkalkung	30
Wasserfilterkartusche austauschen	30
Reinigung	31
Reinigung der Brühgruppe (Rückspülung)	31
Äußere Reinigung	32
Reinigungswerkzeug	33
Einstellungen	33
Kaffeetemperatur	33
Dampf-Qualität	34
Pre-Infusion	34
Entkalkungserinnerung	35
Werkseinstellung	35
Technische Daten	36
Kundendienst	36
Zubehör	37
Problembehandlung	38
Entsorgung	42
2 Jahre Gewährleistung	42

Espressospezialitäten

Espresso bildet die Grundlage für viele verschiedene Kaffeespezialitäten.

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.



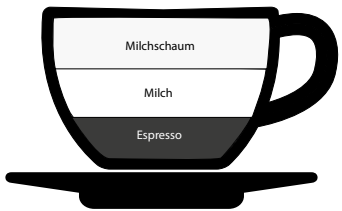
Doppio

- Doppelter Espresso mit der doppelten Kaffee- und Wassermenge.



Macchiato

- Ein Espresso mit einer Milchschaumhaube.



Cappuccino

- Ein Espresso mit aufgeschäumter Milch.



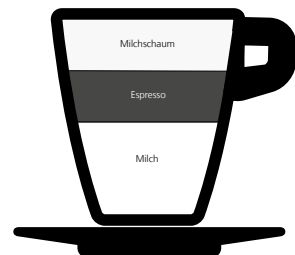
Caffé Latte

- Ein doppelter Espresso mit heißer Milch.



Caffé Americano

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



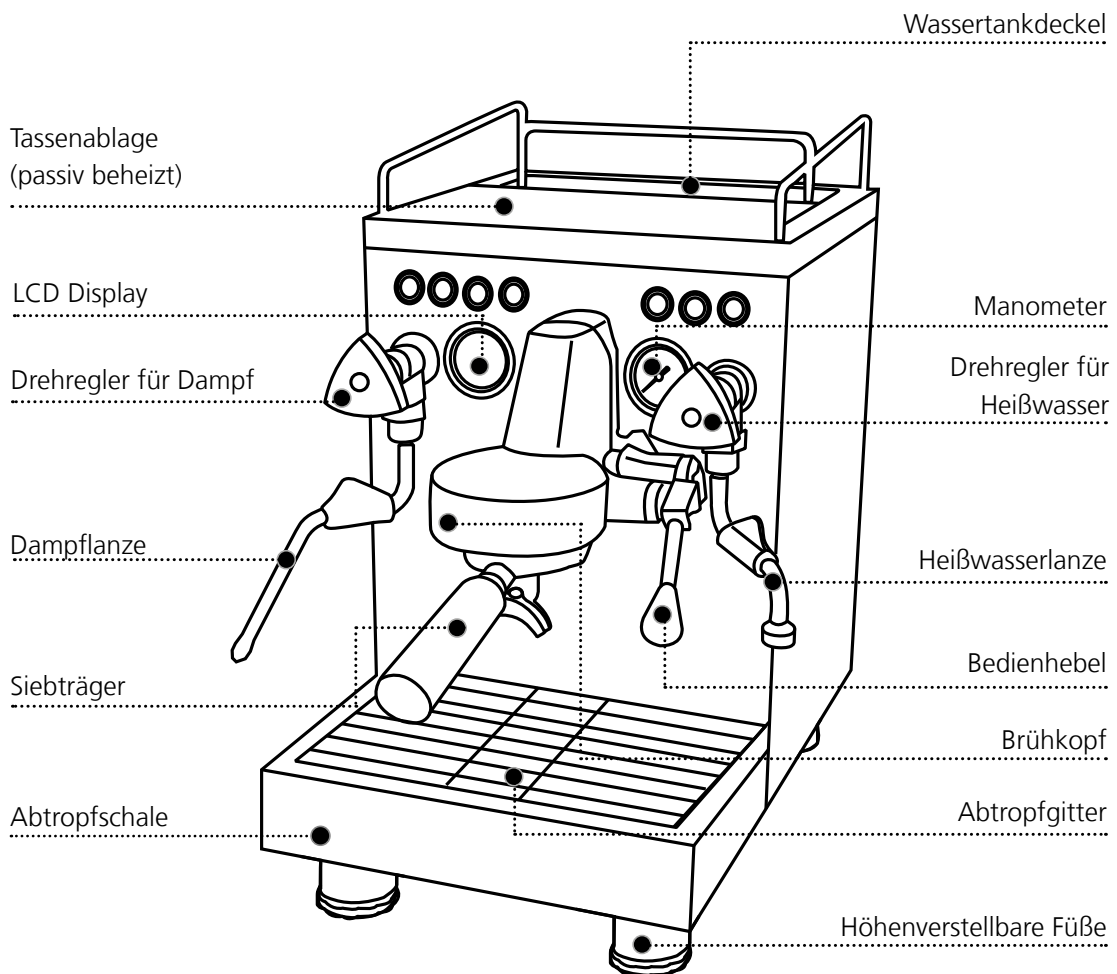
Latte Macchiato

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

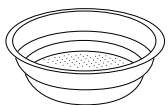
Produktbeschreibung

9

DE



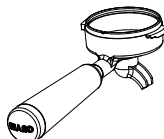
Lieferumfang



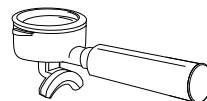
Einwandiger
Siebeinsatz für
eine Tasse



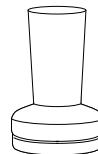
Einwandiger
Siebeinsatz für
zwei Tassen



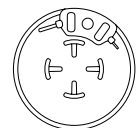
Siebträger mit
einem Auslauf



Siebträger mit
zwei Ausläufen



Tamper



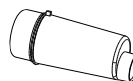
Blindsieb



Reinigungs-
werkzeug



Milchkännchen



Wasserfilterkartusche

Sicherheitshinweise

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

10

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf sichtbare äußere Schäden an Gehäuse, Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein defektes Gerät nicht in Betrieb.
- Reparaturen am Gerät, z. B. der Austausch einer beschädigten Zuleitung, sind ausschließlich von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst durchzuführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungsanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Dieses Gerät kann auch von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und/oder Wissen, wenn sie beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Gerätes unterrichtet wurden und die sich aus ihm ergebenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern, die jünger sind als 8 Jahre, fernzuhalten und es ist sicherzustellen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen, beispielsweise in Mitarbeiterküchen, in Läden und Büros,

in landwirtschaftlichen Betrieben, von Gästen in Hotels, Motels und anderen Frühstückspensionen und Einrichtungen.

- Die Zuleitung ist immer am Anschlussstecker aus der Steckdose zu ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Angaben zu Spannung und Frequenz auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Lassen Sie vor der Weiterbenutzung des Gerätes eine neue Anschlussleitung durch den Graef-Kundendienst oder von einer autorisierten Fachkraft installieren.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Dies kann einen elektrischen Schlag auslösen und im schlimmsten Fall zum Tod führen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Transportieren Sie das Gerät niemals während des Betriebes.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen an.
- 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.
- Entfernen Sie niemals den mit Kaffeemehl gefüllten Siebträger während des Bezugs von Kaffee, da er unter Druck steht.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn das Abtropfgitter und die Auffangschale in Position sind.

- Stellen Sie vor der Espressozubereitung fest, ob der Siebträger fest angezogen ist.
- 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.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät vor jeder äußeren Reinigung abkühlen.
- Benutzen Sie bei der äußeren Reinigung 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 es auch nicht unter fließendes Wasser.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Nutzen Sie zum Milchaufschäumen nur das beigefügte Milchkännchen oder ein größeres Gefäß. Verwenden Sie keine Tasse. Durch überschäumende Milch kann es zu Verbrennungen kommen.
- Richten Sie die Dampfzanze nie auf sich selbst oder auf andere Personen. Verbrennungsgefahr!
- Benutzen Sie zum Bewegen der Dampfzanze oder Heißwasserlanze stets den Griff. Fassen Sie die Lanzen nach dem Gebrauch nicht am Rohr an. Es wird heiß.
- Während des Gebrauchs werden die Oberflächen heiß.



Auspacken

Gehen Sie beim Auspacken des Gerätes wie folgt vor:

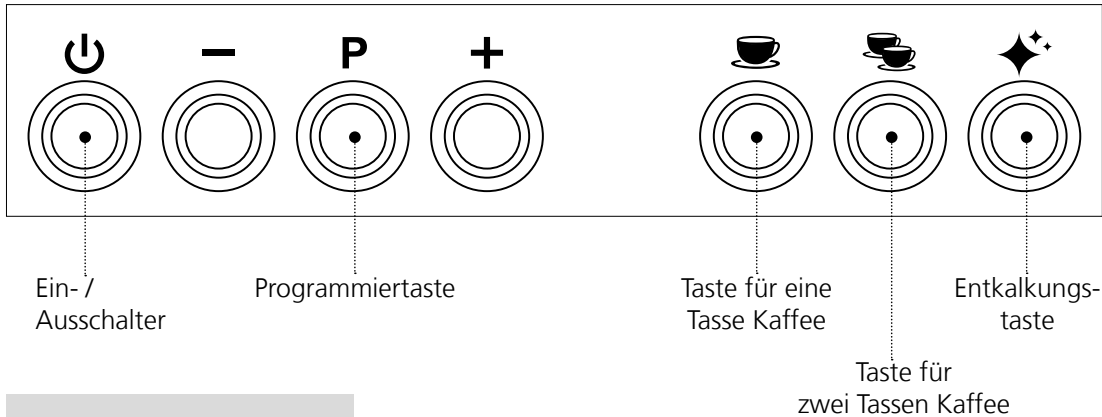
- Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes ist beim Aufstellen Folgendes zu beachten:

- Nutzen Sie eine feste, ebene, waagerechte, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche mit einer ausreichenden Tragkraft.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in eine Wand oder einen Einbauschränk vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, sodass das Stromkabel notfalls schnell abgezogen werden kann.

Bedienfeld



Erklärung der Anzeigen im LCD-Display

Aufheizen

Das Gerät heizt sich auf, der Ein-/Ausschalter blinkt.

Check

Dies bedeutet, dass entweder der Drehregler für Dampf oder Heißwasser nicht richtig geschlossen oder der Bedienelement nicht in der „AUS“ Position ist.

GRAEF

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Zubereitungszeit

Dieser Modus zählt die Zeit der Zubereitung des Kaffees.

Wasserstand

Dies signalisiert, dass nicht mehr genug Wasser im Tank ist. Bitte füllen Sie neues Wasser ein.

Einstellung der Brühtemperatur

Dies zeigt die aktuelle Einstellung der Brühtemperatur.

Sie haben die Möglichkeit die Brühtemperatur in + / - 1 Schritten zwischen 86°C und 98°C zu ändern.

DAMPF
04

PI
MENGE
PI

KALK
25 L

RESET

DE
LANG

CO
KALK

ST
KALK

HW
KALK

Einstellung der Dampffeuchtigkeit

Dies zeigt die Einstellung für den Dampf. Sie können auswählen, ob der Dampf nasser oder trockener sein soll. Sie können zwischen 7 Stufen auswählen.

Programmierung Pre-Infusion

Beim Vorbrühen wird das Kaffeepulver im Siebträger vor der eigentlichen Extraktion befeuchtet. Sie können die Dauer der Pre-Infusion in 5 Stufen einstellen. Mit der Stufe P 0 stellen Sie die Pre-Infusion aus.

Einstellung Entkalkungserinnerung

Hier können Sie die Durchflussmenge bis zur nächsten Entkalkung einstellen.

Sie können zwischen 12 l, 25 l und 50 l wählen.

Reset

Setzt das Gerät auf Werkseinstellung zurück.

Einstellung der Displaysprache

Hier können Sie die angezeigte Sprache einstellen.

Sie können wählen zwischen DE - Deutsch und EN - Englisch

Entkalkungsprogramm Brühkreislauf

Dies ist das Entkalkungsprogramm für den Brühkreislauf.

Entkalkungsprogramm Dampfkreislauf

Dies ist das Entkalkungsprogramm für den Dampfkreislauf.

Entkalkungsprogramm Heißwasserkreislauf

Dies ist das Entkalkungsprogramm für den Heißwasserkreislauf.

Entkalkungserinnerung

Die Werkseinstellung für die Entkalkungserinnerung ist auf 25 l eingestellt. Nach dem Verbrauch von 25 l blinkt „KALK“ im Display auf. Sie können weiter fortfahren, doch „KALK“ wird weiter auf dem Display erscheinen. Erst nach einer vollständigen Entkalkung der drei Kreisläufe erlischt die „KALK“ Anzeige im Display (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 35.

Manometer

Unterextraktion

Bei einer Unterextraktion erhalten Sie einen sehr dünnen, flachen und unterentwickelten Kaffee. Der Kaffee fließt sehr schnell in die Tasse. 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 8 bar
- Mahlgrad zu grob (fällt recht schnell aus dem Auswurf, es sind keine oder nur wenige Klümpchen oder Kügelchen zu sehen. Das Kaffeemehl fühlt sich recht grobkörnig an, wenn man es zwischen den Fingern reibt)
- Zu wenig Kaffeemehl
- Bohnen sind zu hell geröstet
- Zu leicht getampt (Anpressdruck zu niedrig)
- Anpressen ungleichmäßig
- Brühtemperatur zu niedrig
- Bohnen nicht frisch
- Kaffee fließt sehr schnell in die Tasse
- Kaffeemehl nicht frisch (evtl. zu lange vorge-mahlen)

- Der Kaffee schmeckt sauer oder flach

Optimale Extraktion

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 ab 8 bis 12 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. Die Zubereitung dauert sehr lange, der Kaffee tropft nur langsam in die Tasse. 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 12 bar
- Mahlgrad zu fein (fällt eher langsam aus dem Auswurf, teilweise in größeren Klumpen)
- Zu viel Kaffeemehl
- Bohnen zu dunkel geröstet
- Zu fest getampt (Anpressdruck zu hoch)
- Brühtemperatur zu hoch
- Bohnen nicht frisch
- Kaffee tropft nur langsam in die Tasse
- Kaffeemehl vor der Zubereitung zu lange im Brühkopf eingespannt
- Der Kaffee schmeckt bitter und verbrannt

Vor dem Erstgebrauch

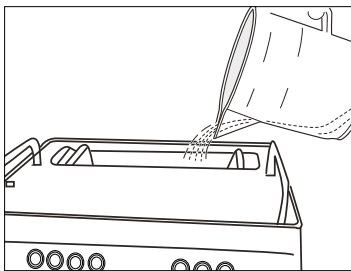
Vor dem Erstgebrauch reinigen Sie den Siebträger (nicht das Gerät) und den Wassertank unter fließendem Wasser, damit eventuelle Produktionsrückstände entfernt werden. Anschließend setzen Sie den Wassertank wieder ein.

Inbetriebnahme

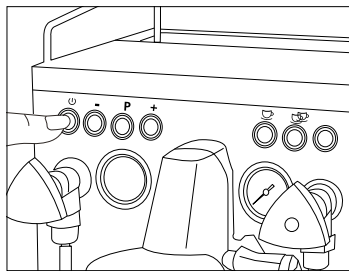
Hinweis: Vor der Erstinbetriebnahme oder nach längerer Nichtbenutzung entlüften Sie das Gerät. Zum Entlüften setzen Sie den Siebträger nicht ein.

Entlüften

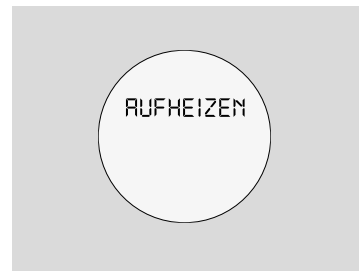
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



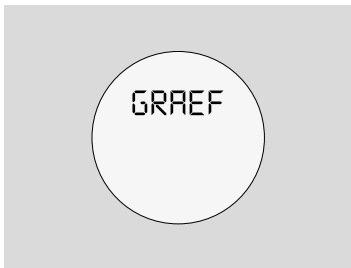
- Befüllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser. Maximal 2,5 Liter.



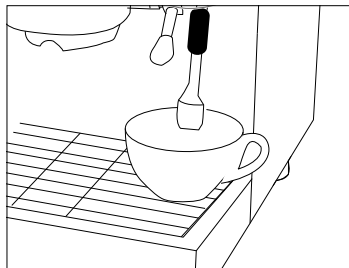
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste .



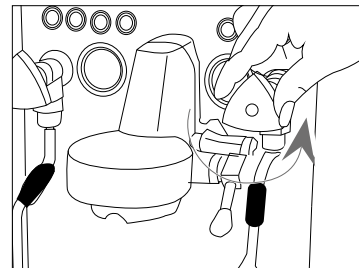
- Gerät heizt auf.



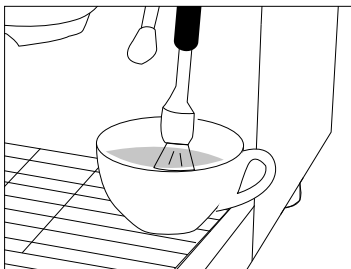
- Gerät ist betriebsbereit.



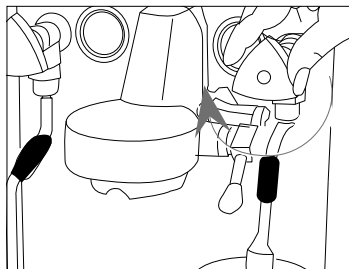
- Stellen Sie eine Tasse oder ein Glas unter die Heißwasserlanze.



- Drehen Sie den Drehregler auf.



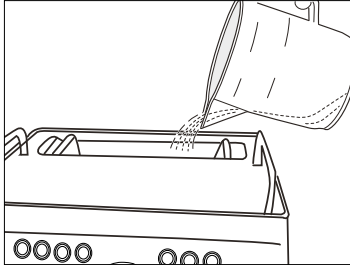
- Lassen Sie die Luft entweichen, bis ein konstanter Wasserstrahl durchläuft.



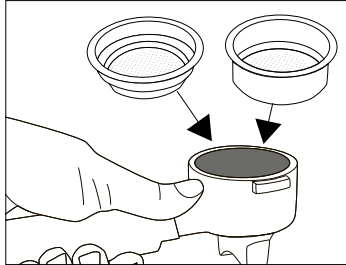
- Drehen Sie den Drehregler wieder zu.

Vorbereitung

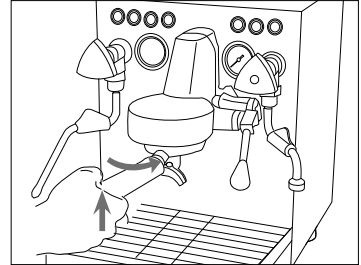
Hinweis: Nach jedem Wiedereinschalten machen Sie einen Leerbezug (ohne Kaffeemehl) wie unten beschrieben, um das System auf Temperatur zu bringen.



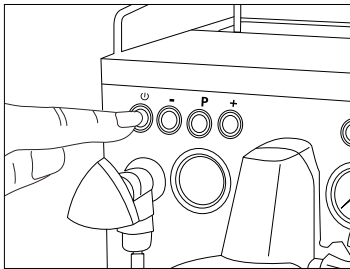
- Füllen Sie Wasser in den Wassertank. Maximal 2,5 Liter.



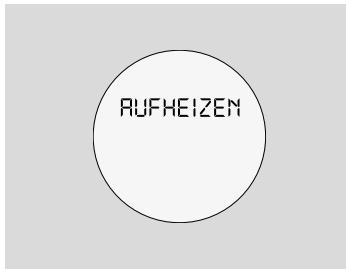
- Setzen Sie den gewünschten Siebeinsatz ein.



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



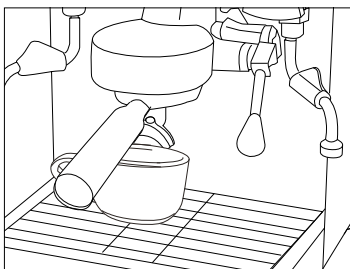
- Schalten Sie das Gerät ein.



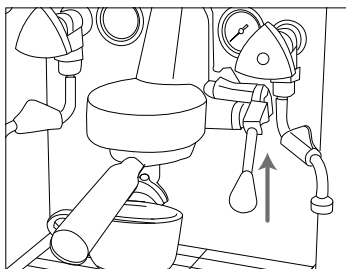
- Das Gerät heizt auf.



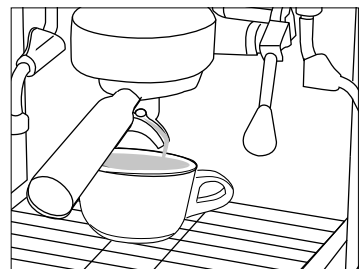
- Das Gerät ist betriebsbereit.



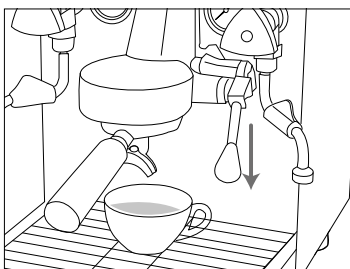
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.



- Drücken Sie den Bedienhebel nach oben.



- Füllen Sie die Tasse etwa zur Hälfte, um das System auf Temperatur zu bringen.



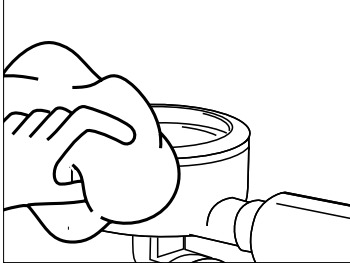
- Drücken Sie anschließend den Bedienhebel nach unten.

Espressozubereitung

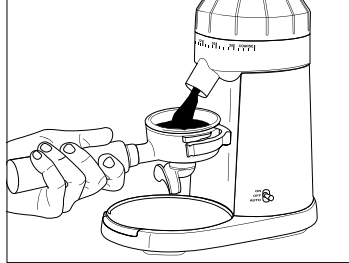


Eine Tasse

Hinweis: Siehe Kapitel Vorbereitung, um den Siebträger, das System und die Tassen aufzuwärmen. Setzen Sie den Siebeinsatz für eine Tasse ein. Danach starten Sie mit der Espressozubereitung.



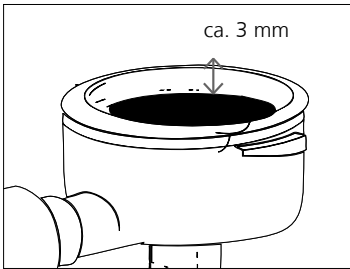
- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.



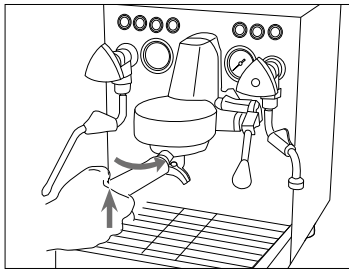
- Mahlen Sie die gewünschte Menge an Kaffeemehl in den Siebträger.



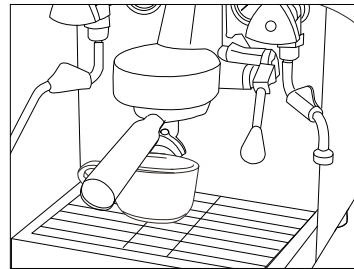
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigefügten Tamper an.



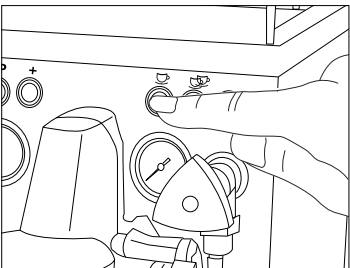
- Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca. 3 mm betragen.



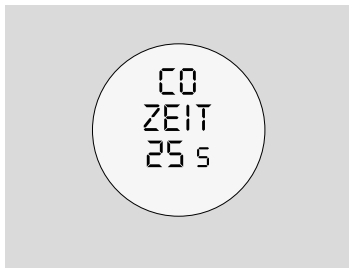
- Spannen Sie den Siebträger ein.



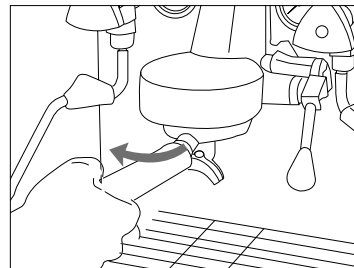
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.



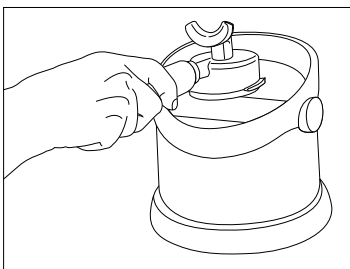
- Drücken Sie die  Taste.



- Das Display zeigt die aktuelle Durchlaufzeit (Beispiel 25 Sekunden).



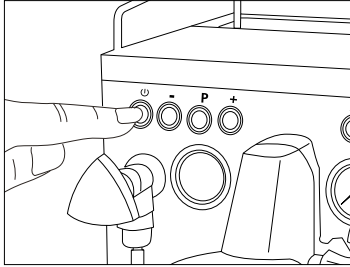
- Nach Beendigung des Vorgangs entnehmen Sie den Siebträger.



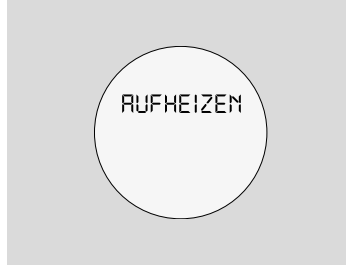
- Klopfen Sie das Kaffeemehl in einen Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang enthalten) aus.

Einstellung Volumen ☕ eine Tasse

Sie können das Volumen für eine Tasse nach Ihrem Belieben ändern. Das LCD Display zeigt zwar die Durchlaufzeit an, aber das Volumen wird durch einen Durchflussmengenmesser ermittelt.



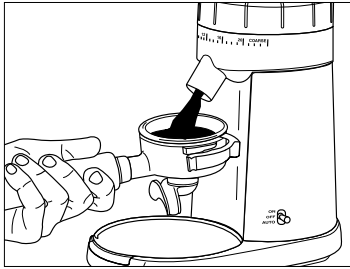
- Schalten Sie das Gerät ein .



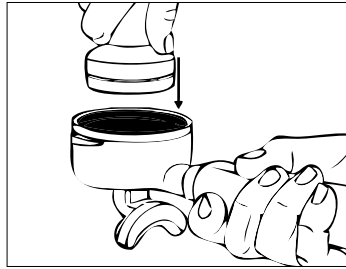
- Das Gerät heizt auf.



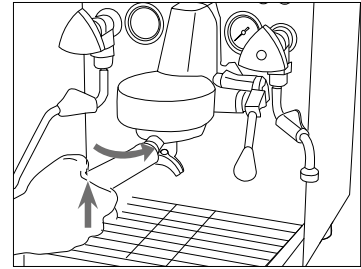
- Das Gerät ist betriebsbereit.



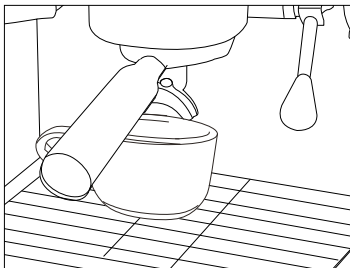
- Mahlen Sie die gewünschte Menge an Kaffeemehl in den Siebträger.



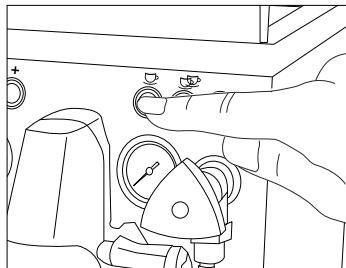
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigefügten Tamper an.



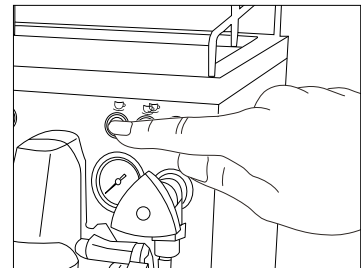
- Spannen Sie den Siebträger ein.



- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.



- Drücken Sie die ☕ Taste für ca. 3 Sekunden. Die Zubereitung des Kaffees startet.

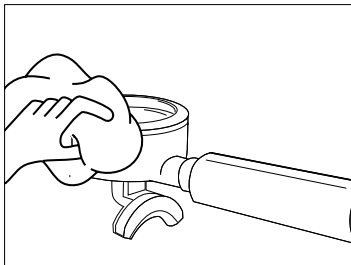


- Drücken Sie zum Speichern wieder die ☕ Taste, wenn das gewünschte Volumen erreicht ist.

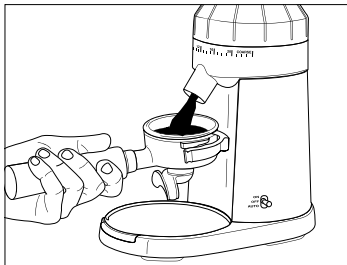


Zwei Tassen

Hinweis: Siehe Kapitel Vorbereitung, um den Siebträger, das System und die Tassen aufzuwärmen. Setzen Sie den Siebeinsatz für zwei Tassen ein. Danach starten Sie mit der Espressozubereitung.



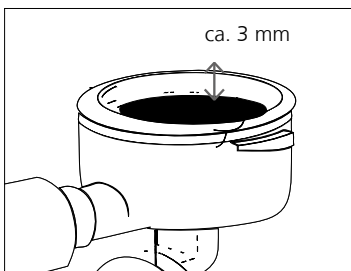
- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.



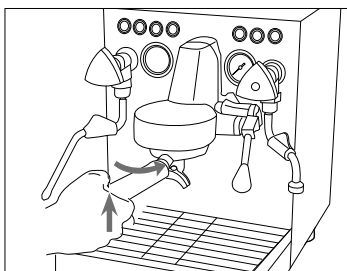
- Mahlen Sie die gewünschte Menge an Kaffeemehl in den Siebträger.



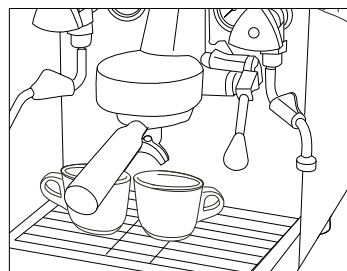
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigelegten Tamper an.



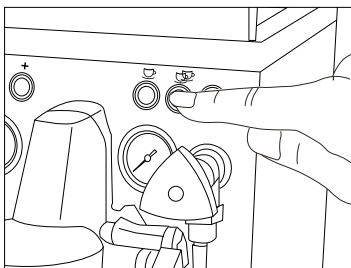
- Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca. 3 mm betragen.



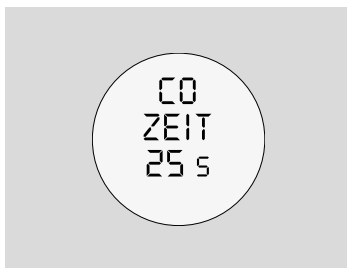
- Spannen Sie den Siebträger ein.



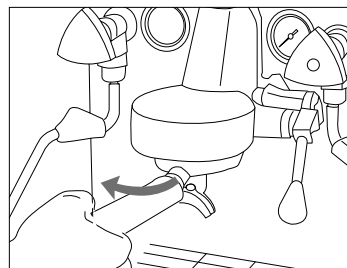
- Stellen Sie zwei Tassen unter den Auslauf.



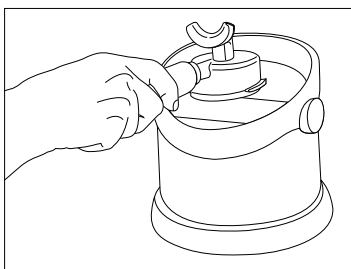
- Drücken Sie die  Taste.



- Das Display zeigt die aktuelle Durchlaufzeit (Beispiel 25 Sekunden).



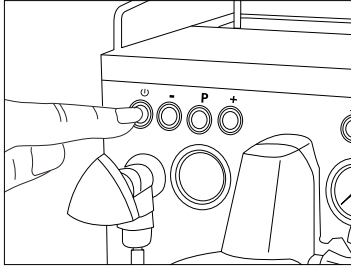
- Nach Beendigung des Vorgangs entnehmen Sie den Siebträger.



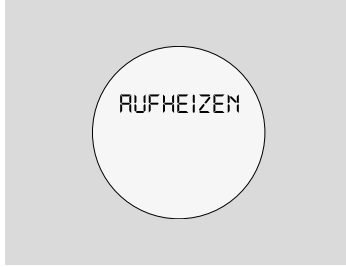
- Klopfen Sie das Kaffeemehl in einen Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang enthalten) aus.

Einstellung Volumen ☕ zwei Tassen

Sie können das Volumen für zwei Tassen nach Ihrem Belieben ändern. Das LCD Display zeigt zwar die Durchlaufzeit an, aber das Volumen wird durch einen Durchflussmengenmesser ermittelt.



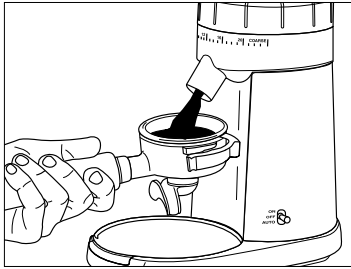
- Schalten Sie das Gerät ein .



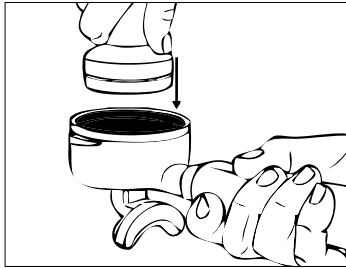
- Das Gerät heizt auf.



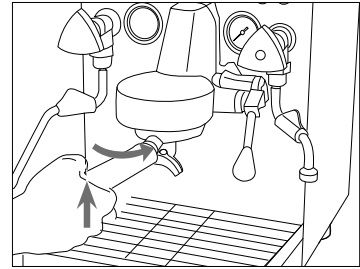
- Das Gerät ist betriebsbereit.



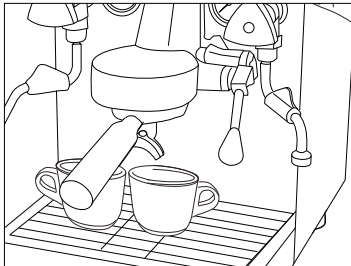
- Mahlen Sie die gewünschte Menge an Kaffeemehl in den Siebträger.



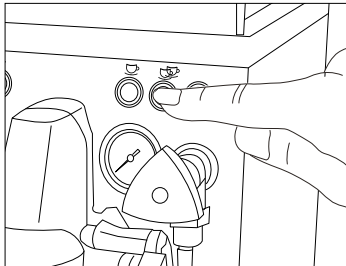
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigelegten Tamper an.



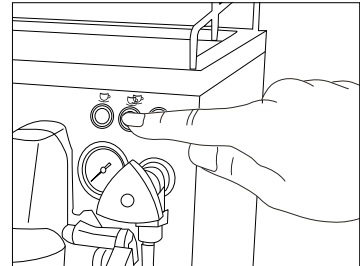
- Spannen Sie den Siebträger ein.



- Stellen Sie zwei Tassen unter den Auslauf.



- Drücken Sie die ☕ Taste für ca. 3 Sekunden. Die Zubereitung des Kaffees startet.

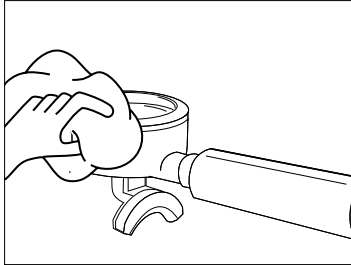


- Drücken Sie zum Speichern wieder die ☕ Taste, wenn das gewünschte Volumen erreicht ist.

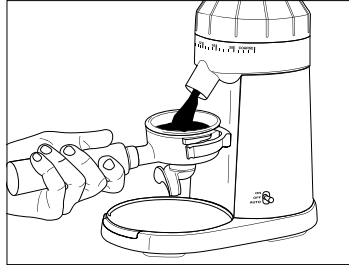
Manueller Bezug über Bedienhebel

Hinweis: Siehe Kapitel Vorbereitung, um den Siebträger, das System und die Tassen aufzuwärmen. Setzen Sie den gewünschten Siebeinsatz ein. Über den Bedienhebel können Sie die Tassenfüllmenge individuell beziehen, unabhängig von der voreingestellten Menge für 1 und 2 Tassen.

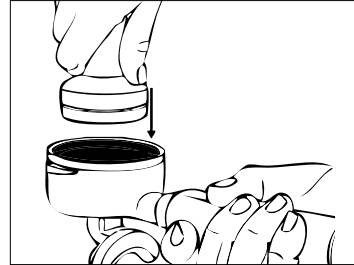
Hinweis: Nach max. 60 Sek. stoppt das Gerät aus Sicherheitsgründen den Bezug.



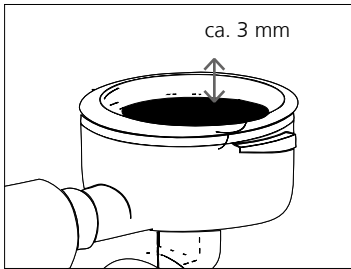
- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.



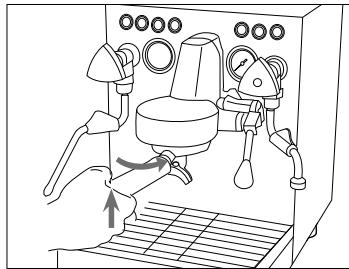
- Mahlen Sie die gewünschte Menge an Kaffeemehl in den Siebträger.



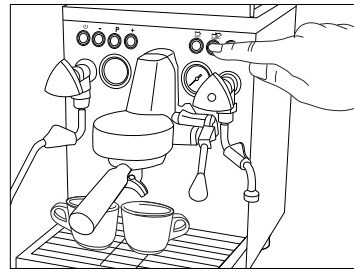
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigelegten Tamper an.



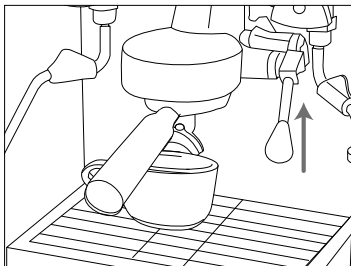
- Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca. 3 mm betragen.



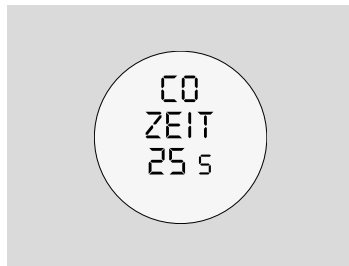
- Spannen Sie den Siebträger ein.



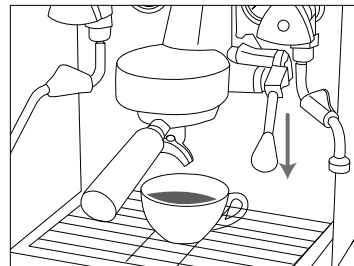
- Stellen Sie eine oder zwei Tassen unter den Auslauf.



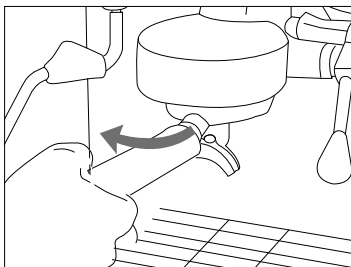
- Drücken Sie den Bedienhebel nach oben.



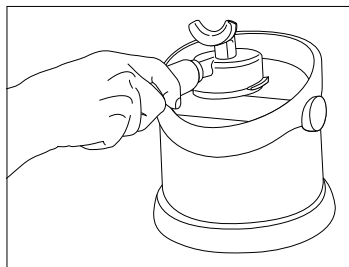
- Das Display zeigt die aktuelle Durchlaufzeit (Beispiel 25 Sekunden).



- Ist die gewünschte Menge erreicht, drücken Sie den Bedienhebel wieder nach unten.



- Nach Beendigung des Vorgangs, entnehmen Sie den Siebträger.



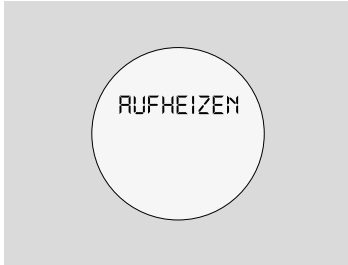
- Klopfen Sie das Kaffeemehl in einen Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang enthalten) aus.

Automatische Abschaltung

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

Milchaufschäumen

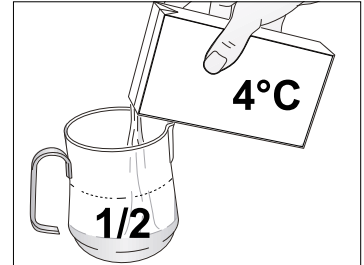
Sollte das Gerät ausgeschaltet sein, schalten Sie es ein .



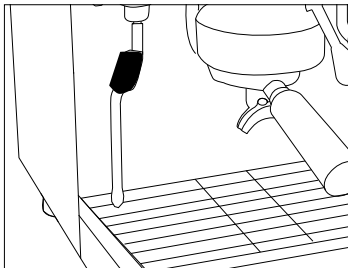
- Das Gerät heizt auf.



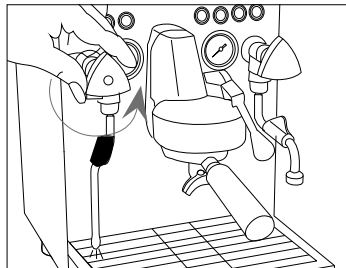
- Das Gerät ist betriebsbereit.



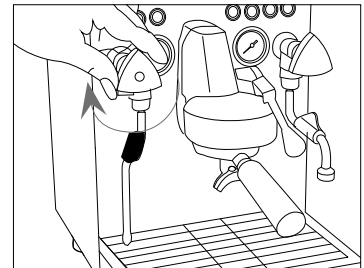
- Füllen Sie kalte Milch in das Milchkännchen.



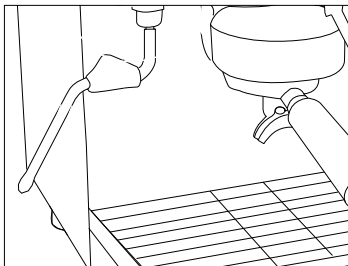
- Richten Sie die Dampfpflanze auf das Abtropfgitter.



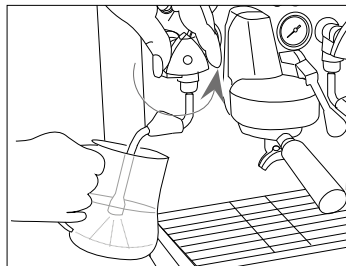
- Öffnen Sie den Drehregler und lassen Sie das Kondenswasser entweichen.



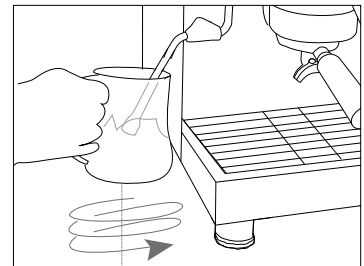
- Drehen Sie den Drehregler wieder zu.



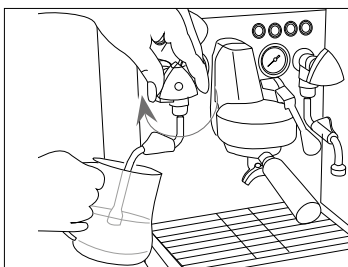
- Drehen Sie die Milchschaumlanze nach außen.



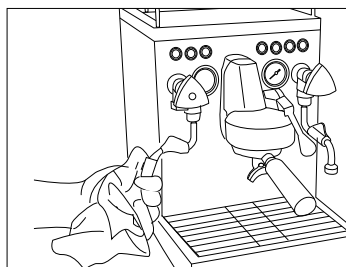
- Drehen Sie den Drehregler auf und halten Sie das Milchkännchen leicht schräg.



- Senken Sie die Milchkanne, sobald der Milchpegel steigt.



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



- Reinigen Sie die Dampfpflanze direkt nach Beendigung des Vorganges mit einem feuchten Tuch. Seien Sie dabei sehr vorsichtig, da die Dampfpflanze sehr heiß wird.

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 Dampfplanze 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 Dampfplanze in die Milch.
- Sobald die Kanne heiß wird, drehen Sie den Drehknopf zu.
- Nach dem Schäumen klopfen 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 Dampfplanze mit einem

feuchtem Tuch. Lassen Sie die Dampfplanze vorher abkühlen, da diese heiß wird.

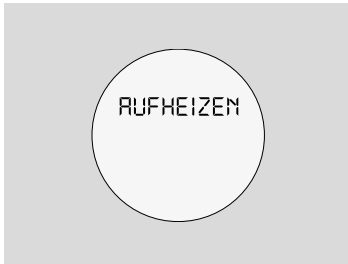
- Reinigen Sie die Dampfplanze auch mit einem kurzen Dampfstoß damit die Milchreste aus der Dampfplanze gespült werden.

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

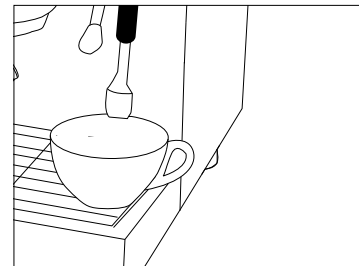
Sollte das Gerät ausgeschaltet sein, schalten Sie es ein .



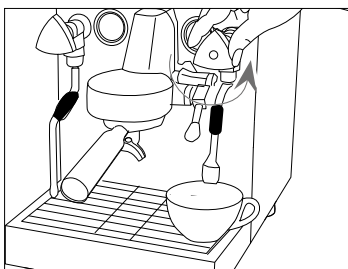
- Das Gerät heizt auf.



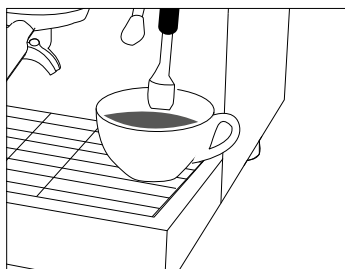
- Das Gerät ist betriebsbereit.



- Stellen Sie eine Tasse unter die Heißwasserlanze.



- Öffnen Sie den Drehregler.



- Wasser fließt in die Tasse.



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

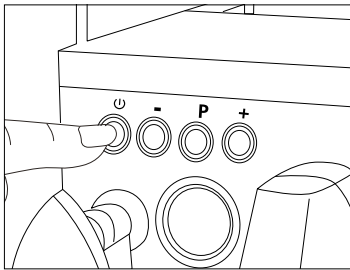
✦ Entkalkung

Führen Sie regelmäßig eine Entkalkung durch, spätestens wenn im Display „Kalk“ aufblinkt. Dann müssen alle 3 Kreisläufe entkalkt werden. Wir empfehlen Ihnen die Verwendung der Graef Entkalkungstabletten, die speziell auf unsere Geräte abgestimmt sind. Sie erhalten diese in unserem Onlineshop über www.graef.de unter der Artikel-Nr. 145618 oder bei Ihrem Fachhändler.

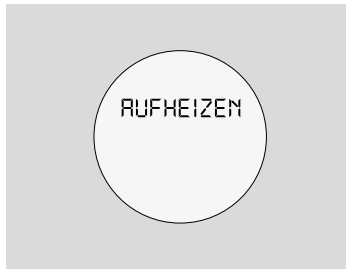
Entkalkung der Brühgruppe

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

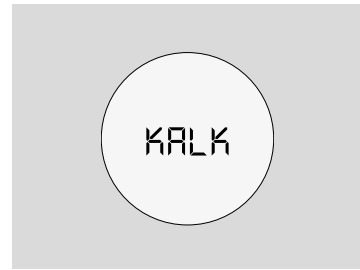
- Nehmen Sie die Wasserfilterkartusche aus dem Wassertank.
- Entnehmen Sie den Siebträger, den Wassertank und die Abtropfschale.



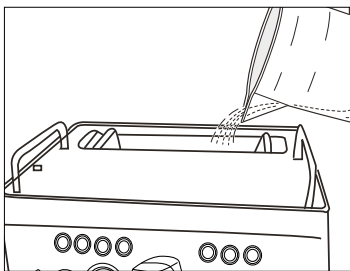
- Schalten Sie das Gerät ein .



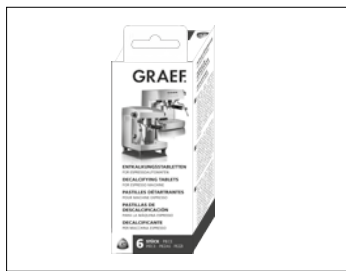
- Das Gerät heizt auf.



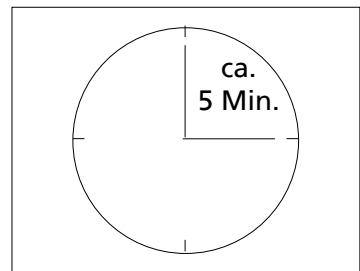
- Das Gerät ist betriebsbereit.



- Füllen Sie 2,5 Liter frisches Wasser ein.

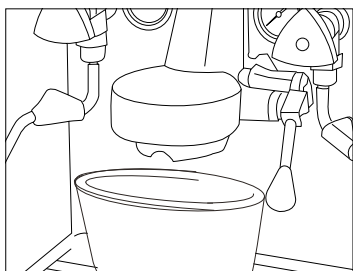


- Geben Sie 6 Graef Entkalkungstabletten in den Wassertank.

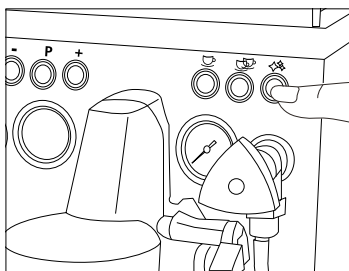


- Lassen Sie diese ca. 5 Minuten einwirken.

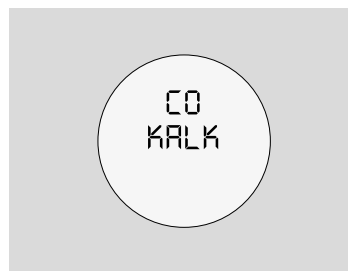
- Legen Sie die Maschine auf die Rückseite.
- Schrauben Sie die Schraube unter dem Brühkopf los.
- Entnehmen Sie die 2 Siebe und den Dichtungsring.
- Reinigen Sie die Siebe und den Dichtungsring unter fließendem Wasser.
- Trocknen Sie diese gute ab und legen Sie diese zusammen mit der Schraube und Unterscheibe an einen sicheren Ort.
- Nehmen Sie eine kleine Bürste, reinigen Sie den Bereich im Brühkopf und entfernen Sie alle alten Kaffeereste.
- Stellen Sie das Gerät wieder aufrecht hin.
- Setzen Sie die Abtropfschale wieder ein.



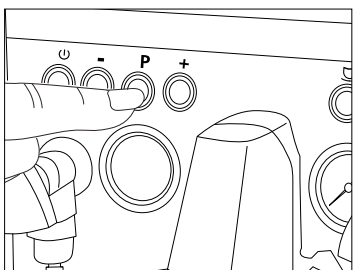
- Stellen Sie ein großes Gefäß (Empfehlung 1 Liter Fassungsvermögen) unter den Brühkopf.



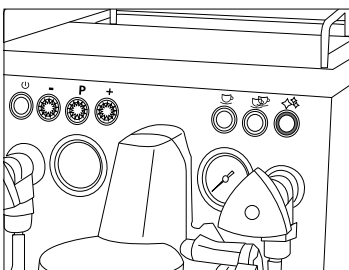
- Drücken Sie 1 x den  Knopf.



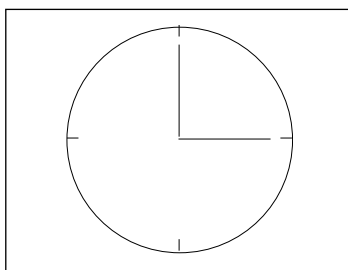
- „CO KALK“ erscheint auf dem LCD Display.



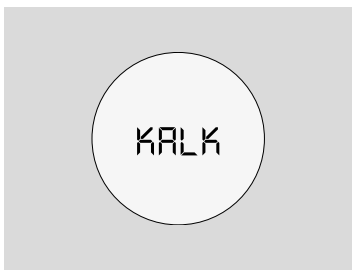
- Bestätigen Sie mit der „P“ Taste.



- Die P Taste und + und - leuchten nacheinander auf und die Taste  leuchtet rot.

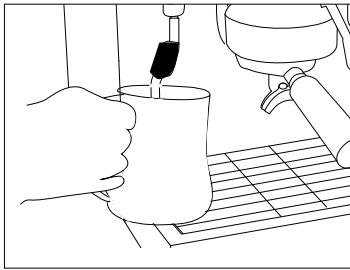


- Bitte haben Sie einen Moment Geduld, der Entkalkungsvorgang nimmt einige Zeit in Anspruch.

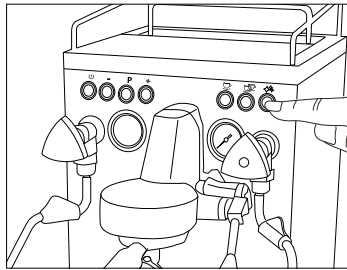


- Der Vorgang ist beendet. Entkalken Sie nun die Dampfpflanze.

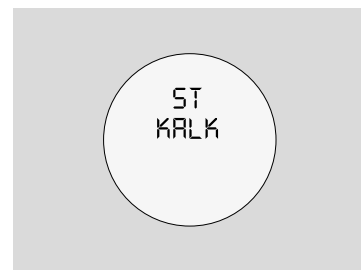
Entkalkung der Dampflanze



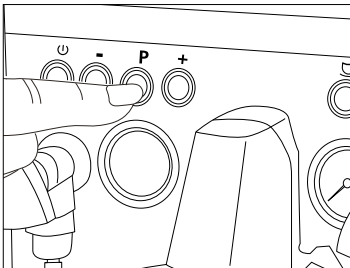
- Stellen Sie ein großes Gefäß (Empfehlung 1 Liter Fassungsvermögen) unter die Dampflanze.



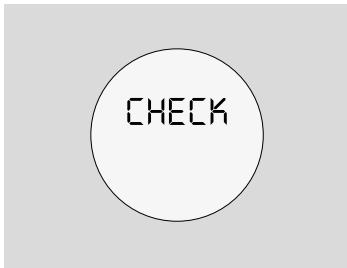
- Drücken Sie 2 x den  Knopf.



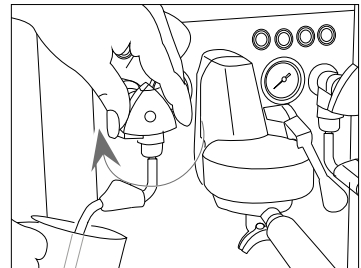
- „ST KALK“ erscheint auf dem LCD Display.



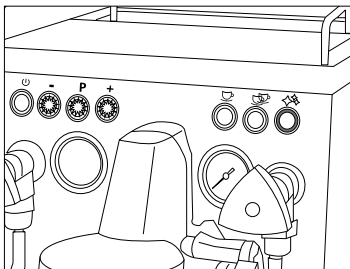
- Bestätigen Sie mit der „P“ Taste.



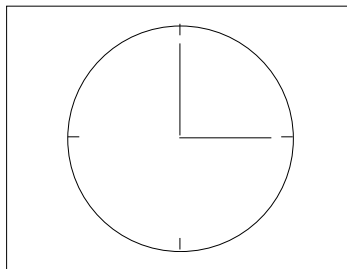
- „CHECK“ erscheint auf dem Display.



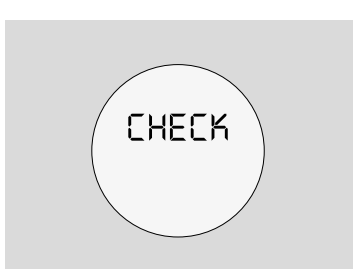
- Drehen Sie den Drehregler für Dampf auf. Der Entkalkungsvorgang startet.



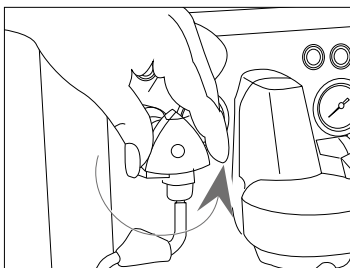
- Die P Taste und + und - leuchten nacheinander auf und die Taste  leuchtet rot.



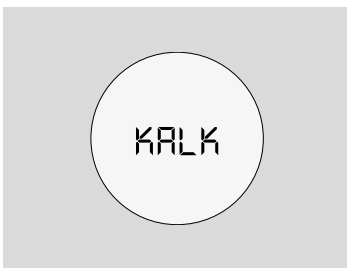
- Bitte haben Sie einen Moment Geduld, der Entkalkungsvorgang nimmt einige Zeit in Anspruch.



- Nach Abschluss des Vorganges, erscheint „CHECK“ auf dem LCD Display.

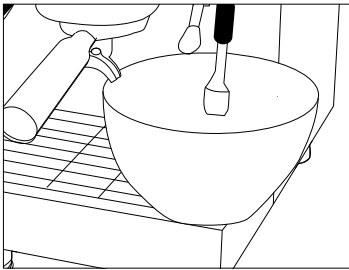


- Drehen Sie den Drehregler für Dampf wieder zu.

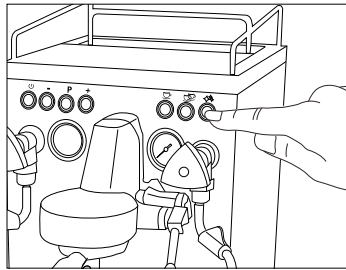


- Der Vorgang ist beendet. Fahren Sie mit dem Entkalcken der Heißwasserlanze fort.

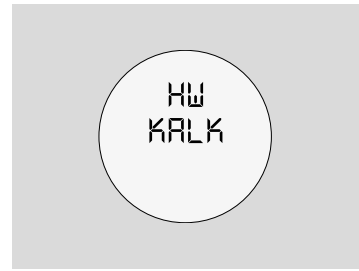
Entkalkung der Heißwasserlanze



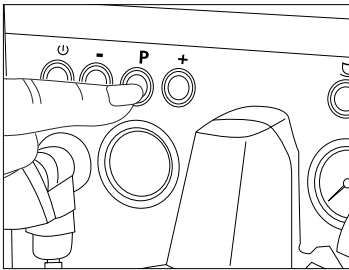
- Stellen Sie ein großes Gefäß unter die Heißwasserlanze. (Empfehlung 1 Liter Fassungsvermögen)



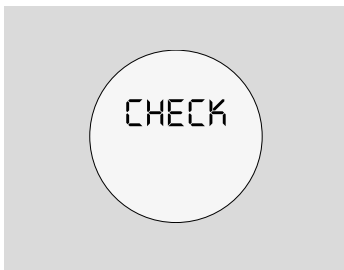
- Drücken Sie 3 x den  Knopf.



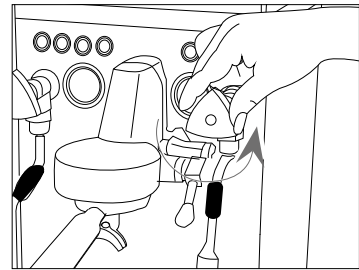
- „HW KALK“ erscheint auf dem LCD Display.



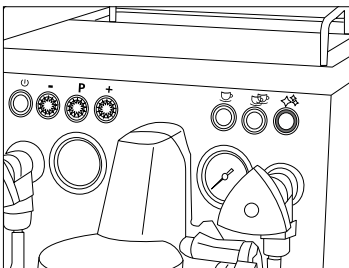
- Bestätigen Sie mit der „P“ Taste.



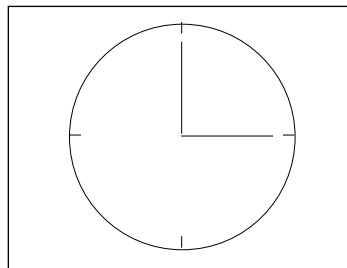
- „CHECK“ erscheint auf dem Display.



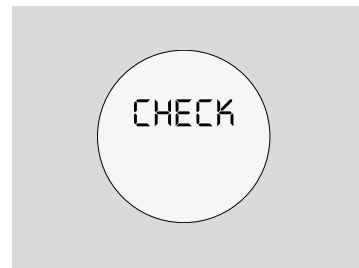
- Drehen Sie den Drehregler für Heißwasser auf. Der Entkalkungsvorgang startet.



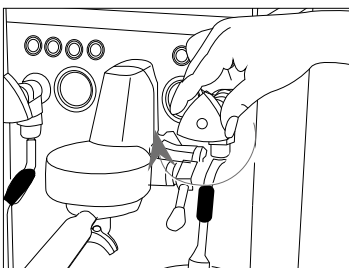
- Die P Taste und + und - leuchten nacheinander auf und die Taste  leuchtet rot.



- Bitte haben Sie einen Moment Geduld, der Entkalkungsvorgang nimmt einige Zeit in Anspruch.



- Nach Abschluss des Vorganges, erscheint „CHECK“ auf dem LCD Display.

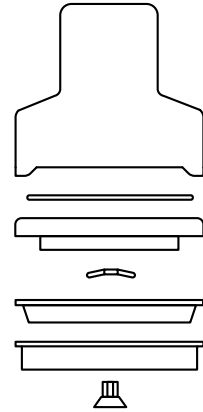


- Drehen Sie den Drehregler für Heißwasser wieder zu.



- Der Entkalkungsvorgang ist beendet.

- Lassen Sie die Maschine abkühlen.
- Entnehmen Sie den Wassertank.
- Legen Sie die Maschine auf die Rückseite.
- Setzen Sie die 2 Siebe und den Dichtungsring wieder ein.
- Drehen Sie die Schraube wieder ein.
- Stellen Sie das Gerät aufrecht hin.
- Setzen Sie die Abtropfschale wieder ein.
- Setzen Sie eine neue Wasserfilterkartusche in den Wassertank.



Nachspülen nach der Entkalkung

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

Führen Sie anschließend folgende Spülvorgänge nacheinander durch:

1. Lassen Sie für 20 Sek. Wasser durch den Brühkopf laufen (Leerbezug ohne Kaffeemehl).
2. Öffnen Sie für 20 Sek. das Ventil für Dampf.
3. Öffnen Sie für 20 Sek. das Ventil für heißes Wasser.

Wasserfilterkartusche austauschen

Der Wassertank ist mit einer Wasserfilterkartusche ausgestattet. Wir empfehlen Ihnen, diese nach jedem Entkalkungsvorgang auszutauschen. Ersatzwasserfilterkartuschen erhalten Sie in unserem Online-Shop www.graef.de unter der Artikel-Nr. 146242 oder bei Ihrem Fachhändler.

- Entnehmen Sie den Wassertank
- Falls sich noch etwas Wasser in dem Wassertank befindet, entleeren Sie diesen.
- Ziehen Sie die Wasserfilterkartusche heraus.
- Setzen Sie eine neue Wasserfilterkartusche ein.
- Setzen Sie den Wassertank wieder ein.

Hinweis: Die Kartusche schützt nicht vor Verkalkung – ein regelmäßiger Wechsel der Kartusche heißt also nicht, dass man auf eine Entkalkung verzichten sollte.

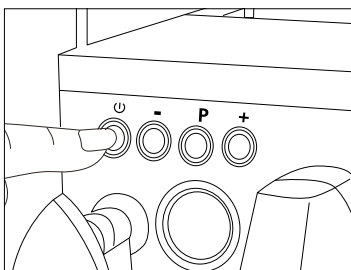
Reinigung

Reinigung der Brühgruppe (Rückspülung)

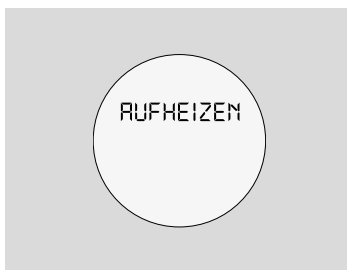
Wir empfehlen Ihnen die Rückspülung 1 x wöchentlich durchzuführen.

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

31



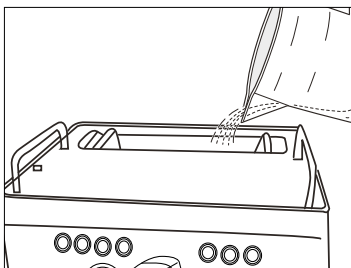
- Schalten Sie das Gerät ein (I).



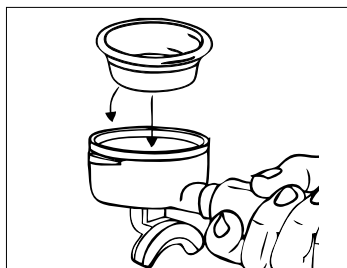
- Das Gerät heizt auf.



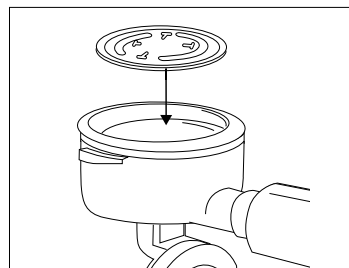
- Das Gerät ist betriebsbereit.



- Füllen Sie 2,5 Liter frisches Wasser ein.



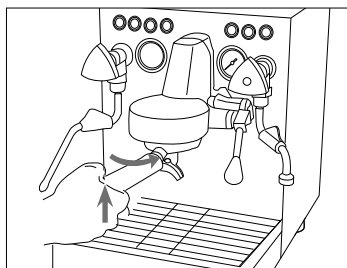
- Setzen Sie den Siebeinsatz für zwei Tassen ein.



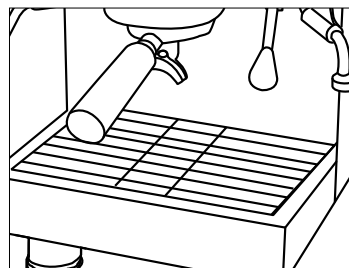
- Setzen Sie das Blindsieb ein.



- Legen Sie eine Graef Reinigungstablette in den Siebträger.

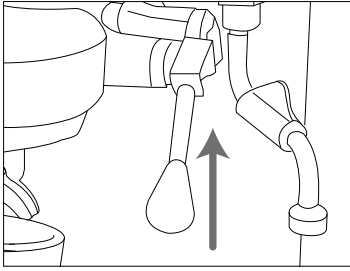


- Spannen Sie den Siebträger ein.

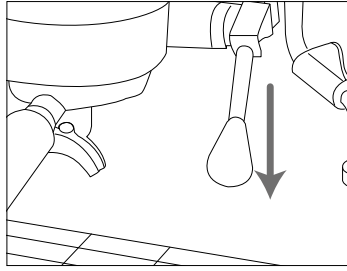


- Achten Sie darauf, dass die Abtropfschale eingesetzt ist.

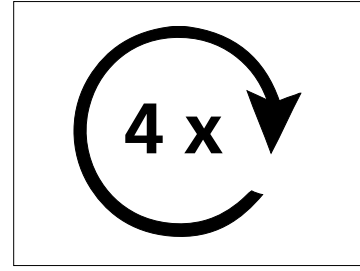
DE



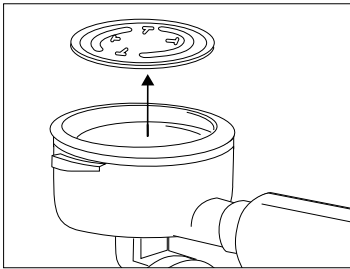
- Drücken Sie den Bedienhebel für 10 Sekunden nach oben.



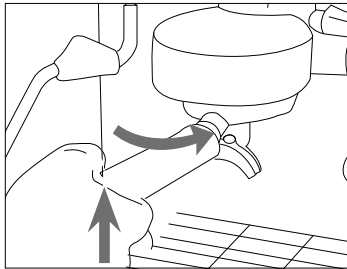
- Drücken Sie den Bedienhebel wieder nach unten.



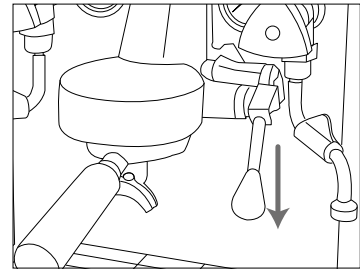
- Wiederholen Sie diesen Vorgang 4 Mal.



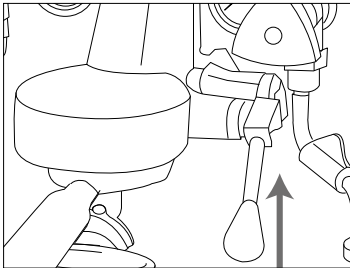
- Entnehmen Sie das Blindsieb.



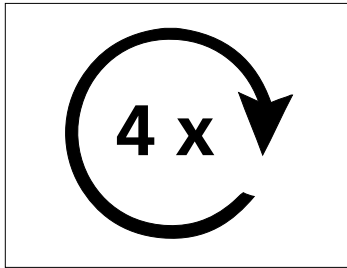
- Spannen Sie den Siebträger ein.



- Drücken Sie den Hebel für ca. 10 Sekunden nach unten.



- Drücken Sie den Bedienhebel wieder nach oben



- Wiederholen Sie diesen Vorgang 4 Mal.



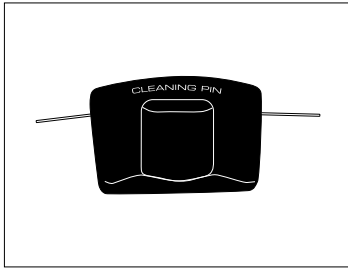
- Sie können nun wie gewohnt mit der Espressozubereitung fortfahren.

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

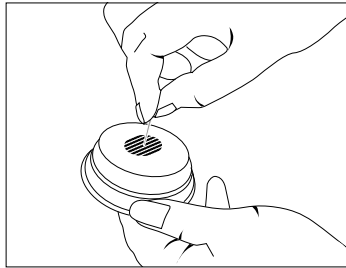
Äußere Reinigung

- Reinigen Sie die Außenflächen 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.
- Setzen Sie anschließend die Abtropfschale samt Gitter wieder ein.

Reinigungswerkzeug



- Entnehmen Sie das Reinigungswerkzeug.

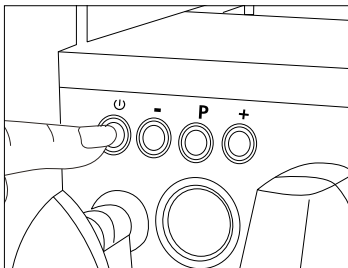


- Reinigen Sie die Löcher der Filtereinsätze mit dem dünneren Ende.

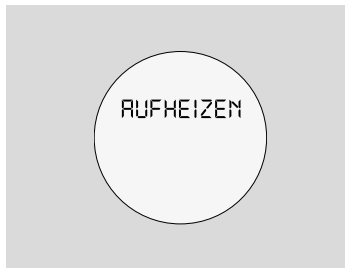
33

Einstellungen

Sie haben die Möglichkeit diverse Einstellungen vorzunehmen.



- Schalten Sie das Gerät ein (⏻).

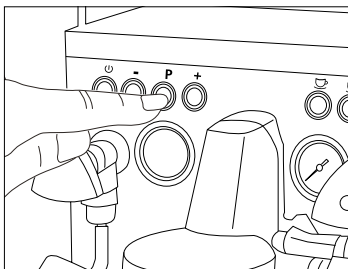


- Das Gerät heizt auf.

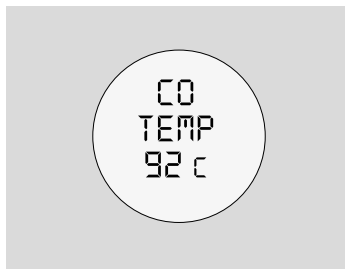


- Das Gerät ist betriebsbereit.

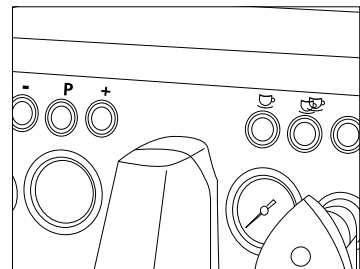
Kaffeetemperatur



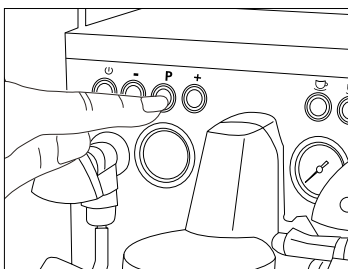
- Drücken Sie die Taste „P“.



- Werkseinstellung ist 92°C.



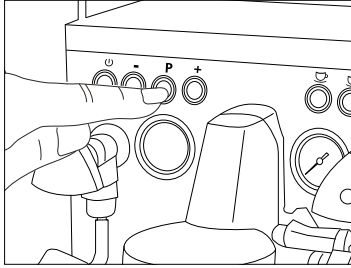
- Drücken Sie + oder - um die Temperatur zu verstellen.



- Drücken Sie die Taste „P“ zum Bestätigen.

DE

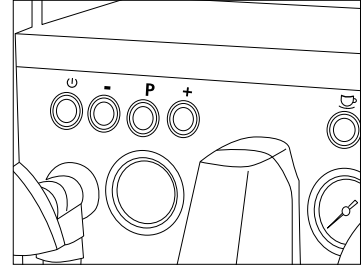
Dampf-Qualität



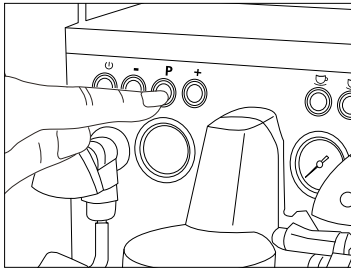
- Drücken Sie 2 x die Taste „P“.



- Werkseinstellung ist 04.
- 01 ist die kleinste Durchlaufgeschwindigkeit (trocken) und 07 die höchste Durchlaufgeschwindigkeit (nass)

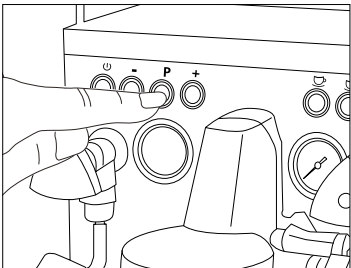


- Drücken Sie + oder - um den Durchfluss zu verstellen.

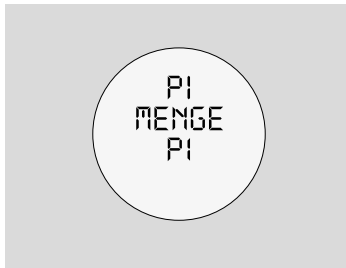


- Drücken Sie die Taste „P“ zum Bestätigen.

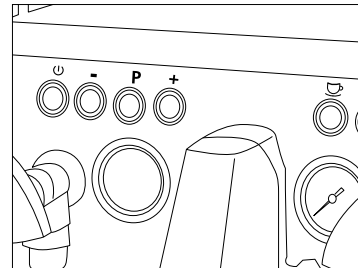
Pre-Infusion



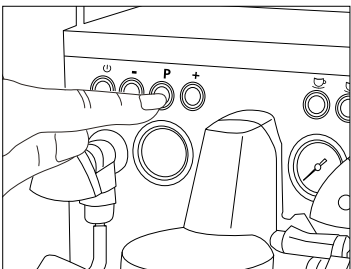
- Drücken Sie 3 x die Taste „P“.



- Werkseinstellung ist P1.



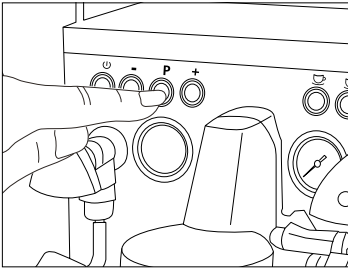
- Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Stufe zu verstellen.
- Mit P 0 stellen Sie die Pre-Infusion aus.



- Drücken Sie die Taste „P“ zum Bestätigen.

Hinweis: Umso höher die Stufen, umso größer sind die Abstände der Befeuchtung des Kaffeepulvers.

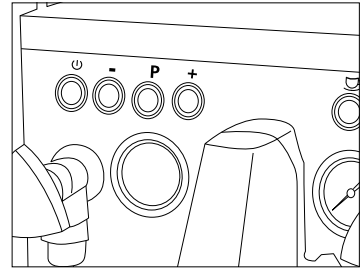
Entkalkungserinnerung



- Drücken Sie 4 x die Taste „P“.

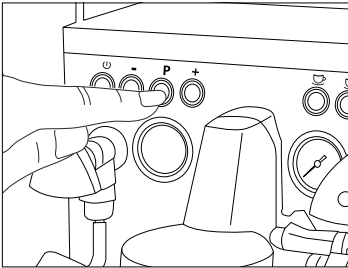


- Werkseinstellung ist 25 l.



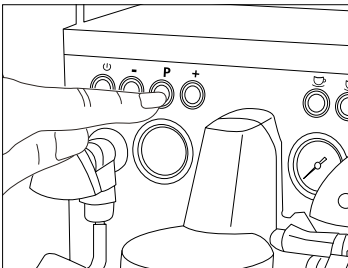
- Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Stufe zu verstellen.

35

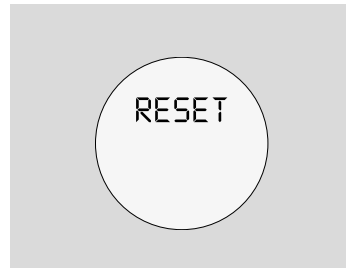


- Drücken Sie die Taste „P“ zum Bestätigen.

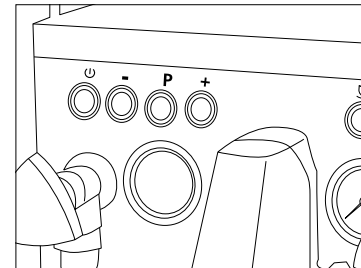
Werkseinstellung



- Drücken Sie 5 x die Taste „P“.



- Reset erscheint im Display.



- Drücken Sie gleichzeitig die + und - Taste. Halten Sie diese gleichzeitig für ca. 4 Sekunden gedrückt.



- Das Gerät ist auf Werkseinstellung zurück gesetzt.

DE

Technische Daten

Art-Nr.: ES1000EU	GRAEF
220 V - 240 V ~ 2350 Watt - 2850 Watt	
50 - 60 Hz	
Gebr. Graef GmbH & Co. KG	
Donnerfeld 6	
D-59757 Arnsberg	

36

Kundendienst

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

Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie in unserem Onlineshop www.graef.de oder über Ihren Fachhändler bestellen. Hier finden Sie eine kleine Auswahl.

Des Weiteren erhalten Sie in unserem Onlineshop auch diverse Kaffeesorten.



Schräger Profisiebträger
Ø 58 mm mit einem Auslauf
Artikel-Nr. 146243



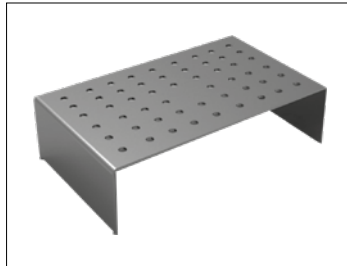
Schräger Profisiebträger
Ø 58 mm, bodenlos
Artikel-Nr. 146451



Tresterbehälter
Artikel-Nr. 146455



Sudschublade „Pulito“
Artikel-Nr. 146446



Espressohecker
Artikel-Nr. 145780



Latte-Art Milchkännchen
650 ml, Artikel-Nr. 146442



Latte-Art Milchkännchen
450 ml, Artikel-Nr. 146443



Entkalkungstabletten, 6 Stück
Artikel-Nr. 145618



Reinigungstabletten, 10 Stück
Artikel-Nr. 145614



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



Doppelwandige Siebeinsätze
ø 58 mm. Artikel-Nr. 145645

Problembehandlung

38

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

Es tritt nur tröpfchenweise Wasser / Siebträger ist verstopft.
Espresso aus.

Leeren Sie den Siebträger und befüllen Sie diesen erneut mit Kaffeemehl. Achten Sie darauf, dass Sie das Kaffeemehl nicht zu fest andrücken und dass das Kaffeemehl nicht zu fein gemahlen ist. Verwenden Sie nicht zu viel Kaffeemehl.

Gerät ist verkalkt.

Entkalken Sie das Gerät.

Brühkopfsieb verschmutzt.

Reinigen Sie das Brühkopfsieb.

Espresso ist zu kalt oder lauwarm

Tassen, Filtereinsatz und Siebträger sind kalt.

Heizen Sie Tassen, Filtereinsatz und Siebträger einmal vor.

Brühtemperatur zu niedrig.

Wenn möglich, erhöhen Sie die Temperatur.

Espresso hat keine Crema

Die Kaffeebohnen sind zu alt oder zu trocken.

Verwenden Sie frische Bohnen und mahlen Sie diese stets unmittelbar vor der Zubereitung.

Das Kaffeemehl ist zu grob gemahlen.

Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein.

Die Kaffeebohnen wurden zu lange und zu warm gelagert.

Achten Sie auf den Lagerort. Legen Sie die Bohnen jedoch nicht in den Kühlschrank.

Falsche Verpackung (Aromen sind flüchtig).

Belassen Sie die Kaffeebohnen in der Originalverpackung und drücken Sie die Luft aus der Verpackung.

Brühkopf verunreinigt.

Reinigen Sie den Brühkopf.

Tassen verunreinigt oder fettig.

Reinigen Sie die Tassen.

Die Crema ist zu hell

Espressobohnen zu hell geröstet.

Nehmen Sie eine andere Kaffeesorte mit einer dunkleren Röstung.

Mahlgrad ist zu grob eingestellt.

Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein.

Zu wenig Kaffeemehl verwendet.

Verwenden Sie mehr Kaffeemehl.

Säureintensive Arabica-Sorten in der Kaffeemischung.

Nehmen Sie eine andere Kaffeesorte mit weniger säureintensiven Arabica-Sorten.

Wassertemperatur ist zu niedrig.

Erhöhen Sie die Wassertemperatur.

Tasse ist zu kalt.

Wärmen Sie die Tasse vorher leicht an.

Die Crema ist zu dunkel	Espressobohnen zu dunkel geröstet.	Nehmen Sie eine andere Kaffeesorte mit einer helleren Röstung.
	Mahlgrad ist zu fein eingestellt.	Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein.
	Zu viel Kaffeemehl verwendet.	Verwenden Sie weniger Kaffeemehl.
	Wassertemperatur zu hoch.	Verringern Sie die Wassertemperatur.
	Tasse ist zu heiß.	Wärmen Sie die Tasse vor der Zubereitung nur leicht an.
Espresso ist säuerlich	Espressobohnen zu hell geröstet.	Nehmen Sie eine andere Kaffeesorte mit einer dunkleren Röstung.
	Mahlgrad ist zu grob eingestellt.	Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein.
	Zu wenig Kaffeemehl verwendet.	Verwenden Sie mehr Kaffeemehl.
	Säureintensive Arabica-Sorten in der Kaffeemischung.	Nehmen Sie eine andere Kaffeesorte mit weniger säure intensiven Arabica-Sorten.
	Wassertemperatur zu niedrig.	Erhöhen Sie die Wassertemperatur.
Espresso ist zu bitter	Tasse ist zu kalt.	Wärmen Sie die Tasse vor der Zubereitung leicht an.
	Espressobohnen zu dunkel geröstet.	Nehmen Sie eine andere Kaffeesorte mit einer helleren Röstung.
	Mahlgrad ist zu fein eingestellt.	Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein.
	Zu viel Kaffeemehl verwendet.	Verwenden Sie weniger Kaffeemehl.
	Wassertemperatur zu hoch.	Verringern Sie die Wassertemperatur.
Espresso hat einen Fremdgeschmack	Tasse ist zu heiß.	Wärmen Sie die Tasse vor der Zubereitung nur leicht an.
	Das Gerät ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Brühkopf.
	Mindere Bohnenqualität.	Achten Sie auf eine hochwertige Bohnenqualität.
Espresso hat wenig Aroma	Kaffeebohnen sind zu alt, eventuell oxidiert und deshalb verändert sich der Geschmack.	Nehmen Sie frisch geröstete Bohnen.
	Kaffeemehl zu alt.	Mahlen Sie immer frisch in den Siebräger und bereiten Sie direkt einen Espresso zu.
	Röstung zu alt.	Achten Sie darauf, dass Sie immer eine frische Röstung benutzen.
	Mahlgrad zu grob eingestellt.	Stellen Sie den Mahlgrad Ihrer Mühle feiner.
	Falsche Lagerung (z. B. offen, im Kühlschrank, etc.).	Lagern Sie die Bohnen so, dass kein Sauerstoff und Tageslicht an die Bohnen gelangt.

Gerät baut keinen Druck auf, Espresso läuft aber durch	Möglicherweise ist das Gerät verkalkt / verschmutzt.	Entkalken bzw. reinigen Sie das Gerät.
	Mahlgrad zu grob.	Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein.
	Das Kaffeemehl wurde nicht fest genug getamp.	Tampen Sie das Kaffeemehl ein wenig fester.
	Zu wenig Kaffeemehl in den Siebträger gefüllt	Füllen Sie mehr Kaffeemehl in den Siebträger.
Espressopuck bleibt am Brühkopf hängen (sehr nass)	Zu wenig Kaffeemehl in den Siebträger eingefüllt.	Füllen Sie mehr Kaffeemehl in den Siebträger.
Espressopuck bleibt am Brühkopf hängen (trocken)	Mahlgrad zu fein eingestellt.	Stellen Sie den Mahlgrad etwas gröber ein.
Kein Dampf	Die Dampfdüse ist verstopft.	Entkalken Sie die Dampfdüse und reinigen Sie diese mit dem beiliegenden Reinigungswerkzeug.
Nicht genug Schaum beim Aufschäumen	Die Milch ist zu warm.	Die Milch sollte gut gekühlt sein bevor Sie diese benutzen.
	Die Dampfdüse ist verstopft.	Entkalken Sie die Dampfdüse und reinigen Sie diese mit dem beiliegenden Reinigungswerkzeug.
	Dampfdüse nicht korrekt positioniert.	Positionieren Sie die Dampfdüse ca. 1 cm unter der Milchoberfläche.



Entsorgung

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, entsprechend dem Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Dank der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze 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. Wir empfehlen Ihnen die Verwendung von 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.

Content

Espresso specialties	45
Product description	46
Scope of delivery	46
Safety instructions	47
Unpacking	50
Requirements on the installation location	50
Control panel	51
LCD-Display	51
Preheating	51
Check.....	51
Graef.....	51
CO Clock.....	51
CO Temp	51
ST Duty	52
Programming of pre-infusion (pre-brewing)	52
Clean	52
Reset	52
DE Lang.....	52
ST Clean.....	52
HW Clean.....	52
Descaling reminder	53
Pressure gauge	53
Under-extraction	53
Optimal range	53
Over-extraction	53
Prior to first use	53
Initial operation	54
Venting	54
Preparation	55

Espresso preparation	56
Cup.....	56
Volume setting cup.....	57
Cups	58
Volume setting cups	59
Operating lever	60
Automatic switching off	61
Making milk froth	61
Tips for making milk froth	62
Hot water withdrawal	62
✦ Descaling	63
Descaling Steam wand	65
Descaling hot-water wand.....	66
Replace water filter cartridge	67
Cleaning	68
Cleaning of the brewing group (backflush)	68
External cleaning	69
Cleaning tool.....	70
Programming	70
Coffee temperature	70
Steam flow rate.....	71
Pre-infusion	72
Descaling reminder	72
Factory setting.....	73
Technical data	73
After-sales service	73
Troubleshooting	74
Disposal	78
2 year warranty	78

Espresso specialities

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

45



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.

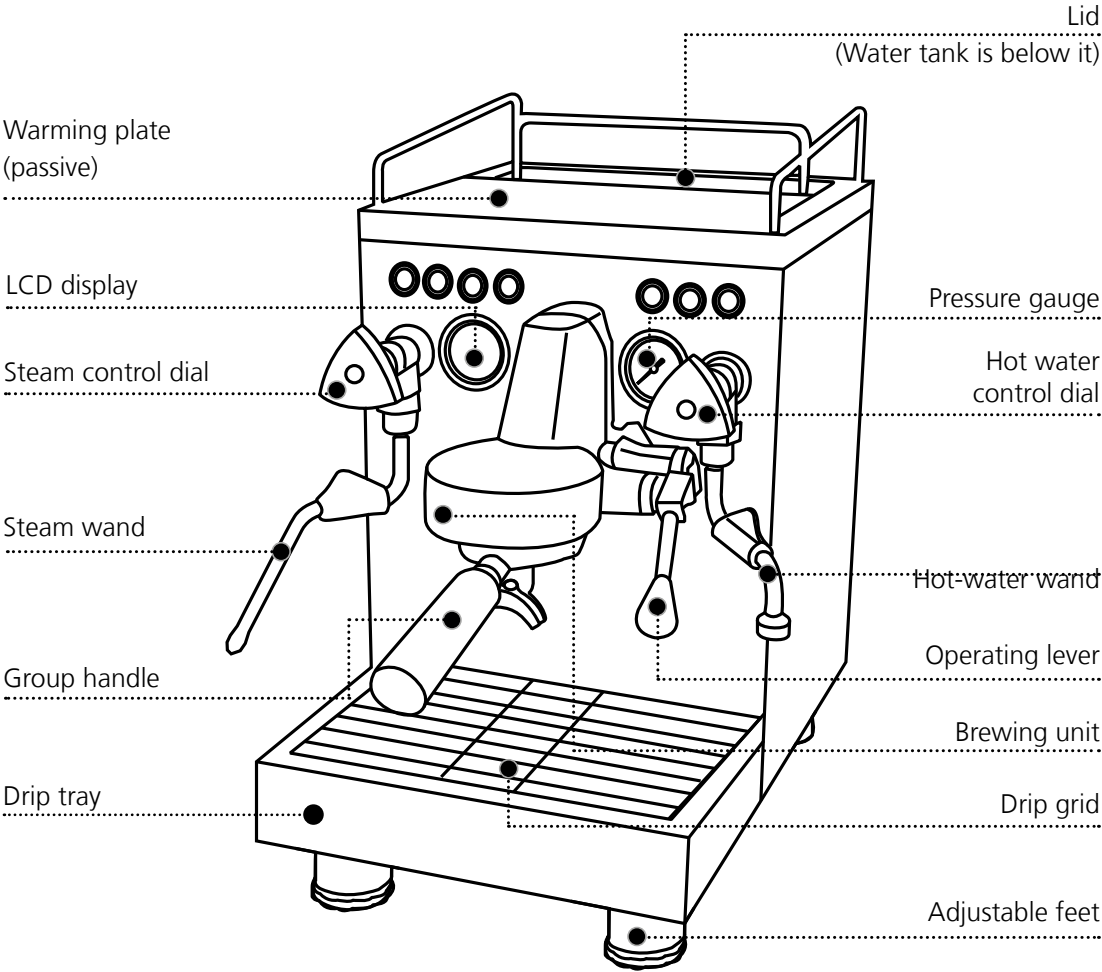


Latte Macchiato

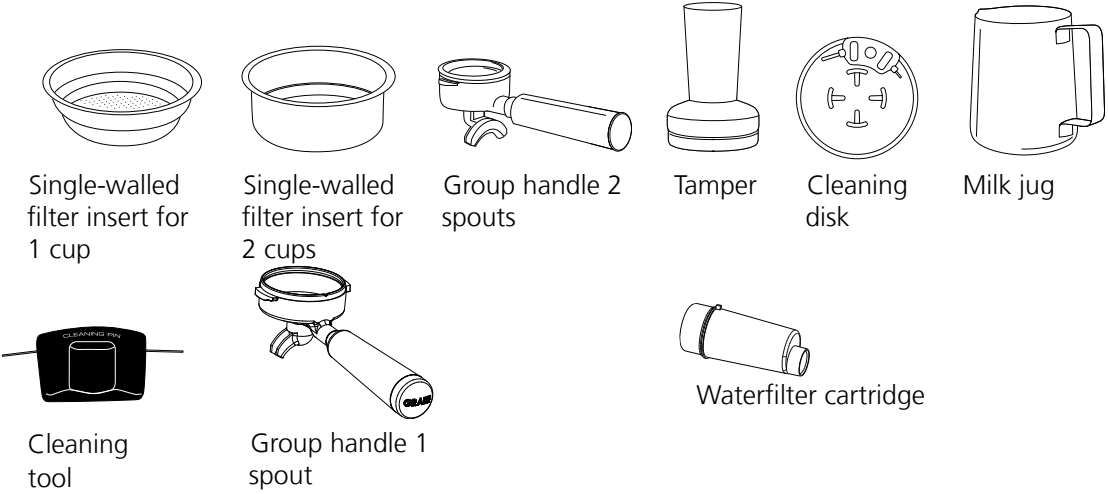
- 2/3 hot milk, 1/3 milk froth and finally one espresso.

EN

Product description



Scope of delivery



Safety instructions

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

For safe handling of the device, 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 any defective device.
- Repairs of the device, e.g. replacing a damaged supply cable, must be carried out exclusively by a skilled person or by the Graef customer service. Incorrect repairs may cause considerable hazards for the user. In addition, in case of non-observation, the warranty claims will become void.
- Defective parts must be replaced by original spare parts only. It is only with these parts that the safety requirements are met.
- This appliance can also be used by children from 8 years age as well as by persons with limited physical, sensory or mental ability or with a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been trained in using the appliance and have understood the dangers which may result from it. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are 8 years or older and are supervised.
- This appliance and its supply cable have to be kept away from children under the age of 8 years, and it has to be ensured that they do not play with the appliance.
- The unit is not intended to be used with an external timer or a separate remote control.
- This unit is suitable for use in the household and for similar applications, for example in workers kitchens, in shops and offices, in agricultural farms, in hotels, motels and other bed and breakfast guest houses and institutions.
- Always pull the supply cord from the electric socket using the connector plug, not on the supply cord itself.

- Prior to connecting the unit, compare the details regarding voltage and frequency on the name plate with those of your electrical network. These details must correspond so that no damages occur to the unit.
- Do not use the unit if the mains cable or plug are damaged.
- Prior to using the appliance any further, have a new connection cable installed by the Graef customer service or by an authorised skilled person.
- 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 might cause an electric shock or, in the worst case, lead to death.
- Never carry the unit by its power cable.
- Never transport the appliance while it is in operation.
- Never touch the plug with moist hands.
- Packaging materials must not be used for playing. There is a danger of suffocation.
- Observe the notes on the requirements regarding the installation location and the electrical connection of the unit in order to avoid personal and material damages.
- While water is running through the machine, never remove the group handle filled with coffee grounds, because it is under pressure.
- Use the appliance only if the drip tray and collection tray are properly positioned.
- Do not misuse the espresso machine other than it's intended use in order to avoid potential injury.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.
- Before preparing espresso, check to see that the group handle is tightened firmly.
- Pull the mains plug before each cleaning process.
- Before carrying out external cleaning, allow the appliance to cool.

- For external cleaning, do not use any aggressive or abrasive detergents and solving agents.
- Do not scratch off stubborn soiling with hard objects.
- Do not put the unit in the dishwasher and do not use it under running water.
- Do not immerse the unit in water.
- 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 wand to yourself or other persons. DANGER OF BURNS!
- Always use the handle to move the steam wand or the hot-water wand. After use, do not touch the pipe of the wands. It becomes very hot.
- The surfaces are liable to get hot during use.



Unpacking

When unpacking the unit, proceed as follows:

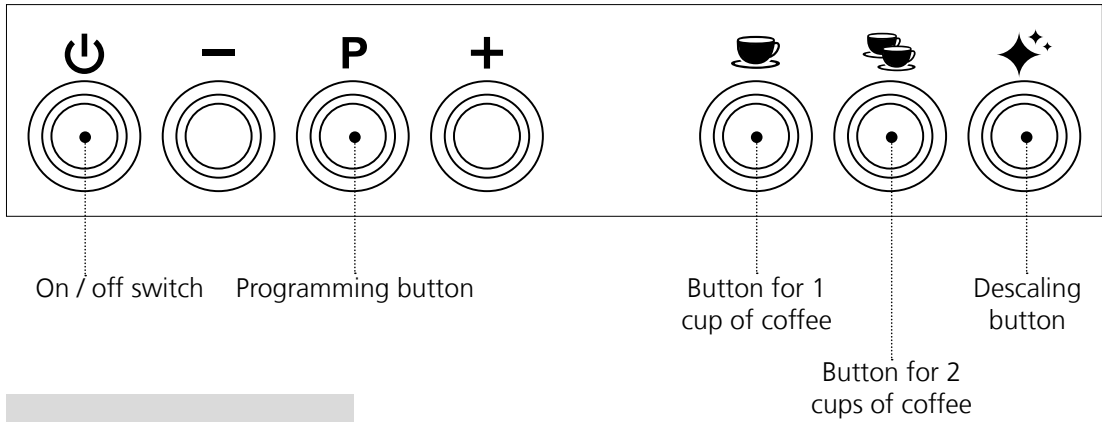
- Pull the unit out of the cardboard box.
- Remove all packaging and possible stickers on the unit (do not remove the name plate).

Requirements on the installation location

For safe and fault-free operation of the unit, the following has to be observed during installation:

- Use a firm, even, horizontal, non-slip and heat resistant surface with a sufficient load capacity.
- Select an installation location in such a way that children cannot reach any hot surfaces of the unit.
- 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 power outlet must be easily accessible so that the power cable can be quickly removed in case of emergency.

Control panel



On / off switch

Programming button

Button for 1
cup of coffee

Button for 2
cups of coffee

Descaling
button

51



LCD-Display

Preheating

The unit is heating up with the On/Off switch flashing.

Check

This means that either the steam regulator or the hot water regulator is not closed or the operating lever is not in position "OFF".

GRAEF

The unit is now ready for operation.

CO Clock

This mode counts the brewing time.

No Water

A signal tone will sound if there is not enough water in the tank any more. Please fill in new water.

CO Temp

This is the programming function for the coffee temperature. You can choose a temperature between 86°C and 98°C.

EN

ST
DUTY
04

PI
RATE
P0

CLEAN
25 L

RESET

DE
LANG

CO
CLEAN

ST
CLEAN

HW
CLEAN

ST Duty

This is the programming function for the steam. You can select whether the steam shall be wetter or drier. You can select between 7 stages.

Programming of pre-infusion (pre-brewing):

The coffee powder is vaporised in the group handle thereby moistening the coffee ground. That way, the water can flow evenly through the coffee ground into the cup. You can select between 5 sequences. Using sequence P 0, you can switch off pre-infusion.

Clean

Here you can set the descaling/cleaning reminder. You can select between 12 l, 25 l and 50 l.

Reset

You can reset everything to the factory settings.

DE Lang

Here you can set the display language. DE for German or EN for English.

CO Clean

This is the descaling programme for the brewing unit.

ST Clean

This is the descaling programme for the steam wand.

HW Clean

This is the descaling programme for the hot-water wand.

Descaling reminder

The factory setting for the descaling reminder is set to 25 l. If 25 l have been used, „CLEAN“ will be shown at the Display. You can proceed, but „CLEAN“ won't disappear until you carry out a complete descaling process. For this, please refer to Chapter *“Descaling”*.

The number of litres can also be changed depending on the use and level of hardness of your water. You can set 12 l, 25 l and 50 l. Further information on this can be read under *“Programming”*.

12 L = (Water over 15°dH)

25 L = (Water 7,3°dH till 14°dH)

50 L = (Water up to 7,3°dH)

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 below 8 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 8 and 12 bar
- Contact pressure
- 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

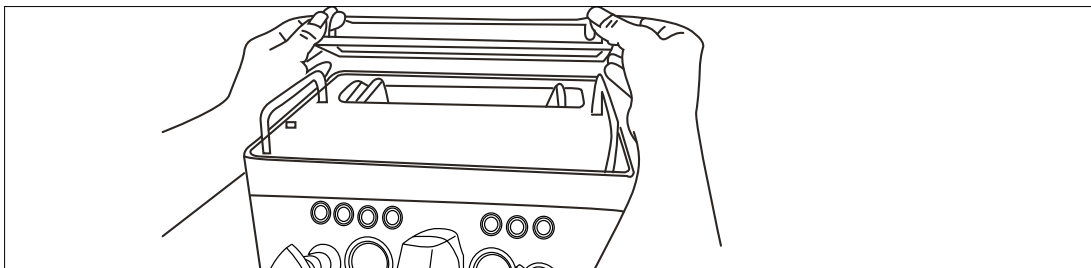
Over-extraction

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 12 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

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.



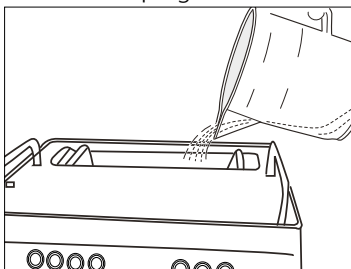
- Remove the water tank and clean it under running water. After that, re-insert the water tank.

Initial operation

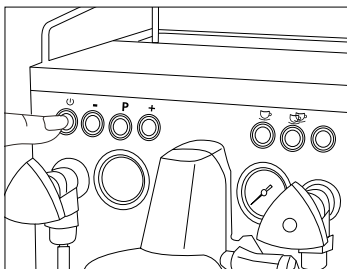
Note: Vent the unit prior to initial commissioning or after you have not used the unit for a long period of time. Do not insert the group handle for venting.

Venting

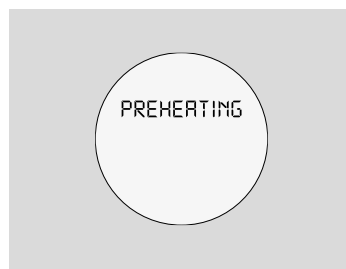
- Insert the plug into the socket.



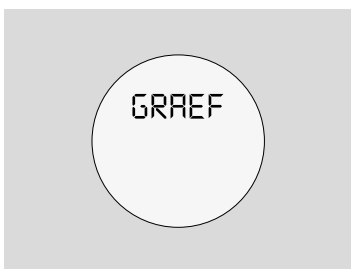
- Fill water in the tank. 2.5 litres at the maximum.



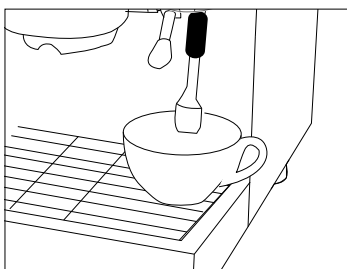
- Press the ON/OFF-button .



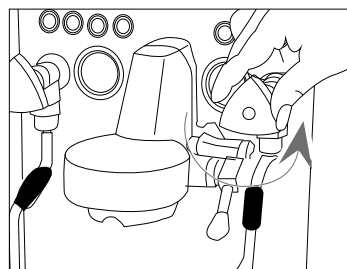
- The unit is heating up.



- The unit is ready for operation.



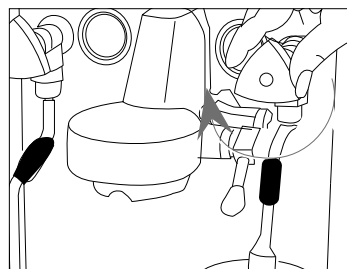
- Put one cup under the hot-water wand.



- Open the control dial.



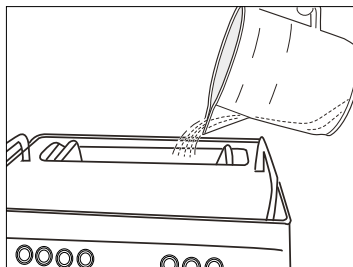
- Let the air escape until a constant water jet runs through.



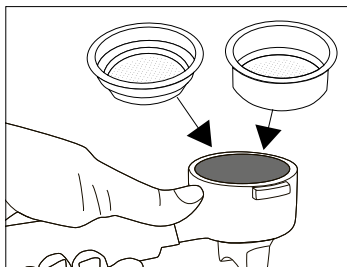
- Turn off the control dial.

Preparation

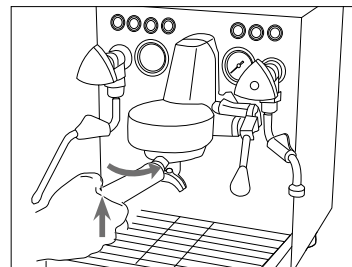
Note: After switching the unit back on again, carry out an empty withdrawal (without coffee grounds) as described below in order to bring the system to temperature.



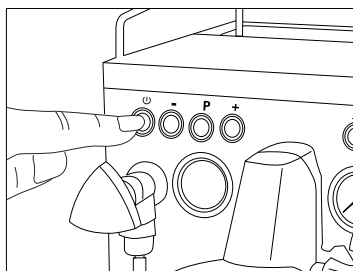
- Fill water in the tank. 2.5 litres at the maximum.



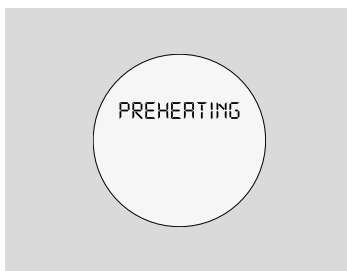
- Insert the desired filter insert.



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



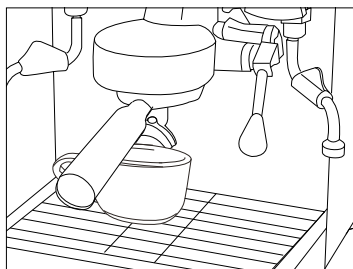
- Switch the unit on.



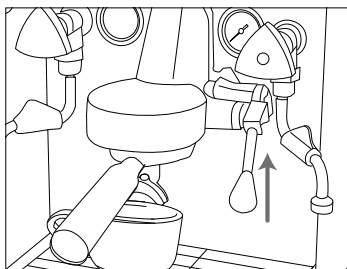
- The unit is heating up.



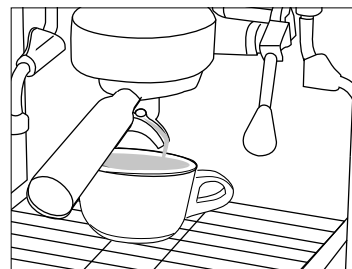
- The unit is ready for operation.



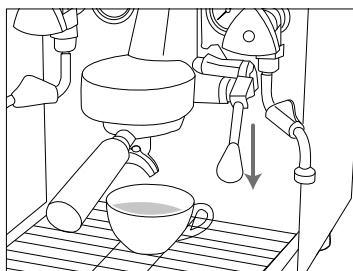
- Put a cup below the outlet.



- Press the operating lever upward.



- Allow the cup to be filled half in order to bring the system to temperature.

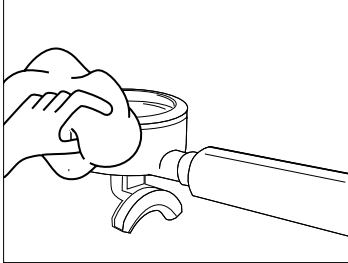


- Then press the control lever downward.

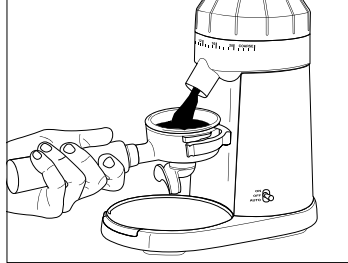
Espresso preparation



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



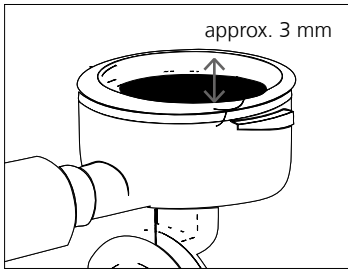
- Dry the group handle after preparation.



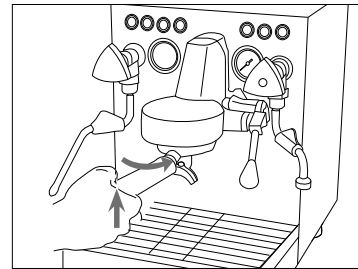
- Grind the coffee grounds in the group handle (until the filter is full).



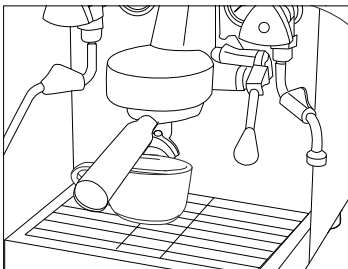
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.



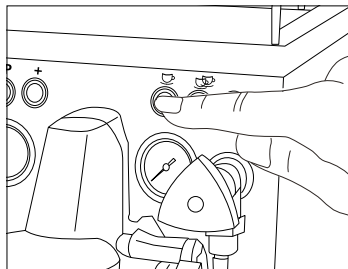
- The distance between the upper edge and the coffee grounds should be approx. 3 mm.



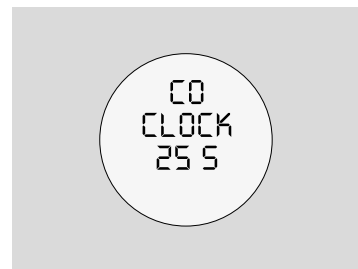
- Clamp in the group handle.



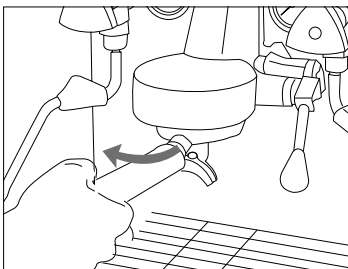
- Put 1 cup below the outlet.



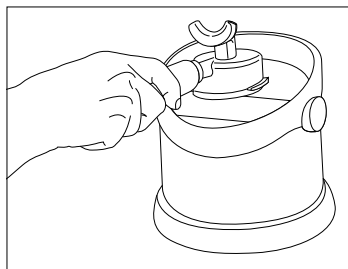
- Press the  button.



- The cycle time is shown. (example 25 seconds)



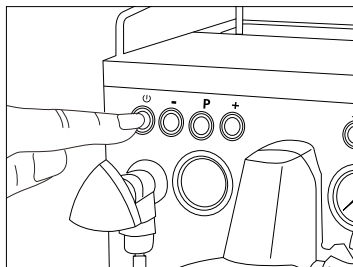
- After finishing the process, remove the group handle.



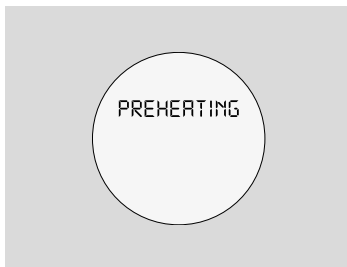
- Remove the coffee grounds into a used coffee tray (not included in the scope of delivery).

Volume setting ☕ cup

You can change the volume for 1 cup according to your wishes. (The LCD display shows the cycle time, but the volume is determined by a flow meter.)



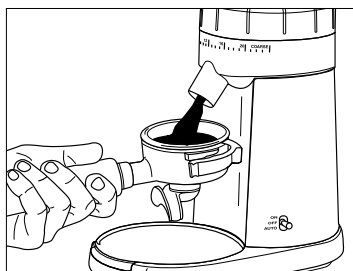
- Switch the unit on .



- The unit is heating up.



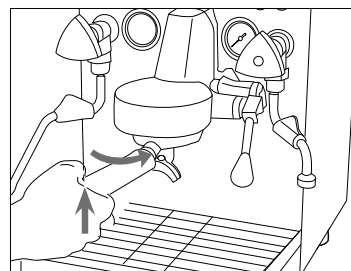
- The unit is ready for operation.



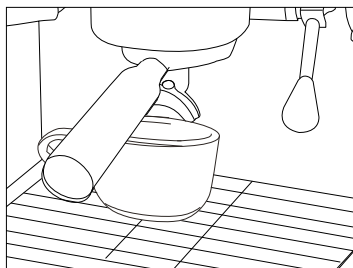
- Grind the coffee grounds in the group handle (until the filter is full).



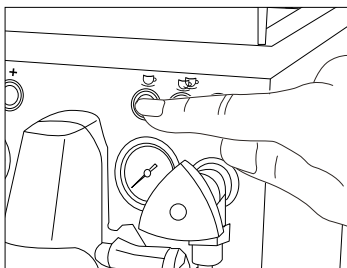
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.



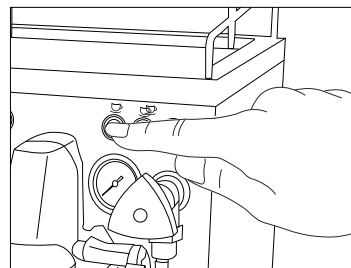
- Clamp in the group handle.



- Put 1 cup below the outlet.



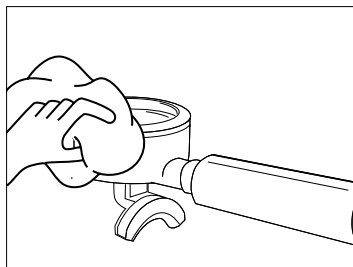
- Press the ☕ button for approx. 3 seconds.



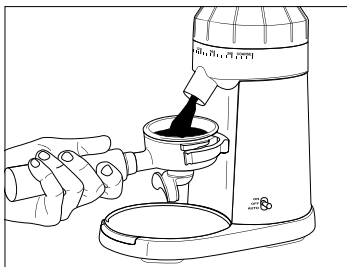
- When the desired volume has been achieved, press the ☕ button again to store the setting.



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



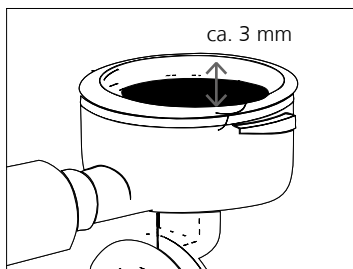
- Dry the group handle after preparation.



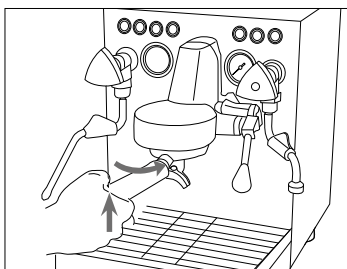
- Grind the coffee grounds in the group handle (until the filter is full).



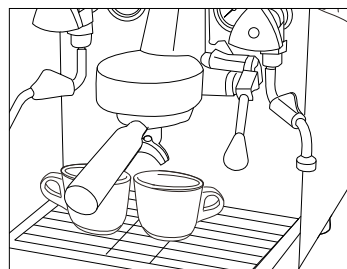
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.



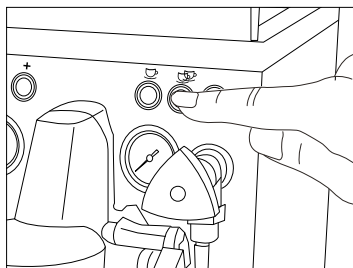
- The distance between the upper edge and the coffee grounds should be approx. 3 mm.



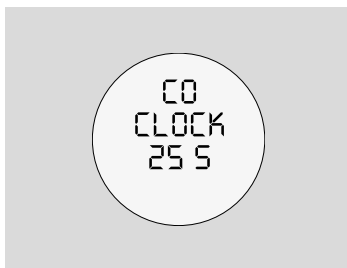
- Clamp in the group handle.



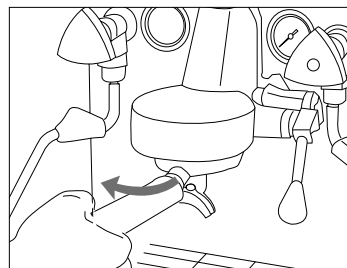
- Put 2 cups below the outlet.



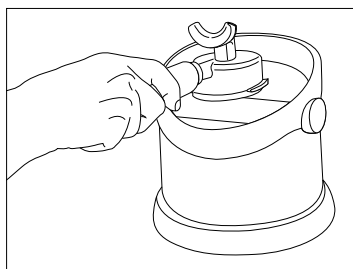
- Press the  button.



- The cycle time is shown. (25 seconds; serves as an example only)



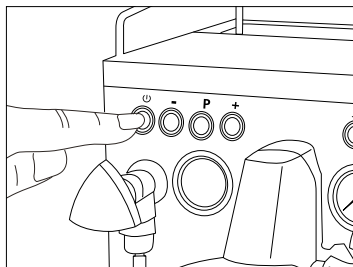
- After finishing the process, remove the group handle.



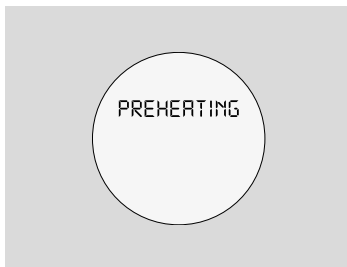
- Remove the coffee grounds into a used coffee tray (not included in the scope of delivery).

Volume setting ☕ cups

You can change the volume for 2 cups according to your wishes. (The LCD display shows the cycle time, but the volume is determined by a flow meter.)



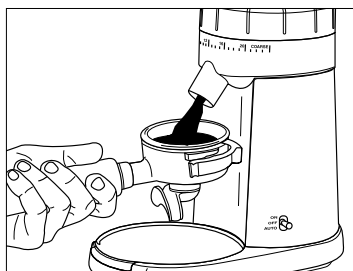
- Switch the unit on .



- The unit is heating up.



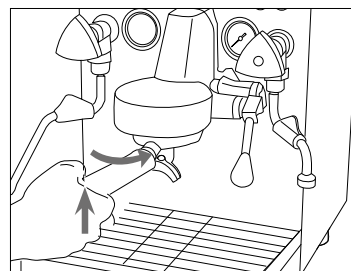
- The unit is ready for operation.



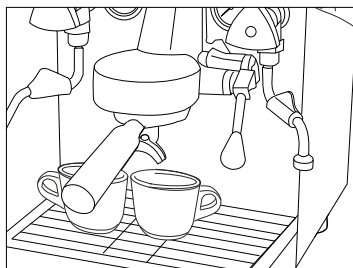
- Grind the coffee grounds in the group handle (until the filter is full).



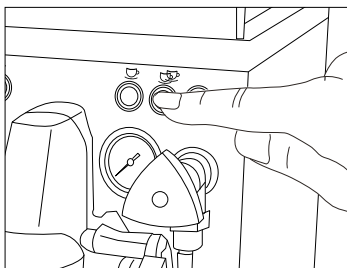
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.



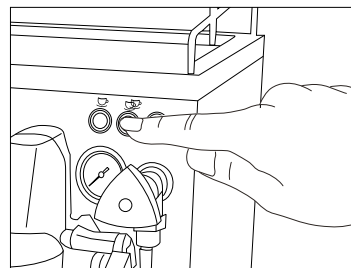
- Clamp in the group handle.



- Put 2 cups below the outlet.



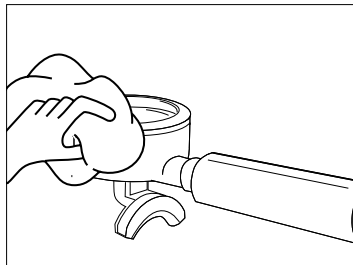
- Press the  button for approx. 3 seconds.



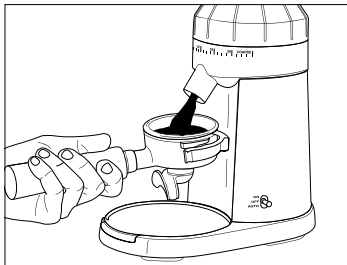
- When the desired volume has been achieved, press the  button again to store the setting.

Operating lever

Note: See under preparation in order to warm up the group handle, system and cups. After that, start preparing espresso. You can determine the amount of coffee by the operating lever, regardless of the present amount for 1 and 2 cups.



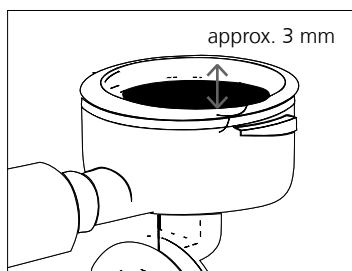
- Dry the group handle after preparation.



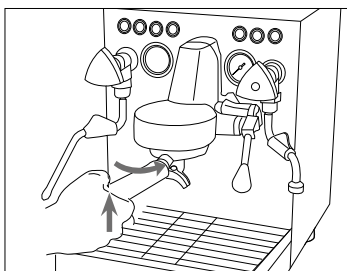
- Grind the coffee grounds in the group handle (until the filter is full).



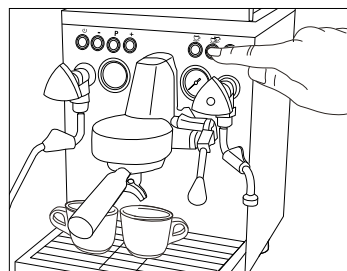
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.



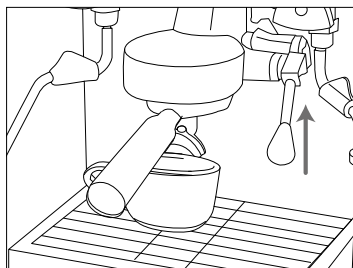
- The distance between the upper edge and the coffee grounds should be approx. 3 mm.



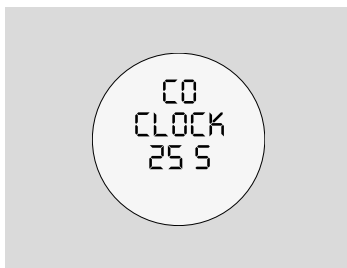
- Clamp in the group handle.



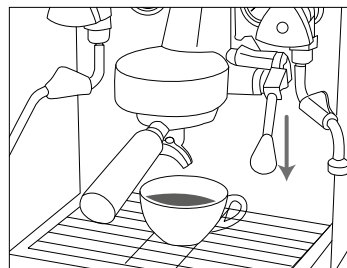
- Put 1 or 2 cups below the outlet.



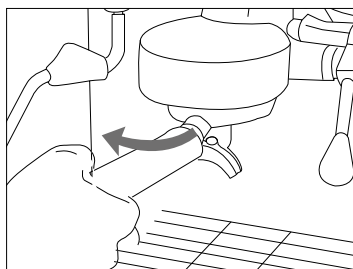
- Press the operating lever upward.



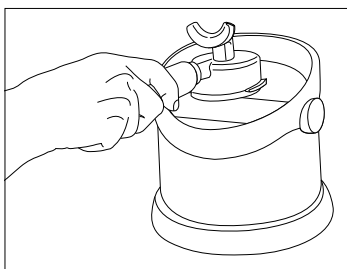
- The cycle time is shown. (25 seconds; serves as an example only)



- If the desired quantity is achieved, press the operating lever downward again.



- After finishing the process, remove the group handle.



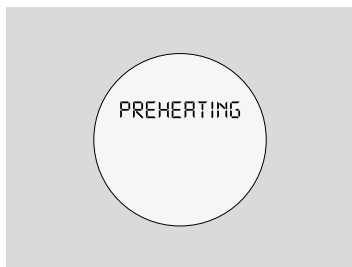
- Remove the coffee grounds into a used coffee tray (not included in the scope of delivery).

Automatic switching off

If the unit is not used for about 30 minutes, it will automatically switch off in order to save energy. (Regulation of the EU commission).

Making milk froth

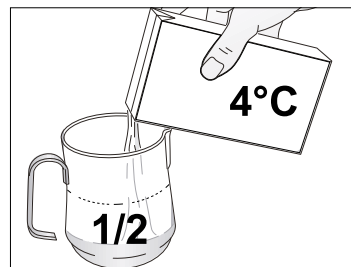
If the unit is switched off, switch it back on again .



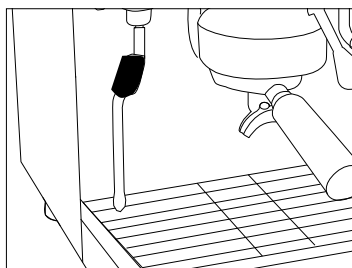
- The unit is heating up.



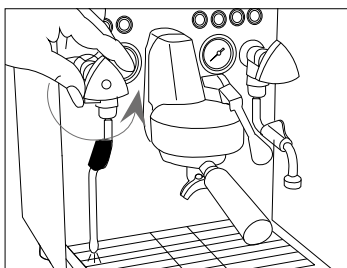
- The unit is ready for operation.



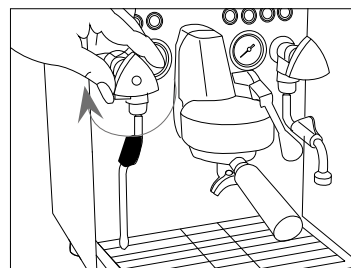
- Pour cold milk into the milk jug.



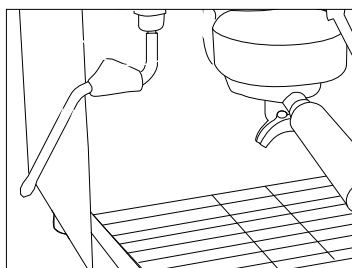
- Direct the steam wand toward the drain cover.



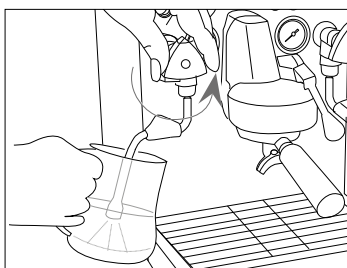
- Open the control dial and let the condensation water escape.



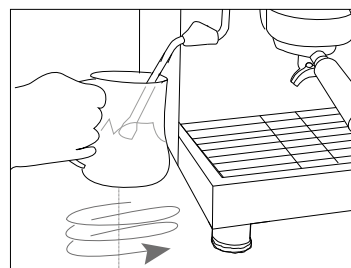
- Turn off the control dial again.



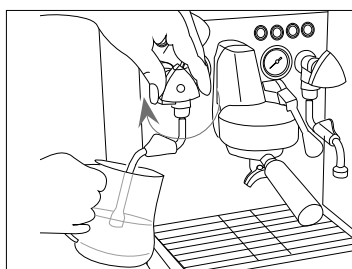
- Turn the steam wand outward.



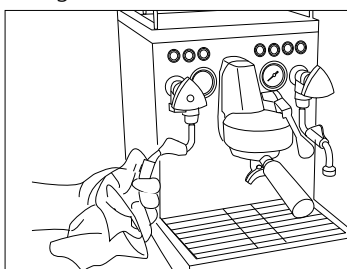
- Open the control dial and hold the milk jug at a slight angle.



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



- After finishing the process, turn off the control dial.



- Immediately after finishing the process, clean the steam wand using a damp cloth. However, allow the pipe to cool down for a moment because it becomes hot.

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 wand 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 wand into the milk.
- When the pot becomes hot, turn off the control dial.
- 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 wand using a damp cloth. However, allow the pipe to cool down for a moment because it becomes very hot.
- Clean the steam wand also using a short jet of steam so that the milk remnants are blown out of the steam wand.

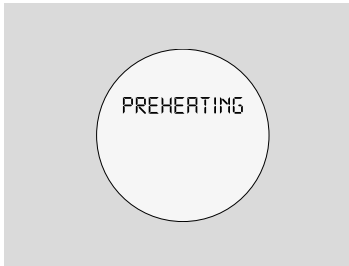
To practise it, you can use the following method:

- 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

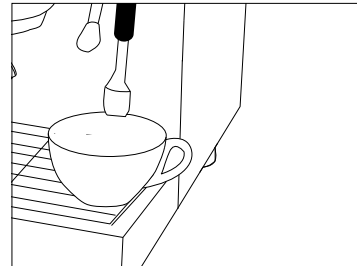
If the unit is switched off, switch it back on again .



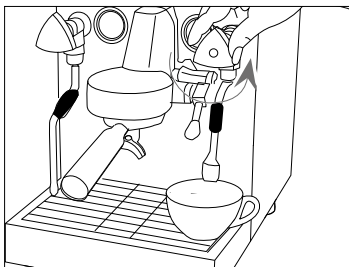
- The unit is heating up.



- The unit is ready for operation.



- Put one cup under the hot-water wand.



- Open the control dial.



- Water is flowing into the cup.



- After finishing the process, turn off the control dial.

✦ Descaling

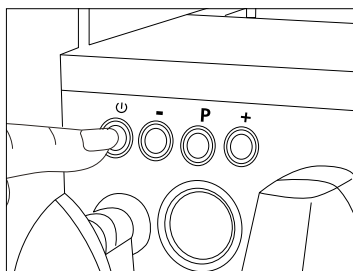
Carry out descaling regularly, at the latest when „CLEAN“ shows up in the display. Now you have to descale all 3 cycles. Use only Graef descaling tablets which are especially matched to our appliances. You can obtain them from our online shop on www.graef.de under article number 145618.

We do not assume any liability for lack of or insufficient descaling. In this case, the warranty will become null and void.

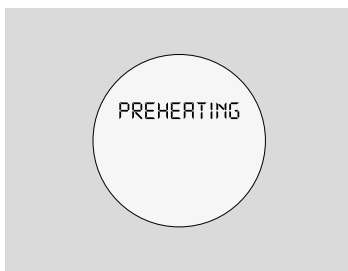
- Remove the waterfilter cadrige.
- Take out the group handle, water tank and drip tray.

- Put the machine on its back side.
- Unscrew the screw below the brewing unit.
- 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.

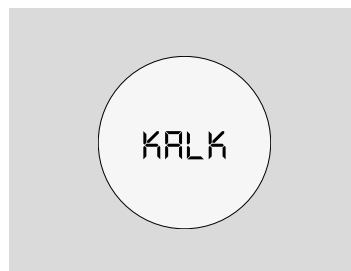
63



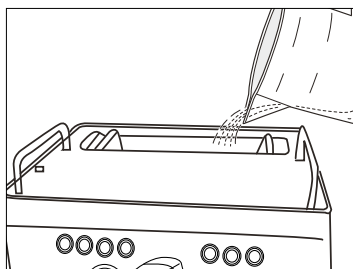
- Switch the unit on .



- The unit is heating up.



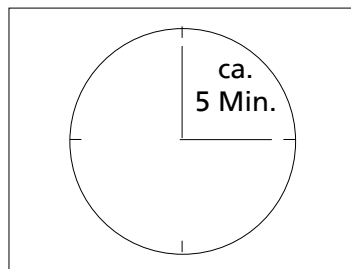
- The unit is ready for operation.



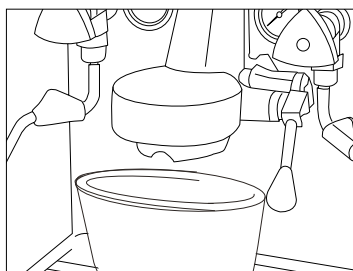
- Fill in 2.5 litres of fresh water.



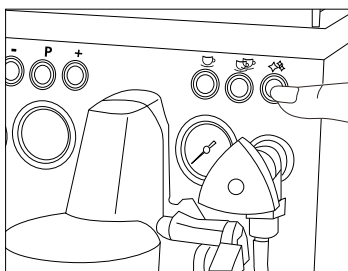
- Put six Graef descaling tablets into the tank.



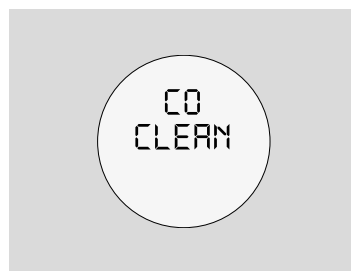
- Allow the tablet approx. 5 minutes to dissolve.



- Place a large container (min. 1 litre capacity) under the shower head.

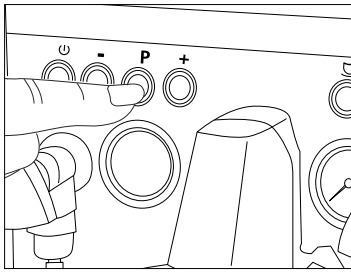


- Press the  button once.

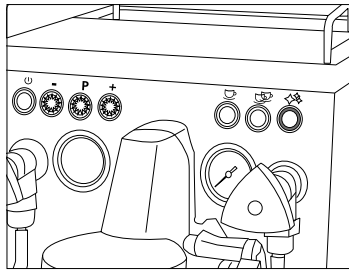


- „CO CLEAN“ appears on the LCD display.

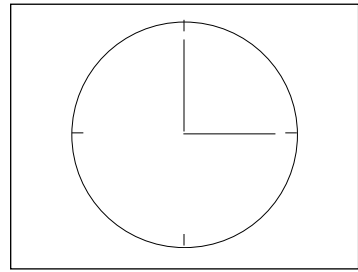
EN



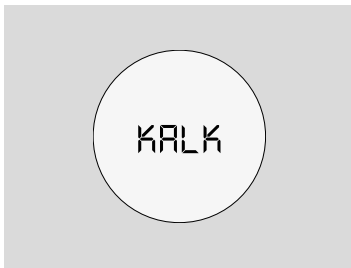
- Confirm using the „P“ button.



- The buttons „P“, „+“ and „-“ illuminate one after the other and the button ✦ lights red.

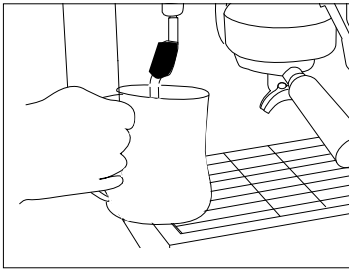


- The process may last a few minutes.

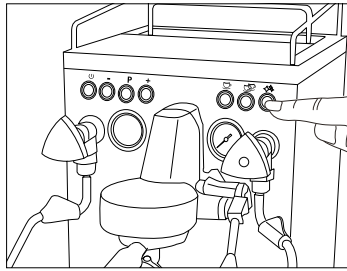


- The process is complete. Start with the decalcification of the steam wand.

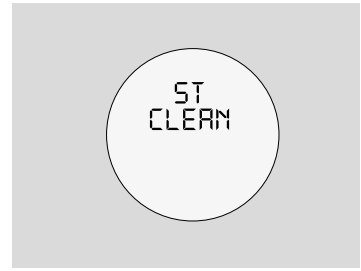
Descaling Steam wand



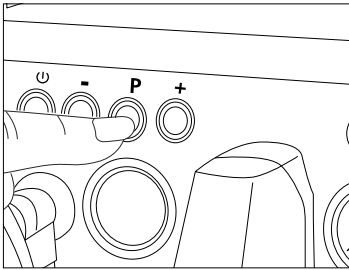
- Place a large container (min. 1 litre capacity) under the steam wand.



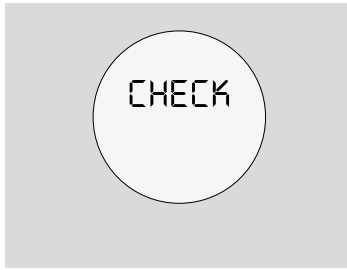
- Press the  button twice.



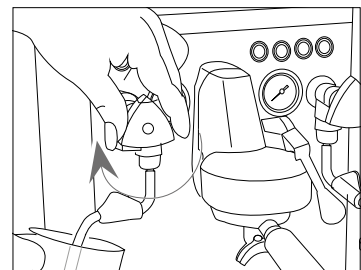
- „ST CLEAN“ appears on the LCD display.



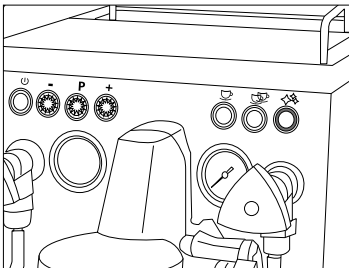
- Confirm using the „P“ button.



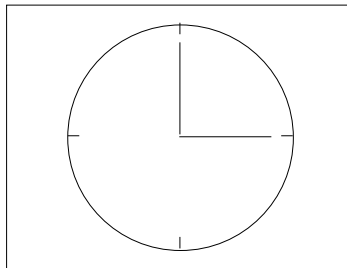
- “CHECK” appears on the display.



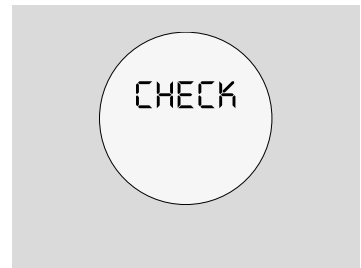
- Open the control dial. The descaling process starts.



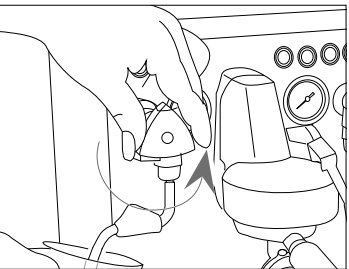
- The buttons “P”, “+” and “-” illuminate one after the other and the button lights red.



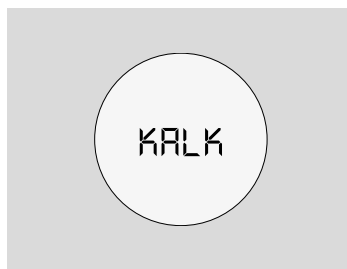
- The process may last a few minutes.



- “CHECK” appears on the display.

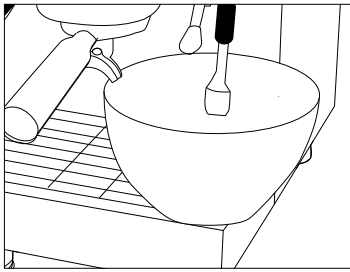


- Turn off the control dial.

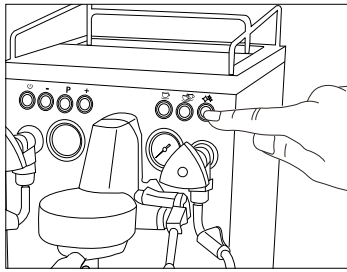


- The process is complete. Start with the decalcification of the hot-water wand.

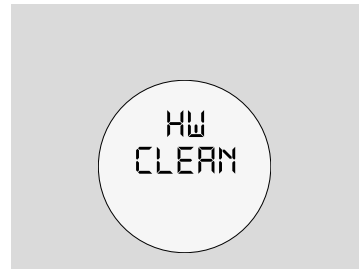
Descaling hot-water wand



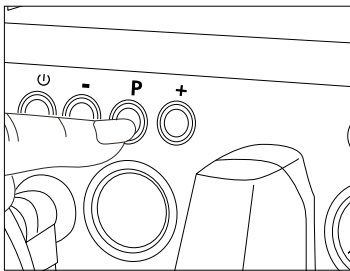
- Place a large container (min. 1 litre capacity) under the hot-water wand.



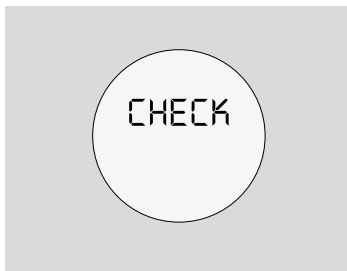
- Press the  button three times.



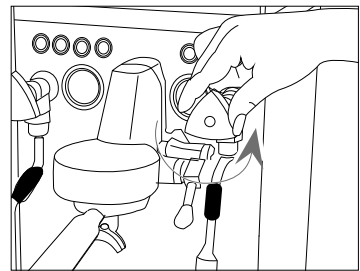
- „HW CLEAN“ appears on the LCD display.



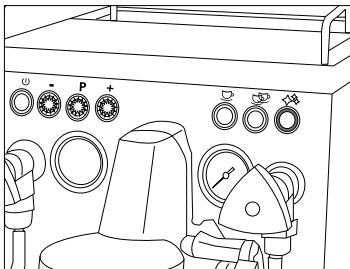
- Confirm using the „P“ button.



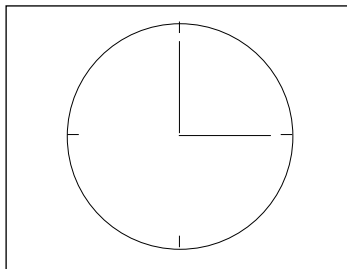
- “CHECK” appears on the display.



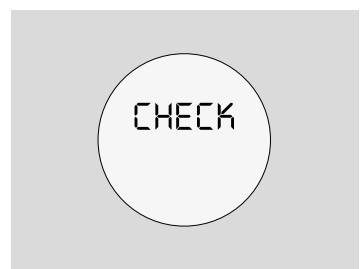
- Open control dial. The descaling process starts.



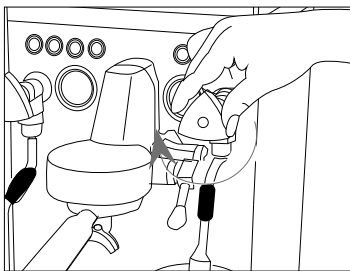
- The buttons “P”, “+” and “-” illuminate one after the other and the button lights red.



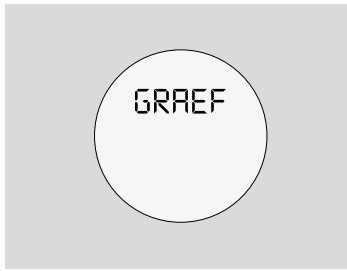
- The process may last a few minutes.



- “CHECK” appears on the display.



- Turn off the control dial.



- The process is complete.

Allow the machine to cool down.

Now replace the sealing ring and sieves in reverse order and tighten the sieves again.

Empty the water tank after descaling and fill it with fresh water. Let water or steam run through all 3 circuits for approx. 40 seconds each. Afterwards you can use the device as usual.

Replace water filter cartridge

The water tank is equipped with a water filter cartridge. We recommend that you replace it after each descaling process. Replacement water filter cartridges are available from our online shop www.graef.de under item no. 146242 or from your specialist dealer.

Remove the water tank

If there is still some water in the water tank, empty it.

Pull out the water filter cartridge.

Insert a new water filter cartridge.

Replace the water tank.

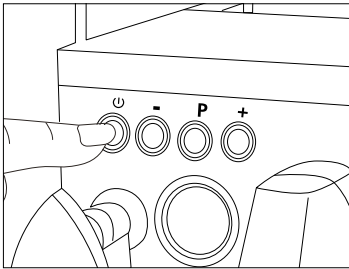
Cleaning

Cleaning of the brewing group (backflush)

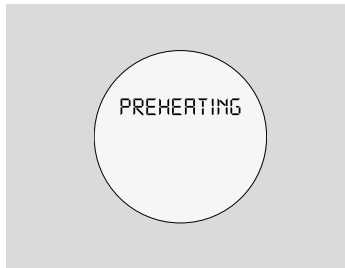
We recommend to carry out a backflush once a week.

Only use Graef cleaning tablets which are especially matched to our appliances. You can obtain them from our online shop on www.graef.de under article number 145614.

68



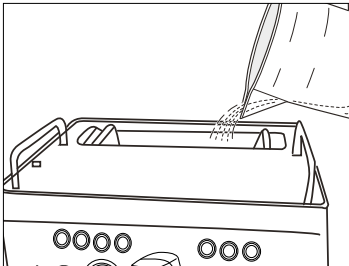
- Switch the unit on .



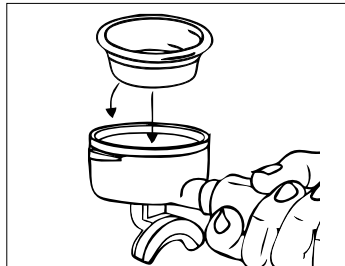
- The unit is heating up.



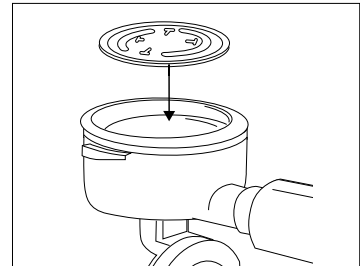
- The unit is ready for operation.



- Fill in 2.5 litres of fresh water.



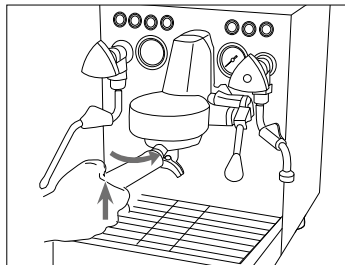
- Insert the filter insert for 2 cups.



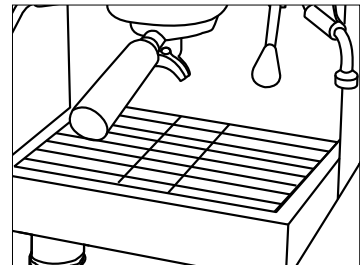
- Insert the cleaning disc.



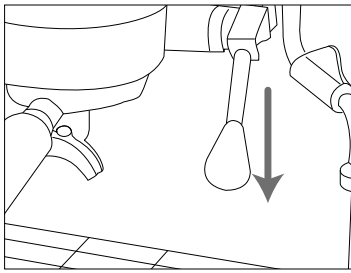
- Put a Graef cleaning tablet into the group handle.



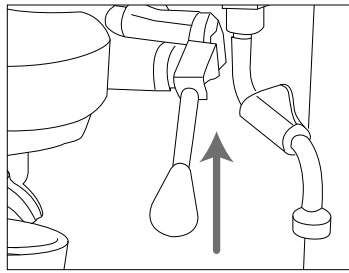
- Clamp in the group handle.



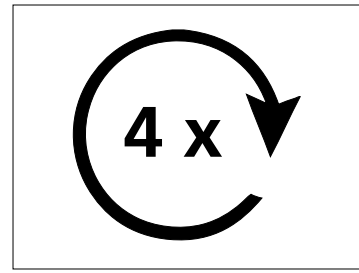
- Make sure that the drip tray is inserted.



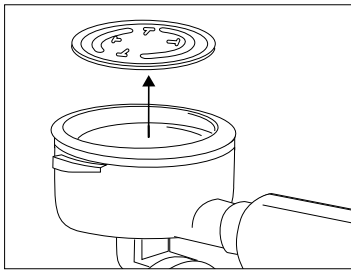
- Press the operating lever downward for 10 seconds.



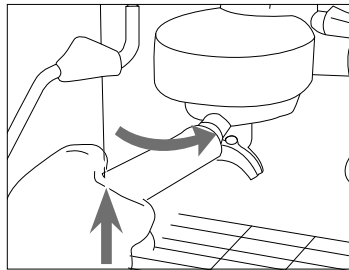
- Press the operating lever upward again.



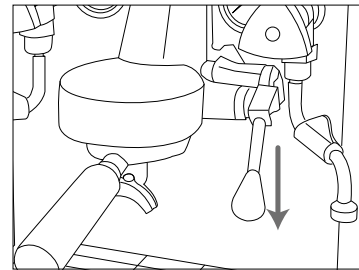
- Repeat this process 4 times.



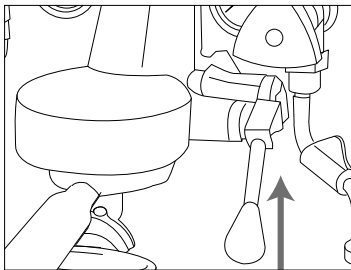
- Remove the cleaning disc.



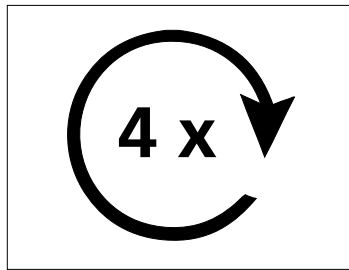
- Clamp in the group handle.



- Press the lever downward for about 10 seconds.



- Press the operating lever upward again.



- Repeat this process 4 times.



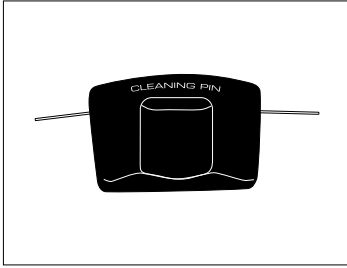
- Now you can proceed as usual with preparing espresso.

Note: Empty the drip tray and insert it back again.

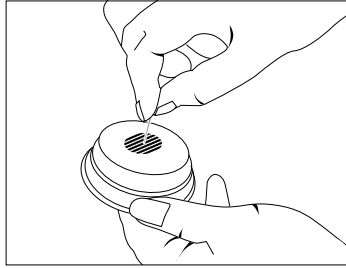
External cleaning

- 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 grid.
- Empty the drip tray.
- Clean both under running water.
- Then re-insert the drip tray and grid.

Cleaning tool



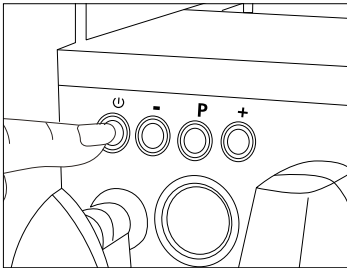
- Remove the cleaning tool.



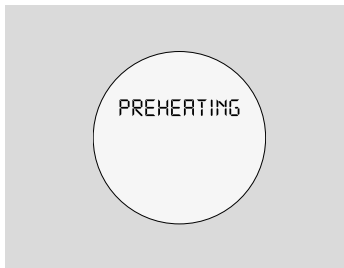
- Using the thinner end of the cleaning tool, clean the holes of the filter inserts.

Programming

It is possible for you to carry out various programming.



- Switch the unit on .

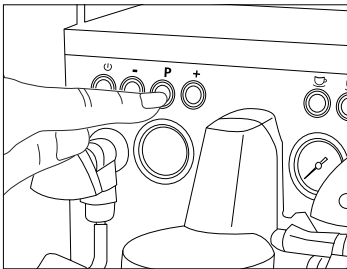


- The unit is heating up.

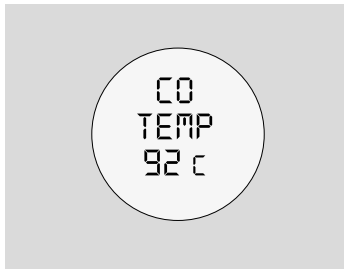


- The unit is ready for operation.

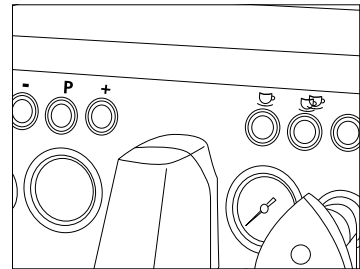
Coffee temperature



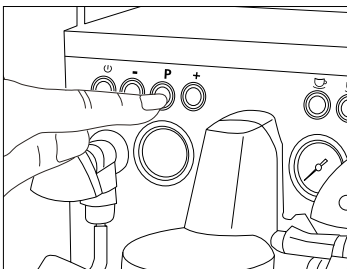
- Press the "P" button.



- The factory setting is 92°C.

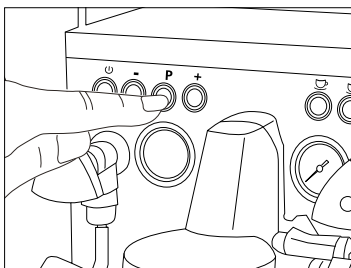


- To change the temperature, press "+" or "-".

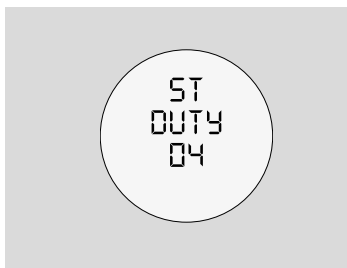


- Press the button "P" in order to confirm.

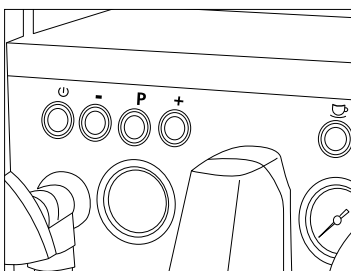
Steam flow rate



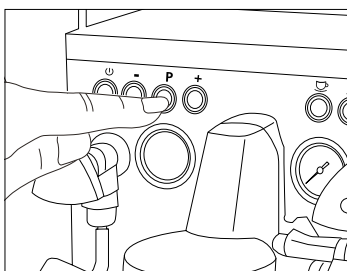
- Press the "P" button twice.



- The factory setting is 04.
- 01 is the smallest flow rate (dry) and 07 is the highest flow rate (wet).

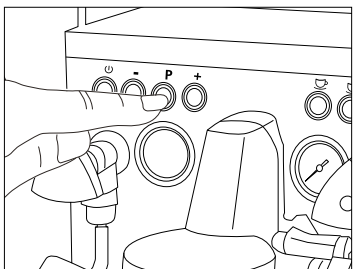


- To change the flow rate, press "+" or "-".

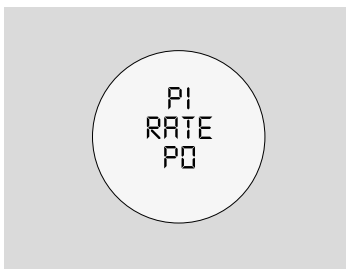


- Press the button "P" in order to confirm.

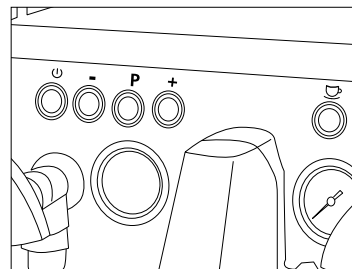
Pre-infusion



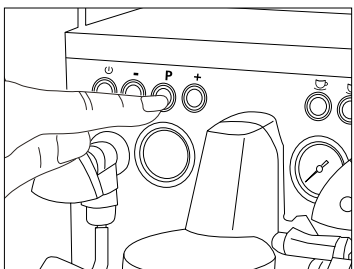
- Press the "P" button three times.



- The factory setting is P1.

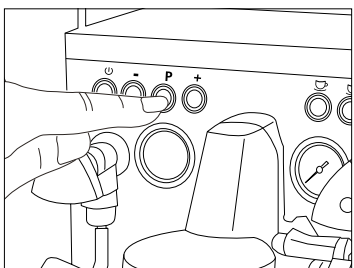


- To change the frequency, press "+" or "-".
- Turn off the pre-infusion by setting P 0.



- Press the button "P" in order to confirm.

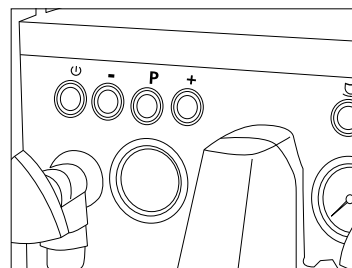
Descaling reminder



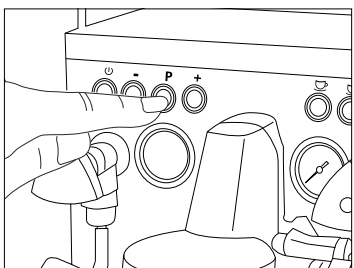
- Press the "P" button four times.



- The factory setting is 25 l.

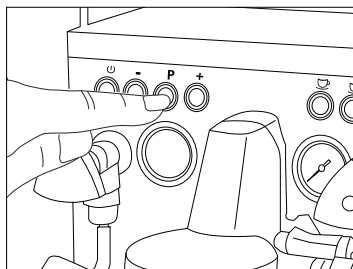


- To change the quantity of litres, press "+" or "-".

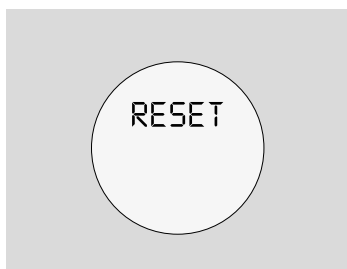


- Press the button "P" in order to confirm.

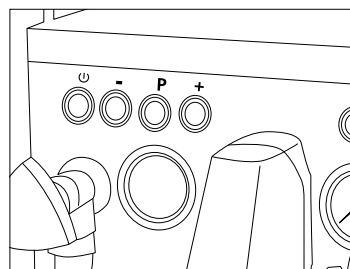
Factory setting



- Press the "P" button five times.



- Reset appears on the display.



- Press the "+" and "-" buttons at the same time. Hold them down for approx. 4 seconds.



- Factory settings restored.

73

EN

Technical data

Art-Nr.: ES1000EU	GRAEF
220 V - 240 V ~ 2350 Watt - 2850 Watt	
50 - 60 Hz	
Gebr. Graef GmbH & Co. KG Donnerfeld 6 D-59757 Arnsberg	

After-sales service

If your unit is defective, please contact your specialist dealer or the Graef customer service on +49 2932-9703677 or write an e-mail to service@graef.de

Troubleshooting

74

Error	Possible cause	Remedy
The unit is not operational.	The unit is not connected to the power supply.	Insert the plug into the socket.
	Brewing unit filter clogged.	Clean the brewing unit filter.
	The unit is calcified.	Descale the unit.
The control lamps are illuminated, but no water flows through.	The unit has run dry / has not been used for a long time and must be vented.	Open the steam wand in order to vent the unit.
Very loud pump noise.	The unit is calcified.	Descale the unit.
Espresso escapes from above the group handle.	The group handle is not inserted correctly.	Insert the group handle in such a way that it is tight.
	Coffee grounds are still on the edge of the group handle.	Remove the coffee grounds.
	The brewing unit is dirty.	Clean the brewing unit.
	The brewing unit seal is damaged or worn.	Contact the customer service of Graef.
No water/espresso escapes.	No water in the water tank.	Fill the water tank.
	The water container has not been inserted correctly.	Insert the water tank correctly.
	The unit has run dry / has not been used for a long time and must be vented.	Turn the steam wand into the direction of the drip tray, or put a cup under the steam wand. Turn on the control dial and wait until water flows. Then turn off the control dial.

Error	Possible cause	Remedy
Water flows through too quickly.	The coffee grounds are too coarse.	Use finer coffee grounds.
	The coffee grounds have not been sufficiently pressed. (tamped)	Tamp the coffee grounds a bit firmer.
	There are too little coffee grounds in the group handle.	Fill in more coffee grounds.
Water flows through too slowly.	The coffee grounds are ground too fine.	Set a coarser grinding level.
	The coffee grounds have been pressed (tamped) too firmly.	Tamp the coffee grounds applying a bit of pressure.
Water/espresso escapes only drop by drop.	Group handle is clogged.	Empty the group handle and fill it with coffee grounds. Make sure you do not press the coffee grounds too firmly and the coffee grounds are not ground too fine.
	The unit is calcified.	Descale the unit.
	The brewing unit filter is dirty.	Clean the brewing unit filter.
Espresso is too cold or luke-warm.	Cups, filter insert and group handle are cold.	Warm up cups, filter insert and group handle once.
	Maybe the milk was not sufficiently warmed up when the Cappuccino or Latte were made.	Continue warming up the milk, but without bringing it to the boil.
Espresso does not have cream.	The roast coffee is too old or too dry.	Use fresh beans.
	The coffee grounds are too coarse.	Set a finer grinding level.
	The coffee beans were stored too long or too warm.	Pay attention to the storage location. Do not put the beans into the refrigerator.
	Faulty packaging (flavours are volatile)	Leave the coffee beans within the original packaging.

Error	Possible cause	Remedy
Espresso does not have cream.	Pre-ground coffee from the supermarket used.	Use freshly ground coffee.
	Unit is soiled.	Clean the unit.
	Cups are soiled or greasy.	Clean the cups.
The cream is too light.	If the cream is too light, this means there is little flavour, the ground material is too coarse.	Set a finer grinding level.
The cream is too dark.	If the cream is too dark, this means that the espresso is bitter. The ground material is too fine, over-extraction has taken place.	Set a coarser grinding level.
Espresso is too sour.	Espresso beans have been roasted too light.	Take a different type of coffee with a darker roast.
	Grinding level set too coarse.	Set a finer grinding level for your coffee grinder.
	Acid-intensive types of Arabica in the coffee mixture.	Take a different type of coffee with less acid-intensive types of Arabica.
Espresso is too bitter.	Grinding level set too fine.	Set a coarser grinding level for your coffee grinder.
	Very dark roast.	Take a different type of coffee with a lighter roast.
Espresso has a strange flavour.	The unit is soiled.	Clean the unit inside by activating the cleaning function.
	Poor bean quality.	Ensure a premium bean quality.
	Roast coffee is too old, maybe oxidised and therefore rancid.	Take fresh roast coffee.
Espresso has little flavour.	Coffee grounds too old (pre-grinding took possibly place before more than 1 hour).	Always grind directly into the group handle.

Error	Possible cause	Remedy
Espresso has little flavour.	Roast too old.	Make sure you always use a fresh roast.
	Grinding level set too coarse.	Set a finer grinding level for your coffee grinder.
	Wrong storage (e.g. open, in the refrigerator etc.).	Store the beans in such a way that no oxygen and day light can get into the beans.
Unit does not build up pressure, but espresso flows through.	Maybe the unit is calcified / soiled.	Descale or clean the unit.
	Grinding level too coarse.	Change the grinding level.
	The coffee grounds were not tamped firmly enough.	Tamp the coffee grounds a bit firmer.
Espresso gets caught at the brewing unit (very wet)	Too few coffee grounds filled into the group handle.	Fill in more coffee grounds.
Espresso gets stuck at the brewing unit (dry).	Grinding level set too fine.	Set a slightly coarser grinding level.
No steam.	The steam jet is clogged.	Descale the steam jet and clean it using the attached cleaning tool.
Not enough froth when frothing up.	The milk is not fresh.	Use fresh milk.
	The milk is too warm.	The milk should be well cooled before using it.
	The steam jet is clogged.	Clean the steam jet.
	The milk was boiled.	Start again using fresh, cool milk.
	Steam jet not correctly positioned.	Position the steam jet approx. 1 cm below the milk surface.



Disposal

At the end of its service life, this product must not be disposed through normal domestic waste; rather it must be disposed at a collection point for recycling electronic domestic refuse. The symbol on the product and in the operating instructions points this out. The materials can be recycled in accordance with their markings. By recycling, making use of the materials or other forms of recycling old units you are making an important contribution to protecting our environment. Please ask your municipal administration about the responsible disposal sites.

2 year warranty

Starting with the date of purchase, we assume a 24 month manufacturer's warranty for defects that are attributable to manufacturing and material defects. Your legal warranty rights in accordance with § 439 ff. German Civil Code-E remain unaffected by this clause. Not included in the warranty are damages that have arisen due to improper handling and use as well as defects which have only a slight influence on the functioning or value of the unit. Furthermore, shipping damages, unless our responsibility, are excluded from warranty rights. Warranty claims are excluded for damages that arise due to repairs we or our representatives have not performed. In case of a justified complaint, we will repair or replace the defective product with a flawless product as we choose.

Table des matières

Spécialités d'expresso	81
Description du produit	82
Contenu de la livraison	82
Indications sur la sécurité	83
Déballage	86
Exigences à l'emplacement de la machine	86
Panneau de commande	87
Écran LCD	87
Chauffage	87
Check.....	87
GRAEF.....	87
CO Zeit.....	87
No Water	87
CO Temp.....	87
Dampf.....	88
Programmation pré-infusion	88
Clean	88
Reset.....	88
DE Lang.....	88
CO Clean	88
ST Clean.....	88
HW Clean.....	88
Rappel de détartrage	89
Manomètre	89
Sous-extraction.....	89
Extraction optimale	89
Sur-extraction	89
Avant la première utilisation	89
Mise en service	90
Purger l'air	90

Préparation	91
Préparation d'un expresso	92
Tasse	92
Réglage du volume de tasse	93
Tasses	94
Réglage du volume de plusieurs tasses	95
Levier de commande	96
Mise en veille automatique	97
Émulsifier le lait	97
Conseils pour faire mousser le lait.....	98
Distributeur d'eau chaude	98
✦✦Détartrage	99
Détartrage de la lance de vapeur	101
Détartrage de la lance d'eau chaude	102
Changer la cartouche de filtre eau.....	103
Nettoyage	104
Nettoyage du groupe d'infusion (rinçage à contre courant).....	104
Nettoyer l'extérieur.....	105
Outil de nettoyage	106
Programmation	106
Température du café	106
Qualité de la vapeur	107
Pré-Infusion	108
Rappel de détartrage	108
Réglage d'usine	109
Caractéristiques techniques	109
Service clientèle	109
Accessoires	109
Élimination	110
2 ans de garantie	110

Spécialités d'expresso

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



Ristretto

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



Lungo

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



Corretto

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



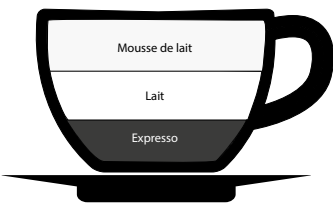
Doppio

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



Macchiato

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



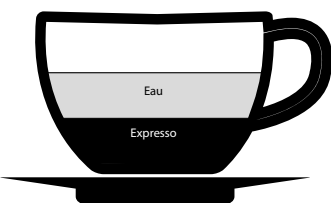
Cappuccino

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



Caffé Latte

- C'est un expresso avec du lait chaud.



Caffé Americano

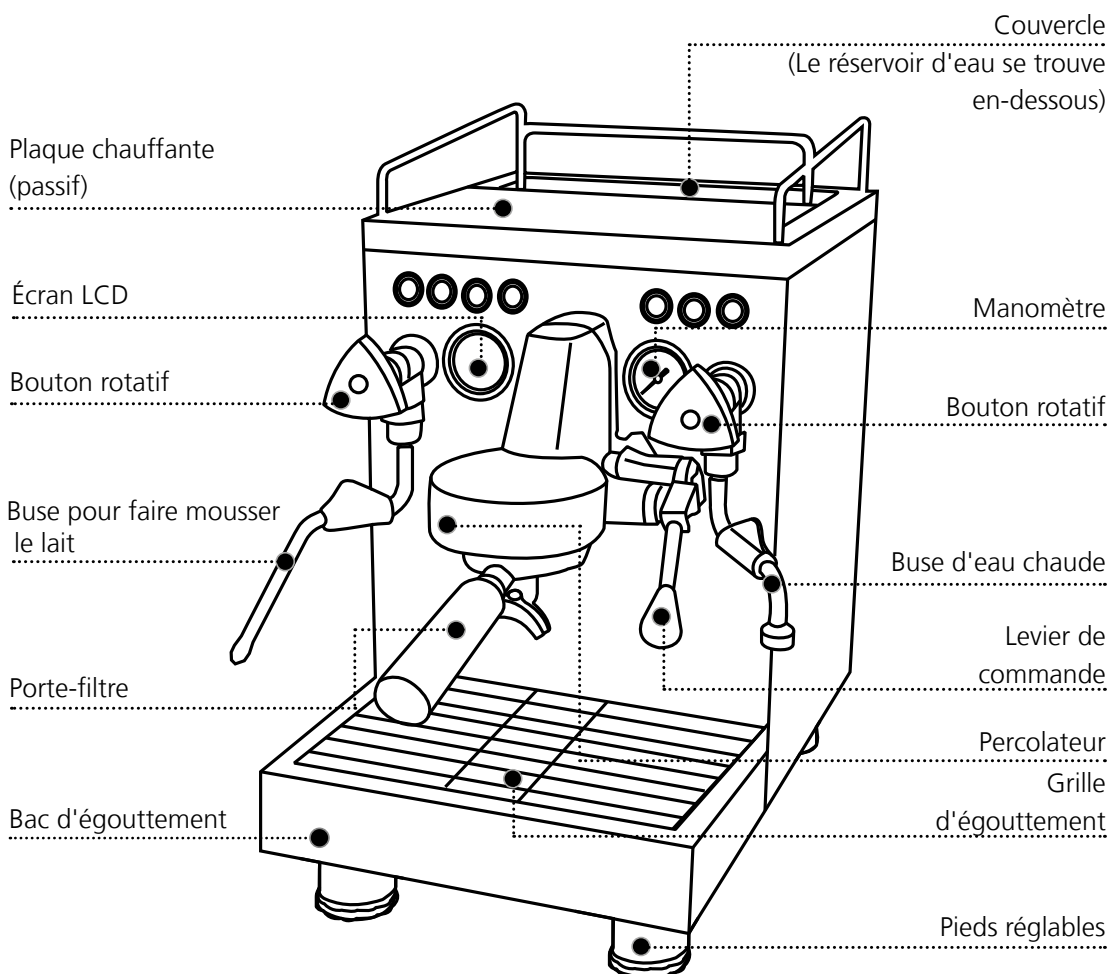
- C'est un expresso avec la même ou le double de quantité d'eau ajouté



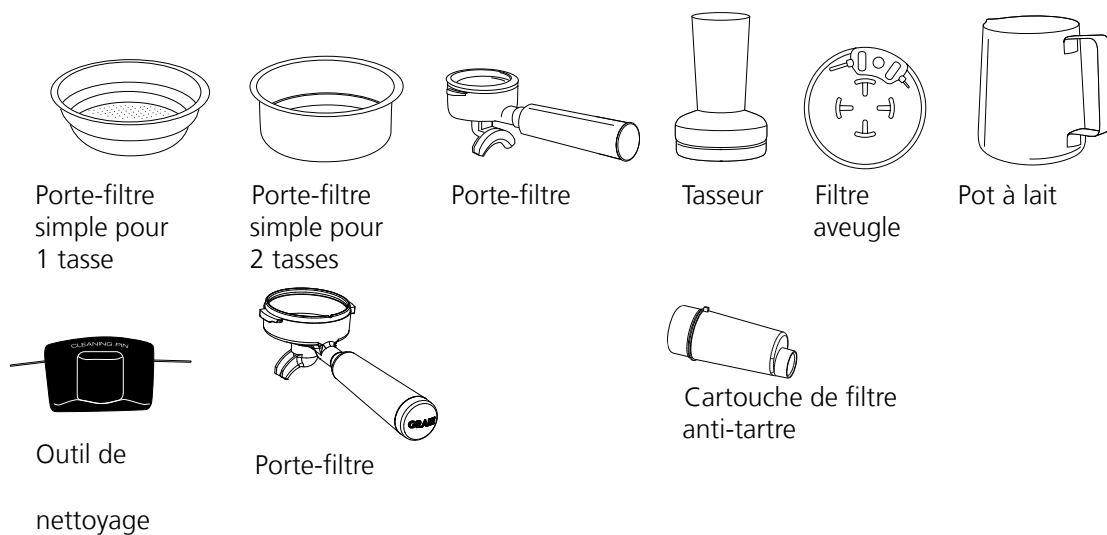
Latte Macchiato

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

Description du produit



Contenu de la livraison



Indications sur la sécurité

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

83

Pour une manipulation sûre de l'appareil, veuillez observer les consignes de sécurité 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.
- Les réparations sur l'appareil, p. ex. le remplacement d'un tuyau endommagé, doivent être effectués exclusivement par un technicien ou par le service client 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 et/ou de savoir, lorsqu'ils sont surveillés ou qu'une utilisation sûre de l'appareil leur a été enseigné 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.
- L'appareil et son câble d'alimentation doivent être maintenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans et il faut s'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Cet appareil convient pour une utilisation domestique et emplois similaires,

par exemple dans les cuisines d'entreprise, de magasins et bureaux, dans les exploitations agricoles, dans les hôtels, motels et autres pensions et structures de petits-déjeuners.

- Il faut toujours débrancher le câble d'alimentation en tirant la fiche, sans tirer sur le câble.
- Avant de brancher cet appareil, comparez les données de tension et de fréquence sur le panneau de type et celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre, afin qu'aucun dommage ne survienne sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- Faites installer un nouveau câble d'alimentation par le service client Graef ou un technicien autorisé, avant réutilisation de 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 et, dans le pire des cas, la mort.
- Ne transportez pas l'appareil par le câble d'alimentation.
- Ne jamais transporter l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne saisissez pas la fiche avec les mains mouillées.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Risque d'étouffement.
- Veuillez respecter les consignes sur les exigences du lieu d'installation ainsi que sur le raccordement électrique de l'appareil, afin d'éviter les dommages sur les personnes et les matériels.
- Ne jamais retirer le porte-filtre rempli de moud de café pendant l'écoulement, car il est sous pression.
- Utiliser l'appareil uniquement lorsque la grille d'égouttement et le collecteur sont en place.

- Avant la préparation d'un expresso, assurez-vous que le porte filtre est fixement en place.
- 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.
- Débranchez la fiche du réseau avant chaque nettoyage.
- Avant chaque nettoyage extérieur, laissez l'appareil refroidir.
- Pour le nettoyage extérieur, n'utilisez pas de produit de nettoyage agressif ou abrasifs et de solvants.
- Gratter les salissures incrustées avec un objet souple.
- Ne pas mettre l'appareil dans la machine à laver et ne pas le mettre sous l'eau courante.
- Ne jamais immerger l'appareil.
- 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. RISQUE DE BRÛLURES !
- Pour déplacer la buse à vapeur ou d'eau chaude, utilisez toujours la poignée. Ne saisissez jamais les buses par le tuyau après emploi. Il chauffe.
- Pendant l'utilisation, les surfaces deviennent chaudes.



Déballage

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit:

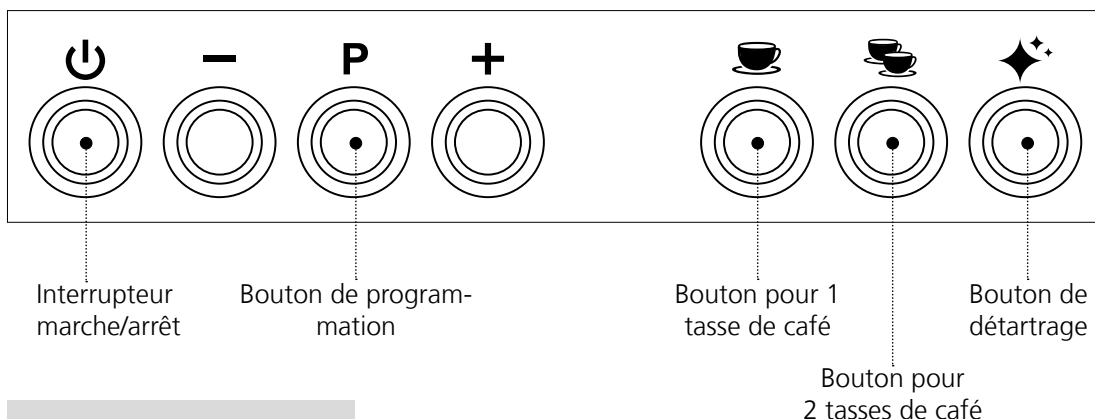
- Retirer l'appareil du carton.
- Enlever toutes les pièces d'emballage et les bouts de bandes adhésives éventuelles sur l'appareil (ne pas retirer le panneau de type).

Exigences à l'emplacement de la machine

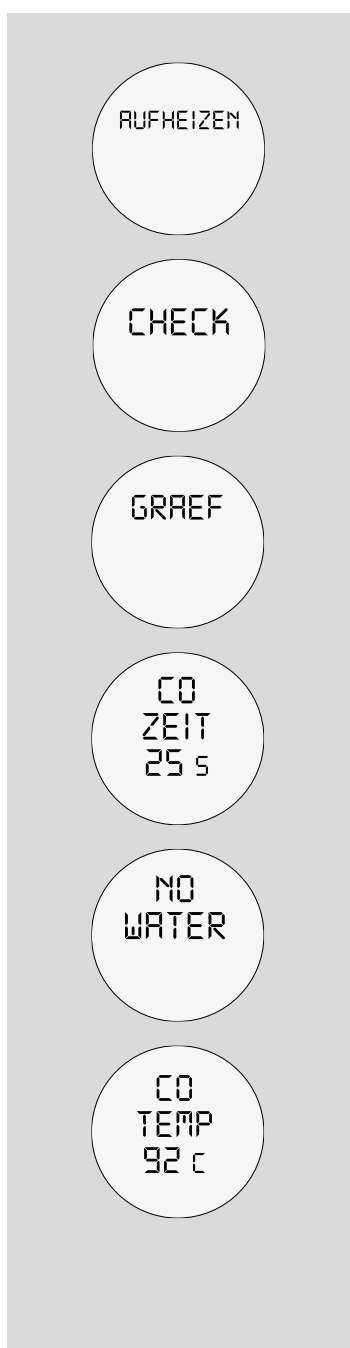
Pour une utilisation sûre et sans défaut de l'appareil, la mise en place doit répondre aux exigences suivantes:

- Utiliser une surface stable, plane, plate, non-glissante et résistante à la chaleur avec une capacité de charge suffisante.
- Choisissez le lieu de montage de telle façon à ce que les enfants soient hors de portée des surfaces brûlantes de l'appareil.
- 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 telle façon que le câble électrique puisse être facilement retiré en cas d'urgence.

Panneau de commande



87



Écran LCD

Chauffage

L'appareil chauffe et le voyant de marche/arrêt clignote

Check

Ce message signifie soit que le régulateur de vapeur ou le régulateur d'eau chaude ne sont pas correctement fermés soit que le levier d'utilisation n'est pas en position «AUS» (arrêt).

GRAEF

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

CO Zeit

Ce mode compte le temps de percolation.

No Water

Ceci vous signale qu'il n'y a plus assez d'eau dans le réservoir. Veuillez rajouter de l'eau.

CO Temp

Il s'agit de la programmation de la température du café. Vous avez la possibilité de choisir en + / - 1 étapes entre 86°C et 98°C.

FR

DAMPF
04

PI
MENGE
PI

CLEAN
25 L

RESET

DE
LANG

CO
CLEAN

ST
CLEAN

HW
CLEAN

Dampf

Il s'agit de la programmation de la vapeur. Vous pouvez choisir si la vapeur doit être plus épaisse ou moins épaisse. Vous pouvez choisir entre 7 niveaux.

Programmation pré-infusion

Lors de la pré-infusion, la mouture est humidifiée dans le porte-filtre avant la véritable extraction. Ceci permet à l'eau de s'écouler de manière égale dans la tasse à travers la mouture. Vous pouvez choisir entre 5 séquences. La séquence P 0 permet de régler la pré-infusion.

Clean

Ici, vous pouvez régler le rappel du détartrage.

Vous pouvez choisir entre 12 L, 25 L et 50 L.

Reset

Vous pouvez tous réinitialiser aux réglages en usine.

DE Lang

Ici, vous pouvez régler la langue de l'affichage.

Vous pouvez choisir entre DE, allemand et EN, anglais

CO Clean

Il s'agit du programme de détartrage pour le circuit d'infusion.

ST Clean

Il s'agit du programme de détartrage pour le circuit de vapeur.

HW Clean

Il s'agit du programme de détartrage pour le circuit d'eau chaude.

Rappel de détartrage

Le réglage en usine du rappel de détartrage est réglé sur 25 l. Après la consommation de 25 l, la touche de „CLEAN“ ou „KALK“ dans l’affichage. Vous pouvez continuer, la touche de „CLEAN“ dans l’affichage cependant jusqu’à ce que vous effectuiez un détartrage. À ce sujet, consulter le chapitre «*Détartrage*».

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

12 l = (eau dure, supérieure à 15°dH)

25 l = (eau moyenne 7,3°dH à 14°dH)

50 l = (eau douce, jusqu’à 7,3°dH)

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

Manomètre

Sous-extraction

Lors d’une sous-extraction, vous obtenez un café très fin, plat et sous-développé. 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 8 bars
- Degré de mouture trop grossier (l’eau coule trop vite, seuls quelques grumeaux et boulettes peuvent être observés. La mouture de café présente un grain vraiment grossier, lorsque qu’on la frotte entre les mains)
- Dosage trop bas
- Mouture de café répartie irrégulièrement dans le porte-filtre
- Pression de pressage trop faible
- Pressage irrégulier
- Température de l’eau trop basse
- Grains pas frais
- Mouture de café pas fraîche (evtl. moulue trop longtemps)

Extraction optimale

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

- Pression d’extraction entre 8 et 12 bars
- Pression de pressage
- Mouture de café répartie régulièrement dans le porte-filtre
- Degré de mouture optimal, ni trop fin, ni trop grossier
- Température optimale de l’eau, ni trop froide, ni trop chaude
- Grains frais
- Mouture de café fraîchement moulue

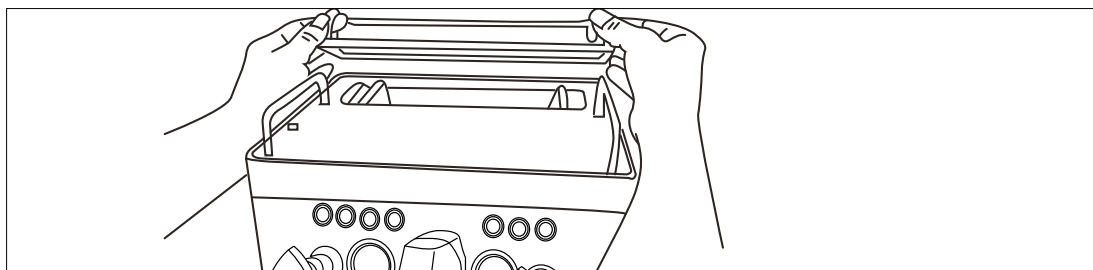
Sur-extraction

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

- Pression d’extraction supérieure à 12 bars
- Degré de mouture trop fin (s’écoule lentement à la sortie, en partie par bribes ou morceau)
- Dosage trop élevé
- Pression de pressage trop fort
- Température de l’eau trop élevé
- La mouture de café est serrée trop longtemps dans le percolateur avant la préparation

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.



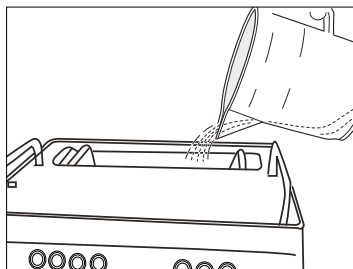
- Retirez le réservoir et lavez-le à l'eau courante. Ensuite, remettez le réservoir d'eau en place.

Mise en service

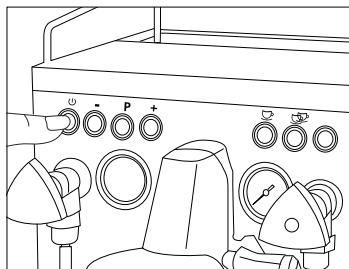
Remarque: Avant la première mise en service ou après une absence d'utilisation prolongée, purger l'air de l'appareil. Pour purger l'appareil, ne mettez pas le porte-filtre.

Purger l'air

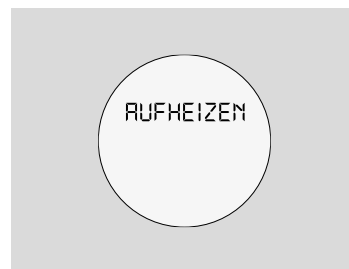
- Insérez la fiche dans la prise électrique.



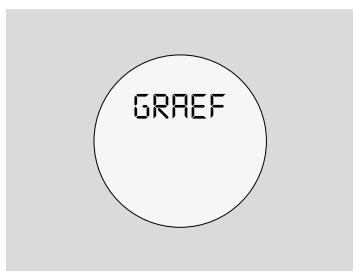
- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche. Maximum 2,5 litres.



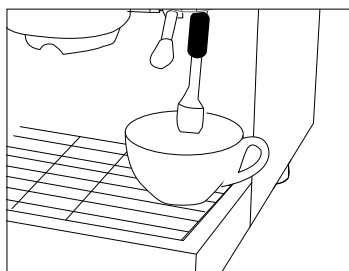
- Allumez l'appareil .



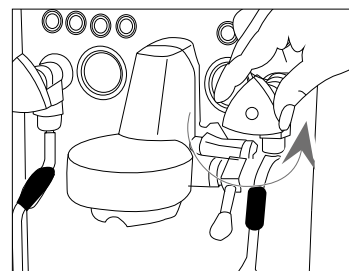
- L'appareil chauffe.



- Appareil prêt à l'emploi.



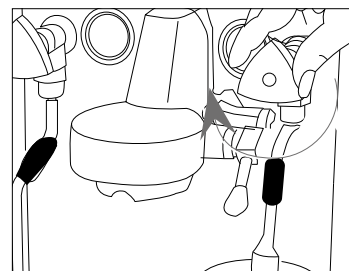
- Mettez une tasse ou un verre sous la buse d'eau chaude.



- Tournez le bouton rotatif sur .



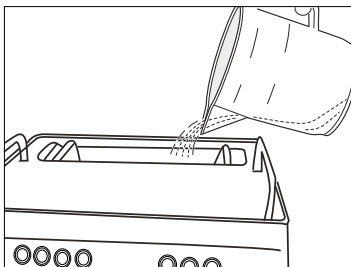
- Laissez l'air sortir, jusqu'à ce qu'un jet d'eau constant s'écoule.



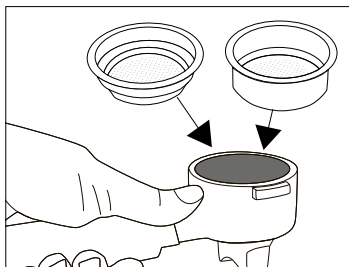
- Remettez le bouton rotatif en position fermée.

Préparation

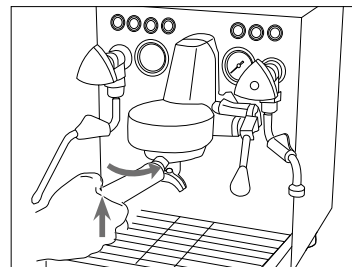
Conseil: Après le redémarrage, faites couler un café à vide (sans mouture) comme décrit ci-dessous, afin de mettre le système en température.



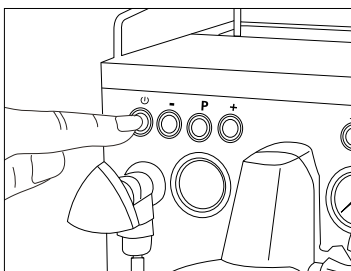
- Remplissez d'eau le réservoir. Maximum 2,5 litres.



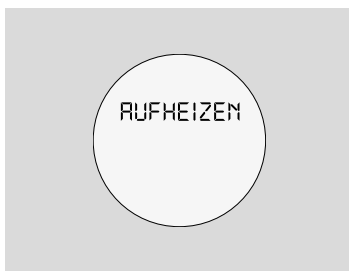
- Réglez le porte-filtre sou-haité.



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



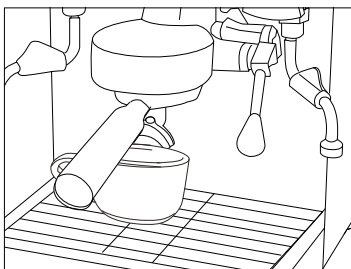
- Allumez l'appareil (⏻).



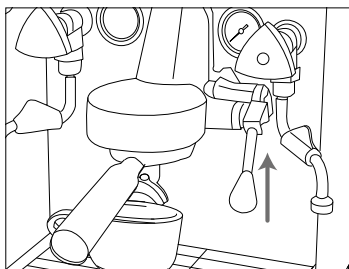
- L'appareil chauffe.



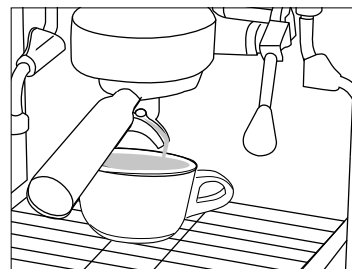
- L'appareil est prêt à l'em-
ploi.



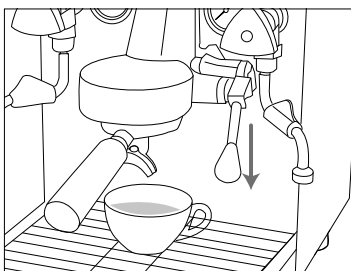
- Placez la tasse sous la sortie d'écoulement.



- Levez le levier de comman-
de vers le haut.



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

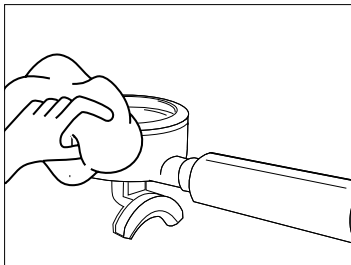


- Ensuite, abaissez le levier de commande vers le bas.

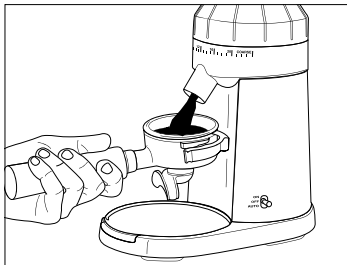
Préparation d'un expresso

Tasse

Conseil: 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.



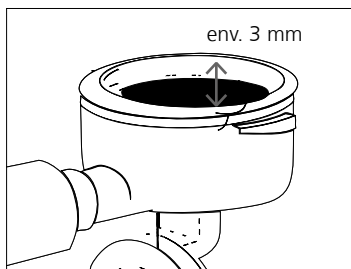
- Séchez le porte-filtre après la préparation.



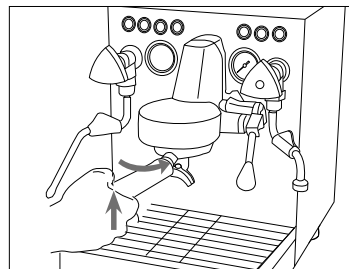
- Moulez la mouture de café dans le porte-filtre (jusqu'à ce que le filtre soit plein).



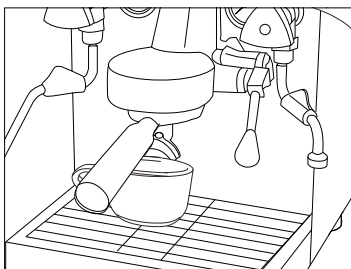
- Pressez fermement la mouture de café avec le tasseur fourni.



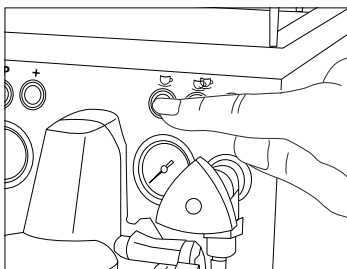
- L'écart entre l'arête supérieur et la mouture de café doit être d'env. 3 mm.



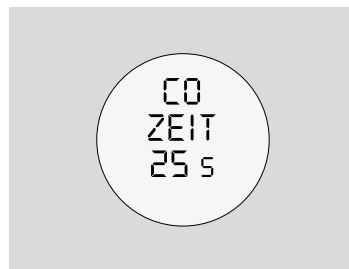
- Vissez le porte-filtre.



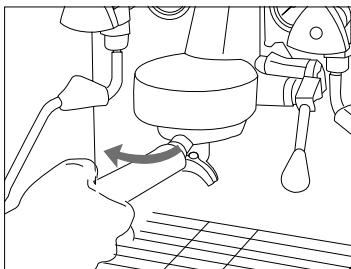
- Placez 1 tasse sous la sortie d'écoulement.



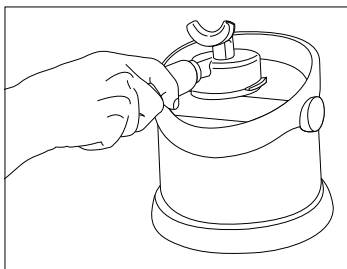
- Appuyez sur le bouton .



- Le temps d'écoulement s'affiche. (par exemple 25 secondes)



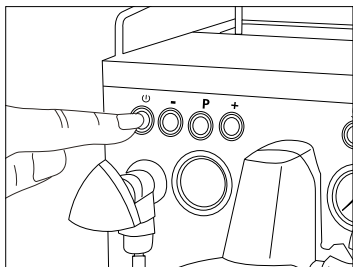
- Une fois le processus terminé, retirez le porte-filtre.



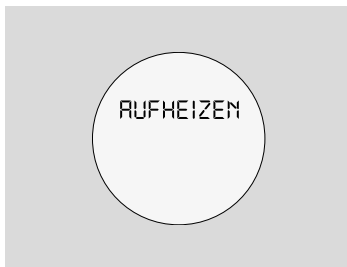
- Jetez le marc de café dans un récipient à marc (non inclus dans la livraison).

Réglage du volume ☕ de tasse

Vous pouvez modifier le volume pour 1 tasse à votre gré. (L'écran LCD affiche le temps d'écoulement, mais le volume est déterminé par un dispositif de mesure du débit.)



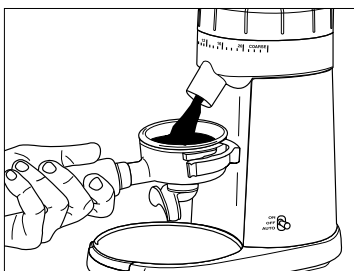
- Allumez l'appareil (🔌).



- L'appareil chauffe.



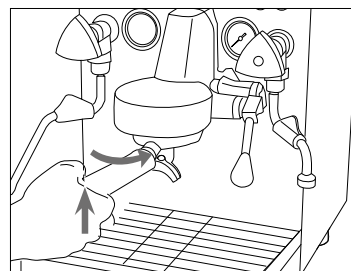
- L'appareil est prêt à l'emploi.



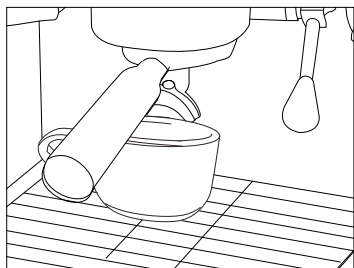
- Moulez la mouture de café dans le porte-filtre (jusqu'à ce que le filtre soit plein).



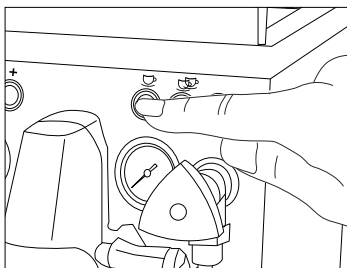
- Pressez fermement la mouture de café avec le tasseur fourni.



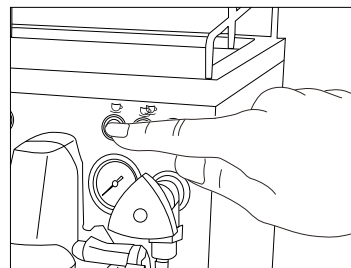
- Vissez le porte-filtre.



- Placez 1 tasse sous la sortie d'écoulement.



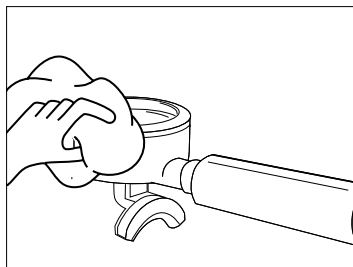
- Maintenez enfoncé le bouton ☕ pendant env. 3 secondes.



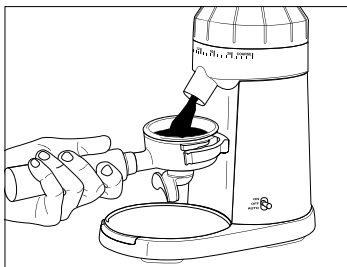
- Lorsque le volume désiré est atteint, appuyez à nouveau sur le bouton ☕ pour enregistrer.



Conseil: 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.



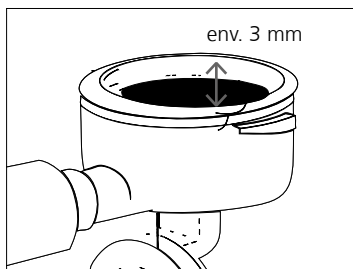
- Séchez le porte-filtre après la préparation.



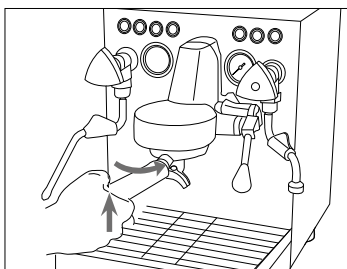
- Moulez la mouture de café dans le porte-filtre (jusqu'à ce que le filtre soit plein).



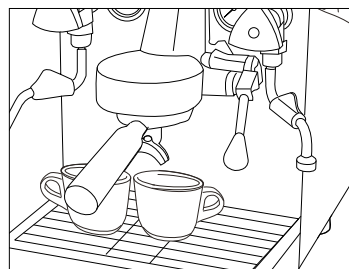
- Pressez fermement la mouture de café avec le tasseur fourni.



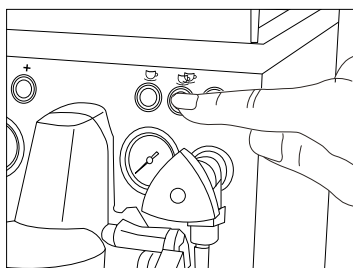
- L'écart entre l'arête supérieur et la mouture de café doit être d'env. 3 mm.



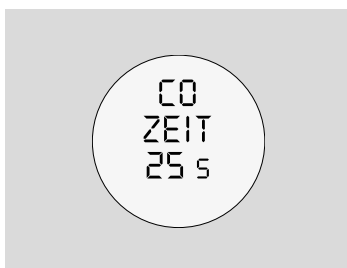
- Vissez le porte-filtre.



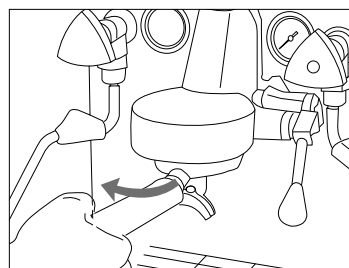
- Placez 2 tasses sous la sortie d'écoulement.



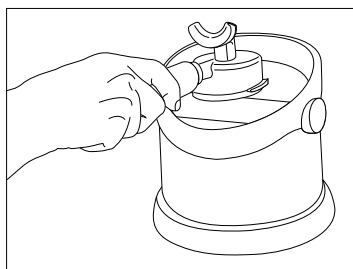
- Appuyez sur le bouton .



- Le temps d'écoulement s'affiche. («25 secondes» sert uniquement d'exemple)



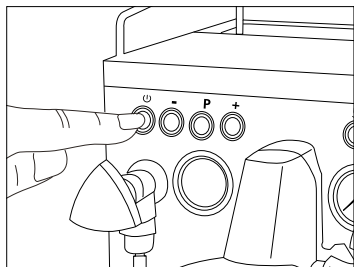
- Une fois le processus terminé, retirez le porte-filtre.



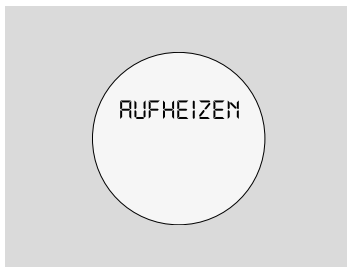
- Jetez le marc de café dans un récipient à marc (non inclus dans la livraison).

Réglage du volume ☕ de plusieurs tasses

Vous pouvez modifier le volume pour 2 tasses à votre gré. (L'écran LCD affiche le temps d'écoulement, mais le volume est déterminé par un dispositif de mesure du débit.)



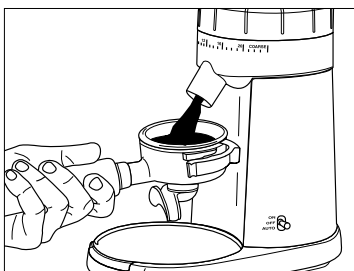
- Allumez l'appareil (🔌).



- L'appareil chauffe.



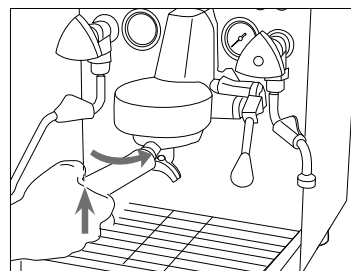
- L'appareil est prêt à l'emploi.



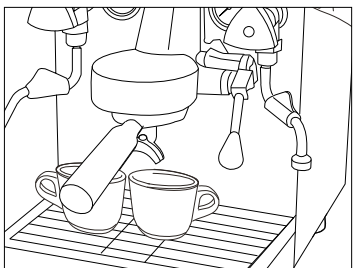
- Moulez la mouture de café dans le porte-filtre (jusqu'à ce que le filtre soit plein).



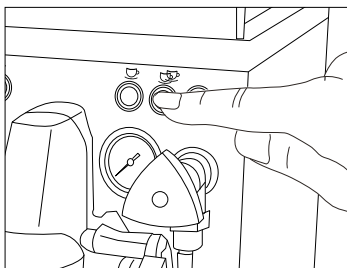
- Pressez fermement la mouture de café avec le tasseur fourni.



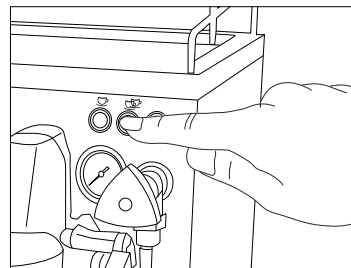
- Vissez le porte-filtre.



- Placez 2 tasses sous la sortie d'écoulement.



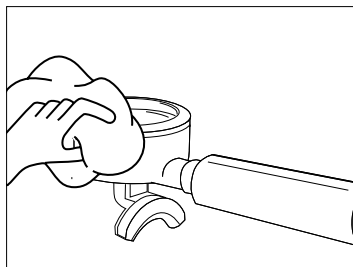
- Maintenez enfoncé le bouton ☕ pendant env. 3 secondes.



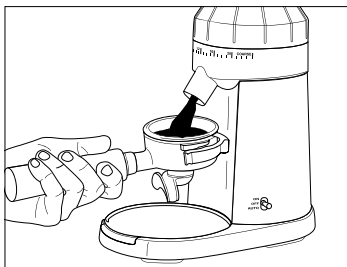
- Lorsque le volume désiré est atteint, appuyez à nouveau sur le bouton ☕ pour enregistrer.

Levier de commande

Conseil: Pour faire chauffer le porte-filtre, le système et les tasses, voir «préparation». Ensuite, commencez à préparer un expresso. Via le levier de commande, vous pouvez déterminer la quantité de remplissage des tasses, indépendamment de la quantité prédéfinie pour 1 et 2 tasses.



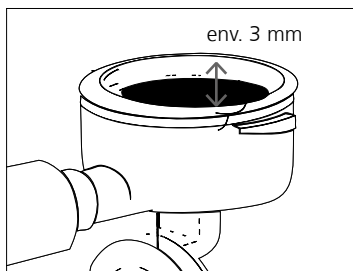
- Séchez le porte-filtre après la préparation.



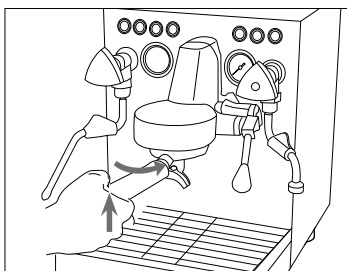
- Moulez la mouture de café dans le porte-filtre (jusqu'à ce que le filtre soit plein).



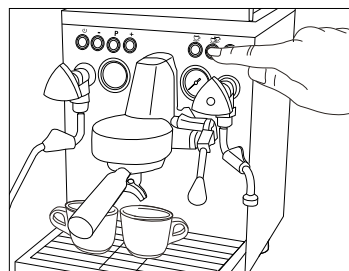
- Pressez fermement la mouture de café avec le tasseur fourni.



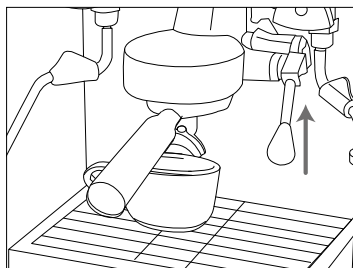
- L'écart entre l'arête supérieur et la mouture de café doit être d'env. 3 mm.



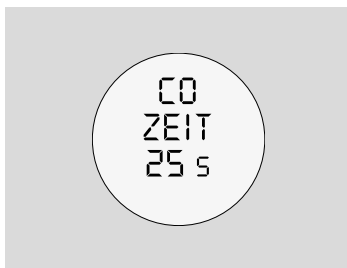
- Vissez le porte-filtre.



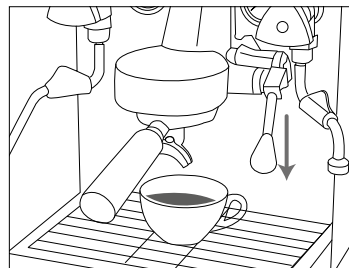
- Placez 1 ou 2 tasses sous la sortie d'écoulement.



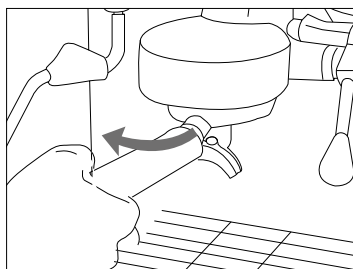
- Levez le levier de commande vers le haut.



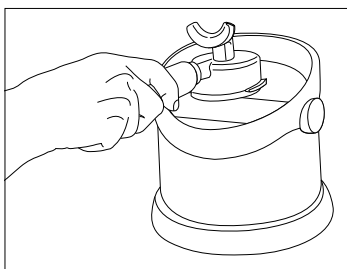
- Le temps d'écoulement s'affiche. (« 25 secondes » sert uniquement d'exemple)



- Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, rabaissez à nouveau le levier de commande vers le bas.



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



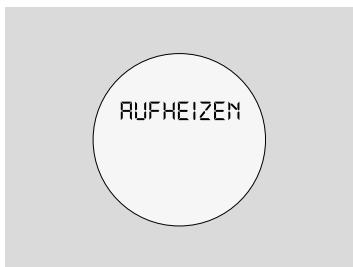
- Jetez le marc de café dans un récipient à marc (non inclus dans la livraison).

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

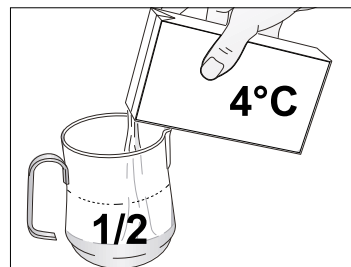
Si l'appareil est éteint, allumez-le .



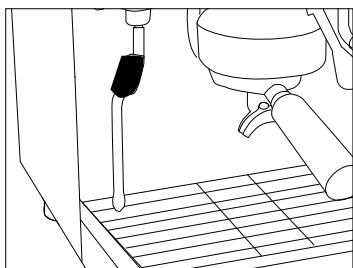
- L'appareil chauffe.



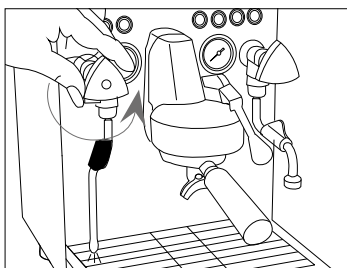
- L'appareil est prêt à l'emploi.



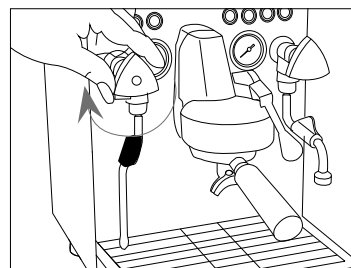
- Versez du lait froid dans le pot.



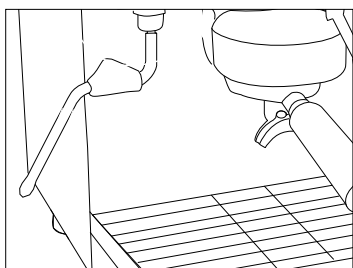
- Dirigez la buse de vapeur vers la grille d'égouttement.



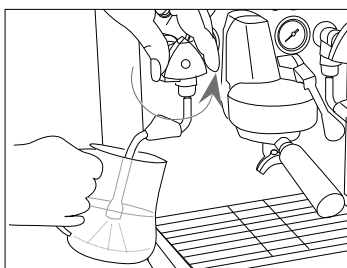
- Mettez le bouton rotatif en position ouverte et laissez l'eau condensée s'échapper.



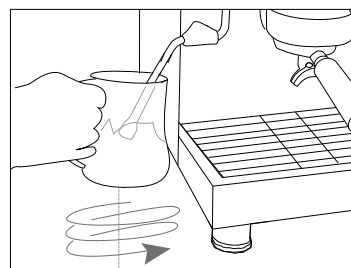
- Remettez le bouton rotatif en position fermée.



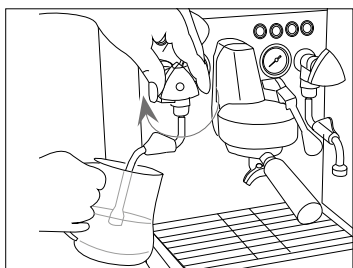
- Tournez la buse pour faire mousser le lait vers l'extérieur.



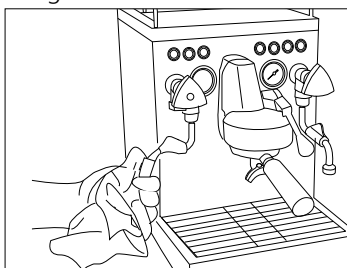
- Tournez le bouton rotatif en position ouverte et maintenant le pot de lait légèrement incliné.



- 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 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.

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.

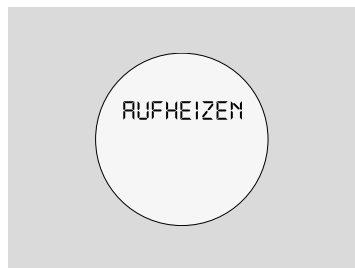
Pour vous exercer, vous pouvez utiliser la méthode suivante :

- Ajoutez 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

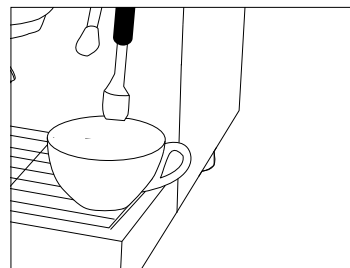
Si l'appareil est éteint, allumez-le .



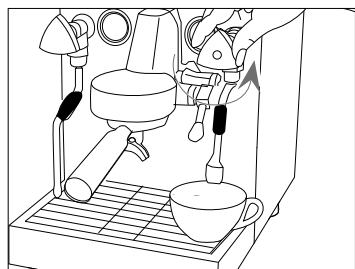
- L'appareil chauffe.



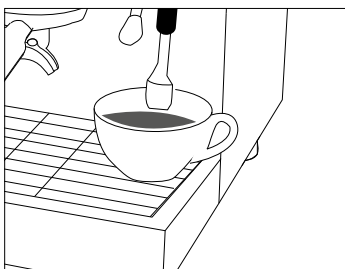
- L'appareil est prêt à l'emploi.



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



- Ouvrez le bouton rotatif.



- De l'eau coule dans la tasse.



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

◆ Détartrage

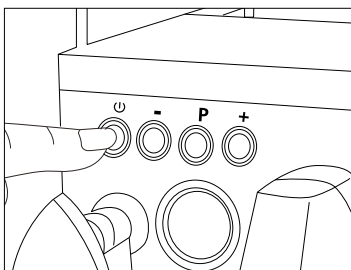
Effectuez régulièrement un détartrage, au plus tard lorsque que la touche de „CLEAN“ ou „KALK“ dans l’affichage. Les 3 circuits doivent alors être détartrés. Pour le détartrage, utilisez exclusivement des pastilles de détartrage Graef qui sont spécialement adaptées à nos appareils. Celles-ci sont disponibles dans notre boutique en ligne dans www.graef.de à 9 l'article n° 145618.

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

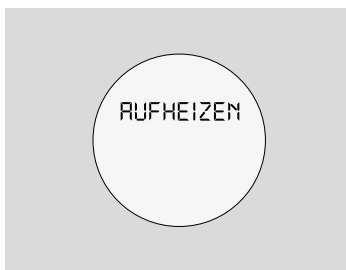
- Retirez le porte-filtre, le réservoir d'eau et le collecteur.

- Mettez la machine sur la face arrière.
- 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.

99



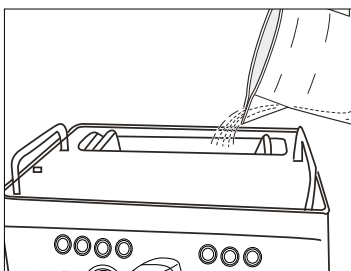
- Allumez l'appareil (I).



- L'appareil chauffe.



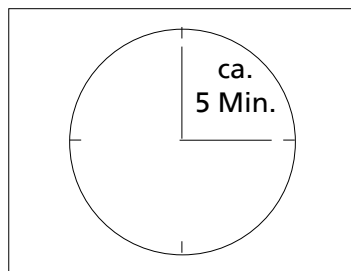
- L'appareil est prêt à l'emploi.



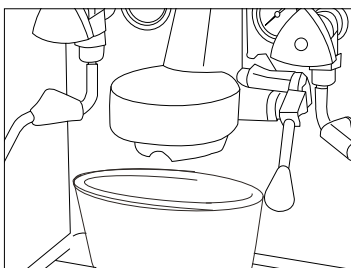
- Remplissez de 2,5 ml d'eau fraîche.



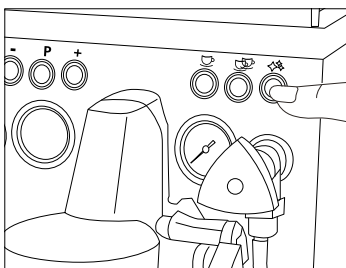
- Insérez six pastille de détartrage Graef dans le réservoir.



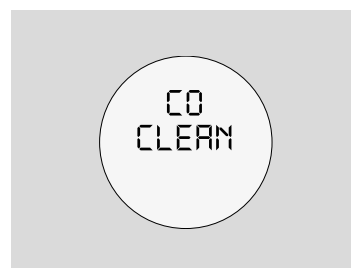
- Laissez-la agir pendant env. 5 minutes.



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

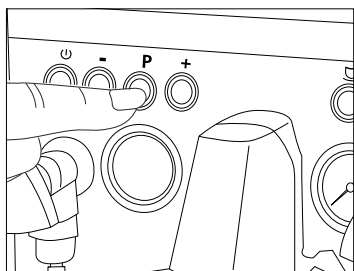


- Appuyez 1 x sur le bouton ◆.

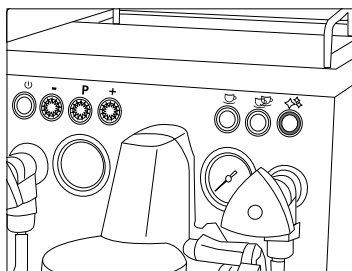


- «CO CLEAN» s'affiche à l'écran LCD.

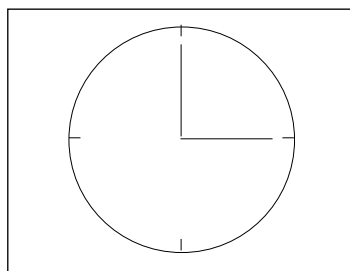
FR



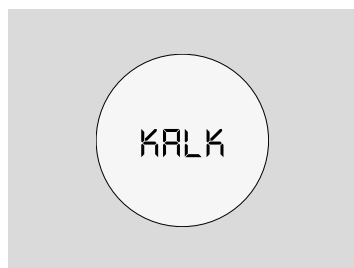
- Confirmez avec le bouton «P».



- Les boutons P et + et - s'allument alternativement et le bouton devient ✦ rouge.

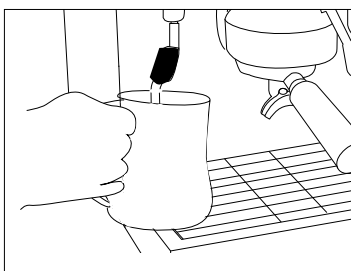


- Le processus peut durer quelques minutes.

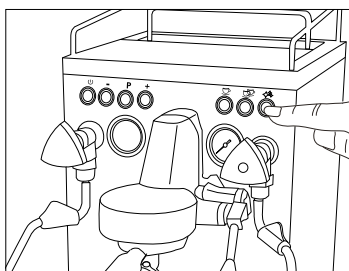


- Le processus est terminé. Continuez par le détartrage de la buse de vapeur.

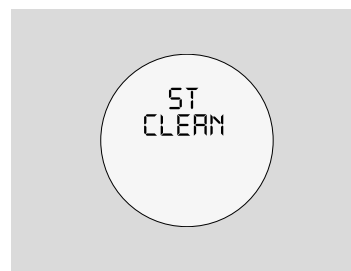
Détartrage de la lance de vapeur



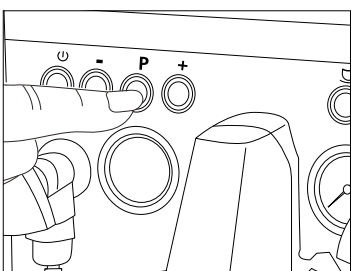
- Mettez un grand récipient sous la buse de vapeur.



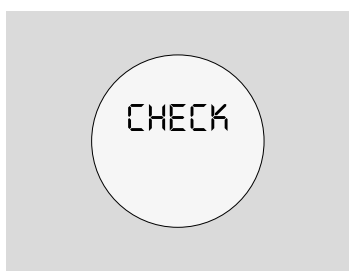
- Appuyez 2 x sur le bouton .



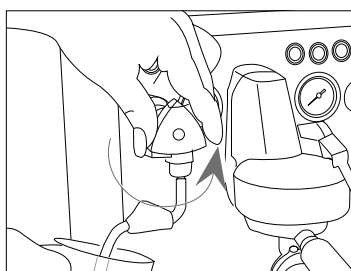
- «ST CLEAN» s'affiche à l'écran LCD.



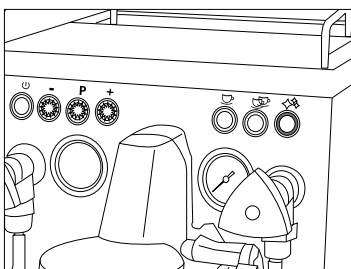
- Confirmez avec le bouton «P».



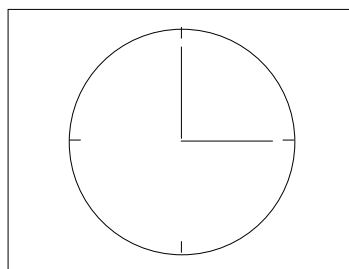
- «CHECK» s'affiche à l'écran LCD.



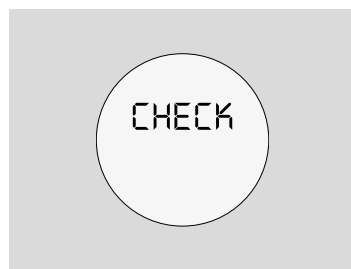
- Tournez le bouton rotatif sur. Le processus de détartrage démarre.



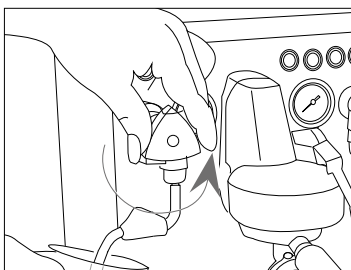
- Les boutons P et + et - s'allument alternativement et le bouton devient  rouge.



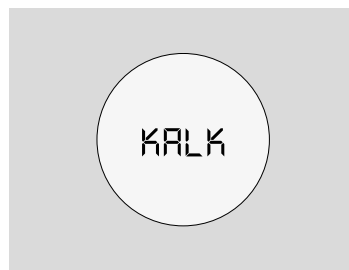
- Le processus peut durer quelques minutes.



- «CHECK» s'affiche à l'écran LCD.

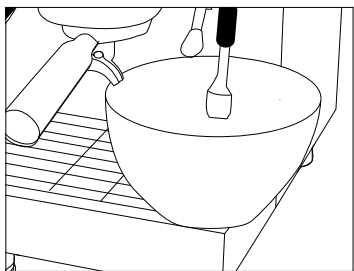


- Eteignez le cadran de commande.

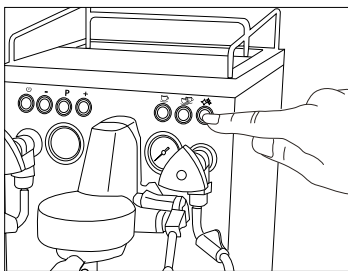


- Le processus est terminé. Continuez par le détartrage de la buse d'eau chaude.

Détartrage de la lance d'eau chaude



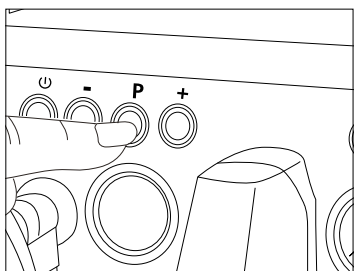
- Mettez un grand récipient sous la buse d'eau chaude.



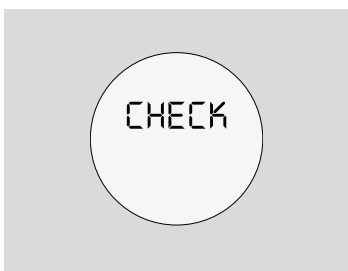
- Appuyez 3 x sur le bouton .



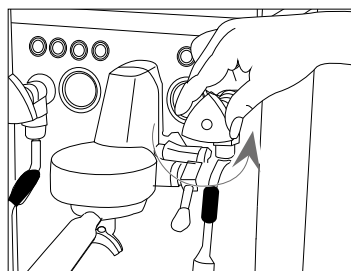
- «HW CLEAN» s'affiche à l'écran LCD.



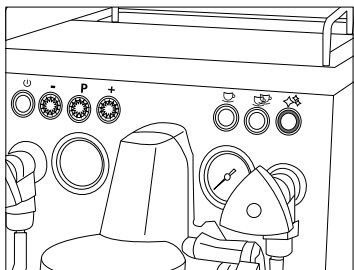
- Confirmez avec le bouton «P».



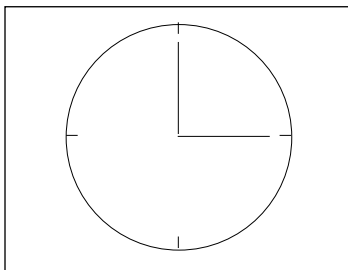
- «CHECK» s'affiche à l'écran LCD.



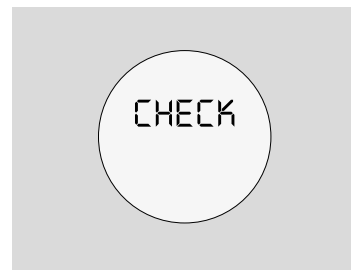
- Tournez le bouton rotatif sur. Le processus de détartrage démarre.



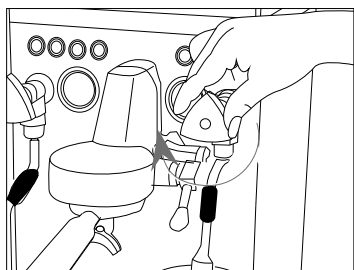
- Les boutons P et + et - s'allument alternativement et le bouton devient  rouge.



- Le processus peut durer quelques minutes.



- «CHECK» s'affiche à l'écran LCD.



- Remettez le bouton rotatif en position fermée.



- Le processus est terminé.

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

Videz le réservoir d'eau après le détartrage et remplissez-le d'eau fraîche. Laisser couler de l'eau ou de la vapeur dans les 3 circuits pendant environ 40 secondes chacun. Ensuite, vous pouvez utiliser l'appareil comme d'habitude.

103

Changer la cartouche de filtre eau

Le réservoir d'eau est équipé d'une cartouche de filtre à tartre. En fonction de l'utilisation, il faut la remplacer au bout de 12 mois maximum. Vous pouvez acheter des cartouches de filtre eau sur notre boutique en ligne à l'adresse www.graef.de à l'article n°146242.

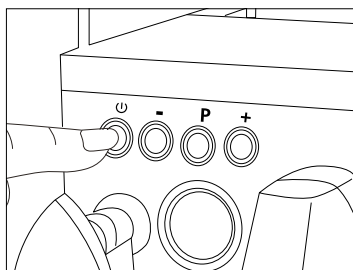
- Retirez le réservoir d'eau.
- S'il y a encore de l'eau dans le réservoir d'eau, videz-la.
- Retirez la cartouche de filtre eau.
- Mettez une nouvelle cartouche de filtre eau.
- Remettez le réservoir d'eau en place.

Nettoyage

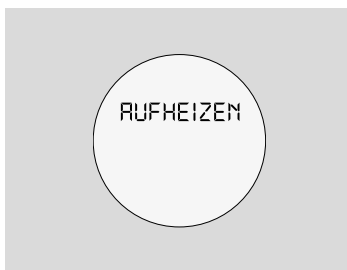
Nettoyage du groupe d'infusion (rinçage à contre courant)

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

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



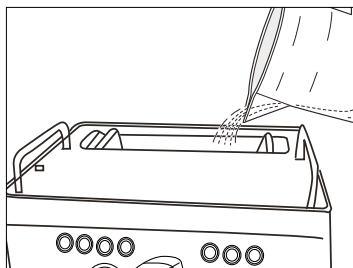
- Allumez l'appareil (I).



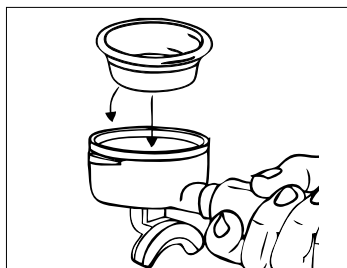
- L'appareil chauffe.



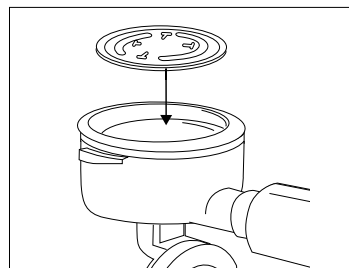
- L'appareil est prêt à l'emploi.



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



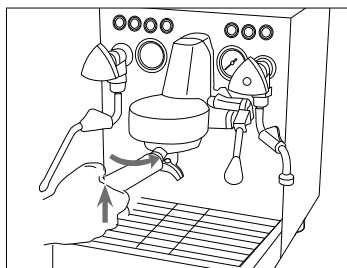
- Mettez le porte-filtre pour 2 tasses.



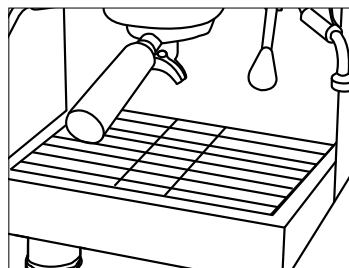
- Placez le filtre aveugle.



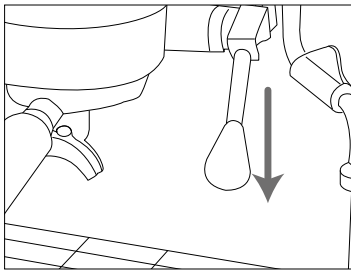
- Insérez une pastille de nettoyage Graef dans le porte-filtre.



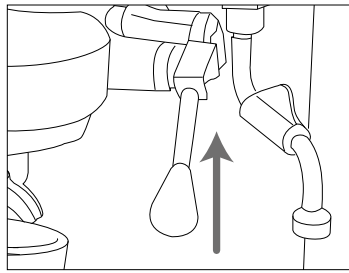
- Vissez le porte-filtre.



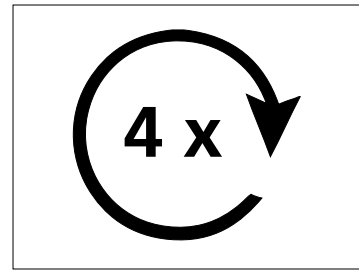
- Veillez à ce que l'égouttoir soit en place.



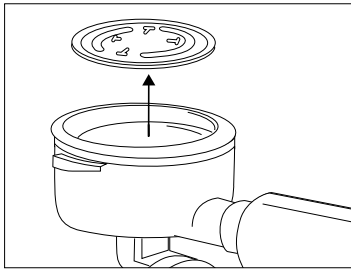
- Abaissez le levier de commande vers le bas pendant 10 secondes.



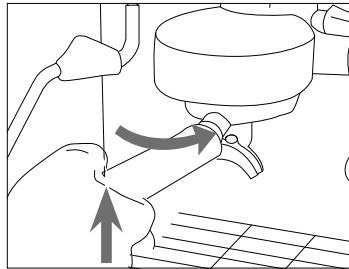
- Levez à nouveau le levier de commande vers le haut.



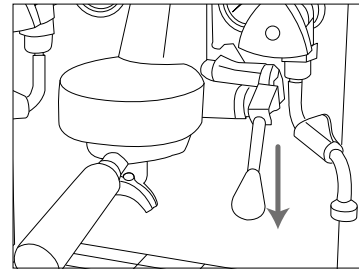
- Répétez cette étape 4 fois.



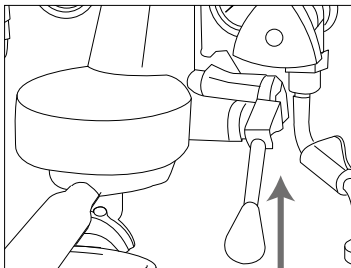
- Retirez le filtre aveugle.



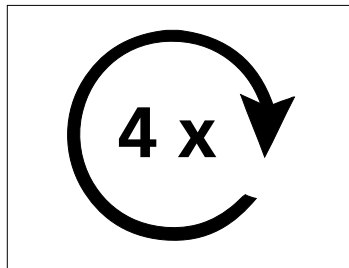
- Vissez le porte-filtre.



- Abaissez le levier vers le bas pendant 10 secondes.



- Levez à nouveau le levier de commande vers le haut.



- Répétez cette étape 4 fois.



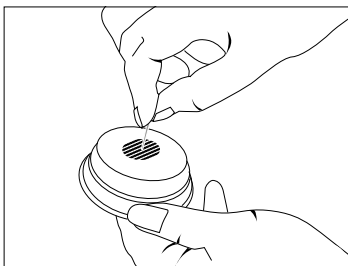
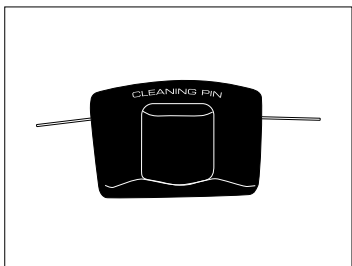
- Vous pouvez maintenant continuer à préparer des espressos comme d'habitude.

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.

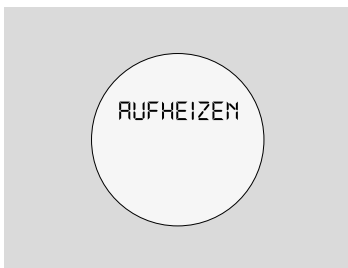
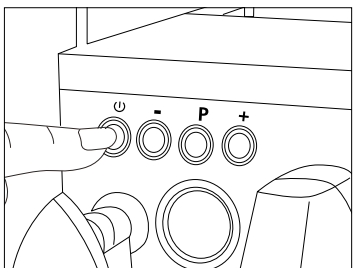
Outil de nettoyage



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

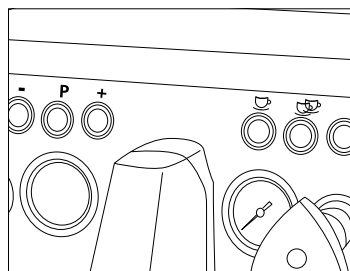
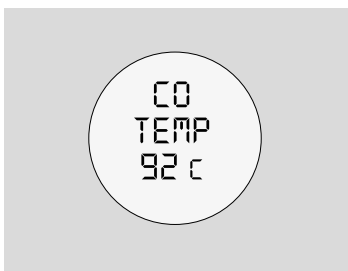
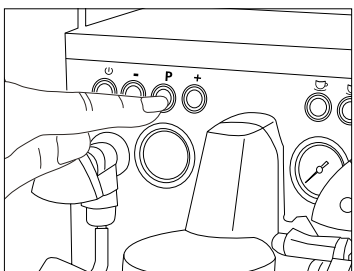
Programmation

Vous avez la possibilité d'effectuer plusieurs programmations.

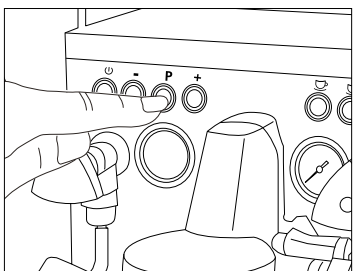


- Allumez l'appareil (I).
- L'appareil chauffe.
- L'appareil est prêt à l'emploi.

Température du café

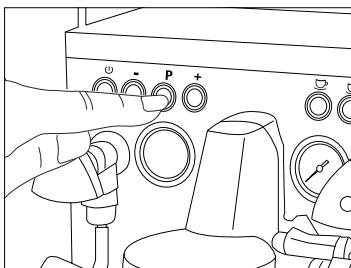


- Appuyez sur le bouton «P».
- Le réglage d'usine est à 92°C.
- Appuyez sur + et - pour régler la température.



- Appuyez sur le bouton «P» pour confirmer.

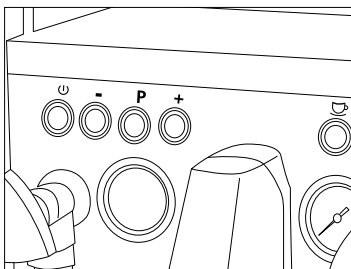
Qualité de la vapeur



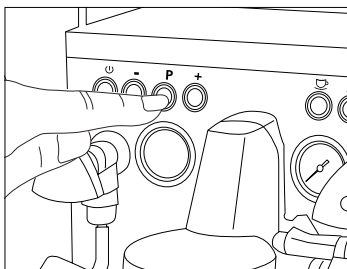
- Appuyez 2 x sur le bouton «P».



- Le réglage d'usine se trouve au n° 4.
- Le n° 01 est la plus petite vitesse d'écoulement (sec) et 07 la plus grande vitesse d'écoulement (humide).

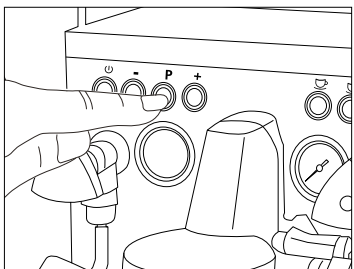


- Appuyez sur + et - pour régler l'écoulement.

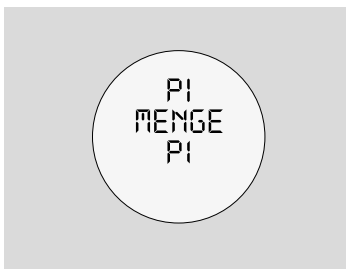


- Appuyez sur le bouton «P» pour confirmer.

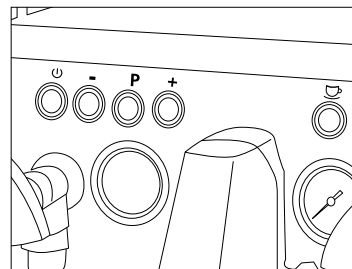
Pré-Infusion



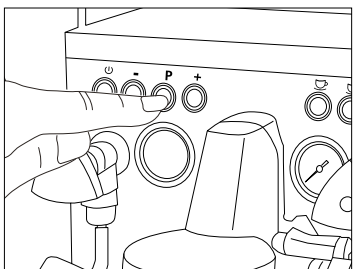
- Appuyez 3 x sur le bouton «P».



- Le réglage d'usine est P1.



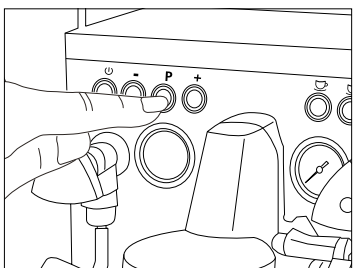
- Appuyez sur + et - pour régler la fréquence.
- La séquence P 0 permet de régler la pré-infusion.



- Appuyez sur le bouton «P» pour confirmer.

Remarque : Plus la séquence est élevée, plus les écarts d'humidité de la mouture de café sont grands.

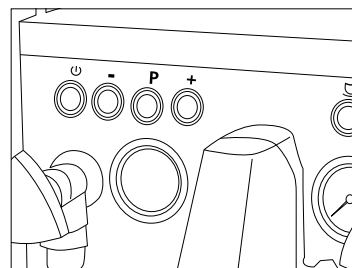
Rappel de détartrage



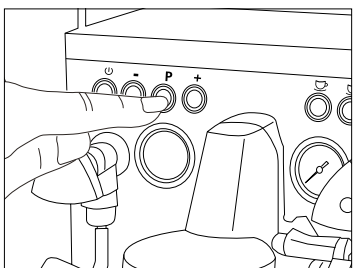
- Appuyez 4 x sur le bouton «P».



- Le réglage d'usine est à 25 l.

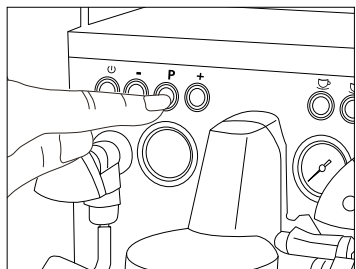


- Appuyez sur + et - pour modifier l'indication en litres.

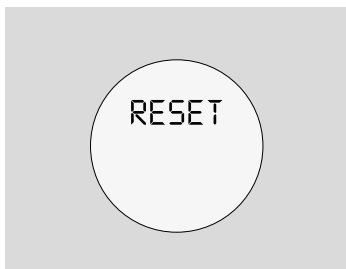


- Appuyez sur le bouton «P» pour confirmer.

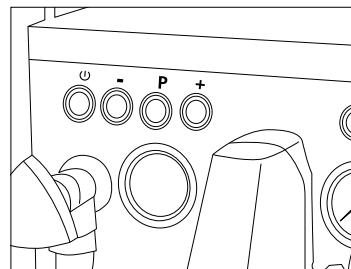
Réglage d'usine



- Appuyez 5 x sur le bouton «P».



- «Reset» s'affiche à l'écran.



- Appuyez simultanément sur les boutons + et -. Maintenez-les enfoncés simultanément pendant env. 4 secondes.



- Le réglage d'usine est réinitialisé.

Caractéristiques techniques

Art-Nr.: ES1000EU	GRAEF
220 V - 240 V ~ 2350 Watt - 2850 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) 29 32- 97 03 677, ou envoyez-nous un courriel à l'adresse service@graef.de

Accessoires

Des accessoires supplémentaires sont disponibles dans notre boutique en-ligne sous www.graef.de
Par ailleurs, plusieurs sortes de café sont également disponibles dans notre boutique en-ligne.



Élimination

À la fin de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être jeté parmi les déchets ménagers courants, conformément au symbole indiqué sur le produit et dans le mode d'emploi. 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 et aux matériaux. Vos droits de garantie légaux conformément au § 437 ff. BGB restent inchangés par cette règle. Les dommages entraînés par une utilisation ou un emploi non conforme ne sont pas couverts par la garantie, ainsi que les défauts qui influencent le fonctionnement et la valeur de l'appareil de manière minime. En outre, nous déclinons toute responsabilité en cas de soin 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.

Inhoudsopgave

Espresso specialiteiten	113
Productbeschrijving	114
Leveringsomvang	114
Veiligheidsaanwijzingen	115
Uitpakken	117
Eisen aan de opstelplaats	118
Bedienveld	119
LCD-display	119
Opwarmen	119
Check.....	119
Graef.....	119
CO Zeit.....	119
No Water	119
CO Temp	119
Stoom	120
Programmering pre-infusion (voorbrouwen).....	120
Clean	120
Reset	120
DE Lang.....	120
CO Clean	120
ST Clean.....	120
HW Clean.....	120
Herinnering ontkalken	121
Manometer	121
Onderextractie	121
Optimale situatie	121
Overextractie:	121
Vóór de eerste ingebruikname	121
Ingebruikname	122
Ontluchten	122

Voorbereiding	123
Espresso bereiding	124
Kopje	124
Instelling inhoud kopje	125
Kopjes	126
Instelling inhoud kopjes	127
Bedieningshendel	128
Automatisch uitschakelen	129
Melk opschuimen	129
Tips voor melk opschuimen	130
Heetwaterdispenser	130
✦ Ontkalking	131
Ontkalking stoompijpje	133
Ontkalking heetwaterpijpje	134
Filterpatroon wisselen	135
Reiniging	136
Reiniging van de zetgroep (terugspoeling)	136
Uitwendige reiniging	137
Gereedschap voor reiniging	138
Programmering	138
Koffietemperatuur	138
Stoomkwaliteit	139
Pre-infusion	140
Herinnering ontkalken	140
Fabrieksinstelling	141
Technische gegevens	141
Klantendienst	141
Accessoires	141
Verwijdering	142
2 jaar garantie	142

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 schuitje alcohol bv. Grappa, Amaretto, Brandy etc.



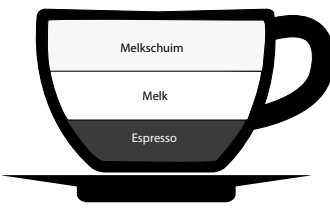
Doppio

- Dubbele espresso met dubbele hoeveelheid koffie en water



Macchiato

- Espresso met een muts van melkschuim



Cappuccino

- Espresso met opgeschuimde melk



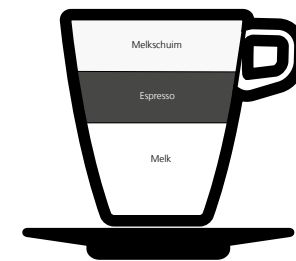
Caffé Latte

- Dubbele espresso met hete melk



Caffé Americano

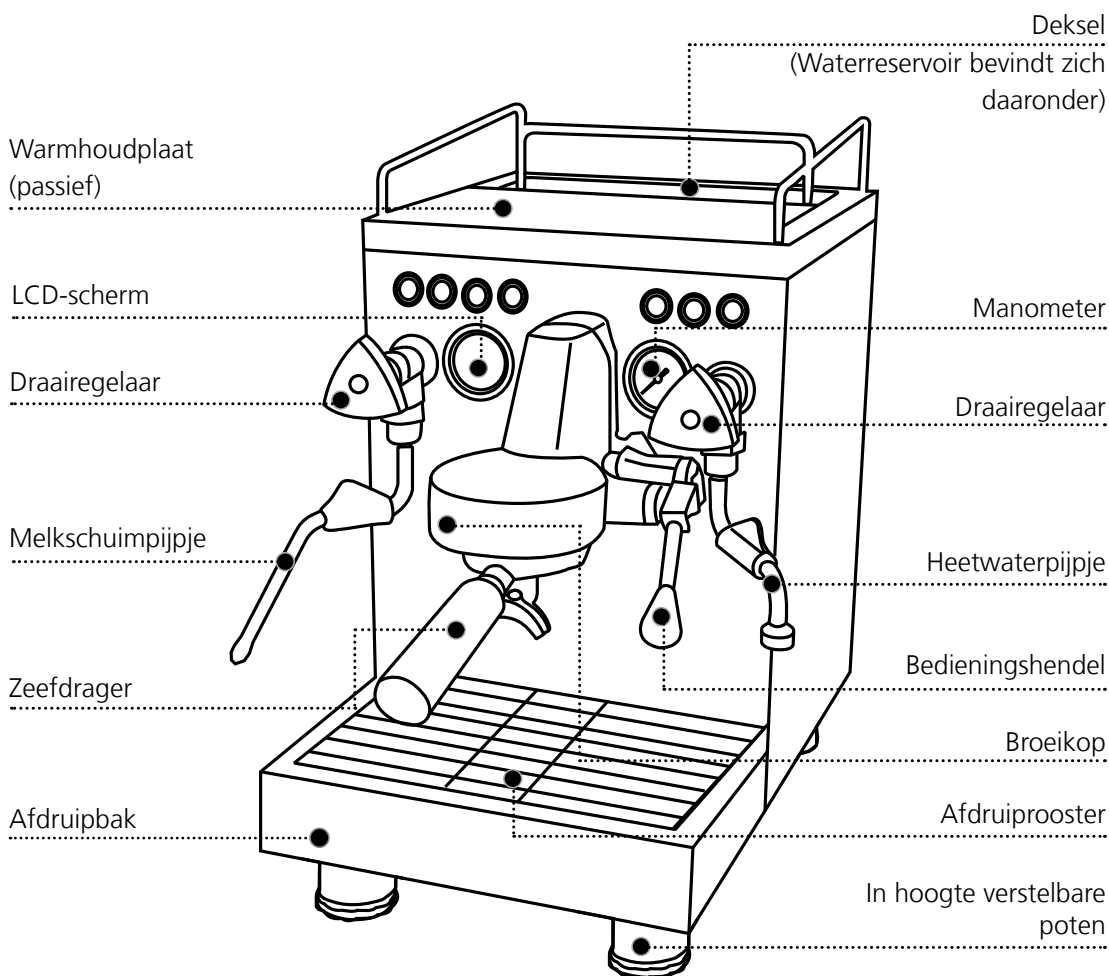
- Espresso met dezelfde of dubbele hoeveelheid water aangevuld



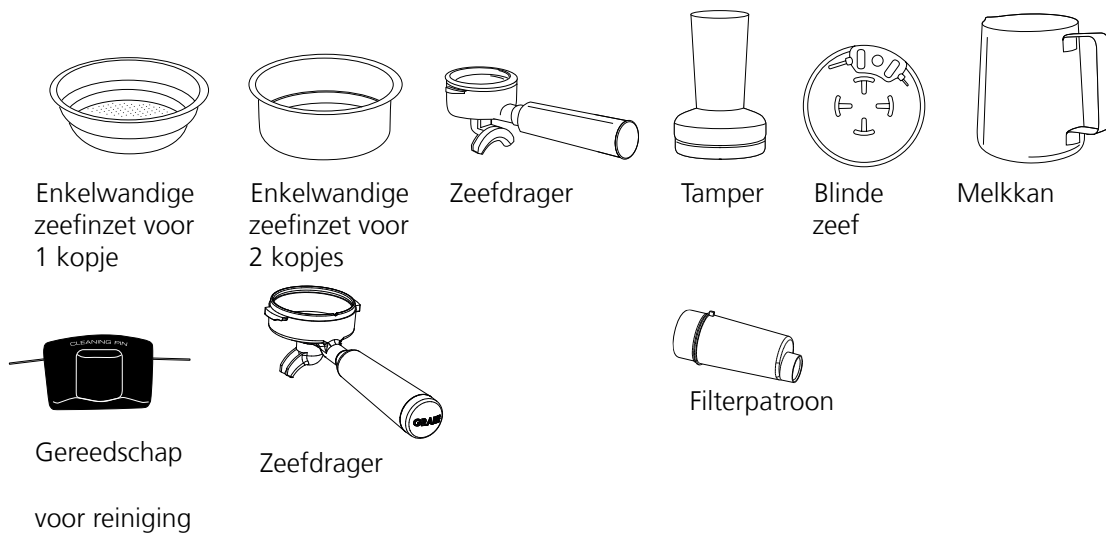
Latte Macchiato

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

Productbeschrijving



Leveringsomvang



Veiligheidsaanwijzingen

Dit apparaat voldoet aan de relevante veiligheidsvoorschriften. Toch kanonjuist gebruik leiden tot verwondingen of schade.

115

Voor een veilige omgang met het apparaat de volgende Veiligheidsaanwijzingen in acht nemen:

- Controleer het apparaat vóór gebruik op optisch uitwendige schade aan behuizing, aansluitsnoer en stekker. Neem een defect apparaat niet in gebruik.
- Reparaties aan het apparaat, bv. vervangen van een beschadigde snoer, mogen uitsluitend door een deskundige of de Graef klantendienst worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparatie kunnen aanmerkelijke gevaren ontstaan voor de gebruiker. Bovendien komt de garantie te vervallen.
- Defecte componenten mogen slechts worden vervangen met originele reserveonderdelen. Slechts voor deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Dit apparaat kan ook door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt alsook door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, als ze onder toezicht staan of 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 onder toezicht staan.
- Het apparaat en de aansluitkabel moeten bij kinderen jonger dan 8 jaar vandaan worden gehouden en men dient ervoor te zorgen dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat is er niet voor bestemd met een externe tijdklok of een aparte afstandsbesturing te worden gebruikt.
- Dit apparaat is geschikt voor het gebruik thuis en voor dergelijke toepassingen, bijvoorbeeld in personeelskeukens, in winkels en kantoren, in landbouwbedrijven, in hotels, motels en andere pensions met ontbijt en

inrichtingen.

- De snoer moet altijd aan de stekker uit de contactdoos worden getrokken en niet aan de snoer.
- Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de gegevens m.b.t. spanning en frequentie op het typeplaatje met de gegevens van uw elektrisch netwerk. Deze gegevens moeten overeenstemmen zodat er geen schade aan het apparaat optreedt.
- Gebruik het apparaat niet als de snoer of de stekker beschadigd zijn.
- Laat vóór voortgezet gebruik van het apparaat door de Graef klantendienst of een geautoriseerde deskundige een nieuwe aansluitsnoer installeren.
- Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als spanningleidende aansluitingen worden aangeraakt of de elektrische en mechanische structuur wordt gewijzigd bestaat het gevaar van een stroomslag.
- Raak nooit aan onderdelen welke onder spanning zijn. Dit kan een elektrische slag veroorzaken of in het ergste geval tot de dood leiden.
- Draag het apparaat nooit aan de snoer.
- Transporteer het apparaat nooit tijdens zijn werking.
- Raak de stekker nooit met vochtige handen aan.
- Verpakkingsmaterialen mogen niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat het gevaar van verstikken.
- Let op de aanwijzingen inzake de eisen aan de opstelplaats alsook m.b.t. de elektrische aansluiting van het apparaat om lichamelijke letsels en materiële schade te voorkomen.
- Verwijder nooit de met koffiemeel gevulde zeefdrager tijdens het doorlopen omdat hij onder druk staat.
- Gebruik het apparaat alleen maar als afdruiiprooster en opvangbak gepositioneerd zijn.
- Controleer vóór de bereiding van de espresso of de zeefdrager goed bevestigd is.

- Gebruikt het apparaat alleen voor het bereiden van koffie, het opschuimen van melk en het verwarmen van water om potentiële gevaren te vermijden. Elke andere toepassing is niet toegestaan.
- Trek vóór het reinigen de stekker.
- Laat het apparaat afkoelen voor de uitwendige reiniging.
- Gebruik voor de uitwendige reiniging geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- Hardnekkige vervuiling niet met een hard voorwerp afkrabben.
- Doe het apparaat niet in de vaatwasmachine en gebruik het ook niet onder stromend water.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- 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 spuitkop nooit tegen uzelf of op andere personen. **GEVAAR VAN VERBRANDING!**
- Gebruik voor het bewegen van het stoompijpje of heetwaterpijpje steeds het handvat. Pak de pijpjes na het gebruik niet aan de buis vast. Ze worden heet.
- Tijdens het gebruik wordt de buitenkant heet.



Uitpakken

Uitpakken van het apparaat dient als volgt te worden uitgevoerd:

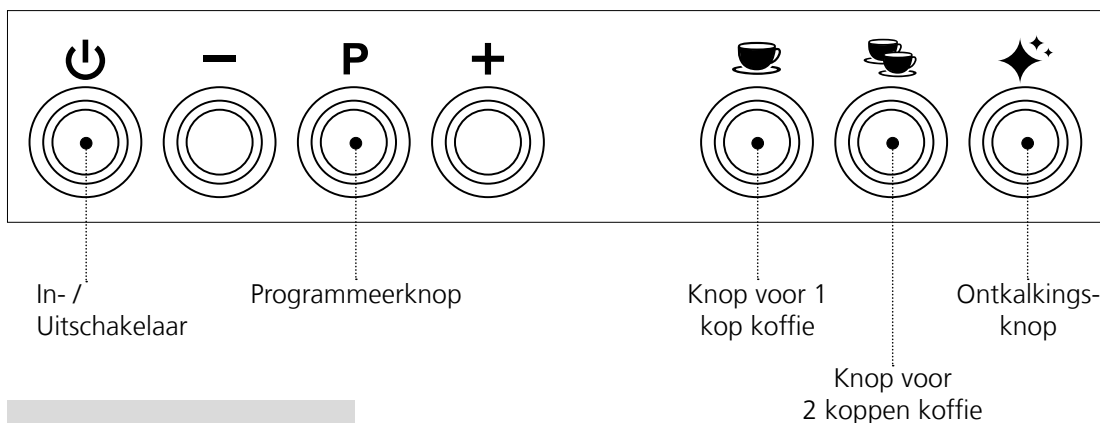
- Neem het apparaat uit de kartonnen doos.
- Verwijder alle verpakkingsdelen en eventuele etiketten aan het apparaat (verwijder niet het typeplaatje).

Eisen aan de opstelplaats

Voor een veilig en correct bedrijf van het apparaat moet er bij het opstellen het volgende in acht worden genomen:

- Gebruik een stevige, vlakke, horizontale, slipvaste en hittebestendige oppervlakte met voldoende draagvermogen.
- Kies de opstelplaats zo, dat kinderen niet bij de hete oppervlakken van het apparaat kunnen komen.
- 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.

Bedienveld



119



LCD-display

Opwarmen

Het apparaat warmt zich op en de aan-/uitschakelaar licht op

Check

Dit betekent dat ofwel de stoomregelaar of de heetwaterregelaar niet goed gesloten zijn of de bedieningshendel niet in de positie "OFF".

GRAEF

Het apparaat is nu gereed voor gebruik.

CO Zeit

Deze modus telt de zettijd.

No Water

Deze laat u weten dat er niet meer genoeg water in het reservoir is. Vul nieuw water bij.

CO Temp

Dit is de programmering van de koffietemperatuur. U hebt de mogelijkheid om met stappen van +/- 1 te kiezen tussen 86°C en 98°C.

NL

DAMPF
04

PI
MENGE
PI

CLEAN
25 L

RESET

DE
LANG

CO
CLEAN

ST
CLEAN

HW
CLEAN

Stoom

Dit is de programmering voor de stoom. U kunt kiezen of de stoom natter of droger moet zijn. U kunt kiezen uit 7 niveaus.

Programmering pre-infusion (voorbrouwen)

Bij het voorbrouwen wordt het koffiepoeder in de zeef dragervoorde eigenlijke extractie bevochtigd. Zo kan het water gelijkmatig door het koffiepoeder in het kopje vloeien. U kunt kiezen uit 5 cycli. Met cyclus P 0 zet u de pre-infusion uit.

Clean

Hier kunt u de herinnering voor het ontkalken instellen.

U kunt kiezen tussen 12 L, 25 L en 50 L.

Reset

Hier kunt u alles naar fabrieksinstelling terugzetten.

DE Lang

Hier kunt u de taal van het scherm instellen.

U kunt kiezen tussen DE - Duits en EN- Engels

CO Clean

Dit is het ontkalkingsprogramma voor de zetkringloop.

ST Clean

Dit is het ontkalkingsprogramma voor de stoomkringloop.

HW Clean

Dit is het ontkalkingsprogramma voor de heetwaterkringloop.

Herinnering ontkalken

De fabrieksinstelling voor de ontkalkingsherinnering is ingesteld op 25 L. Na het verbruik van 25 L licht „CLEAN“ of „KALK“ op. U kunt gewoon doorgaan, maar de ontkalkingsknop stopt pas met oplichten na een ontkalking, zie daarvoor het hoofdstuk „*Ontkalking*“.

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

12 L = (hard water boven 15°dH)

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

50 L = (zacht water tot 7,3°dH)

Uw exacte waterhardheid kunt u bij uw plaatselijke waterleidingsbedrijf navragen.

Manometer

Onderextractie

Bij een onderextractie krijgt u een zeer dunne, vlakke en onderontwikkelde koffie. 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 8 bar
- Maalgraad te grof (valt vrij snel uit de uitworp, er zijn maar weinig klompjes of hoopjes te zien. Het koffiemaalsel voelt behoorlijk grofkorrelig aan, als men het tussen de vingers wrijft)
- Dosering te laag
- Koffiemaalsel ongelijkmatig in de zeefdrager verdeeld
- Aanpersdruk te licht
- Aandrukken ongelijkmatig
- Watertemperatuur te laag
- Bonen niet vers
- Koffiemaalsel niet vers (evt. te lang voorge-malen)

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 8 en 12 bar
- Aanpersdruk
- Koffiemaalsel gelijkmatig in de zeefdrager verdeeld
- Optimale maalgraad, niet te fijn, niet te grof
- Optimale watertemperatuur, niet te koud, niet te heet
- Bonen vers
- Koffiemaalsel vers gemalen

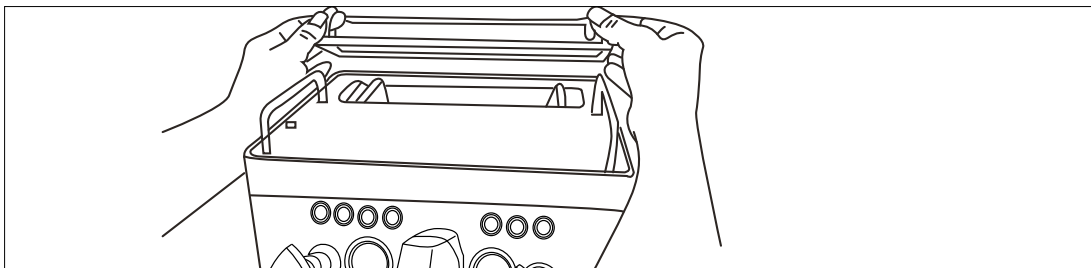
Overextractie:

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

- Zetdruk meer dan 12 bar
- Maalgraad te fijn (valt eerder langzaam uit de uitworp, deels in grote brokken of klonten)
- Dosering te hoog
- Aanpersdruk te krachtig
- Watertemperatuur te hoog
- Koffiemaalsel voor de bereiding te lang in de zetkop vastgezet

Vóór de eerste ingebruikname

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



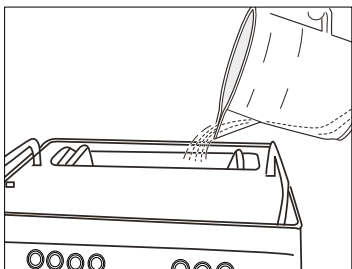
- Verwijder het waterreservoir en reinig deze onder stromend water. Zet daarna het waterreservoir weer terug.

Ingebruikname

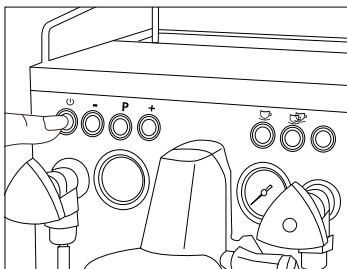
Indicatie: Vóór de eerste ingebruikname of na het langer niet te hebben gebruikt moet het apparaat worden ontlucht. Voor het ontluchten wordt de zeefinzet niet ingezet.

Ontluchten

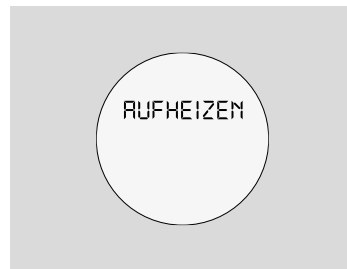
- Steek de stekker in het stopcontact.



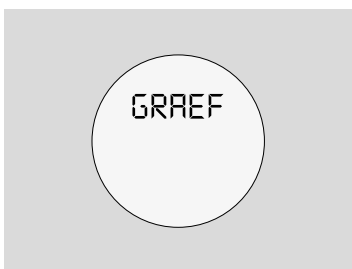
- Vul het waterreservoir met vers water. Maximaal 2,5 liter.



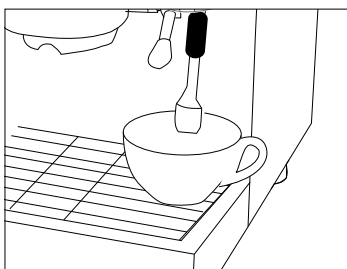
- Druk op de aan/uit-knop .



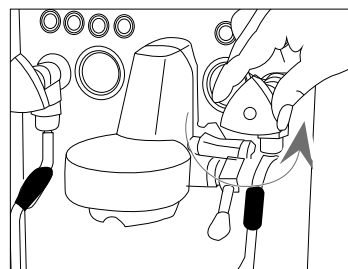
- Apparaat warmt op.



- Apparaat is gereed voor gebruik.



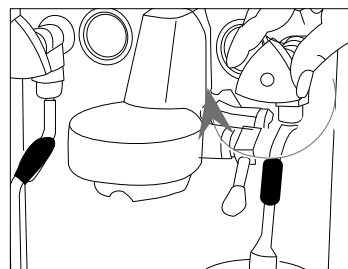
- Zet een kopje of een glas onder het heetwaterpijpje.



- Draai de draairegelaar open



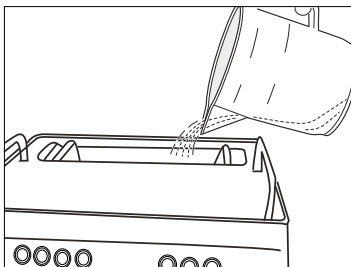
- Laat de lucht ontsnappen tot een constante waterstraal doorloopt.



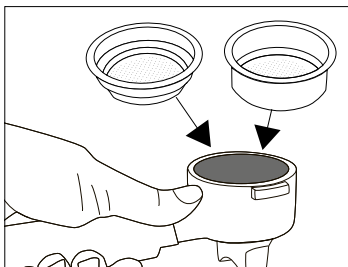
- Draai de draairegelaar weer dicht.

Vorbereitung

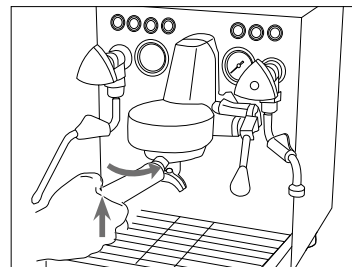
Indicatie: Na elke keer opnieuw inschakelen voert u een lege zetting uit (zonder koffiemaassel) zoals hieronder beschreven, om het systeem op temperatuur te brengen.



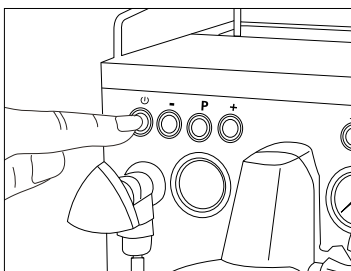
- Vul water in het waterreservoir. Maximaal 2,5 liter.



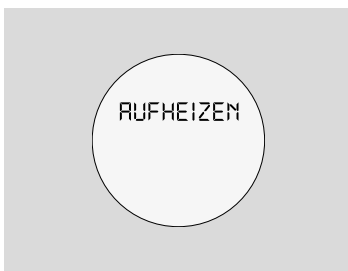
- Zet de gewenste zeefinzet in.



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



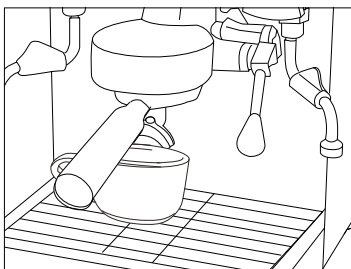
- Schakel het apparaat aan.



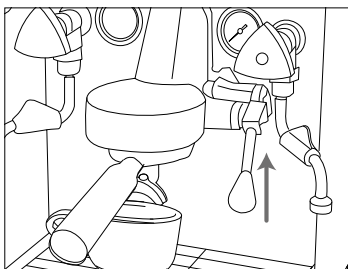
- Het apparaat warmt op.



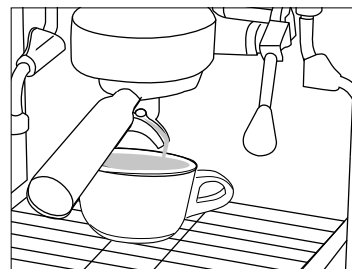
- Het apparaat is gereed voor gebruik.



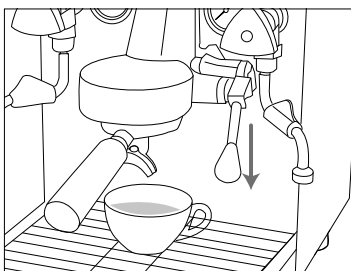
- Plaats een kopje onder de uitloop.



- Druk de bedieningshendel naar boven.



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

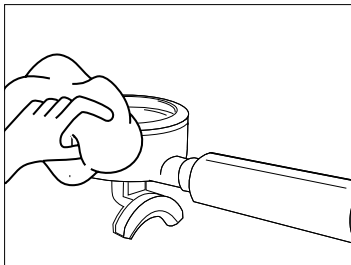


- Druk daarna de bedieningshendel naar beneden.

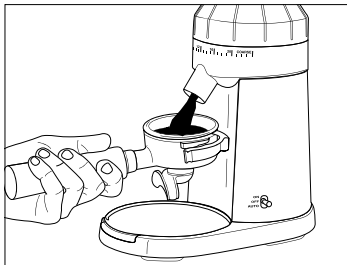
Espresso bereiding

Kopje

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



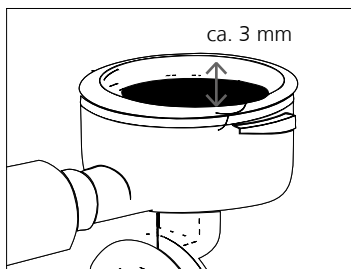
- Droog de zeefdrager na de voorbereiding af.



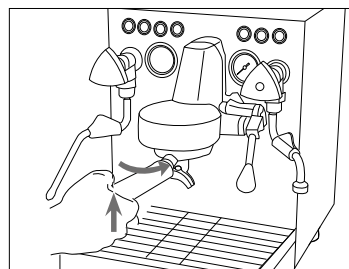
- Maal het koffiemeel in de zeefdrager (tot de zeef vol is).



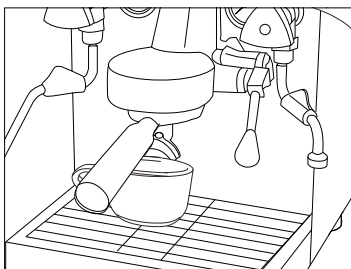
- Druk het koffiemeel met de bijliggende tamper stevig aan.



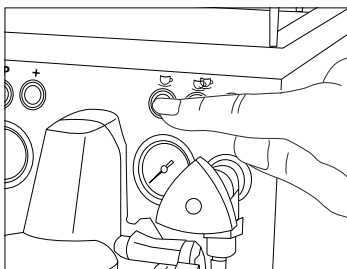
- De afstand tussen de bovenkant en het koffiemaalsel moet ongev. 3 mm bedragen.



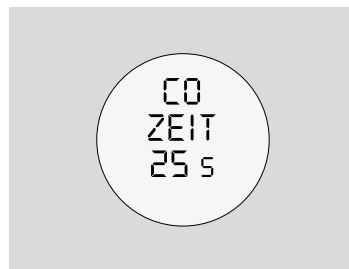
- Klem de zeefdrager in.



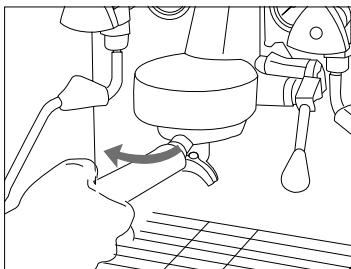
- Plaats 1 kopje onder de uitloop.



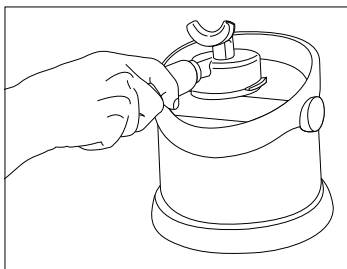
- Druk op de  knop.



- Doorlooptijd wordt getoond. (bijvoorbeeld 25 seconden)



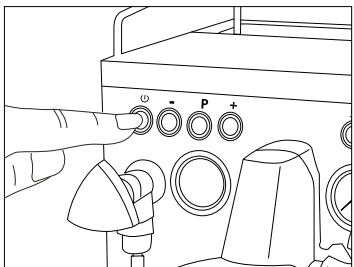
- Na einde van het proces verwijdt u de zeefdrager.



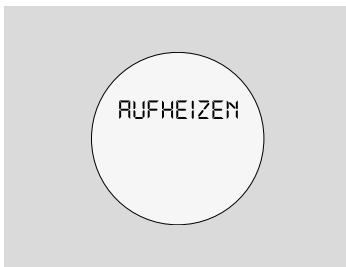
- Klop het koffiemaalsel uit in een koffiedikhouder (niet bij de levering inbegrepen)

Instelling inhoud ☕ kopje

Als u wilt kunt u de inhoud voor 1 kopje aanpassen. (Het LCD-scherf toont weliswaar de doorlooptijd aan, maar de inhoud wordt door een doorstroommeter geregeld.)



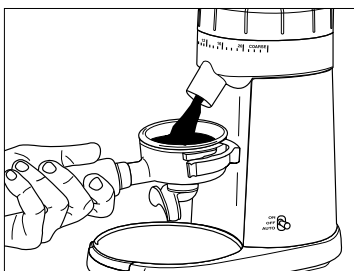
- Schakel het apparaat aan .



- Het apparaat warmt op.



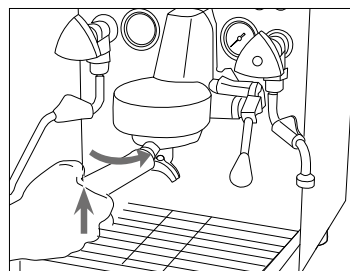
- Het apparaat is gereed voor gebruik.



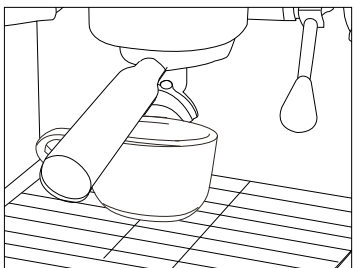
- Maal het koffiemeel in de zeefdrager (tot de zeef vol is).



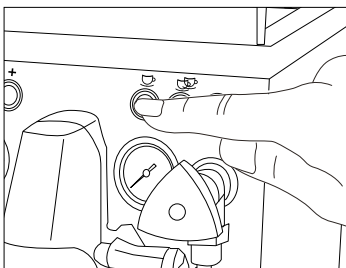
- Druk het koffiemeel met de bijliggende tamper stevig aan.



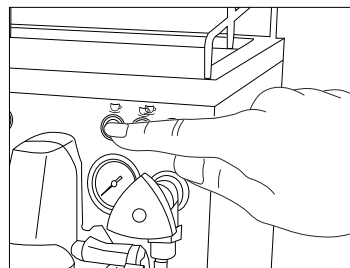
- Klem de zeefdrager in.



- Plaats 1 kopje onder de uitloop.



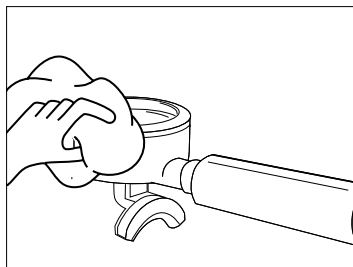
- Druk op de ☕ knop gedurende ongef. 3 seconden.



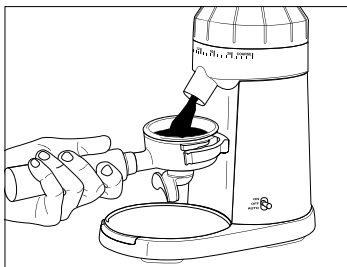
- Is de gewenste inhoud bereikt, druk dan weer op de ☕ knop om op te slaan



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



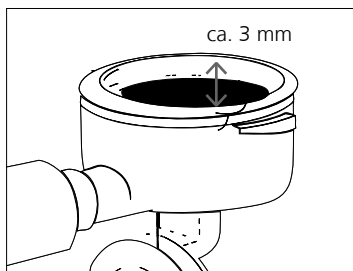
- Droog de zeefdrager na de voorbereiding af.



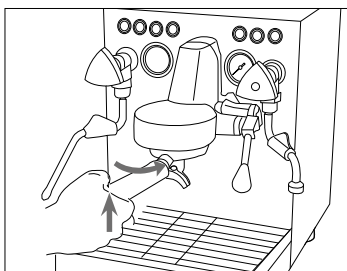
- Maal het koffiemeel in de zeefdrager (tot de zeef vol is).



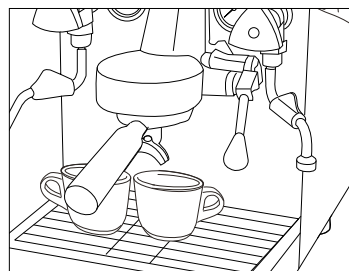
- Druk het koffiemeel met de bijliggende tamper stevig aan.



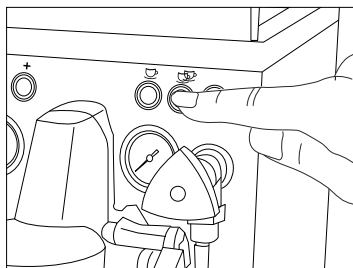
- De afstand tussen de bovenkant en het koffiemaalsel moet ongev. 3 mm bedragen.



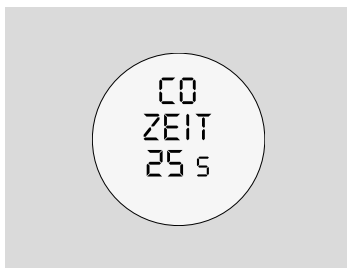
- Klem de zeefdrager in.



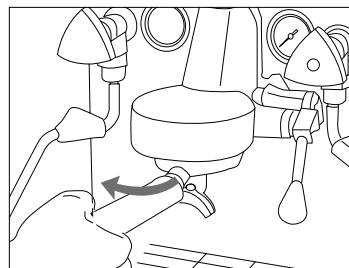
- Plaats 2 kopjes onder de uitloop.



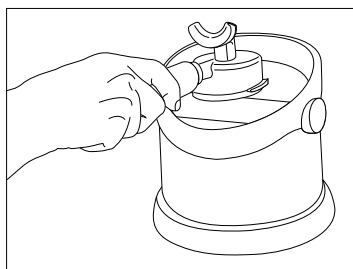
- Druk op de  knop.



- Doorlooptijd wordt getoond. (25 seconden is alleen een voorbeeld)



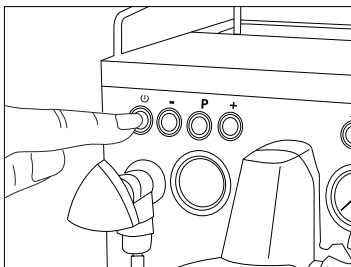
- Na einde van het proces verwijdt u de zeefdrager.



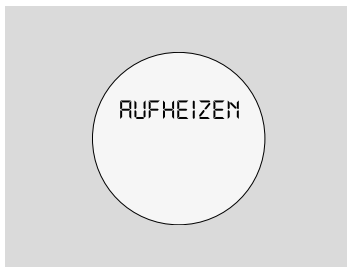
- Klop het koffiemaalsel uit in een koffiedikhouder (niet bij de levering inbegrepen)

Instelling inhoud kopjes

Als u wilt kunt u de inhoud voor 2 kopje aanpassen. (Het LCD-scherm toont weliswaar de doorlooptijd aan, maar de inhoud wordt door een doorstroommeter geregeld.)



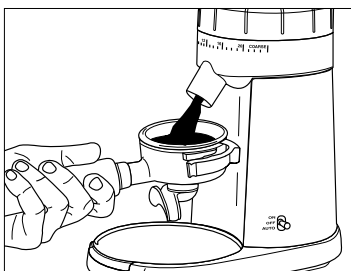
- Schakel het apparaat aan .



- Het apparaat warmt op.



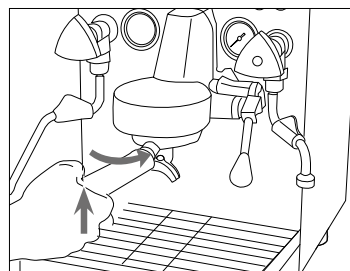
- Het apparaat is gereed voor gebruik.



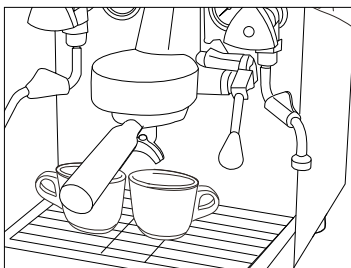
- Maal het koffiemeel in de zeefdrager (tot de zeef vol is).



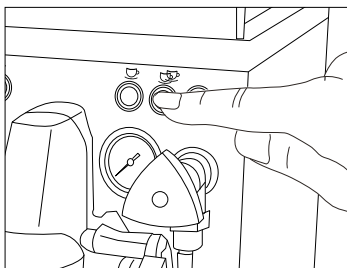
- Druk het koffiemeel met de bijliggende tamper stevig aan.



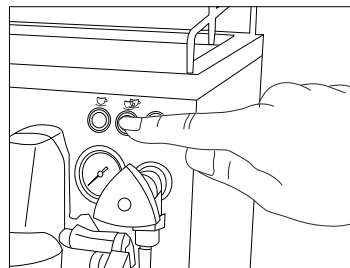
- Klem de zeefdrager in.



- Plaats 2 kopjes onder de uitloop.



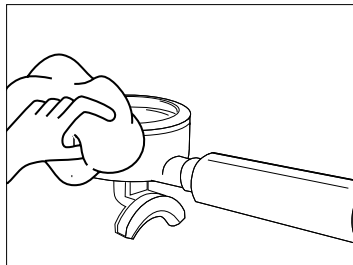
- Druk op de  knop gedurende ongev. 3 seconden.



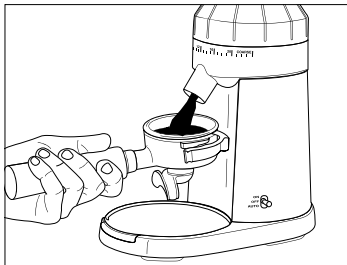
- Is de gewenste inhoud bereikt, druk dan weer op de  knop om op te slaan

Bedieningshendel

Indicatie: Om de zeefdrager, het systeem en de koppen te verwarmen zie voorbereiding. Erna start u de espresso bereiding. Met de bedieningshendel kunt u de vulhoeveelheid van het kopje onafhankelijk van de vooraf ingestelde hoeveelheid voor 1 en 2 kopjes bepalen.



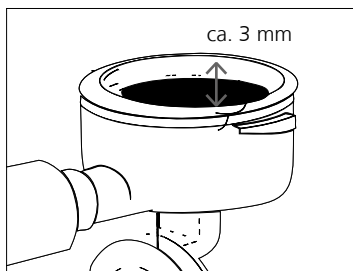
- Droog de zeefdrager na de voorbereiding af.



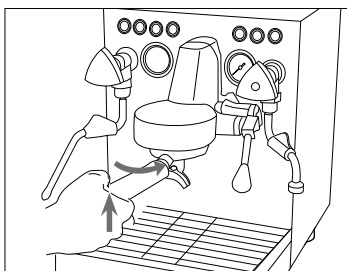
- Maal het koffiemeel in de zeefdrager (tot de zeef vol is).



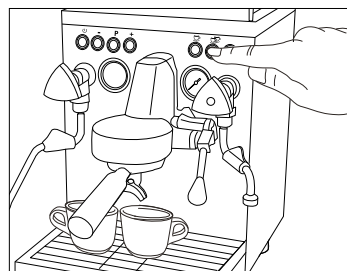
- Druk het koffiemeel met de bijliggende tamper stevig aan.



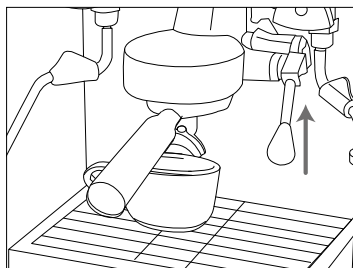
- De afstand tussen de bovenkant en het koffiemaalsel moet ongev. 3 mm bedragen.



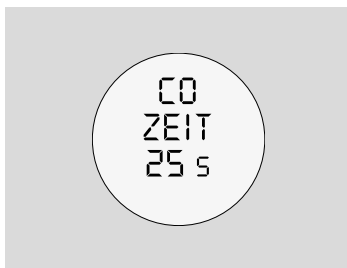
- Klem de zeefdrager in.



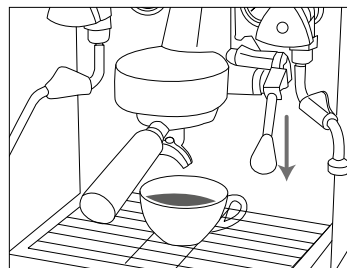
- Plaats 1 of 2 kopjes onder de uitloop.



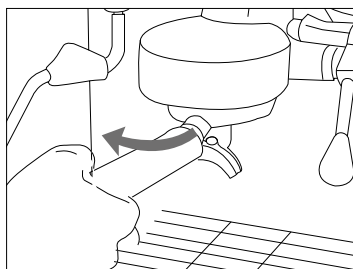
- Druk de bedieningshendel naar boven.



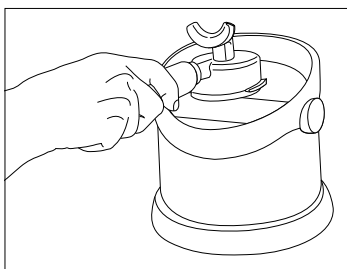
- Doorlooptijd wordt getoond. (25 seconden is alleen een voorbeeld)



- Is de gewenste hoeveelheid bereikt, druk dan de bedieningshendel weer naar beneden.



- Na einde van het proces verwijdt u de zeefdrager.



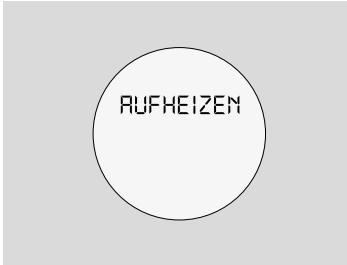
- Klop het koffiemaalsel uit in een koffiedikhouder (niet bij de levering inbegrepen)

Automatisch uitschakelen

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

Melk opschuimen

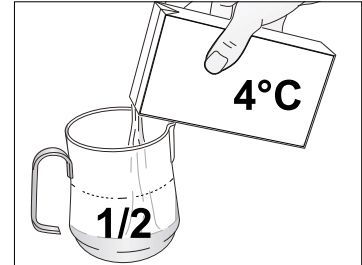
Mocht het apparaat uitgeschakeld zijn, schakel het dan in .



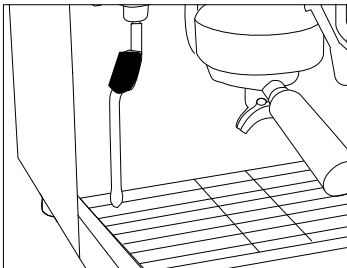
- Het apparaat warmt op.



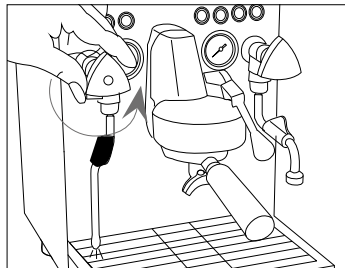
- Het apparaat is gereed voor gebruik.



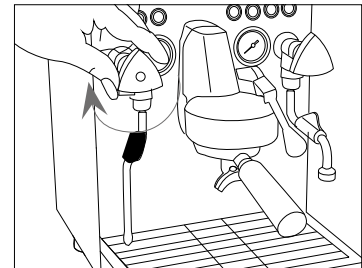
- Vul koude melk in de melkkan.



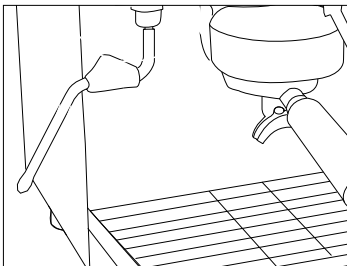
- Richt het stoompijpje op het afdruiptooster.



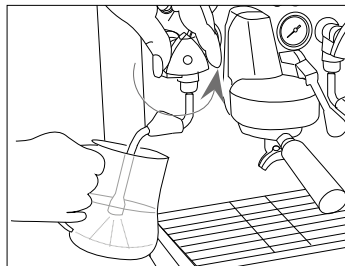
- Open de draairegelaar en laat het condenswater ontsnappen.



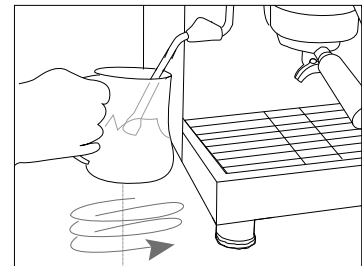
- Draai de draairegelaar weer dicht.



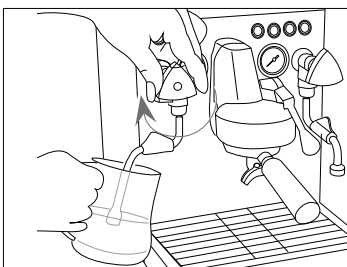
- Draai het melkschuim-pijpje naar buiten.



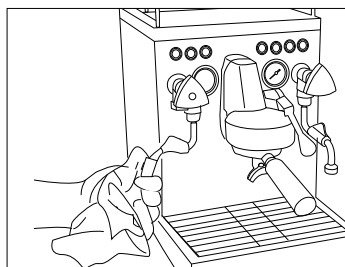
- Draai de draairegelaar open en houdt de melkkan licht schuin.



- Breng de melkkan omlaag zodra de melk omhoog komt.



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



- Maak het stoom-pijpje meteen na het einde van het proces schoon met een vochtige doek. Laat echter de buis even afkoelen, omdat deze heet wordt.

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 luchter onder te krijgen, zet u de stoompijp net onder het oppervlak van de melk.
- De juiste positie hebt u bereikt wanneer u een "slurpend geluid" hoort.
- Dit kan tijdelijk ophouden, omdat het oppervlak van de melk in beweging is.
- Nu komt de "rolfase".
- Zodra het volume van de melk toeneemt, schuift u het stoompijpje in de melk.
- Nadat de kan heet wordt, draait u de draai-regelaar dicht.
- Na het schuimen slaat u de melkkan kort op het tafelblad om de laatste grove luchtbelletjes te verwijderen.
- Rondraaien helpt ook om schuim gelijkmatig te verdelen.
- Maak het stoompijpje meteen na het einde

van het proces schoon met een vochtige doek. Laat echter de buis even afkoelen, omdat deze heet wordt.

- Reinig het stoompijpje ook met een korte stoomstoot zodat de melkresten uit de stoompijp geblazen worden.

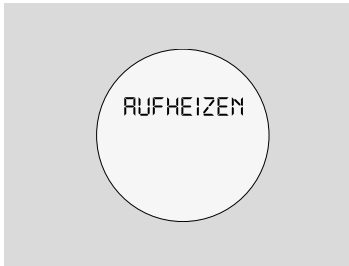
Om te oefenen kunt u de volgende methode gebruiken:

- Doe koud water in de melk kan.
- 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

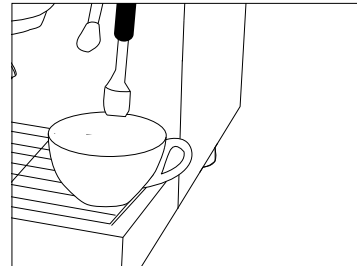
Mocht het apparaat uitgeschakeld zijn, schakel het dan in .



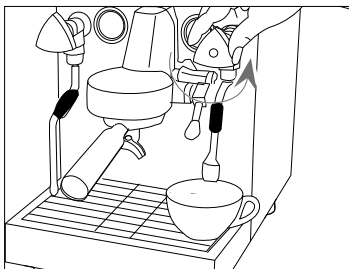
- Het apparaat warmt op.



- Het apparaat is gereed voor gebruik.



- Zet een kopje onder het heetwaterpijpje.



- Open de draairegelaar.



- Water vloeit in het kopje.



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

✦ Ontkalking

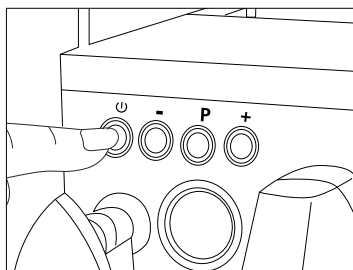
Voer regelmatig een ontkalking uit, op zijn laatst als de „CLEAN“ of „KALK“ verschijnt op het display. Dan moeten alle drie de kringlopen ontkalkt worden. Gebruik voor het ontkalken uitsluitend de Graef-ontkalkingstabletten deze werden specifiek op onze apparaten afgestemd. U kunt deze verkrijgen in onze onlineshop via www.graef.de onder artikelnummer 145618.

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

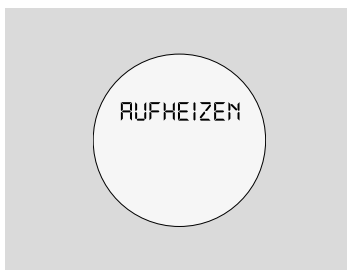
- Verwijder de zeefdrager, het waterreservoir en de afdruiptank.

- Leg de machine op de achterkant.
- 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 afdruiptank weer.

131



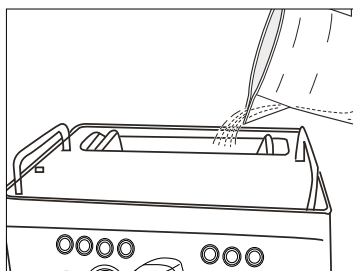
- Schakel het apparaat aan .



- Het apparaat warmt op.



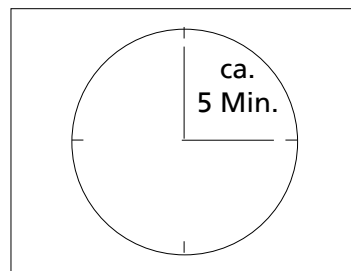
- Het apparaat is gereed voor gebruik.



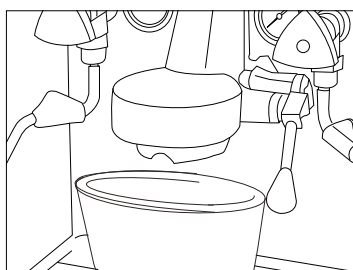
- Vul met 2.5 ml vers water.



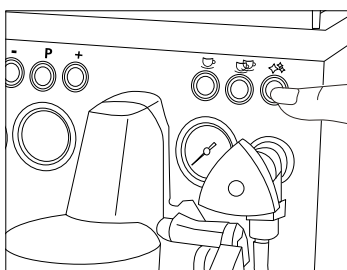
- Doe zes Graef ontkalkings-tablet in het reservoir.



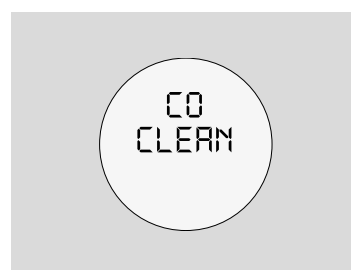
- Laat deze ca. 5 minuten inwerken.



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

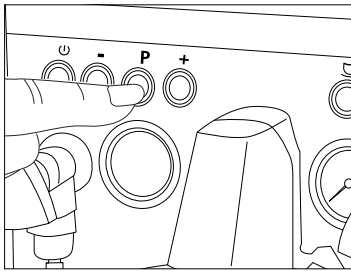


- Druk 1 x op de ✦ knop.

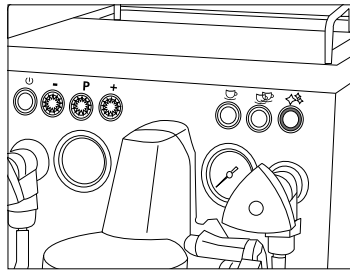


- "CO CLEAN" verschijnt op het LCD-scherm.

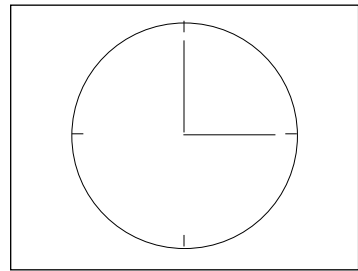
NL



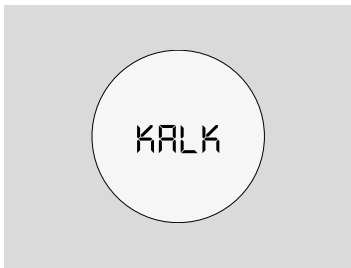
- Bevestig met de "P"-toets.



- De P-toets en + en - knip-
peren na elkaar en de toets
✦ knippert rood.

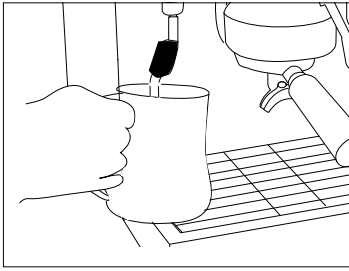


- Het proces kan een paar
minuten duren.

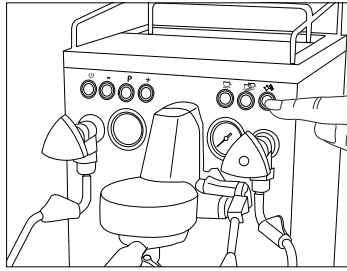


- Proces is klaar. Ga verder
met het ontkalken van het
stoompijpje.

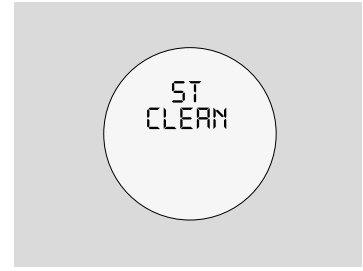
Ontkalking stoompijpje



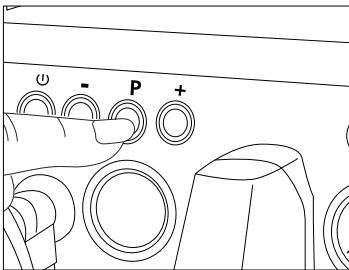
- Plaats een groot vat onder de stoompijp



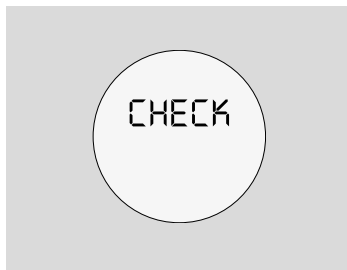
- Druk 2 x op de  knop.



- "ST CLEAN" verschijnt op het LCD-scherf.



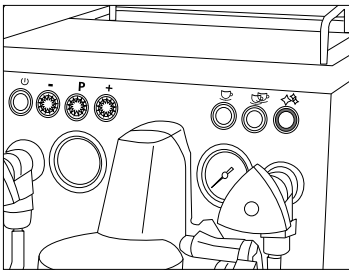
- Bevestig met de "P"-toets.



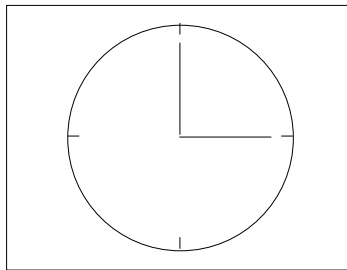
- "CHECK" verschijnt op het scherm.



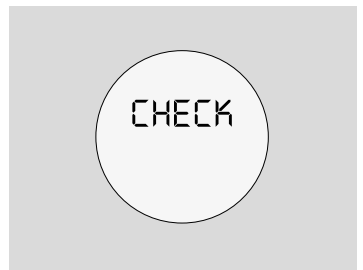
- Draai de draairegelaar open. De ontkalkingsprocedure begint.



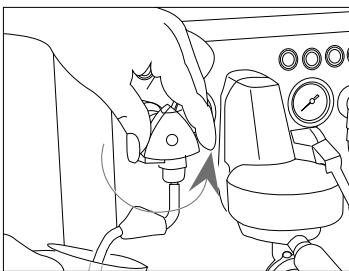
- De P-toets en + en - knippen na elkaar en de toets  knippert rood.



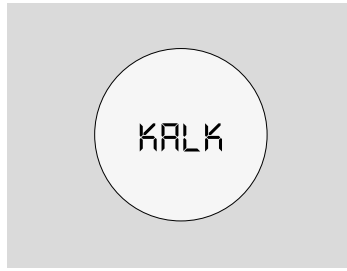
- Het proces kan een paar minuten duren.



- "CHECK" verschijnt op het scherm.

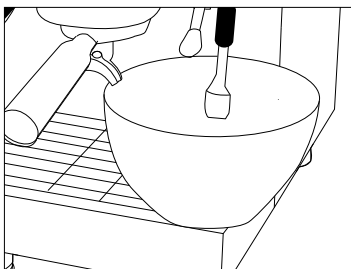


- Draai de draairegelaar weer dicht.

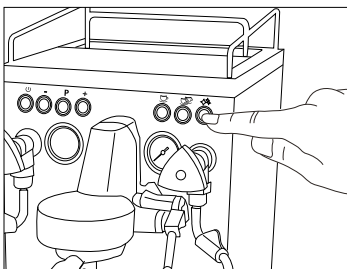


- Proces is klaar. Ga verder met het ontkalken van het heetwaterpijpje.

Ontkalking heetwaterpijpje



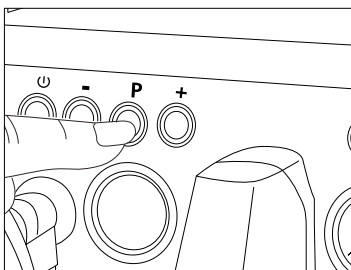
- Plaats een groot vat onder de heetwaterpijp



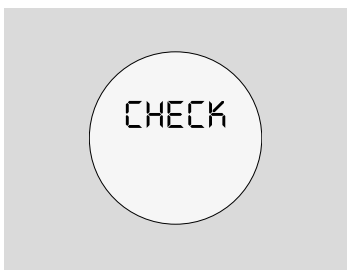
- Druk 3 x op de ✨ knop.



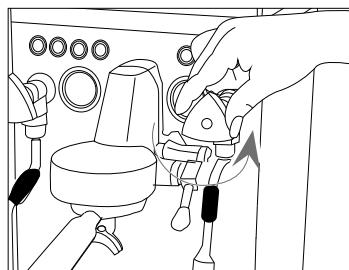
- "HW CLEAN" verschijnt op het LCD-scherm.



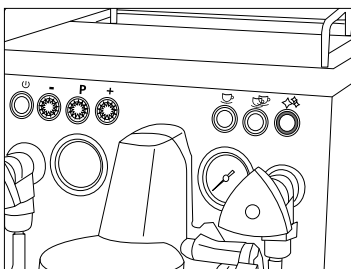
- Bevestig met de "P"-toets.



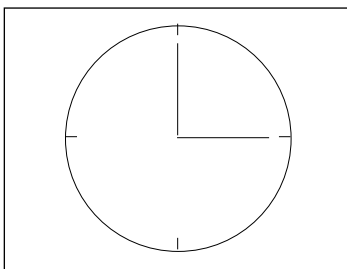
- "CHECK" verschijnt op het scherm.



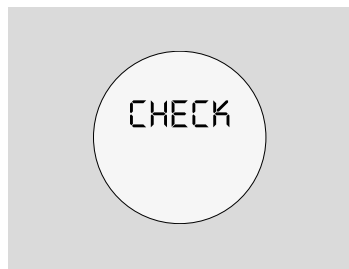
- Draai de draairegelaar open. De ontkalkingsprocedure begint.



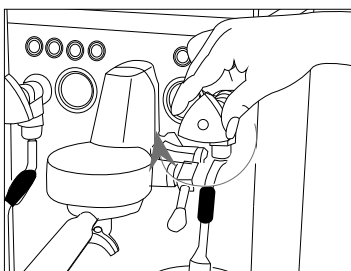
- De P-toets en + en - knippen na elkaar en de toets ✨ knippert rood.



- Het proces kan een paar minuten duren.



- "CHECK" verschijnt op het scherm.



- Draai de draairegelaar weer dicht.



- Proces is klaar.

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

Leeg het waterreservoir na het ontkalken en vul het met vers water. Laat het water of de stoom elk gedurende ca. 40 seconden door alle 3 de circuits lopen. Daarna kunt u het apparaat zoals gewoonlijk gebruiken.

135

Filterpatroon wisselen

Het waterreservoir bevat een filterpatroon. Afhankelijk van het gebruik moet deze na maximaal 12 maanden verwisseld worden. U kunt vervangende filterpatronen verkrijgen in onze onlineshop via www.graef.de onder artikelnummer 146242.

- Neem het waterreservoir eruit.
- Als er nog wat water in het reservoir zit, leegt u deze.
- Trek het filterpatroon eruit.
- Plaats een nieuw filterpatroon.
- Plaats het waterreservoir weer erin.

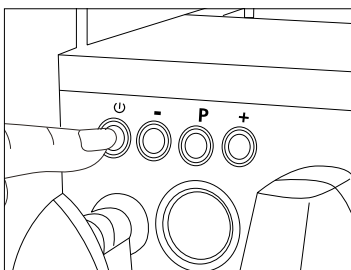
NL

Reiniging

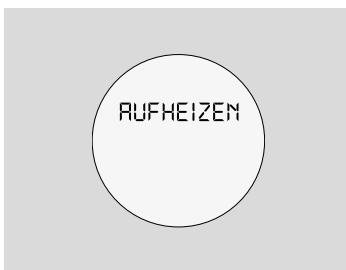
Reiniging van de zetgroep (terugspoeling)

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. Deze zijn verkrijgbaar in onze onlineshop via www.graef.de onder artikelnummer 145614.



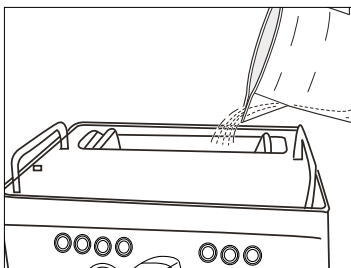
- Schakel het apparaat aan

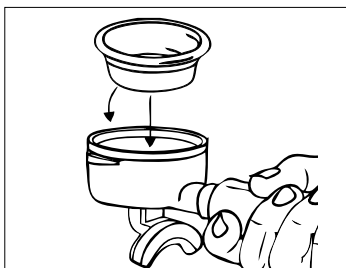
- Het apparaat warmt op.



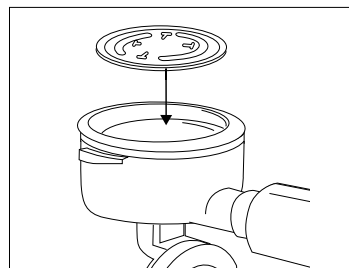
- Het apparaat is gereed voor gebruik.



- Vul met 2,5 liter vers water.



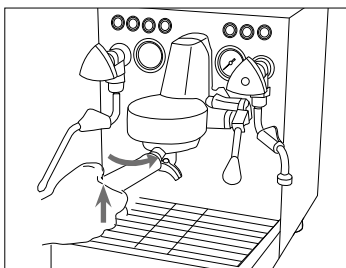
- Plaats de zeefinzet voor 2 kopjes in.



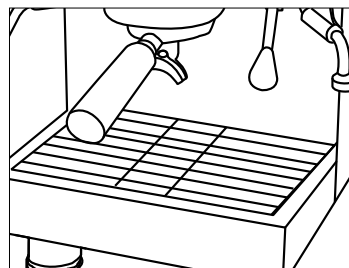
- Plaats de blindzeef.



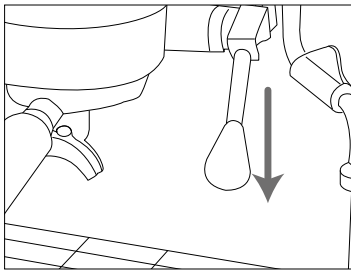
- Leg een Graef reinigingstablet in de zeefdrager.



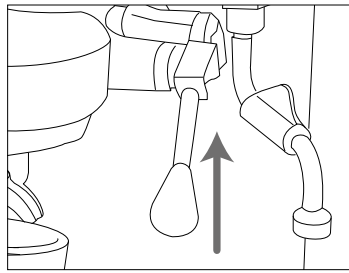
- Klem de zeefdrager in.



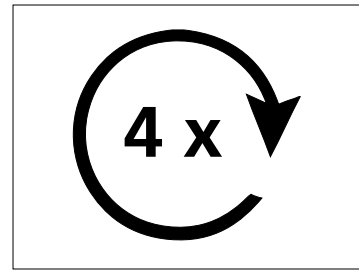
- Let op dat de afdruiptak geplaatst is.



- Druk de bedieningshendel gedurende 10 seconden naar beneden.

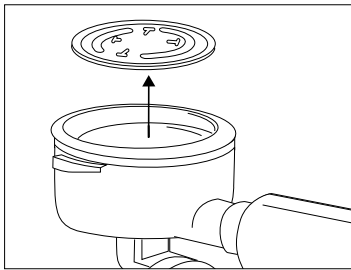


- Druk de bedieningshendel weer naar boven.

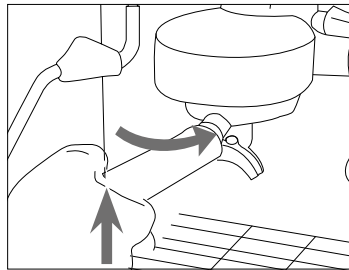


- Herhaal dit proces 4 keer.

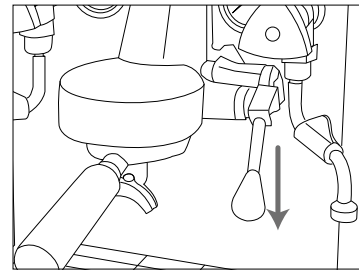
137



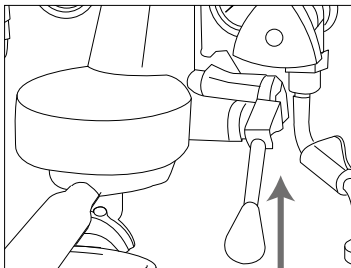
- Verwijder de blindzeef.



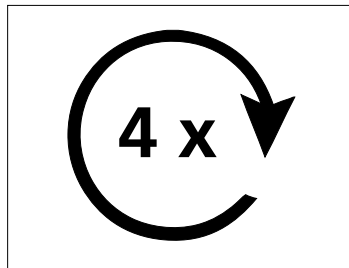
- Klem de zeefdrager in.



- Druk de hendel gedurende 10 seconden naar beneden.



- Druk de bedieningshendel weer naar boven



- Herhaal dit proces 4 keer.



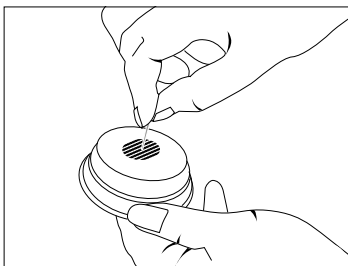
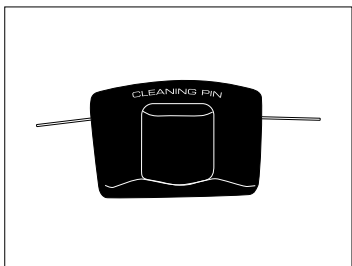
- U kunt nu zoals altijd verder gaan met het bereiden van espresso.

Indicatie: Leeg aan het eind de afdruiptank en plaatst 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 afdruiptankrooster.
- Ledig de afdruiptank.
- Reinig deze onder stromend water.
- Plaats de afdruiptank weer met het rooster.

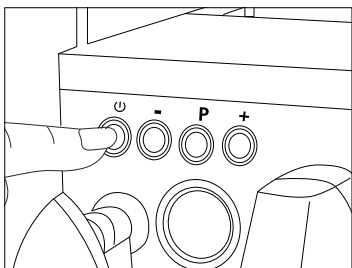
Gereedschap voor reiniging



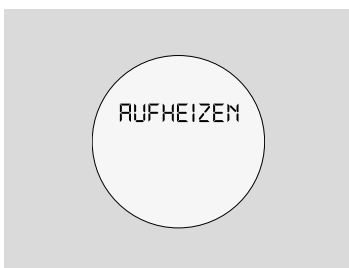
- Verwijder de gereedschap-
pen voor het reinigen.
- Reinig de openingen van de
filterinzetten met het dunne
eind.

Programmering

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



- Schakel het
apparaat aan .

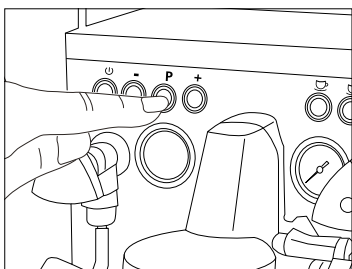


- Het apparaat warmt op.

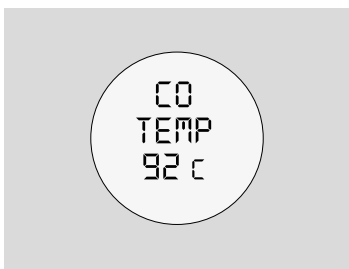


- Het apparaat is gereed voor
gebruik.

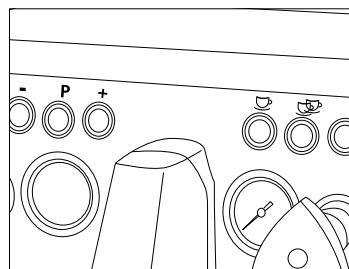
Koffietemperatuur



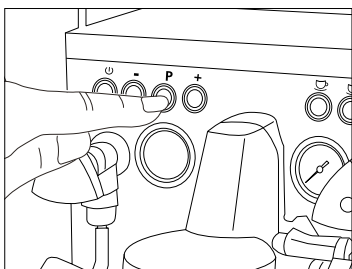
- Druk op de "P"-toets.



- Fabrieksinstelling is 92°C.

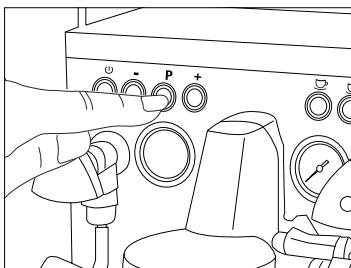


- Druk op + of - om de tem-
peratuur te veranderen.



- Druk op de "P"-toets
om te bevestigen.

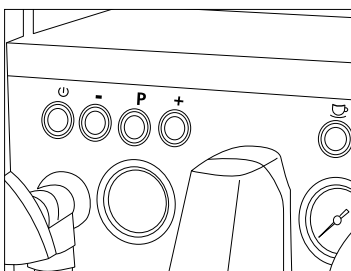
Stoomkwaliteit



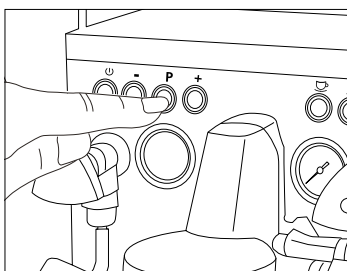
- Druk 2x op de "P"-toets.



- Fabrieksinstelling ligt op 04.
- 01 is de laagste doorloopsnelheid (droog) en 07 de hoogste doorloopsnelheid (nat).

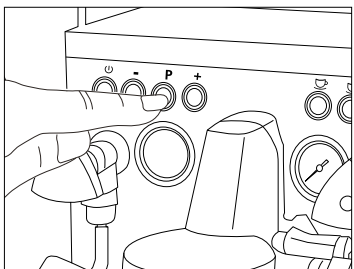


- Druk op + of - om de doorloop te veranderen.

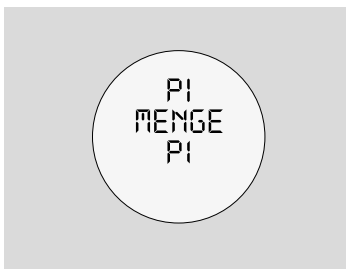


- Druk op de "P"-toets om te bevestigen.

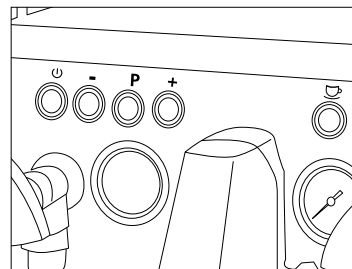
Pre-infusion



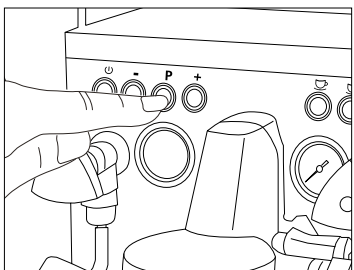
- Druk 3x op de "P"-toets.



- Fabrieksinstelling is P1.



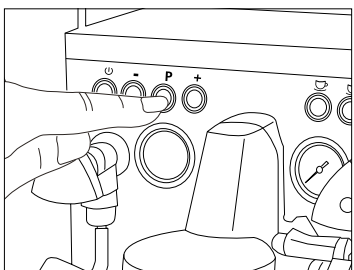
- Druk op + of - om de frequentie te veranderen.
- Met P 0 zet u de pre-infusion uit.



- Druk op de "P"-toets om te bevestigen.

Indicatie: Hoe hoger de sequentie, hoe groter de afstanden zijn van de bevochtiging van het koffiemaalsel.

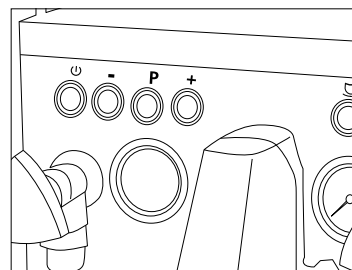
Herinnering ontkalken



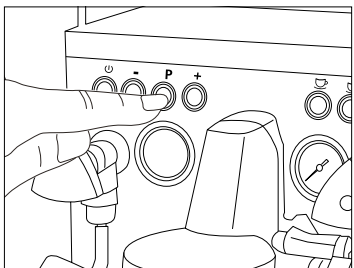
- Druk 4x op de "P"-toets.



- Fabrieksinstelling is 25 L.

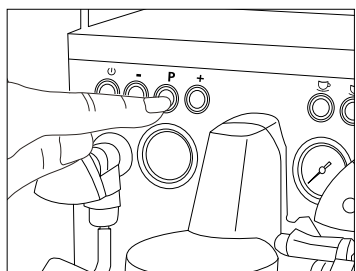


- Druk op + of - om de liters te veranderen.

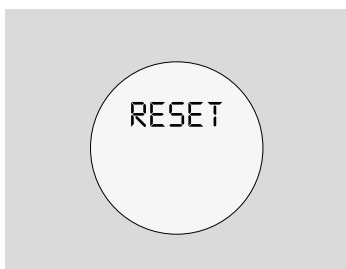


- Druk op de "P"-toets om te bevestigen.

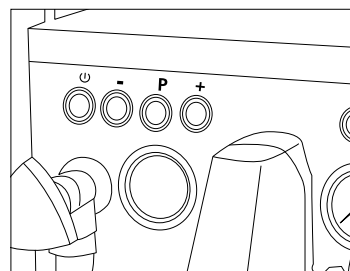
Fabrieksinstelling



- Druk 5 x op de "P"-toets.



- Reset verschijnt in het scherm.



- Druk tegelijkertijd op de + en - toets. Houdt deze tegelijkertijd ingedrukt gedurende ca. 4 seconden.



- De fabrieksinstellingen zijn weer hersteld.

Technische gegevens:

Art-Nr.: ES1000EU	GRAEF
220 V - 240 V ~ 2350 Watt - 2850 Watt	
50 - 60 Hz	
Gebr. Graef GmbH & Co. KG	
Donnerfeld 6	
D-59757 Arnsberg	

Klantendienst

Wanneer uw Graef apparaat beschadigd is, wend u zich dan aan uw vakhandelaar of aan de klantenservice van Graef op 02932-9703677 of stuur ons een e-mail via service@graef.de.

Accessoires

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



Verwijdering

Dit product mag aan het eind van zijn levensduur niet over de gewone huisafval worden verwijderd conform het symbool op het product en de gebruiksaanwijzing. De werkstoffen zijn conform hun markeringen recyclebaar. Dankzij het hergebruik, recycling of andere vormen van terugwinning van afgedankte apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan ons milieu te beschermen. Vraag a.u.b. bij uw gemeentebestuur naar de bevoegde afvalverwerkingsplaats.

2 jaar garantie

Voor dit product geven wij, beginnend vanaf de datum van aankoop 24 maanden garantie op gebreken die te wijten zijn aan productie- en materiaalfouten. Uw wettelijke garantie volgens § 437 ff. BGB-E (Duits burgerlijk wetboek) blijft onaangetaast van deze regeling. De garantie geldt niet voor schade veroorzaakt door ondeskundig behandeling of gebruik, alsmede gebreken die de functie of de waarde van het toestel niet beïnvloeden. 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. Bovendien is transportschade, voor zover wij niet verantwoordelijk zijn, van de garantie uitgesloten. 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.

Spis treści

Kawowe specjalności	145
Opis urządzenia	146
Zakres dostawy	146
Wskazówki bezpieczeństwa	147
Rozpakowywanie	149
Wymagania względem miejsca ustawienia	150
Panel obsługowy	151
Wyświetlacz LCD	151
Podgrzewanie.....	151
Check.....	151
Graef.....	151
CO Czas	151
No Water	151
CO Temp	151
Para.....	152
Programowanie preinfuzji (zaparzania wstępnego)	152
Kalk.....	152
Reset	152
DE Lang.....	152
CO Kalk.....	152
ST Kalk	152
HW Kalk.....	152
Przypomnienie o usuwaniu kamienia	153
Manometr	153
Podekstrakcja:	153
Zakres optymalny	153
Nadekstrakcja:.....	153
Przed pierwszym użyciem	153
Uruchamianie	154
Odpowietrzanie.....	154

Przygotowanie	155
Parzenie espresso	156
Filiżanki	156
Regulacja pojemności filiżanki.....	157
Filiżanki	158
Regulacja pojemności filiżanek.....	159
Dźwignia	160
Automatyczne wyłączanie	161
Spienianie mleka	161
Wskazówki dotyczące spieniania mleka	162
Pobieranie gorącej wody	162
✦✦ Usuwanie kamienia	163
Usuwanie kamienia z dyszy parowej	165
Usuwanie kamienia z dyszy gorącej wody	166
Wymień wkład filtra wody	167
Czyszczenie	168
Czyszczenie zespołu zaparzającego (płukanie wsteczne)	168
Czyszczenie z zewnątrz	169
Narzędzie do czyszczenia.....	170
Programowanie	170
Temperatura kawy	170
Jakość pary.....	171
Preinfuzja	172
Przypomnienie o usuwaniu kamienia	172
Ustawienia fabryczne.....	173
Dane techniczne	173
Obsługa klienta	173
Akcesoria	173
Utylizacja	174
2 lata gwarancji	174

Kawowe specjalności

Espresso stanowi podstawę wielu różnych wariantów tego napoju. Z przyjemnością prezentujemy te najbardziej znane.



Ristretto

- Taka sama ilość kawy jak w przypadku espresso, połowa ilości wody.



Lungo

- Taka sama ilość kawy jak w przypadku espresso, podwójna ilość wody.



Corretto

- Espresso z dodatkiem odrobiny alkoholu, takiego jak grappa, amaretto, brandy.



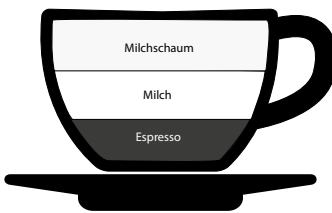
Doppio

- Podwójne espresso z podwójną ilością kawy i wody.



Macchiato

- Espresso pod pierzynką ze spienionego mleka.



Cappuccino

- Espresso ze spienionym mlekiem.



Caffé Latte

- Podwójne espresso z gorącym mlekiem.



Caffé Americano

- Espresso dopełnione taką samą lub podwójną ilością wody.

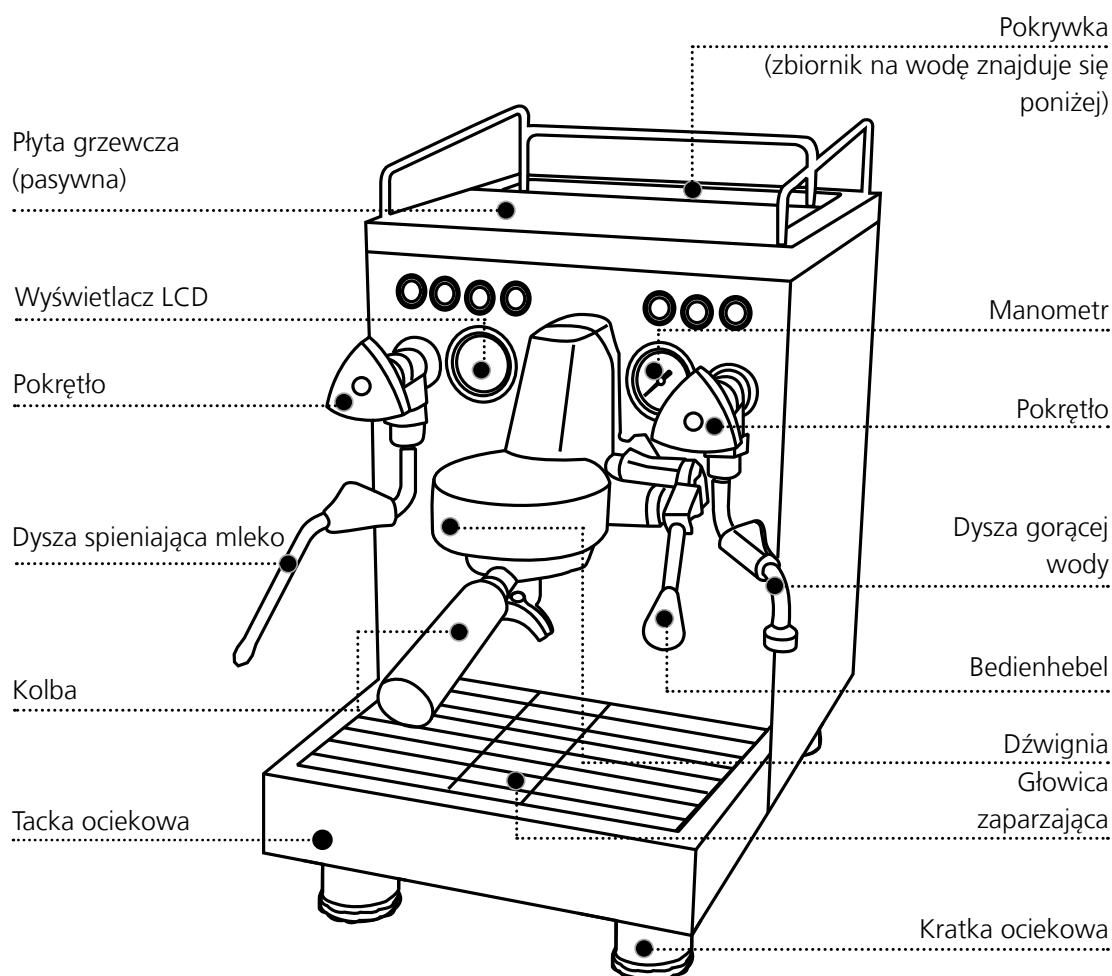


Latte Macchiato

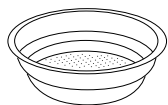
- 2/3 gorącego mleka, 1/3 spienionego mleka, a na koniec espresso.

Opis urządzenia

146



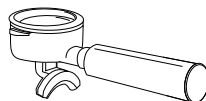
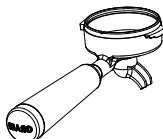
Zakres dostawy



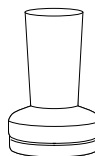
Sitko pojedyncze na 1 filiżanki



Sitko pojedyncze Kolba na 2 filiżanki



Kolba



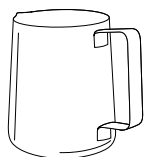
Tamper



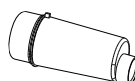
Ślepe sitko



Narzędzie do czyszczenia



Dzbanek do



Wkład filtra antywapiennego

Wskazówki bezpieczeństwa

Urządzenie to spełnia wymogi właściwych przepisów bezpieczeństwa. Jego nieprawidłowe użycie może jednak spowodować szkody osobowe i materialne.

147

W celu zapewnienia bezpiecznej obsługi urządzenia należy przestrzegać następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Przed użyciem należy sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych zewnętrznych uszkodzeń obudowy, przewodu zasilającego i wtyczki. Nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- Naprawami urządzenia, np. wymianą uszkodzonego przewodu zasilającego, może zajmować się wyłącznie specjalista lub dział obsługi klienta firmy Graef. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika. Ponadto powodują one wygaśnięcie roszczeń gwarancyjnych.
- Uszkodzone komponenty można zastępować wyłącznie oryginalnymi częściami zamiennymi. Tylko te części mogą zapewnić spełnienie wymagań dotyczących bezpieczeństwa.
- Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz przez osoby nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane bądź przeszkolono je w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz związanych z tym zagrożeń. Czyszczeniem i pielęgnacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci, o ile nie są w wieku powyżej 8 lat i nie znajdują się pod nadzorem.
- Urządzenie wraz z przewodem zasilającym należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat oraz zapewnić, aby nie mogły bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do eksploatacji wraz z zewnętrznym regulatorem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenie nadaje się do użytku w gospodarstwie domowym oraz do

- podobnych zastosowań, jak na przykład: w kuchniach dla pracowników; w sklepach i biurach; w gospodarstwach rolnych; w hotelach, motelach, pensjonatach i innych instytucjach oferujących miejsca noclegowe.
- Przewód zasilający należy zawsze wyciągać z gniazda, trzymając za wtyczkę, a nie za kabel.
- Przed podłączeniem urządzenia należy porównać wartości napięcia i częstotliwości umieszczone na tabliczce znamionowej z danymi sieci elektrycznej. Wartości te muszą być zgodne, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.
- Nie stosować urządzenia w przypadku uszkodzenia kabla zasilającego lub wtyczki.
- Przed dalszą eksploatacją urządzenia należy zlecić instalację nowego przewodu działowi obsługi klienta firmy Graef lub autoryzowanemu specjalście.
- W żadnym wypadku nie otwierać obudowy. Dotknięcie przyłączy będących pod napięciem lub modyfikacja konstrukcji elektrycznej i mechanicznej grozi porażeniem prądem.
- Nie dotykać części znajdujących się pod napięciem. Może to spowodować porażenie prądem, a w najgorszym przypadku śmierć.
- Nie przenosić urządzenia, trzymając za przewód zasilający.
- Nie przenosić urządzenia podczas pracy.
- Nie chwytać za wtyczkę wilgotnymi dłońmi.
- Materiałów opakowaniowych nie wolno używać do zabawy, z uwagi na ryzyko uduszenia.
- W celu uniknięcia szkód osobowych i materialnych należy przestrzegać zaleceń dotyczących wymogów względem miejsca ustawienia oraz podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej.
- Nie wyjmować napełnionej zmieloną kawą kolby podczas przepływu wody, gdyż znajduje się ona pod ciśnieniem.
- Eksploatacja urządzenia jest możliwa tylko wtedy, gdy kratka i tacka ociekowa znajdują się na miejscu.

- Przed rozpoczęciem przygotowywania espresso należy sprawdzić, czy kolba jest mocno założona.
- Aby uniknąć potencjalnych zagrożeń, urządzenie należy stosować wyłącznie do parzenia kawy, spieniania mleka i podgrzewania wody. Każde inne zastosowanie uważa się za niedozwolone.
- Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
- Przed każdym czyszczeniem z zewnątrz należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Do czyszczenia z zewnątrz nie należy stosować agresywnych środków czyszczących ani środków do szorowania oraz rozpuszczalników.
- Do usuwania trwałych zabrudzeń nie należy stosować twardych przedmiotów.
- Nie czyścić urządzenia w zmywarce do naczyń ani nie umieszczać pod strumieniem bieżącej wody.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Do spieniania mleka należy stosować wyłącznie dołączony dzbanek lub większe naczynie. Nie używać filiżanki. Przelewające się, spienione mleko może spowodować oparzenia.
- Dyszy pary nie wolno kierować na siebie ani w kierunku innych osób. RYZYKO POPARZENIA!
- Do poruszania dyszą pary lub dyszą gorącej wody należy zawsze używać uchwyty. Po użyciu nie chwytać dysz za rurkę, gdyż elementy te mocno się nagrzewają.
- Powierzchnie rozgrzewają się silnie podczas pracy.



Rozpakowywanie

Rozpakowywanie urządzenia powinno przebiegać w następujący sposób:

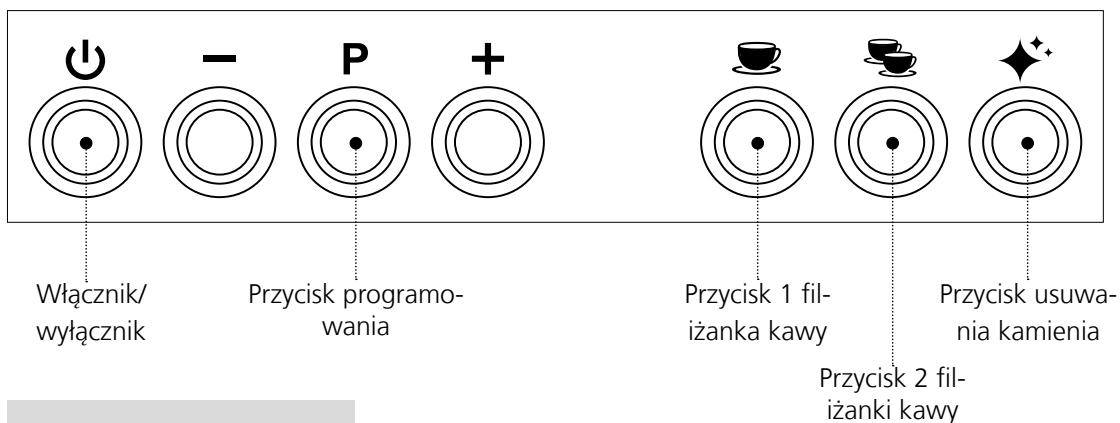
- Wyjąć urządzenie z kartonu.
- Usunąć wszystkie elementy opakowania oraz ewentualne nalepki znajdujące się na urządzeniu (za wyjątkiem tabliczki znamionowej).

Wymagania względem miejsca ustawienia

W celu zapewnienia bezpiecznej i niezakłóconej eksploatacji podczas ustawiania należy uwzględnić następujące warunki:

- Należy wybrać solidne, równe, poziome, antypoślizgowe oraz odporne na wysokie temperatury podłoże o wystarczającej nośności.
- Miejsce ustawienia należy dobrać w taki sposób, aby dzieci nie mogły chwytać za gorącą powierzchnię urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do montażu na ścianie ani w szafie wnękowej.
- Nie ustawiać urządzenia w gorącym, mokrym lub wilgotnym otoczeniu.
- Należy zapewnić łatwą dostępność gniazda sieciowego, tak aby w razie potrzeby było możliwe szybkie odłączenie przewodu zasilającego.

Panel obsługowy



151



Wyświetlacz LCD

Podgrzewanie

Urządzenie nagrzewa się, a włącznik/wyłącznik miga.

Check

Regulator pary lub regulator gorącej wody nie został prawidłowo zamknięty, lub dźwignia nie znajduje się w położeniu „WYŁ”.

GRAEF

Urządzenie jest gotowe do pracy.

CO Czas

Tryb ten oblicza czas parzenia.

No Water

Informuje, że w zbiorniku znajduje się niewystarczająca ilość wody. Należy uzupełnić jej poziom.

CO Temp

Programowanie temperatury kawy. Zakres regulacji wynosi od 86°C do 98°C w krokach +/-1.

PL

DAMPF
04

PI
MENGE
PI

KALK
25 L

RESET

DE
LANG

CO
KALK

ST
KALK

HW
KALK

Para

Programowanie właściwości pary. Użytkownik może określić stopień wilgotności pary. Zakres regulacji obejmuje 7 stopni.

Programowanie preinfuzji (zaparzania wstępnego)

W trakcie wstępnego zaparzania zmielona kawa jest zwilżana w kolbie, zanim rozpocznie się faktyczna ekstrakcja. Dzięki temu woda równomiernie przepływa przez zmieloną kawę do filiżanki. Do wyboru dostępnych jest 5 sekwencji. Wybranie sekwencji P 0 powoduje ustawienie preinfuzji.

Kalk

W tym miejscu można ustawić przypomnienie o usuwaniu kamienia. Do wyboru jest wartość 12 l, 25 l i 50 l.

Reset

Przywracanie ustawień fabrycznych.

DE Lang

W tym miejscu można ustawić język wyświetlacza. Do wyboru jest DE (niemiecki) i EN (angielski)

CO Kalk

Program usuwania kamienia dla obiegu pary.

ST Kalk

Dies ist das Entkalkungsprogramm für den Dampfkreislauf.

HW Kalk

Program usuwania kamienia dla obiegu gorącej wody.

Przypomnienie o usuwaniu kamienia

Przypomnienie o usuwaniu kamienia jest ustawione fabrycznie na wartość 25 l. Po zużyciu 25 litrów wody miga przycisk usuwania kamienia. Można kontynuować, jednak przycisk usuwania kamienia przestanie migać dopiero po usunięciu kamienia; patrz rozdział „Usuwanie kamienia”.

Liczbę litrów można zmienić zależnie od zużycia i stopnia twardości wody.

50 l = (woda twarda powyżej 15°dH)

75 l = (woda o średniej twardości od 7,3°dH do 14°dH)

100 l = (woda miękka do 7,3°dH)

Informacji na temat stopnia twardości wody udzielają lokalne przedsiębiorstwa wodociągowe. Informacje na temat zmiany liczby litrów znajdują się na stronie 38.

Manometr

Pod ekstrakcja:

W przypadku pod ekstrakcji powstaje bardzo rzadka i słabo zaparzona kawa. Uwalnia się za małą ilość składników. Kawa jest bardzo jasna lub warstwa pianki jest bardzo cienka, nie ma jej wcale lub też ma bardzo jasny kolor i występują w niej duże pęcherzyki.

- Ciśnienie parzenia do 8 barów
- Za mały stopień zmielenia (kawa wydobywa się dość szybko z wylotu, z rzadka można zauważyć grudki lub kulki; w zmielonej kawie można wyraźnie wyczuć palcami ziarnistość)
- Za mała porcja
- Nierównomierne rozmieszczenie zmielonej kawy w kolbie
- Za niskie ciśnienie docisku
- Nierównomierne dociskanie
- Za niska temperatura wody
- Nieświeże ziarna kawy
- Zmielona kawa jest nieświeża (lub wstępne mielenie trwało zbyt długo)

Zakres optymalny

W przypadku optymalnej ekstrakcji espresso powoli wypływa z wylotu do filiżanki w równomierny sposób i ma zawieszistą konsystencję miodu. Pianka jest gęsta i ma kolor ciemno- lub złotobrązowy.

- Ciśnienie parzenia od 8 do 12 barów
- Ciśnienie docisku
- Równomierne rozmieszczenie zmielonej kawy w kolbie
- Optymalny stopień zmielenia, nie za mały i nie za duży
- Optymalna temperatura wody, nie za niska i nie za wysoka
- Świeże ziarna kawy
- Kawa została świeżo zmielona

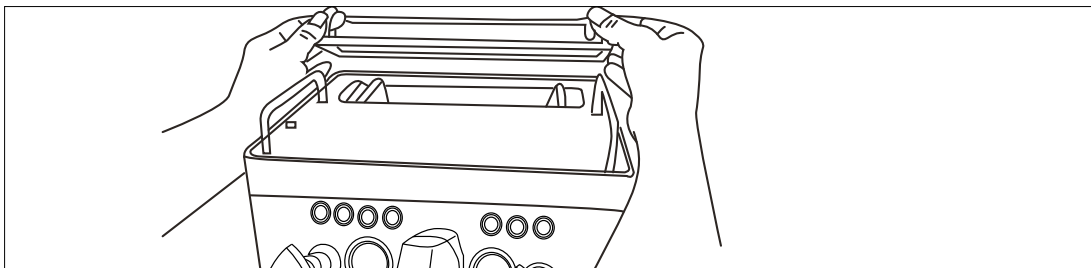
Nad ekstrakcja:

W przypadku nad ekstrakcji z kawy uwalnia się zbyt wiele goryczki. Kawa jest bardzo ciemna lub pianka ma kolor od ciemnobrązowego do rudawego, ma bardzo nieprzyjemny i gorzki, a wręcz przypalony smak. Zarys pianki jest nierównomierny, pomiędzy ciemniejszymi obszarami widoczne są jasne plamy.

- Ciśnienie parzenia powyżej 12 barów
- Za duży stopień zmielenia (kawa wydobywa się raczej powoli z wylotu, częściowo zawiera duże fragmenty lub grudki)
- Za duża porcja
- Za wysokie ciśnienie docisku
- Za wysoka temperatura wody
- Przed przygotowaniem napoju zmielona kawa za długo przebywała w głowicy parzającej

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem oczyścić kolbę (nie urządzenie) oraz zbiornik na wodę pod strumieniem bieżącej wody w celu usunięcia ewentualnych pozostałości poprodukcyjnych.



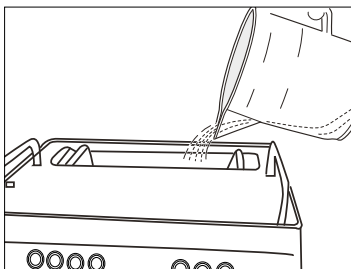
- Wyjąć zbiornik na wodę i oczyścić go pod strumieniem bieżącej wody. Następnie włożyć go na miejsce.

Uruchamianie

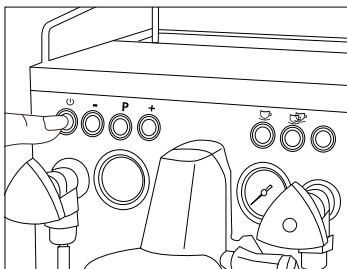
Wskazówka: Przed pierwszym uruchomieniem lub po dłuższym nieużywaniu urządzenie należy odpowietrzyć. Do odpowietrzania nie należy używać kolby.

Odpowietrzanie

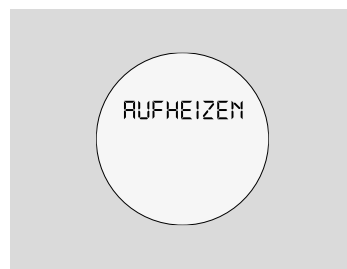
- Podłączyć wtyczkę do gniazda.



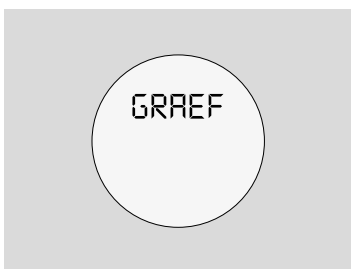
- Napełnić zbiornik świeżą wodą. Maksymalnie 2,5 l.



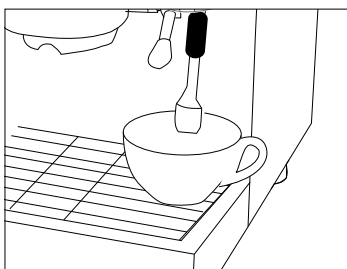
- Naciśnąć przycisk wł./wyl. .



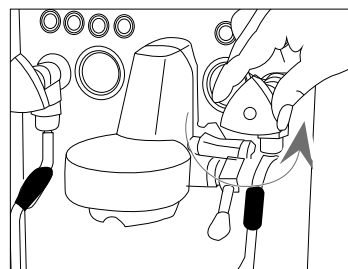
- Urządzenie nagrzewa się.



- Urządzenie jest gotowe do pracy.



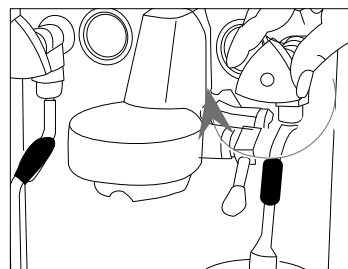
- Umieścić filiżankę lub szklankę pod dyszą gorącej wody.



- Przekręcić pokrętkę.



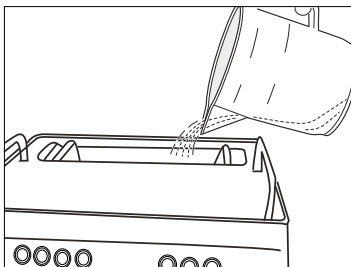
- Wypuszczać powietrze do momentu, aż pojawi stały strumień wody.



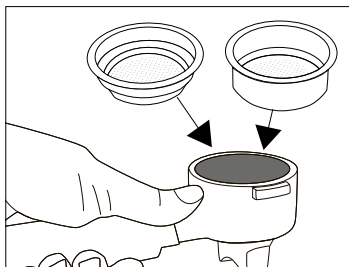
- Ustawić pokrętkę w poprzedniej pozycji.

Przygotowanie

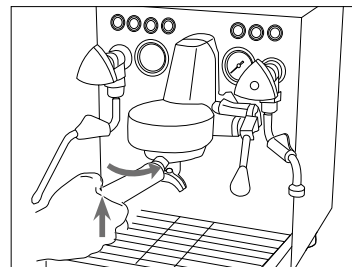
Wskazówka: Aby doprowadzić urządzenie do odpowiedniej temperatury, po każdym ponownym uruchomieniu należy przeprowadzić cykl pusty (bez mielonej kawy), w sposób opisany poniżej.



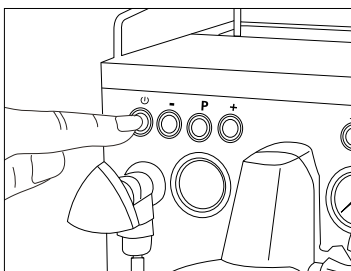
- Napełnić zbiornik wodą. Maksymalnie 2,5 l.



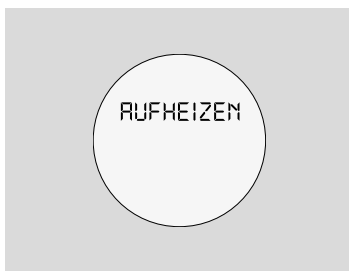
- Włożyć wybrane sitko.



- Zamocować kolbę bez zmielonej kawy (od lewej do prawej).



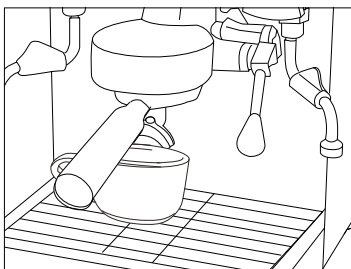
- Włączyć ekspres.



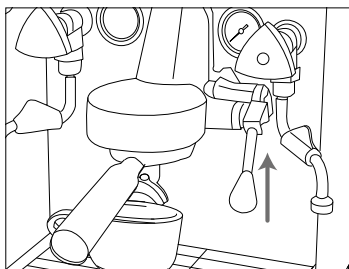
- Urządzenie nagrzewa się.



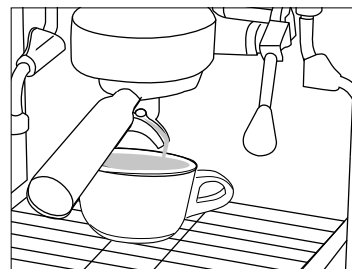
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



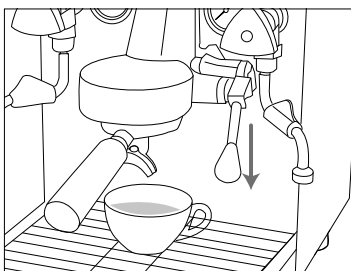
- Umieścić filiżankę pod wylotem.



- Nacisnąć dźwignię do góry.



- Pozwolić, aby filiżanka napełniła się do połowy, w celu doprowadzenia

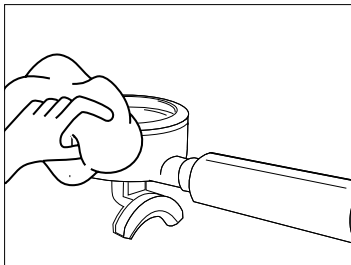


- Następnie nacisnąć dźwignię w dół.

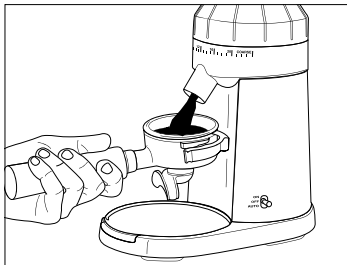
Parzenie espresso

Filiżanki

Wskazówka: Odnośnie do podgrzewania kolby, systemu i filiżanek patrz część „Przygotowanie”. Potem można przejść do parzenia espresso. Włożyć sitko dla 1 filiżanki.



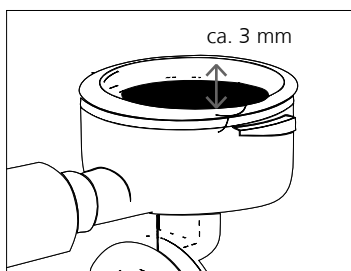
- Po przygotowaniu wytrzeć kolbę.



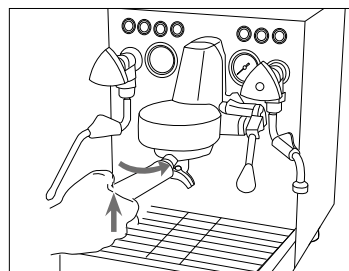
- Zmilić kawę w kolbie (do momentu napełnienia sitka).



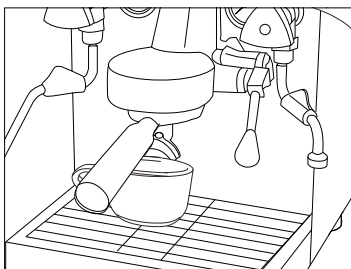
- Mocno docisnąć zmieloną kawę, korzystając z dołączonego tampera..



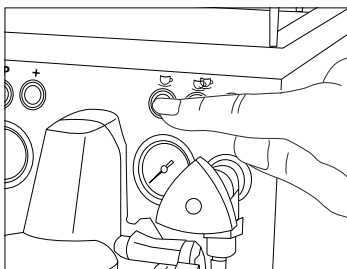
- Odległość pomiędzy górną krawędzią a poziomem zmielonej kawy powinna wynosić ok. 3 mm.



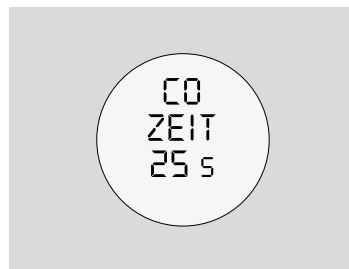
- Zamocować kolbę.



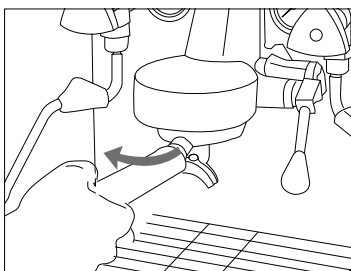
- Umieścić 1 filiżankę pod wylotem.



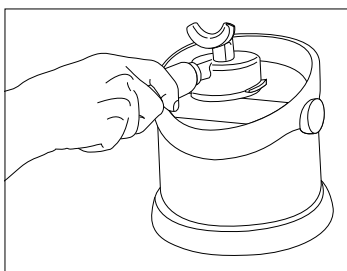
- Naciśnąć przycisk 



- Wyświetla się czas trwania cyklu. (przykład: 25 sekund)



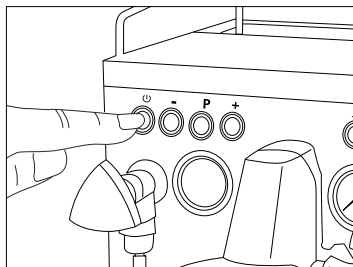
- Po zakończeniu procesowyjć kolbę.



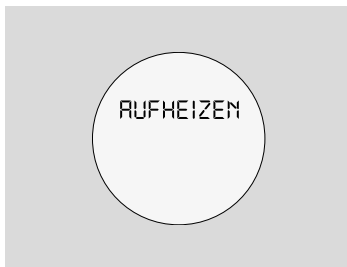
- Strzepnąć pozostałości zmielonej kawy do zbiornika na resztki (nie wchodzi w zakres dostawy).

Regulacja pojemności filiżanki

Użytkownik ma możliwość dowolnego ustawienia pojemności 1 filiżanki. (Wprawdzie na wyświetlaczu LCD wyświetla się czas trwania cyklu, jednak pojemność zostaje określona przez miernik przepływu.)



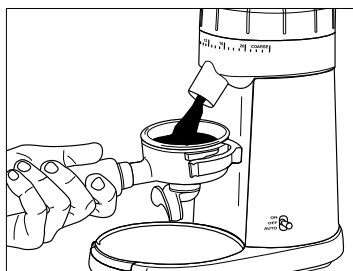
- Włączyć urządzenie .



- Urządzenie nagrzewa się.



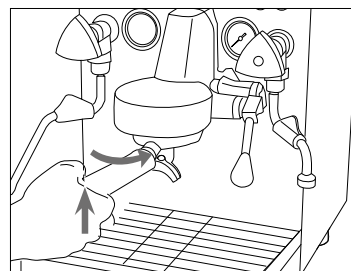
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



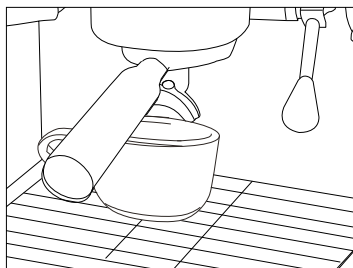
- Zmieszać kawę w kolbie (do momentu napełnienia sitka).



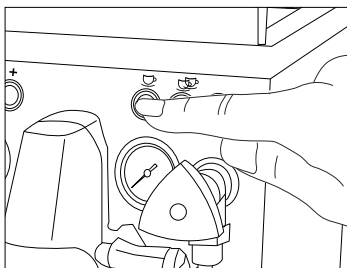
- Mocno docisnąć zmieloną kawę, korzystając z dołączonego tampera.



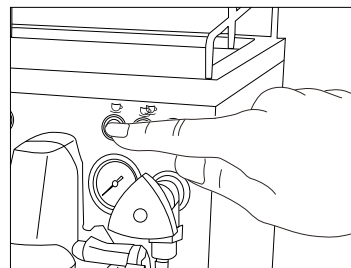
- Zamocować kolbę.



- Umieścić 1 filiżankę pod wylotem.



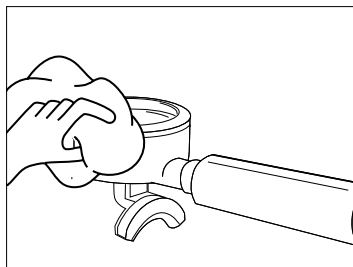
- Naciskać przycisk  przez ok. 3 sekundy.



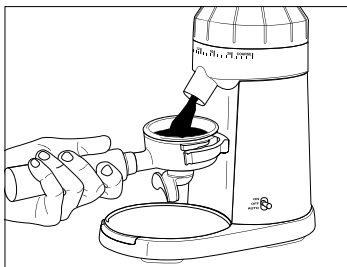
- Po osiągnięciu preferowanej pojemności nacisnąć ponownie przycisk  w celu zapisania.

Filiżanki

Wskazówka: Odnośnie do podgrzewania kolby, systemu i filiżanek patrz część „Przygotowanie”. Potem można przejść do parzenia espresso. Włożyć sitko dla 2 filiżanek.



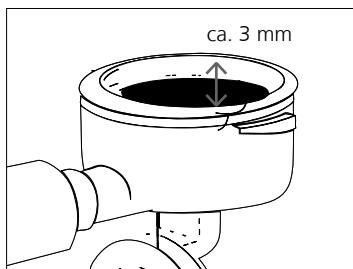
- Po przygotowaniu wytrzeć kolbę.



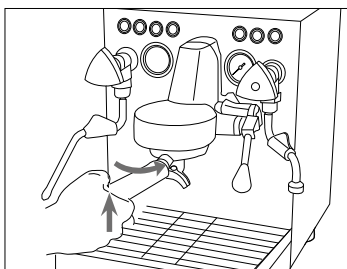
- Zmilić kawę w kolbie (do momentu napełnienia sitka).



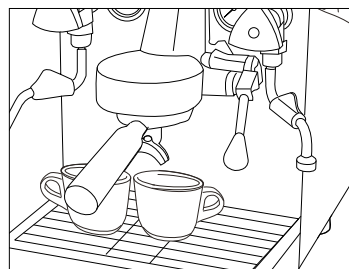
- Mocno docisnąć zmieloną kawę, korzystając z dołączonego tampera.



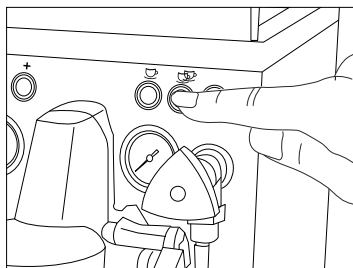
- Odległość pomiędzy górną krawędzią a poziomem zmielonej kawy powinna wynosić ok. 3 mm.



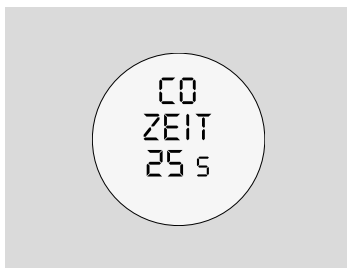
- Zamocować kolbę.



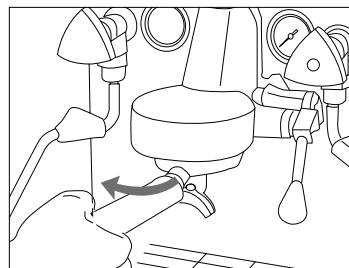
- Umieścić 2 filiżanki pod wylotem.



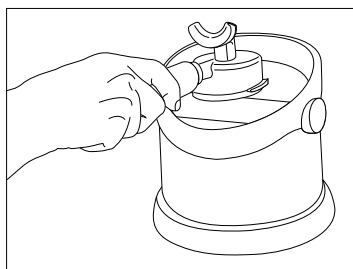
- Nacisnąć przycisk 



- Wyświetla się czas trwania cyklu. (25 sekund stanowi wartość przykładową)



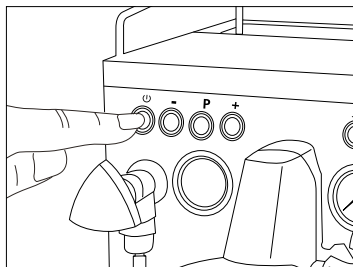
- Po zakończeniu wyjąć kolbę.



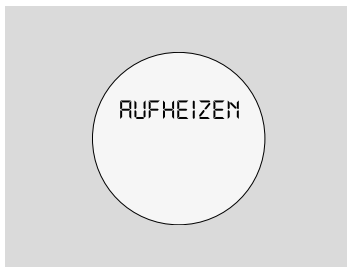
- Strzepnąć pozostałości zmielonej kawy do zbiornika na resztki (nie wchodzi w zakres dostawy).

Regulacja pojemności filiżanek

Użytkownik ma możliwość dowolnego ustawienia pojemności 2 filiżanek. (Wprawdzie na wyświetle laczu LCD wyświetla się czas trwania cyklu, jednak pojemność zostaje określona przez miernik przepływu.)



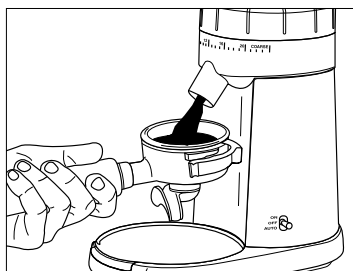
- Włączyć urządzenie .



- Urządzenie nagrzewa się.



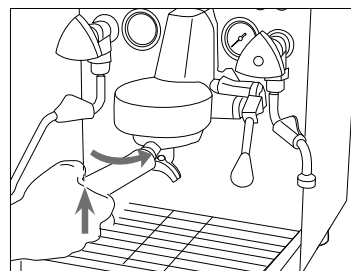
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



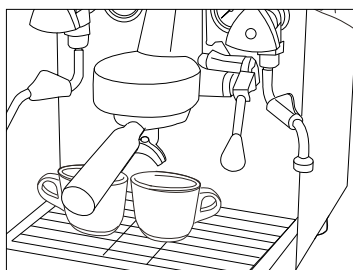
- Zmieszczyć kawę w kolbie (do momentu napełnienia sitka).



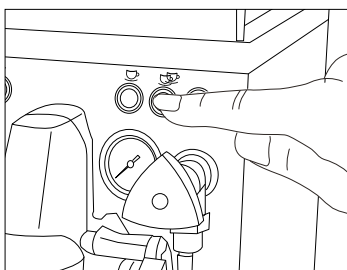
- Mocno docisnąć zmieloną kawę, korzystając z dołączonego tampera.



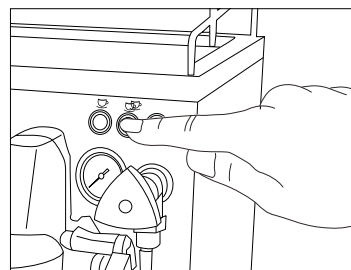
- Zamocować kolbę.



- Umieścić 2 filiżanki pod wylotem.



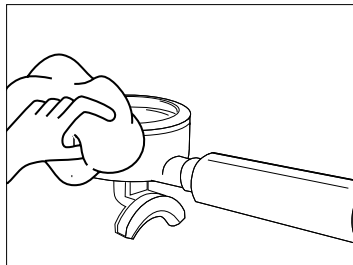
- Naciskać przycisk  przez ok. 3 sekundy.



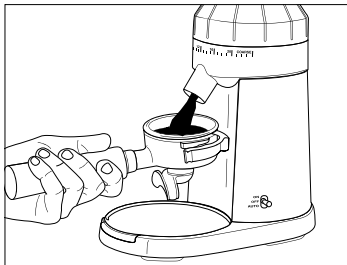
- Po osiągnięciu preferowanej pojemności nacisnąć ponownie przycisk  w celu zapisania.

Dźwignia

Wskazówka: Odnośnie do podgrzewania kolby, systemu i filiżanek patrz część „Przygotowanie”. Potem można przejść do parzenia espresso. Korzystając z dźwigni, można określić poziom napełnienia filiżanki niezależnie od ilości wybranej dla 1 i 2 filiżanek.



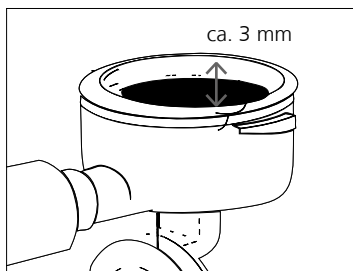
- Po przygotowaniu wytrzeć kolbę.



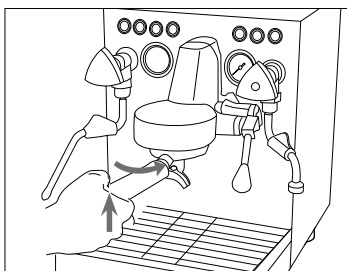
- Zmilić kawę w kolbie (do momentu napełnienia sitka).



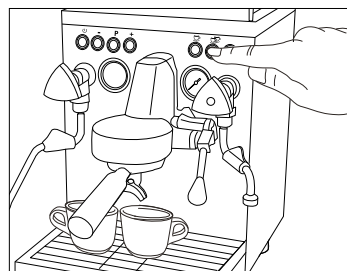
- Mocno docisnąć zmieloną kawę, korzystając z dołączonego tampera.



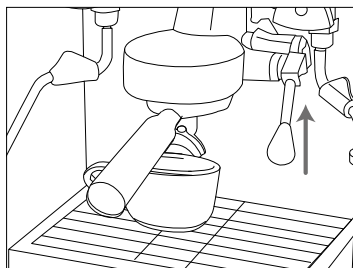
- Odległość pomiędzy górną krawędzią a poziomem zmielonej kawy powinna wynosić



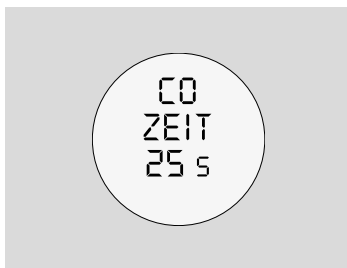
- Zamocować kolbę.



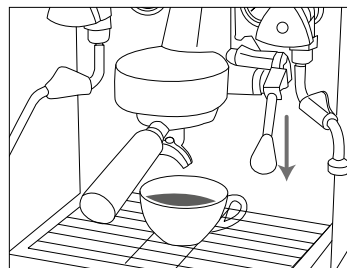
- Umieścić 1 lub 2 filiżanki pod wylotem.



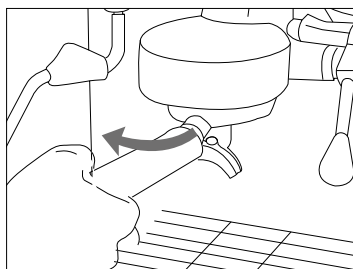
- Nacisnąć dźwignię do góry.



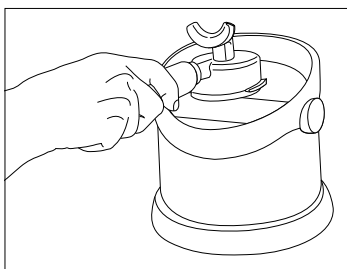
- Wyświetla się czas trwania cyklu. (25 sekund stanowi wartość przykładową)



- Po uzyskaniu potrzebnej ilości ponownie nacisnąć dźwignię w dół.



- Po zakończeniu wyjąć kolbę.



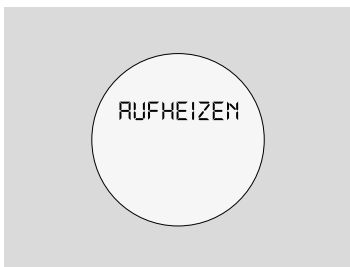
- Strzepnąć pozostałości zmielonej kawy do zbiornika na resztki (nie wchodzi w zakres dostawy).

Automatyczne wyłączanie

W celu ograniczenia zużycia energii nieużywane urządzenie wyłącza się po upływie ok. 30 minut. (Rozporządzenie Komisji Europejskiej).

Spienianie mleka

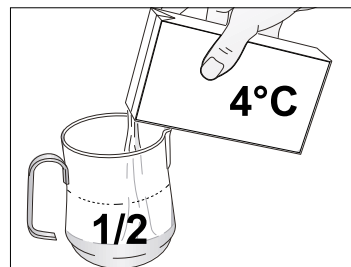
Jeżeli urządzenie jest wyłączone, należy je uruchomić .



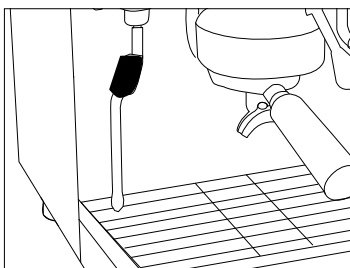
- Urządzenie nagrzewa się.



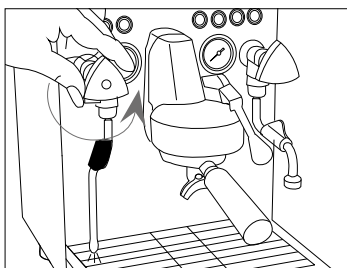
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



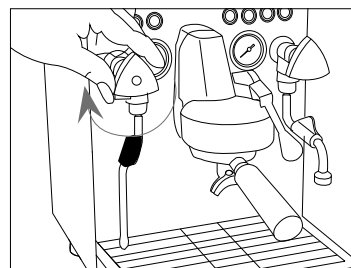
- Napełnić dzbanek zimnym mlekiem.



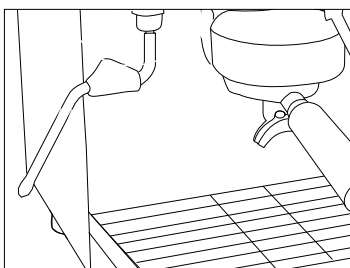
- Skierować dyszę pary w kierunku kratki ociekowej.



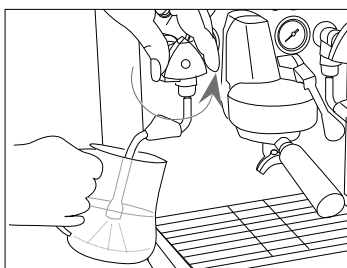
- Otworzyć pokrętko w celu usunięcia kondensatu.



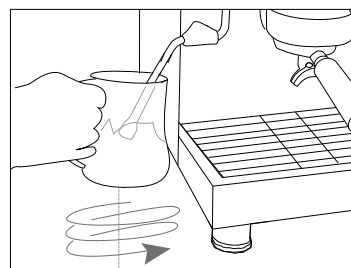
- Ustawić pokrętko w poprzedniej pozycji.



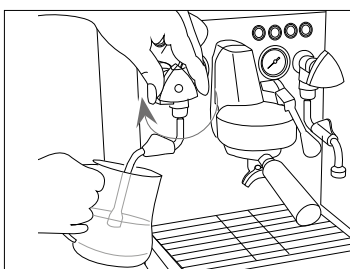
- Odchylić dyszę spieniającą mleko na zewnątrz.



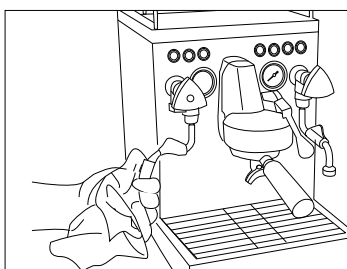
- Odkręcić pokrętko i ustawić dzbanek na mleko lekko na ukoś.



- Opuścić dzbanek, gdy zwiększy się poziom mleka.



- Po zakończeniu ustawić pokrętko w poprzedniej pozycji.



- Tuż po zakończeniu procesu należy oczyścić dyszę pary wilgotną ściereczką. Najpierw należy jednak chwilę odczekać, aby ten rozgrzany element się schłodził.

Ważne:

W przypadku podgrzania mleka do temperatury wyższej niż 70°C pianka bardzo szybko opada, a napój jest potem zbyt słodki, a nawet wyczuwalny jest posmak przypalonego mleka.

Wskazówki dotyczące spieniania mleka

Faza „rozciągania” i „wirowania”

- Jako pierwsza ma miejsce „faza rozciągania”: w celu wprowadzenia powietrza należy umieścić dyszę pary tuż pod powierzchnią mleka.
- Odgłos zasysania oznacza, że dysza znajduje się w prawidłowej pozycji.
- Proces ten może ulec chwilowemu przerwaniu, gdyż powierzchnia mleka porusza się.
- Teraz zaczyna się „faza wirowania”.
- Gdy zwiększy się pojemność mleka, należy wsunąć do niego dyszę pary.
- Po rozgrzaniu dzbanka należy zakręcić pokrętko.
- Po zakończeniu spieniania należy krótko uderzać dzbankiem o blat stołu, aby usunąć duże pęcherzyki powietrza.
- W celu równomiernego rozprowadzenia piany można również obrócić dzbanek.

- Tuż po zakończeniu procesu oczyścić dyszę pary wilgotną ściereczką. Najpierw należy jednak chwilę odczekać, aż ten rozgrzany element się schłodzi.
- Dyszę pary można również oczyścić krótkim strumieniem pary, który usunie z niej pozostałości mleka.

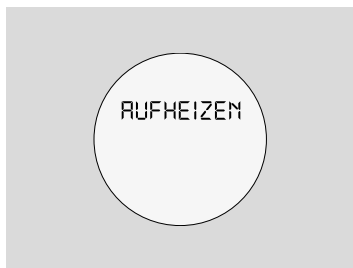
W celu przeciwiczenia tej procedury można wykonać następujące czynności:

- Nalać zimnej wody do dzbanka na mleko.
- Dodać kilka kropel płynu do mycia naczyń.
- Spienić płyn w opisany powyżej sposób.
- Jeżeli spienianie przebiegło w prawidłowy sposób, mieszanka będzie wyglądać jak prawdziwe spienione mleko.

• Płyn ten nie nadaje się do picia!

Pobieranie gorącej wody

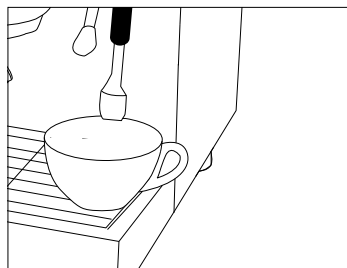
Jeżeli urządzenie jest wyłączone, należy je uruchomić .



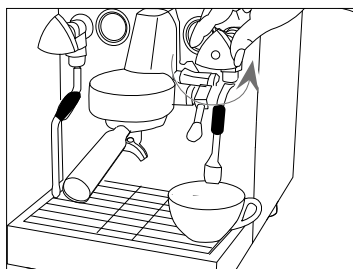
- Urządzenie nagrzewa się.



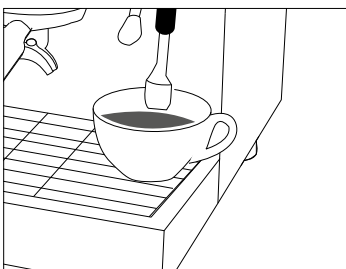
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



- Umieścić filiżankę pod dyszą gorącej wody.



- Otworzyć pokrętko.



- Woda wlewa się do filiżanki.



- Po zakończeniu ustawić pokrętko w poprzedniej pozycji.

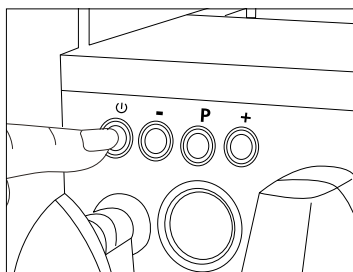
✦ Usuwanie kamienia

Należy regularnie przeprowadzać usuwanie kamienia – najpóźniej w momencie, gdy miga przycisk usuwania kamienia. Należy wtedy usunąć osad ze wszystkich trzech obwodów. Do usuwania kamienia należy stosować wyłącznie tabletki odkamieniające marki Graef, które są specjalnie dostosowane do naszych urządzeń. Są one dostępne w naszym sklepie internetowym pod adresem www.graef.de (numer artykułu 145618).

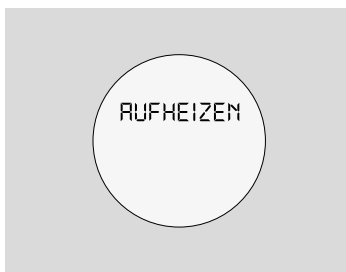
Nie odpowiadamy za skutki nieprzeprowadzanego lub zbyt rzadkiego usuwania kamienia. W takim przypadku wygasa gwarancja.

- Korzystając z klucza imbusowego 2,5 mm, odkręcić śrubę pod głowicą zaparzającą.
- Wyjąć 2 sitka i pierścień uszczelniający.
- Oczyszczyć te elementy pod bieżącą wodą.
- Osuszyć je, a następnie odłożyć wraz ze śrubą i podkładką w bezpieczne miejsce.
- Małą szczoteczką oczyścić obszar głowicy zaparzającej i usunąć wszelkie pozostałości kawy.
- Ustawić ekspres prosto.
- Włożyć tackę ociekową na miejsce.

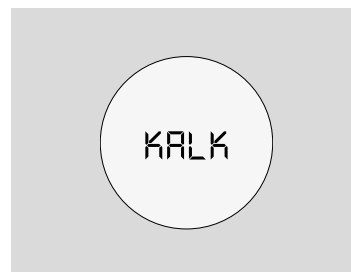
- Wyjąć kolbę, zbiornik na wodę i tackę ociekową.
- Ułożyć ekspres na tylnej stronie.



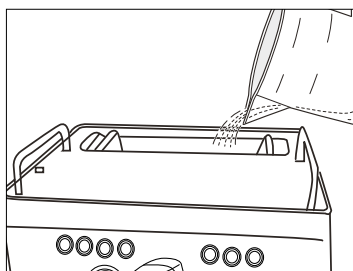
- Włączyć urządzenie .



- Urządzenie nagrzewa się.



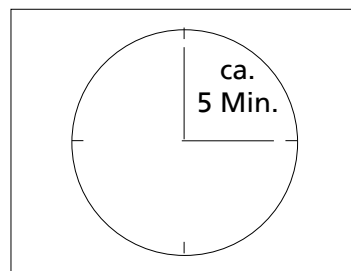
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



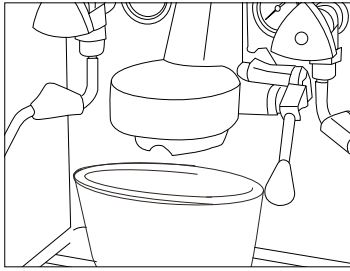
- Dolać 2,5 L świeżej wody.



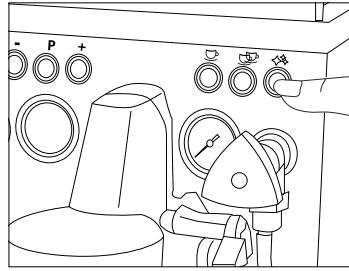
- Wpisz 6 tabletki odkamieniające Graef w zbiorniku na wodę.



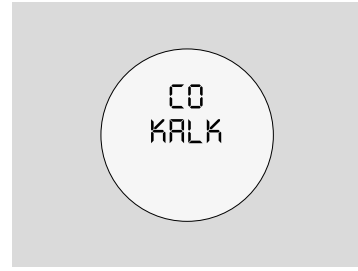
- Odczekać ok. 5 minut, aż zacznie działać.



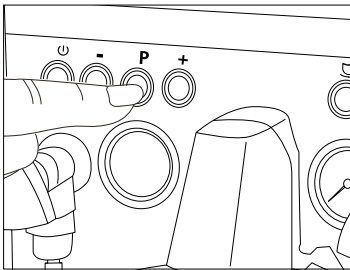
- Pod głowicą zaparzającą ustawić duże naczynie (np. miarkę).



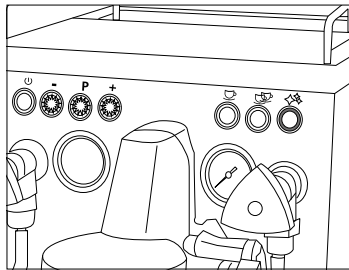
- Naciśnąć 1 raz przycisk ✦✦



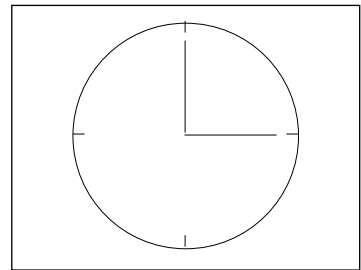
- Na wyświetlaczu LCD pojawia się „CO CLEAN”.



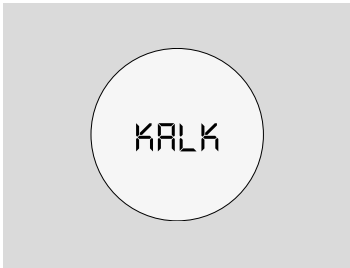
- Potwierdzić przyciskiem „P”.



- Przycisk „P” oraz „+” i „-” zapalają się kolejno jeden po drugim, a przycisk ✦✦ świeci się na czerwono.

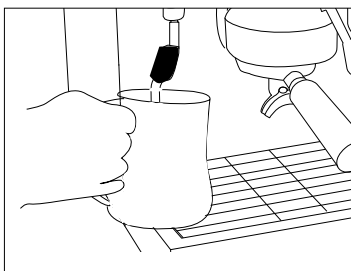


- Proces może trwać kilka minut.

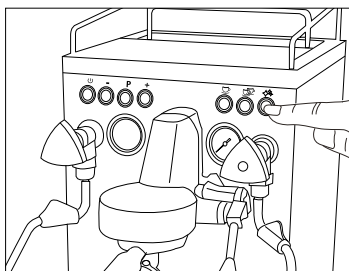


- Proces zakończył się. Kontynuować usuwanie kamienia z dyszy pary.

Usuwanie kamienia z dyszy parowej



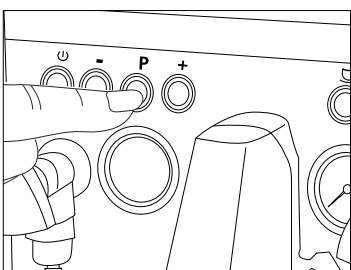
- Umieścić duże naczynie pod dyszą pary



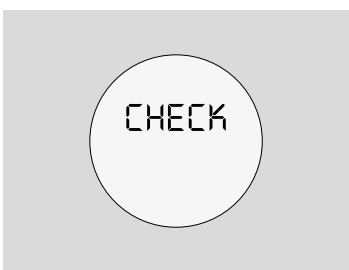
- Naciśnąć 2 razy przycisk ✨



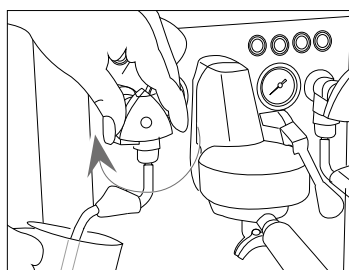
- Na wyświetlaczu LCD pojawia się „ST CLEAN”.



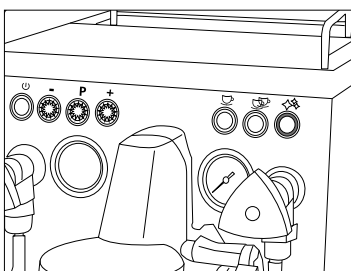
- Potwierdzić przyciskiem „P”.



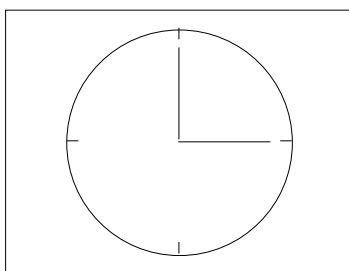
- Na wyświetlaczu pojawia się „CHECK”.



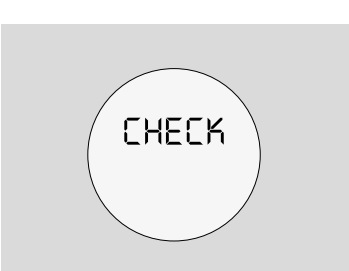
- Przekręcić pokrętkę. Rozpoczyna się proces usuwania kamienia.



- Przycisk „P” oraz „+” i „-” zapalają się kolejno jeden po drugim, a przycisk ✨ świeci się na czerwono.



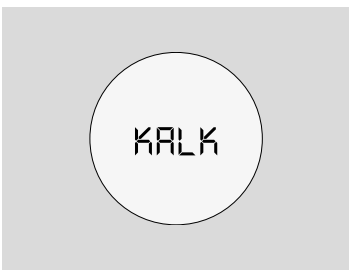
- Proces może trwać kilka minut.



- Po zakończeniu na wyświetlaczu LCD pojawi się „CHECK”.

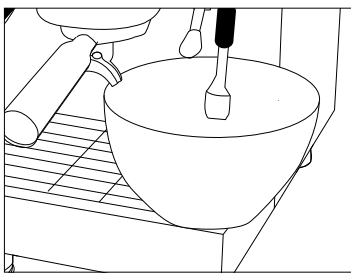


- Ustawić pokrętkę w poprzedniej pozycji.

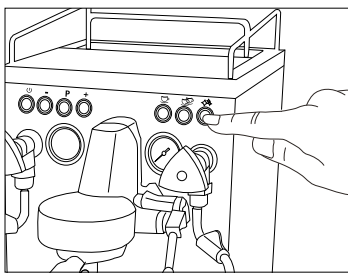


- Urządzenie jest gotowe do pracy. Kontynuować usuwanie kamienia z dyszy gorącej wody.

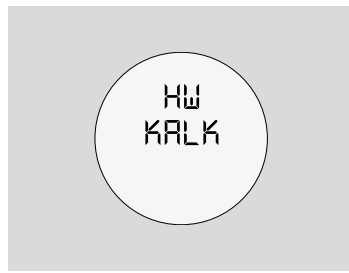
Usuwanie kamienia z dyszy gorącej wody



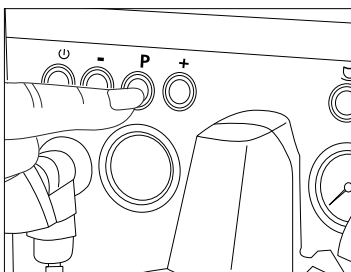
- Umieścić duże naczynie pod dyszą gorącej wody.



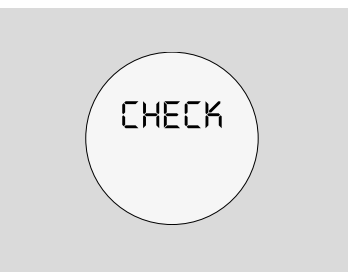
- Naciśnąć 3 razy przycisk ✨



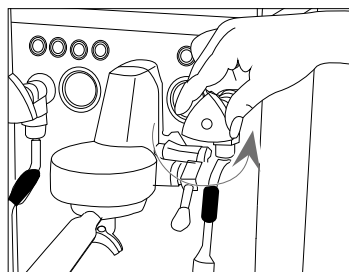
- Na wyświetlaczu LCD pojawia się „HW CLEAN”.



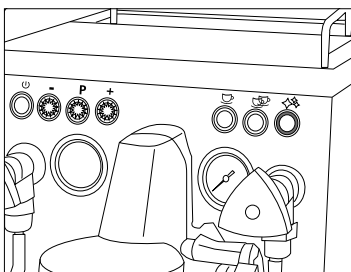
- Potwierdzić przyciskiem „P”.



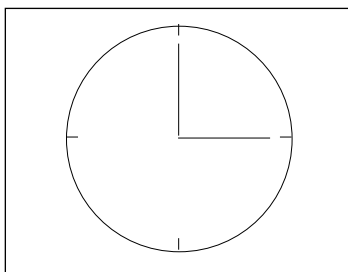
- Na wyświetlaczu pojawia się „CHECK”.



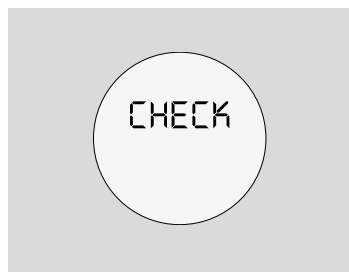
- Przekręcić pokrętkę. Rozpoczyna się proces usuwania kamienia.



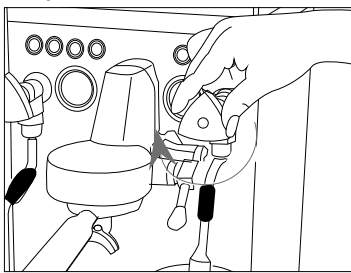
- Przycisk „P” oraz „+” i „-” zapalają się kolejno jeden po drugim, a przycisk ✨ świeci się na czerwono.



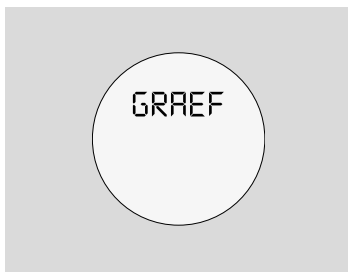
- Proces może trwać kilka minut.



- Po zakończeniu na wyświetlaczu LCD pojawi się „CHECK”.



- Ustawić pokrętkę w poprzedniej pozycji.



- Proces zakończył się.

- Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nałożyć w odwrotnej kolejności pierścień uszczelniający i sita, a następnie przykręcić.

Po zakończeniu procesu usuwania kamienia opróżnij zbiornik wody i napełnij go świeżą wodą. Pozostaw około 40 sekund wody lub pary przez wszystkie 3 cykle uruchomić. Następnie możesz normalnie korzystać z urządzenia.

167

Wymień wkład filtra wody

Zbiornik wody jest wyposażony we wkład filtra wody. Zalecamy ich wymianę po każdym procesie odkamieniania. Zamienne wkłady do filtrów wody są dostępne w naszym sklepie Sklep internetowy www.graef.de pod numerem artykułu 146242 lub u dealera.

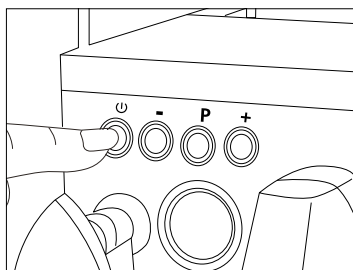
- Wyjmij zbiornik na wodę
- Jeśli w zbiorniku jest więcej wody, opróżnij ją. Ziehen Sie die Wasserfilterkartusche heraus.
- Wyciągnij wkład filtra wody.
- Włóż nowy wkład filtra wody.
- Ponownie włóż zbiornik wody.

Czyszczenie

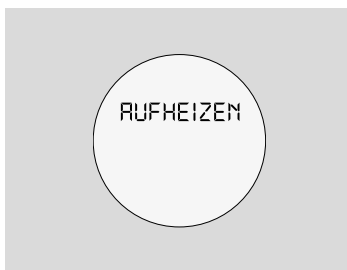
Czyszczenie zespołu zaparzającego (płukanie wsteczne)

Zaleca się przeprowadzanie płukania wstecznego 1 raz w tygodniu.

Do czyszczenia należy stosować wyłącznie tabletki czyszczące marki Graef, które są dostosowane do naszych urządzeń. Są one dostępne w naszym sklepie internetowym pod adresem www.graef.de (numer artykułu 145614).



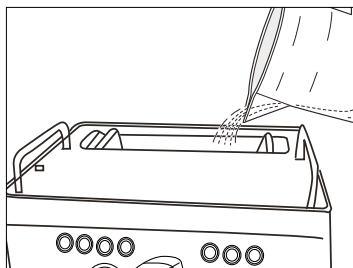
- Włączyć urządzenie (I).



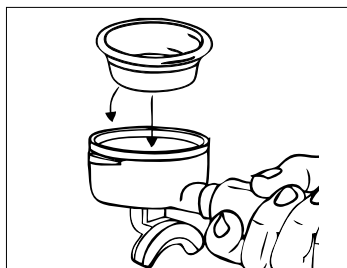
- Urządzenie nagrzewa się.



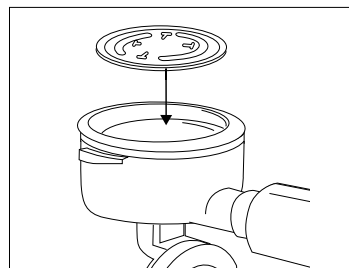
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



- Dolać 2,5 litra świeżej wody.



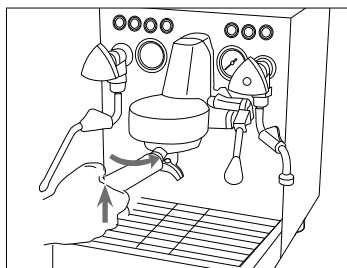
- Włożyć sitko dla 2 filiżanek.



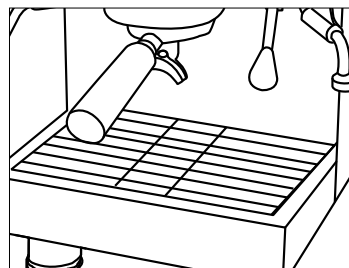
- Włożyć ślepe sitko.



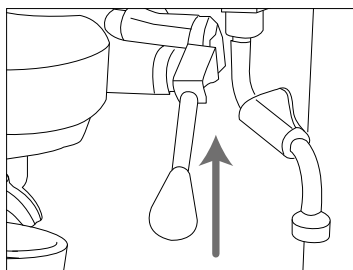
- Umieścić w kolbie jedną tabletkę czyszczącą Graef.



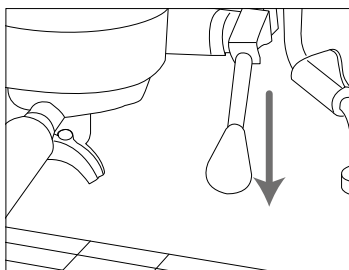
- Zamocować kolbę.



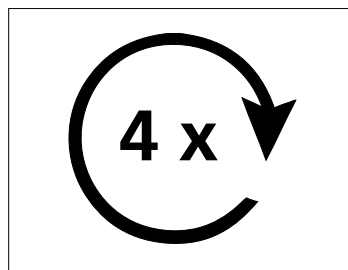
- Należy pamiętać o umieszczeniu tacki ociekowej.



- Nacisnąć dźwignię w dół na 10 sekund.

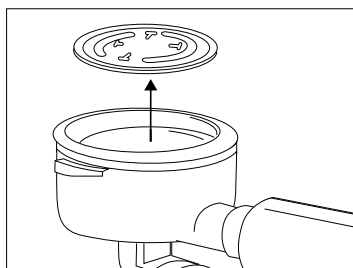


- Ponownie nacisnąć dźwignię do góry.

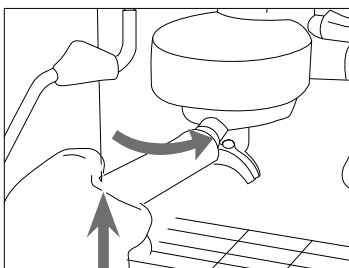


- Powtórzyć ten proces 4 razy.

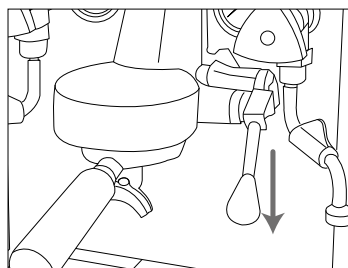
169



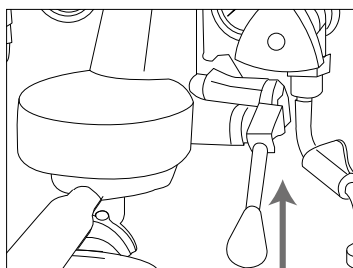
- Wyjąć ślepe sitko.



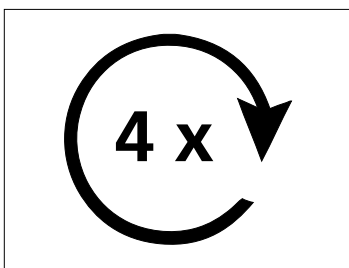
- Zamocować kolbę.



- Nacisnąć dźwignię w dół na ok. 10 sekund.



- Ponownie nacisnąć dźwignię do góry



- Powtórzyć ten proces 4 razy.



- Teraz można kontynuować przygotowywanie espresso.

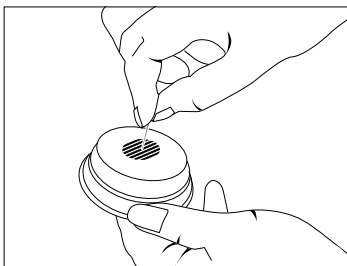
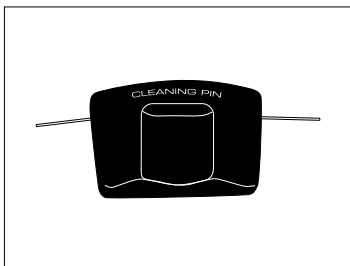
Wskazówka: Na zakończenie opróżnić tackę ociekową i włożyć ją na miejsce.

Czyszczenie z zewnątrz

- Zewnętrzne powierzchnie urządzenia można czyścić miękką, zwilżoną ściereczką. Silniejsze zanieczyszczenia można usuwać łagodnym środkiem czyszczącym.
- Wyciągnąć tackę ociekową.
- Wyjąć kratkę ociekową.
- Opróżnić tackę ociekową.
- Oczyszczyć oba elementy pod strumieniem bieżącej wody.
- Włożyć tackę ociekową wraz z kratką na miejsce.

PL

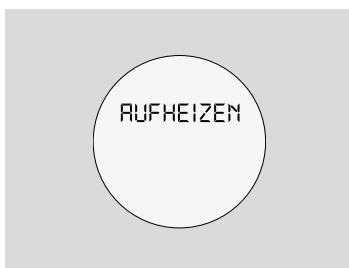
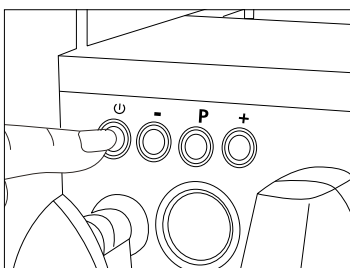
Narzędzie do czyszczenia



- Wyjąć narzędzie do czyszczenia.
- Używając jego cieńszego końca, oczyścić otwory we wkładach filtra.

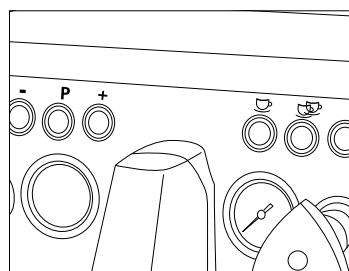
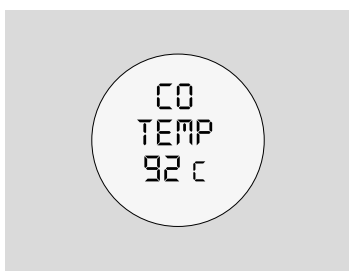
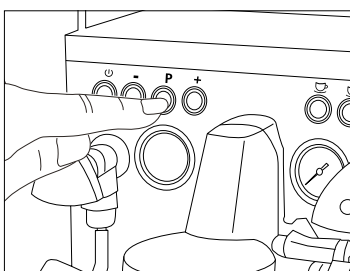
Programowanie

Użytkownik na możliwość różnego programowania urządzenia.

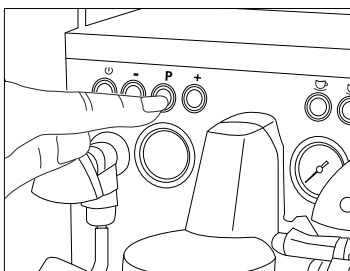


- Włączyć urządzenie (I).
- Urządzenie nagrzewa się.
- Urządzenie jest gotowe do pracy.

Temperatura kawy

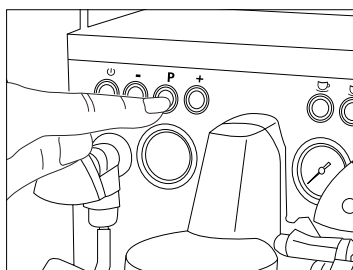


- Nacisnąć przycisk „P”.
- Ustawiona fabrycznie wartość wynosi 92°C.
- W celu ustawienia temperatury nacisnąć „+” lub „-”.



- Nacisnąć przycisk „P” w celu potwierdzenia.

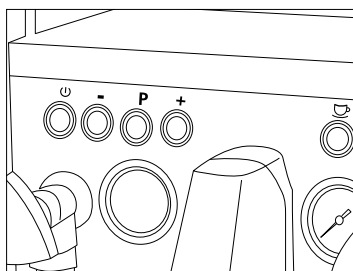
Jakość pary



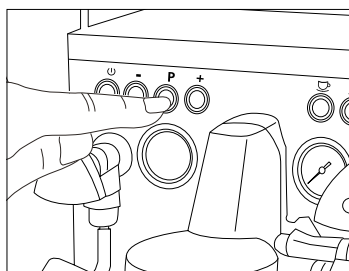
- Nacisnąć dwukrotnie przycisk „P”.



- Ustawienie fabryczne to 04.
- 01 to najniższa prędkość przepływu (na sucho), a 07 to prędkość najwyższa (na mokro)

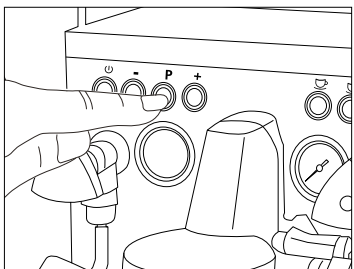


- W celu ustawienia przepływu nacisnąć „+” lub „-”.

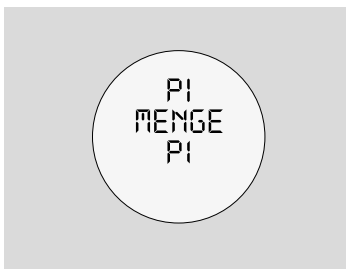


- Nacisnąć przycisk „P” w celu potwierdzenia.

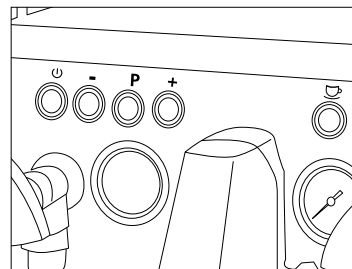
Preinfuzja



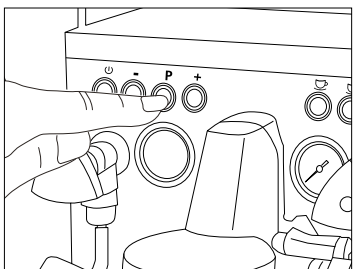
- Nacisnąć trzykrotnie przycisk „P”.



- Ustawienie fabryczne to P1.



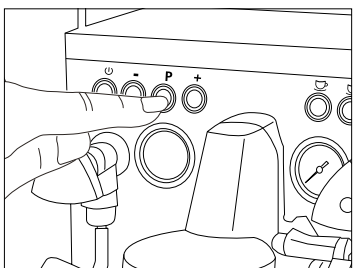
- W celu ustawienia częstotliwości naciśnąć „+” lub „-”.
- Wybranie P 0 powoduje ustawienie preinfuzji.



- Nacisnąć przycisk „P” w celu potwierdzenia.

Wskazówka: Im wyższa sekwencja, tym rzadsze zwilżanie zmielonej kawy.

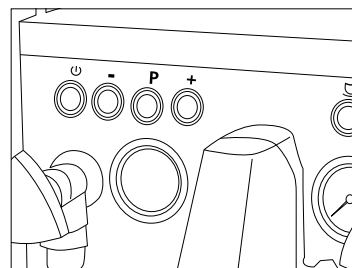
Przypomnienie o usuwaniu kamienia



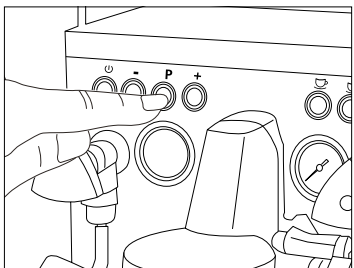
- Nacisnąć cztery razy przycisk „P”.



- Wartość ustawienia fabrycznego to 25 l.

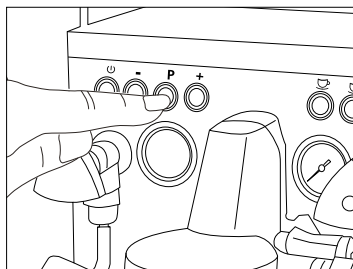


- W celu zmiany liczby litrów naciśnąć „+” lub „-”.

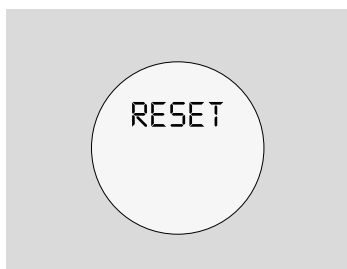


- Nacisnąć przycisk „P” w celu potwierdzenia.

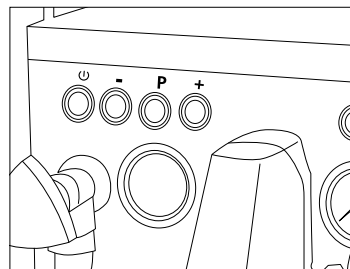
Ustawienia fabryczne



- Nacisnąć pięć razy przycisk „P”.



- Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o resecie.



- Jednocześnie nacisnąć przycisk „+” i „-”. Przytrzymać je wciśnięte przez ok. 4 sekundy.



- Ustawienie fabryczne zostaje przywrócone.

Dane techniczne

GRAEF	
Art-Nr.: ES1000EU	
220 V - 240 V ~ 2350 Watt - 2850 Watt	
50 - 60 Hz	
Gebr. Graef GmbH & Co. KG	
Donnerfeld 6	
D-59757 Arnsberg	
	

Obsługa klienta

W razie uszkodzenia urządzenia Graef prosimy o kontakt z dystrybutorem lub działem obsługi klienta firmy Graef poprzez telefon pod numer 02932-9703677 lub wysłanie wiadomości e-mail na adres service@graef.de

Akcesoria

Dalsze akcesoria można zamawiać w naszym sklepie internetowym pod adresem www.graef.de. Można również nabyć tam różne rodzaje kawy.



Utylizacja

Po zakończeniu eksploatacji produktu tego nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowym, lecz należy go poddać utylizacji zgodnie z symbolem umieszczonym na produkcie oraz zawartym w instrukcji obsługi. Materiały należy poddawać recyklingowi zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki recyklingowi, procesowi odzysku materiałowego lub innym metodom odzysku zużytego sprzętu przyczynia się w istotny sposób do ochrony środowiska. Informacji na temat właściwych placówek zajmujących się utylizacją udziela lokalna administracja.

2 lata gwarancji

Produkt ten jest objęty 24-miesięczną gwarancją producenta, której bieg rozpoczyna się z dniem sprzedaży. Obejmuje ona wady spowodowane błędami produkcyjnymi i materiałowymi. Postanowienie to nie wpływa na ustawowe roszczenia z tytułu gwarancji zgodnie z § 437 i nast. niemieckiego kodeksu cywilnego (BGB). Gwarancja nie obejmuje szkód będących rezultatem niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem bądź jego niewłaściwego zastosowania, a także wad, które w nieznacznym sposób wpływają na działanie i wartość urządzenia. Ponadto nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzeprowadzanego lub zbyt rzadkiego usuwania kamienia oraz niewystarczającej pielęgnacji urządzenia. W takim przypadku gwarancja wygasa. Należy stosować wyłącznie oryginalne tabletki odkamieniające i czyszczące marki Graef. W dalszej kolejności gwarancja nie obejmuje szkód transportowych, które nie powstały z naszej winy. Nie obejmuje ona również szkód będących wynikiem napraw, które nie zostały przeprowadzone przez naszą firmę lub jej przedstawicielstwa. W przypadku uzasadnionych reklamacji naprawimy wadliwy produkt, bądź wymienimy go na nowy.

Indholdsfortegnelse

Espresso specialiteter	177
Produktbeskrivelse	178
Levering	178
Sikkerhedsanvisninger	179
Udpakning	181
Krav til opstillingsstedet	182
Kontrolpanel	183
LCD-Display	183
Opvarmning	183
Check.....	183
Graef.....	183
CO Zeit.....	183
No Water	183
CO Temp	183
Dampf.....	184
Programmering af præ-infusion (forbrygning):	184
Kalk.....	184
Reset	184
DE Lang.....	184
CO Kalk.....	184
ST Kalk	184
HW Kalk.....	184
Afkalkningspåmindelse	185
Manometer	185
Mangelfuld udtræk:	185
Optimalt område	185
Overdreven udtrækning:	185
Før den første ibrugtagning	185
Idriftsættelse	186
Udluftning.....	186

Forberedelse	187
Tilberedning af espresso	188
Kop	188
Indstilling af volumen for kop	189
Kopper	190
Indstilling af volumen for kopper	191
Betjeningshåndtag	192
Automatisk slukning	193
Mælkeskummer	193
Tips til opskumning af mælk.....	194
Indtagning af varmt vand	194
✦✦ Afkalkning	195
Afkalkning af dampdyse	197
Afkalkning varmvandsdyse	198
Udskift vandfilterpatron	199
Rengøring	200
Rengøring af bryggegruppe (returskyl).....	200
Udvendig rengøring.....	201
Rengøringsværktøj	202
Programmering	202
Kaffetemperatur	202
Dampkvalitet	203
Præ-infusion.....	204
Afkalkningspåmindelse.....	204
Fabriksindstillinger	205
Tekniske data	205
Kundeservice	205
Bortskaffelse	206
2 års garanti	206

Espresso specialiteter

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



Ristretto

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



Lungo

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



Corretto

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



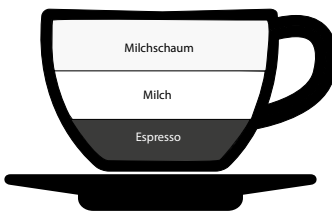
Doppio

- Dobbelt espresso med dobbelt kaffe- og vandmængde.



Macchiato

- En espresso med mælkeskum på toppen.



Cappuccino

- En espresso med opskummet mælk.



Caffé Latte

- En dobbelt espresso med varm mælk.



Caffé Americano

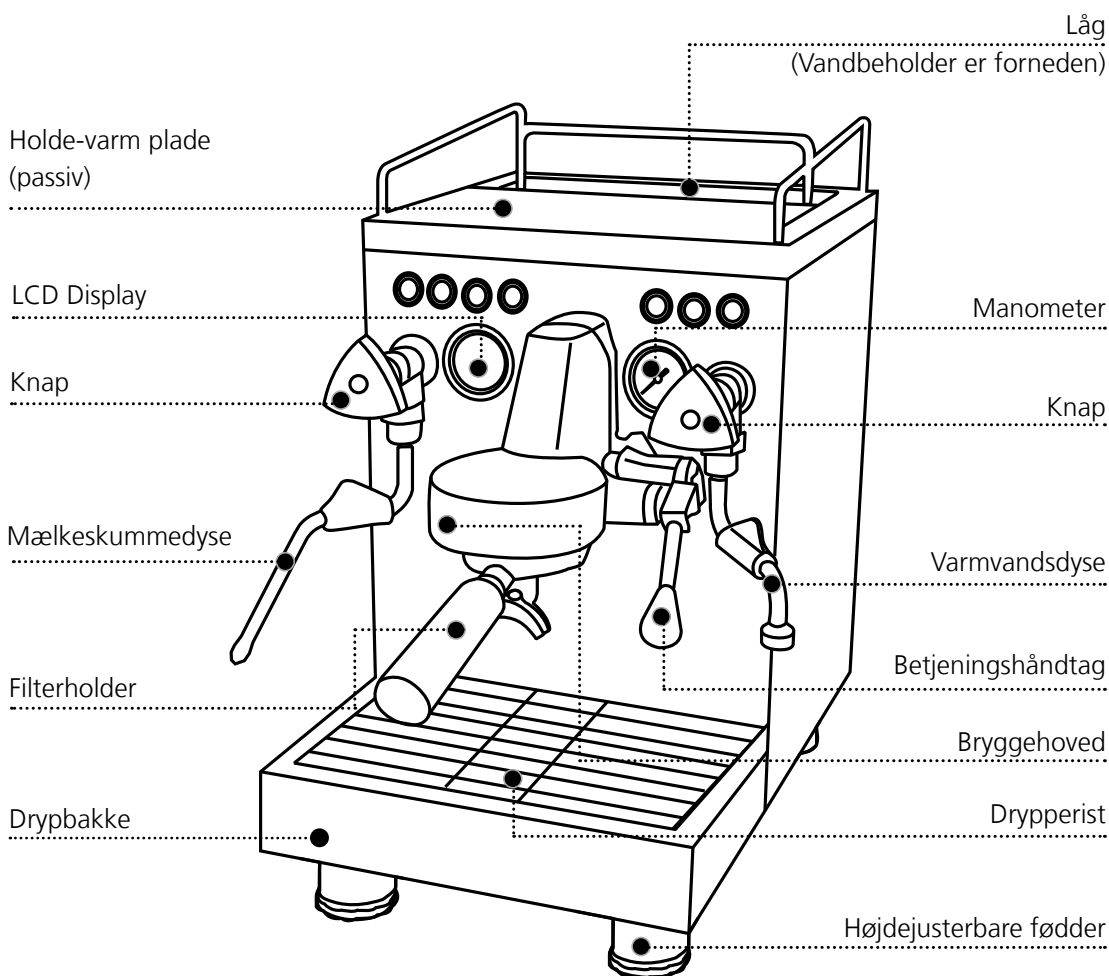
- En espresso med den samme eller dobbelt mængde vand.



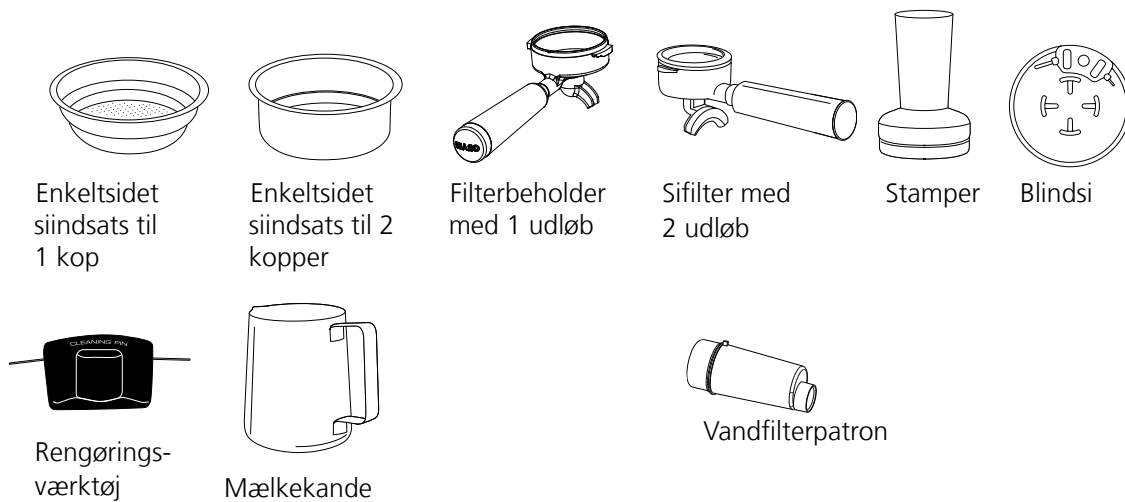
Latte Macchiato

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

Produktbeskrivelse



Levering



Sikkerhedsanvisninger

Denne maskine overholder alle de relevante sikkerhedsbestemmelser. Ikke korrekt brug kan dog føre til skader på personer eller materielle skader.

179

For at garantere en sikker håndtering af maskinen, skal følgende sikkerhedsanvisninger overholdes:

- Før maskinen tages i brug, skal du foretage en visuel kontrol af udvendige skader på kabinettet, tilslutningskabler og -stik. En defekt maskine må aldrig tages i brug.
- Reparationer på maskinen, f.eks. udskiftning af en defekt ledning, må udelukkende ske af en autoriseret fagmand, eller af Graef's kundeservice. Ikke korrekte reparationer kan forårsage betydelige farer for brugeren. Det vil også medføre at garantien bortfalder.
- Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Kun for disse dele er det garanteret, at de opfylder sikkerhedskravene.
- Denne maskine kan benyttes af børn i alderen fra 8 år og op, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder, eller med manglende erfaring og/eller kendskab, så længe de er under opsyn, eller er blevet instrueret i korrekt brug af maskinen, samt at de har forstået de eventuelle farer som måtte opstå ved brug af maskinen. Rengøring og vedligeholdelse af maskinen må ikke foretages af børn, med mindre de er 8 år eller ældre, og er under opsyn.
- Maskinen og dens ledning skal holdes væk fra børn under 8 år, og det skal sikres, at børn ikke kan lege med maskinen.
- Maskinen er ikke beregnet til anvendelse med en ekstern timer eller en separat fjernstyring.
- Denne maskine er velegnet til brug i en privat husholdning, samt kommerciel anvendelse, som f.eks. i medarbejder køkkener, i butikker og kontorer, ved landmæssig drift, på hoteller, moteller samt andre B&B og lignende steder.

DK

- Tilslutningen skal altid trækkes ud ved tilslutningen på stikdåsen, der må aldrig hives i ledningen.
- Før du tilslutter maskinen, skal du kontrollere om de informationer vedrørende spænding og frekvens som er på maskinens typeskilt, svarer til dit strømnet. Disse data skal stemme overens, før at undgå beskadigelser på maskinen.
- Maskinen må ikke anvendes, hvis elledningen eller stikket er beskadiget.
- Før du benytter maskinen igen, skal der foretages en udskiftning af tilslutningsledningen af en autoriseret fagmand, eller Graef's kundeservice.
- Maskinens kabinet må under ingen omstændigheder åbnes. Hvis de spændingsførende dele berøres, eller den elektriske eller mekaniske konstruktion ændres, kan der opstå risiko for elektrisk stød.
- Berør aldrig dele, der står under spænding. Dette kan udløse elektrisk stød, og i værste tilfælde, føre til dødsfald.
- Bær ikke maskinen i tilslutningsledningen.
- Maskinen må aldrig transporteres når den er i brug.
- Du må ikke berøre stikket med fugtige hænder.
- Emballagen må ikke benyttes som legetøj. Der er risiko for kvælning.
- Vær opmærksom til kravene til placering, samt for de elektriske tilslutninger af maskinen, for at undgå skader på personer eller materiel.
- Fjern aldrig filterbeholderen fyldt med malet kaffe under tilberedningen, da den står under tryk.
- Anvend kun maskinen når drypbakken og bakken er på deres plads.
- Før espressotilberedningen skal det sikres, at filterbeholderen er fastspændt.
- For at undgå mulige faresituationer, må maskinen kun anvendes til tilberedning af kaffe, opskumning af mælk, samt opvarmning af vand. Enhver anden anvendelse er ikke tilladt.
- Før enhver rengøring skal stikkontakten fjernes fra stikdåsen.

- Før enhver rengøring skal maskinen afkøles.
- Ved den udvendige rengøring må der ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler, og ingen opløsningsmidler.
- Urenheder, der sidder fast, må ikke kradses af med hårde genstande.
- Maskinen må ikke komme i opvaskemaskinen, og må ikke rengøres under rindende vand.
- Nedsænk aldrig maskinen i vand.
- Til opskumning af mælk skal du kun anvende den medfølgende mælkekande, eller en større beholder. Anvend ikke en kop. Ved opskummet mælk der løber over kanten, kan der opstå forbrændinger.
- Positioner aldrig dampdysen i retning af dig selv, eller andre personer. **FORBRÆNDINGSFARE!**
- Brug altid håndtaget til at bevæge dampdysen eller varmvandsdysen. Efter brug af dyserne må du aldrig berøre selve røret. Det er varmt.
- Under anvendelsen bliver overfladen varm!



Udpakning

Gå frem på følgende måde for at pakke maskinen ud:

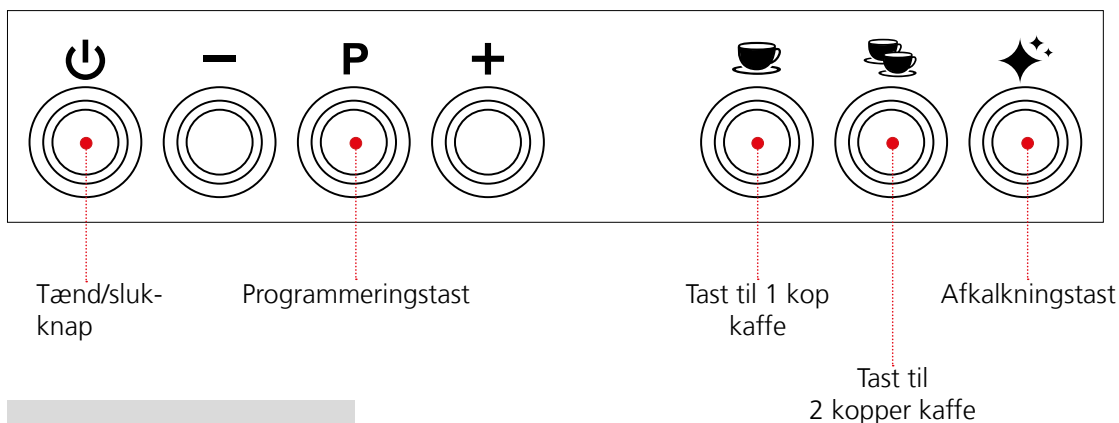
- Tag maskinen ud af kassen.
- Fjern alle emballagedele og eventuelle mærkater på maskinen (dog må typeskiltet ikke fjernes).

Krav til opstillingsstedet

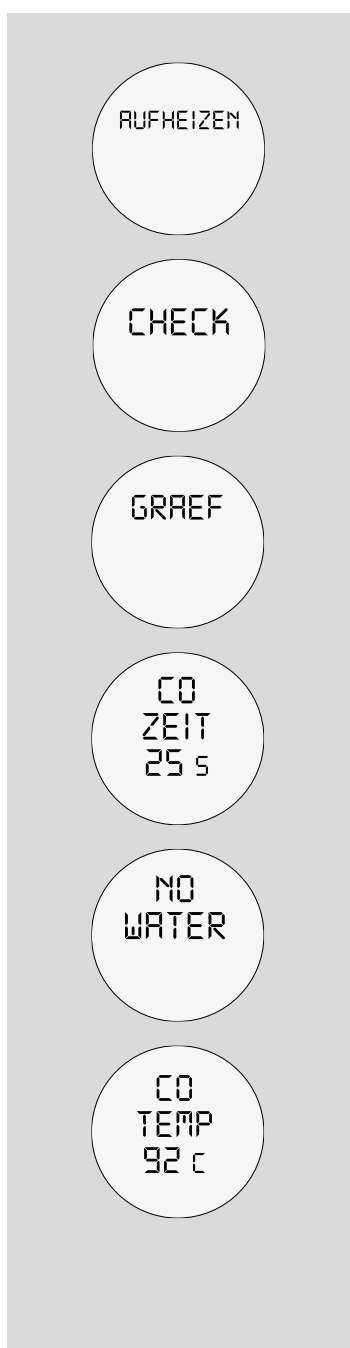
For at sikre en sikker og problemfri drift af maskinen, skal de følgende overholdes ved placering:

- Benyt en fast, lige, vandret, glidefast og varmebestandig overflade med tilstrækkelig bæreevne.
- Placeringsstedet skal vælges så børn ikke kan nå nogle varme overflader på maskinen.
- Maskinen er ikke beregnet til indbygning i en væg eller indbygget skab.
- Maskinen må ikke stilles i et varmt, vådt eller fugtigt område.
- Stikdåsen skal være let tilgængelig, så strømkablet hurtigt kan trækkes ud hvis nødvendigt.

Kontrolpanel



183



LCD-Display

Opvarmning

Maskinen opvarmes og tænd/sluk knappen blinker

Check

Det betyder, at enten dampknappen eller varmvandsknappen ikke er lukket helt, eller at betjeningshåndtaget ikke er i "FRA" position.

GRAEF

Maskinen er nu driftsklar.

CO Zeit

Denne modus tæller bryggetiden.

No Water

Dette angiver, at der ikke er tilstrækkeligt med vand i beholderen. Fyld venligst nyt vand i beholderen.

CO Temp

Dette er programmeringen af kaffetemperaturen. Du har mulighed for at vælge mellem 86°C og 98°C i trin på +/- 1.

DK

DAMPF
04

PI
MENGE
PI

KALK
25 L

RESET

DE
LANG

CO
KALK

ST
KALK

HW
KALK

Dampf

Dette er programmeringen af dampen. Du kan vælge om dampen skal være mere fugtig eller tør. Der kan vælges mellem 7 trin.

Programmering af præ-infusion (forbrygning):

Ved forbrygning bliver kaffen fugtet i sifilteret før den egentlige brygning. Dermed kan vandet flyde ensartet gennem kaffen, og ned i koppen. Der kan vælges mellem 5 sekvenser. Med sekvens P 0 slukkes der for præ-infusionen.

Kalk

Her kan du indstille påmindelse om afkalkning. Der kan vælges mellem 12 L, 25 L og 50 L.

Reset

Alt kan nulstilles til fabriksindstillingerne.

DE Lang

Her kan du indstille sproget på displayet. Der kan vælges mellem DE - tysk og EN - engelsk

CO Kalk

Dette er afkalkningsprogrammet til bryggekredsløbet.

ST Kalk

Dette er afkalkningsprogrammet til dampkredsløbet.

HW Kalk

Dette er afkalkningsprogrammet til varmvandskredsløbet.

Afkalkningspåmindelse

Fabriksindstillingerne for afkalkningspåmindelse er indstillet til 25 liter. Efter brug af 25 L bliver "AFKALKNING" på displayet. Du kan fortsætte men "AFKALKNING" vil fortsat blive vist på displayet, det er først efter en komplet afkalkning af alle 3 kredsløb, at "AFKALKNING" visningen på displayet slukket, se kapitel "Afkalkning".

Litertallet kan ændres i henhold til anvendelse og vandets hårdhed.

12 liter = (hård vand over 15°dH)

25 liter = (mellem vand 7,3°dH til 14°dH)

50 liter = (blidt vand til 7,3°dH)

Den nøjagtige hårdhed af dit vand kan du få oplyst på det lokale vandværk.

Hvis du ønsker at ændre litertallet, kan du lære mere på side 38.

Manometer

Mangelfuld udtræk:

Ved en underextraktion vil du gå en meget tynd, flad og underudviklet kaffe. Her er der fjernet for få komponenter. Kaffen er meget lys, hhv. cremen er meget tynd, ikke til stede, eller cremen er meget lys med store bobler.

- Bryggetryk op til 8 bar
- Malingsgrad er for grov (kaffen falder ud af udkastet, der er kun få klumper eller kugler at se. Den malede kaffe føles ret grovkornet, når man kører den mellem fingrene)
- Dosering for lav
- Den malede kaffe er fordelt ujævnt i filterbeholderen
- Kontakttryk er for let
- Trykket er ujævnt
- Vandtemperatur er for lav
- Kaffebønner er ikke friske
- Den malede kaffe er ikke frisk (den har været malet for længe)

Optimalt område

Ved en optimal udtrækning vil espressoen løbe ensartet, langsomt og tyktflydende "som honning" fra udløbet og ned i koppen. Cremen er tyk og mørkebrun til gyldenbrun.

- Bryggetryk ligger på mellem 8 og 12 bar
- Kontakttryk
- Den malede kaffe er fordelt jævnt i filterbeholderen
- Optimal malingsgrad, ikke for fint, ikke for groft
- Optimal vandtemperatur, ikke for koldt, ikke for varmt
- Kaffebønnerne er friske
- Kaffen er friskmalet

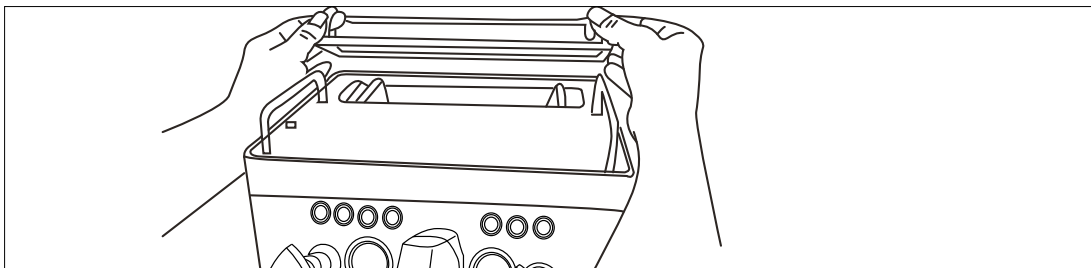
Overdreven udtrækning:

Ved en overdreven udtrækning er der udløst for mange bitre stoffer i kaffen. Kaffen er meget mørk, hhv. cremen er mørkebrun til rødlig og smager meget ubehagelig og bitter, eller endda brændt. Cremens tegninger er ujævne, der er lyse områder mellem mørke områder.

- Bryggetryk er over 12 bar
- Malingsgraden er for fin (falder langsomt ud af udkastet, delvist i større klumper)
- Dosering for høj
- Kontakttryk er for kraftig
- Vandtemperatur for høj
- Den malede kaffe har været for længe i bryggehovedet før tilberedning

Før den første ibrugtagning

Før den første ibrugtagning skal filterbeholderen (ikke maskinen) og vandtanken rengøres under rindende vand, for at fjerne eventuelle produktrester.



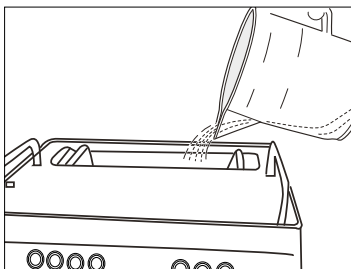
- Fjern vandbeholderen og rengør den under flydende vand. Placer derefter vandbeholderen igen.

Idriftsættelse

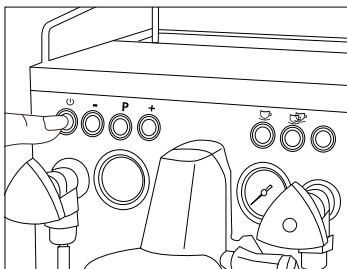
Bemærk: Før den første idrifttagning, eller efter tid uden anvendelse, skal maskinen udluftes. Til udluftning skal filterbeholderen ikke anvendes.

Udluftning

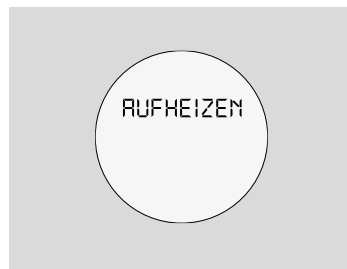
- Sæt stikkontakten i stikdåsen.



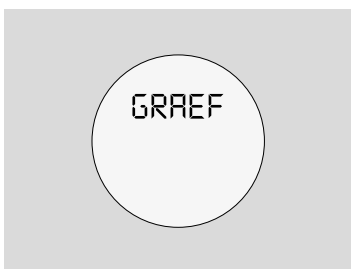
- Fyld vandtanken med frisk vand. Maksimalt 2,5 liter.



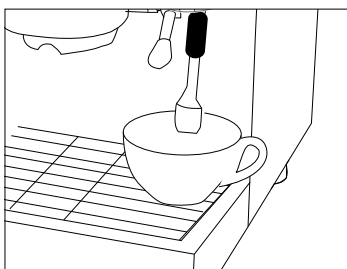
- Tryk på tænd/sluk tasten .



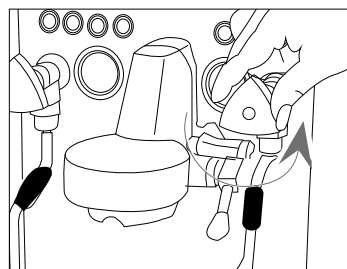
- Maskinen varmer.



- Maskinen er driftsklar.



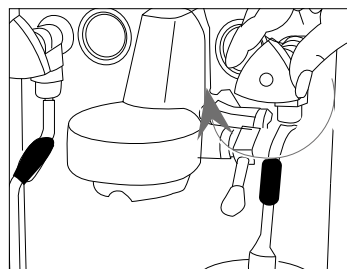
- Placer en kop eller et glas under varmvandsdysen.



- Åbn for drejeknappen.



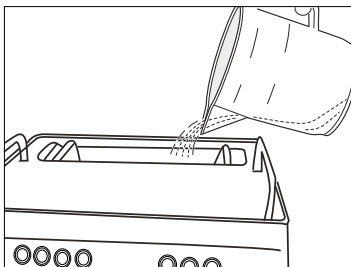
- Lad luften slippe ud, indtil der er en konstant vandstråle.



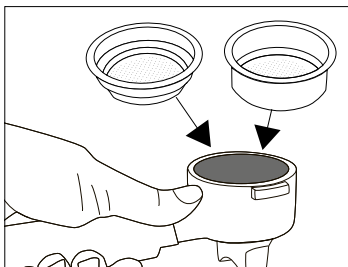
- Drej nu drejeknappen tilbage igen.

Forberedelse

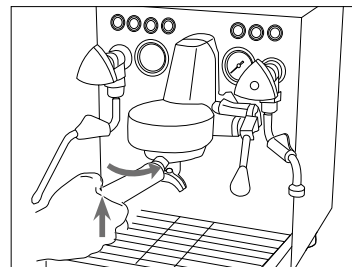
Bemærk: Efter hver genstart skal du køre en tom tilberedning (uden malet kaffe), som beskrevet nedenfor, for at bringe systemet op til temperatur.



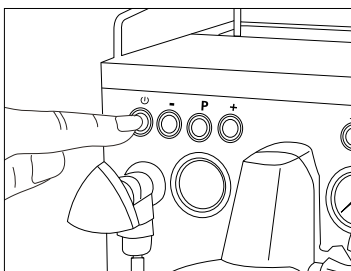
- Fyld vand i vandbeholderen. Maksimalt 2,5 liter.



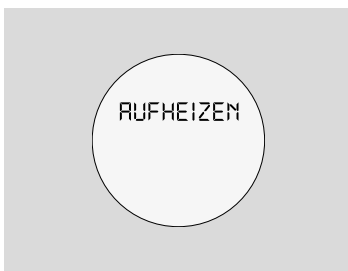
- Placer det ønskede sifilter i maskinen.



- Fastspænd filterbeholderen uden malet kaffe (fra venstre mod højre).



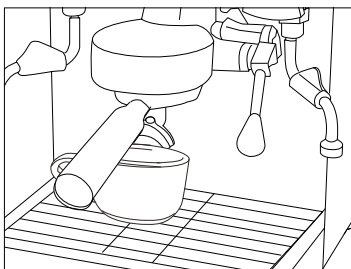
- Tænd for maskinen.



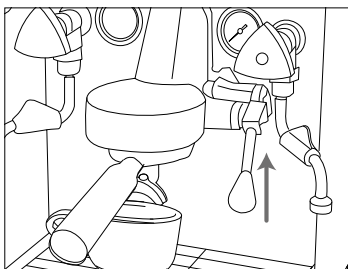
- Maskinen slukker.



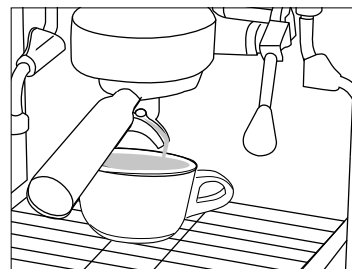
- Maskinen er driftsklar.



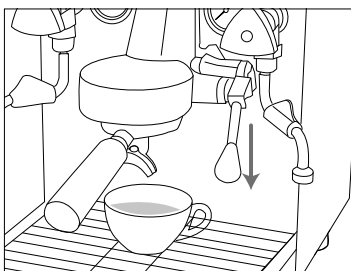
- Placer en kop under udløbet.



- Tryk betjeningshåndtaget opad.



- Fyld koppen halvvejs op, for at systemet når den korrekte temperatur.

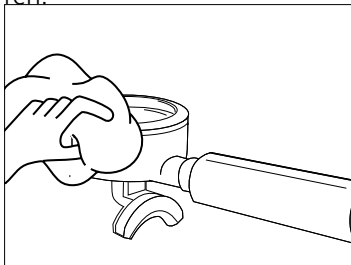


- Tryk derefter betjeningshåndtaget nedad.

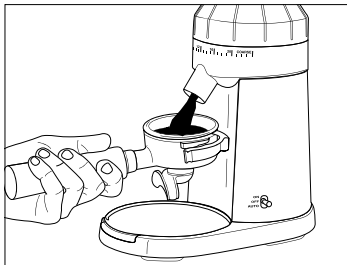
Tilberedning af espresso

Kop

Bemærk: For at opvarme filterbeholderen, systemet og kopperne, se forberedning. Derefter begynder du med espresso tilberedningen. Placer filterindsatsen til 1 kop i filterbeholderen.



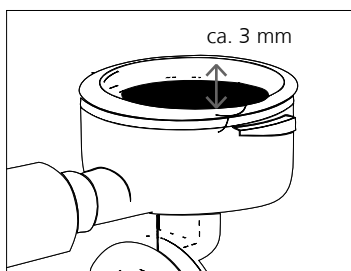
- Efter forberedningen skal filterbeholderen tørres af.



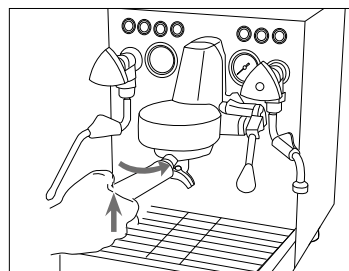
- Mal kaffen direkte i filterbeholderen (indtil filteret er fuldt).



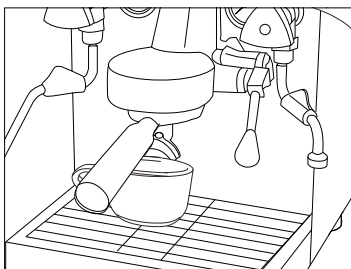
- Pres den malede kaffe med den medfølgende støder.



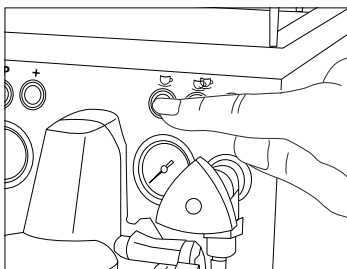
- Afstanden fra den øverste kant til den malede kaffe, skal være ca. 3 mm.



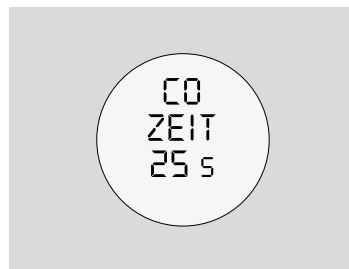
- Fastspænd filterbeholderen.



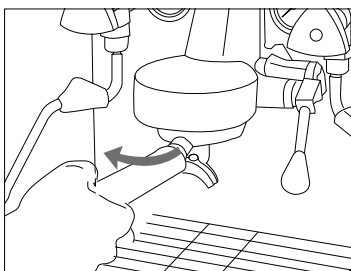
- Placer 1 kop under udløbet.



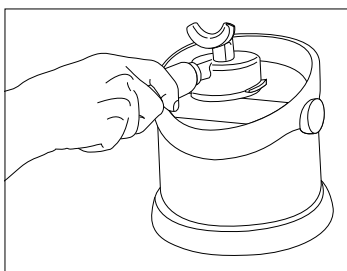
- Tryk på  tasten.



- Gennemløbstid vises. (For eksempel 25 sekunder)



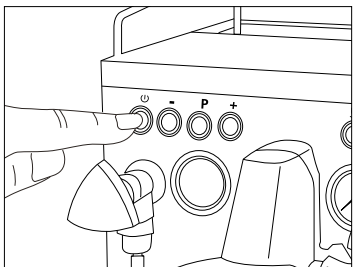
- Efter afslutning af tilberedningen, fjernes filterbeholderen.



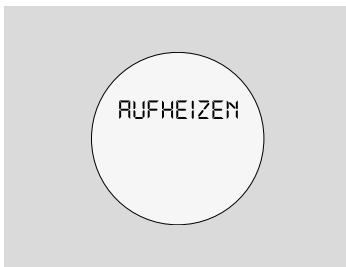
- Bank den brugte, malede kaffe ned i en affaldsbeholder (medfølger ikke i leveringen).

Indstilling af volumen for ☕ kop

Du kan ændre volumen for 1 kop efter dine ønsker. (LCD displayet vires gennemløbstiden, men volumen bliver registreret takket være en flowmåler.)



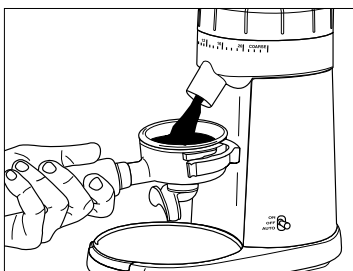
- Tænd for maskinen .



- Maskinen slukker.



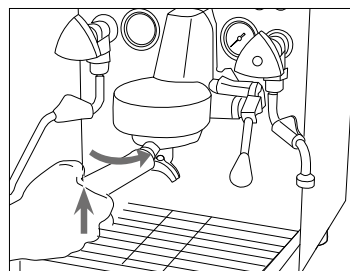
- Maskinen er driftsklar.



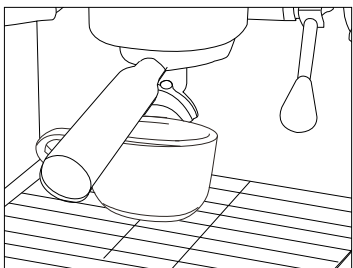
- Mal kaffen direkte i filterbeholderen (indtil filteret er fuldt).



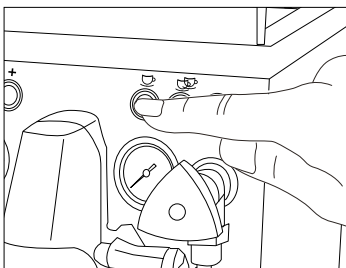
- Pres den malede kaffe med den medfølgende støder.



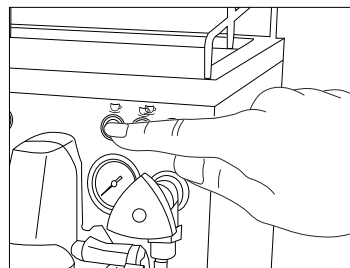
- Fastspænd filterbeholderen.



- Placer 1 kop under udløbet.



- Tryk på ☕ tasten i ca. 3 sekunder.

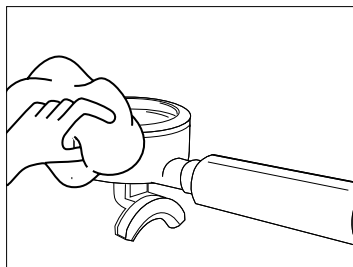


- Når den ønskede volumen er nået, trykkes der igen på ☕ tasten for at gemme.

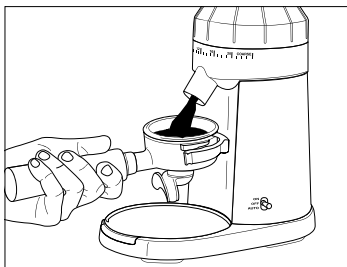


Kopper

Bemærk: For at opvarme filterbeholderen, systemet og kopperne, se forberedning. Derefter begynder du med espresso tilberedningen. Placer sifilteret til 2 kopper.



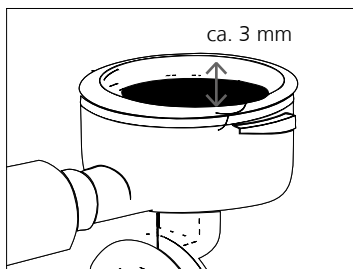
- Efter forberedningen skal filterbeholderen tørres af.



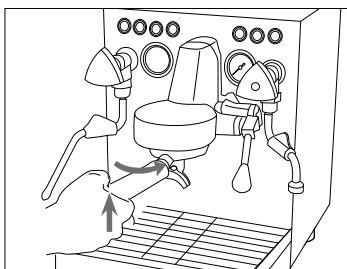
- Mal kaffen direkte i filterbeholderen (indtil filteret er fuldt).



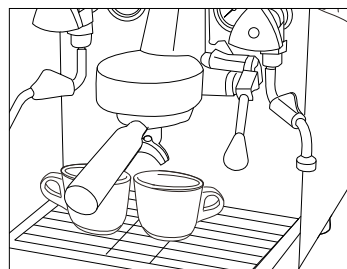
- Pres den maledede kaffe med den medfølgende støder.



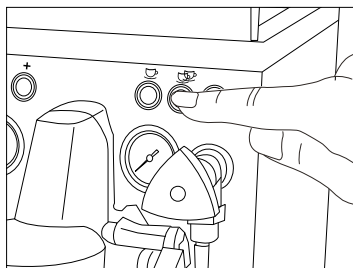
- Afstanden fra den øverste kant til den maledede kaffe, skal være ca. 3 mm.



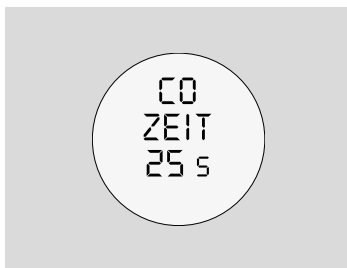
- Fastspænd filterbeholderen.



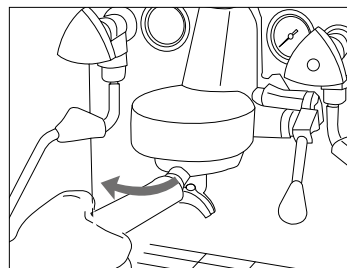
- Placer 2 kopper under udløbet.



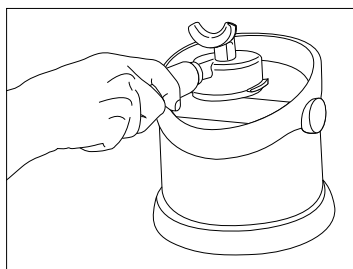
- Tryk på  tasten.



- Gennemløbstid vises. (25 sekunder er kun et eksempel)



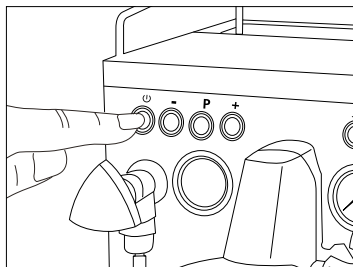
- Efter afslutning af tilberedningen, fjernes filterbeholderen.



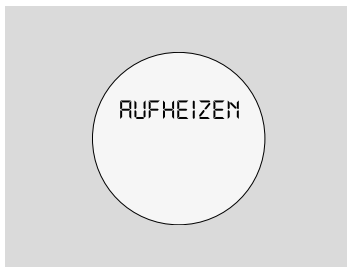
- Bank den brugte, maledede kaffe ned i en affaldsbeholder (medfølger ikke i leveringen).

Indstilling af volumen for ☕ kopper

Du kan ændre volumen for 2 kop efter dine ønsker. (LCD displayet vires gennemløbstiden, men volumen bliver registreret takket være en flowmåler.)



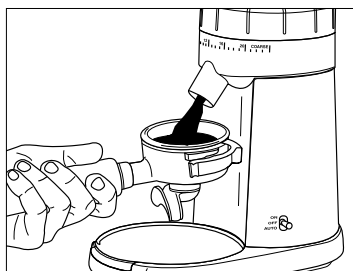
- Tænd for maskinen .



- Maskinen slukker.



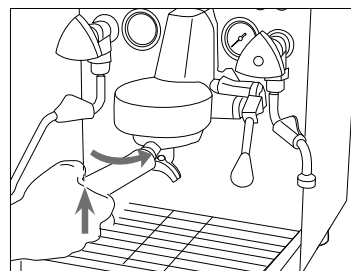
- Maskinen er driftsklar.



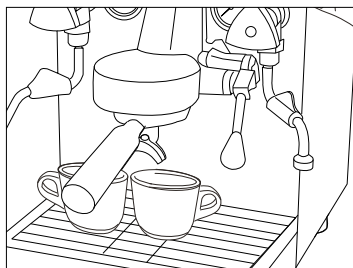
- Mal kaffen direkte i filterbeholderen (indtil filteret er fuldt).



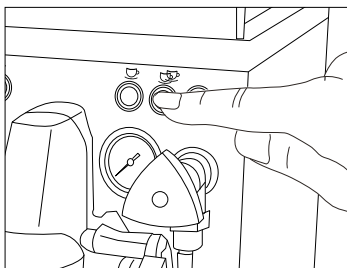
- Pres den malede kaffe med den medfølgende støder.



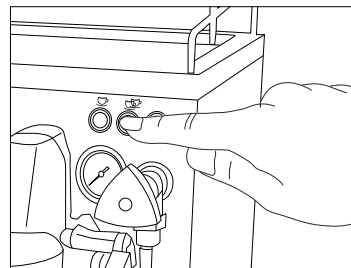
- Fastspænd filterbeholderen.



- Placer 2 kopper under udløbet.



- Tryk på ☕ tasten i ca. 3 sekunder.

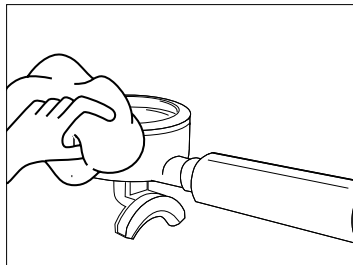


- Når den ønskede volumen er nået, trykkes der igen på ☕ tasten for at gemme.

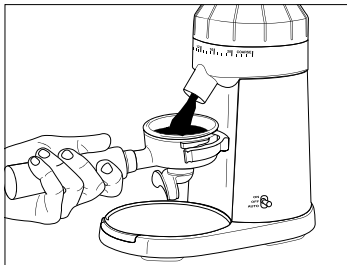
Betjeningshåndtag

Bemærk: For at opvarme filterbeholderen, systemet og kopperne, se forberedning. Derefter begynder du med espresso tilberedningen. Vha. betjeningshåndtaget kan angive fyldmængden i koppen, uafhængigt af den forudindstillede mængde, til 1 eller 2 kopper.

Bemærk: Efter maks. 60 sekunder maskinen processen af sikkerhedsmæssige årsager.



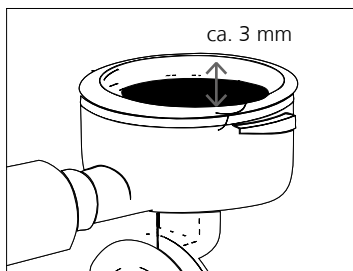
- Efter forberedningen skal filterbeholderen tørres af.



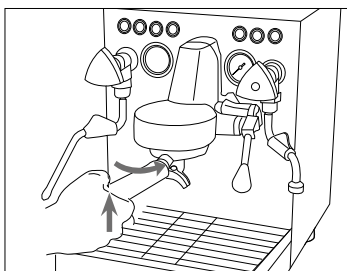
- Mal kaffen direkte i filterbeholderen (indtil filteret er fuldt).



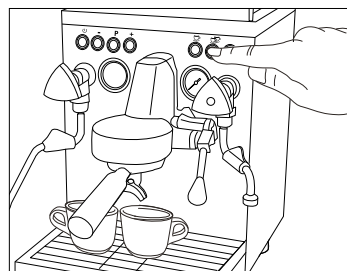
- Pres den malede kaffe med den medfølgende støder.



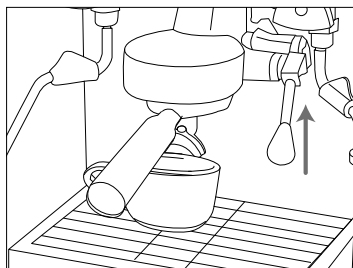
- Afstanden fra den øverste kant til den malede kaffe, skal være ca. 3 mm.



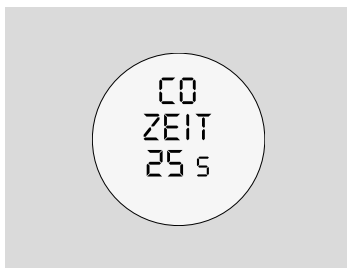
- Fastspænd filterbeholderen.



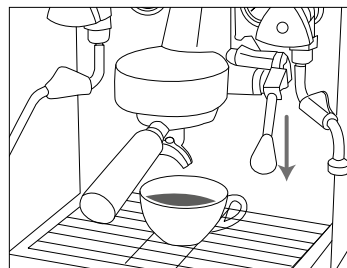
- Placer 1 kop eller 2 kopper under udløbet.



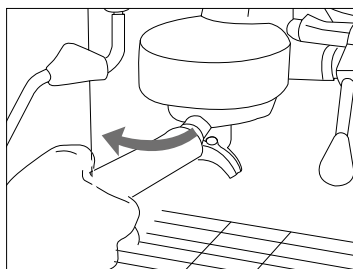
- Tryk betjeningshåndtaget opad.



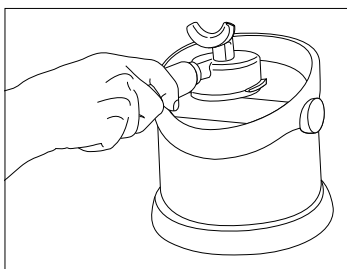
- Gennemløbstid vises. (25 sekunder er kun et eksempel)



- Når den ønskede mængde er nået, trykkes betjeningshåndtaget igen nedad.



- Efter afslutning af tilberedningen, fjernes filterbeholderen.



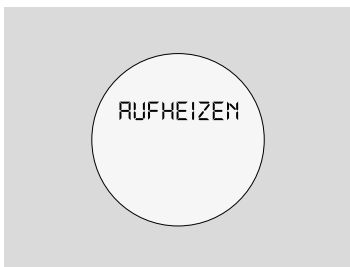
- Bank den brugte, malede kaffe ned i en affaldsbeholder (medfølger ikke i leveringen).

Automatisk slukning

For at spare på strømmen, vil maskinen automatisk slukke efter ca. 30 minutter uden anvendelse.
(Anordning fra EU-kommissionen)

Mælkeskummer

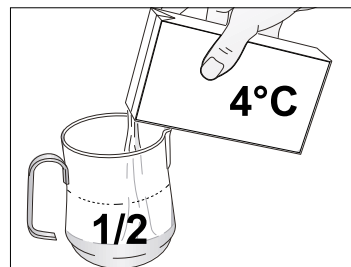
Hvis maskinen er slukket, skal du tænde den .



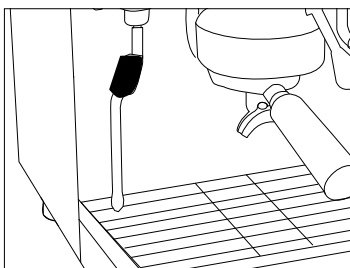
- Maskinen slukker.



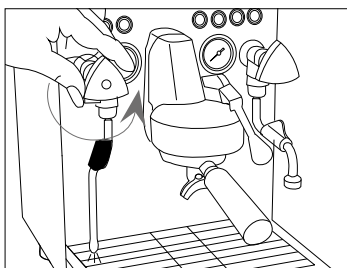
- Maskinen er driftsklar.



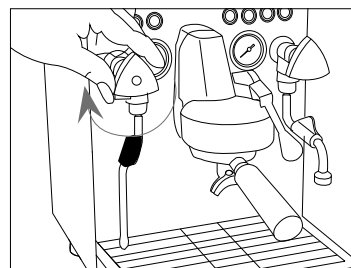
- Kom kold mælk i mælkekanden.



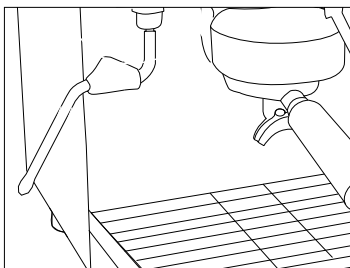
- Placer dampdysen mod drypperisten.



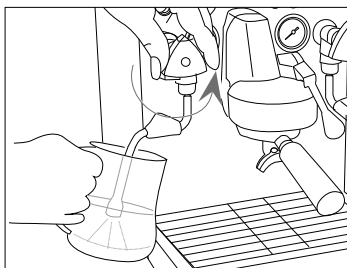
- Åbn for drejeknappen og lad kondens vandet slippe ud.



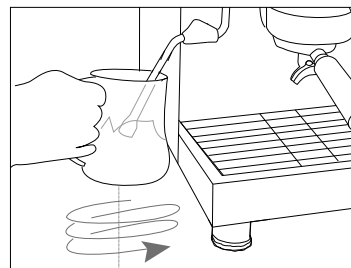
- Drej nu drejeknappen tilbage igen.



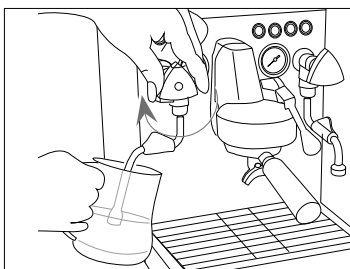
- Træk mælkeskumdysen udad.



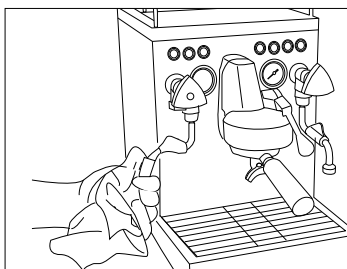
- Drej nu drejeknappen mod lukket, og hold mælkekanden let på skrå.



- Sænk mælkekanden så snart mælkeniveauet stiger.



- Efter processen er færdig, slukkes drejeknappen igen.



- Rengør damp dysen med en fugtig klud direkte efter processen er afsluttet. Du skal dog lade røret afkøle et øjeblik, da det bliver meget varmt.

Vær opmærksom på:

Når mælken opvarmes til over 70°C, vil skummen falde meget hurtigt, og drikken smager enten for sød, eller måske endda af brændt mælk.

Tips til opskumning af mælk

Faserne "udtrækning" og "rulle"

- Først kommer "udtrækningsfasen": Her skal man have luft ind i mælken, og dampdysen skal placeres lige kort under mælkens overflade.
- Den korrekte position er opnået når du hører en "slubrende" lyd.
- Den kan pludselig stoppe, da mælkeoverfladen er i bevægelse.
- Derefter kommer "rullefasen".
- Så snart den ønskede volumen på mælken er opnået, skubbes dampdysen ned i mælken.
- Så snart kanden bliver varm, skal du slukke for drejeknappen.
- Efter opskumningen bankes mælkekanden kort på bordpladen, for at fjerne de sidste store luftbobler.
- Sving kanden let rundt, for at fordele skummet ensartet.

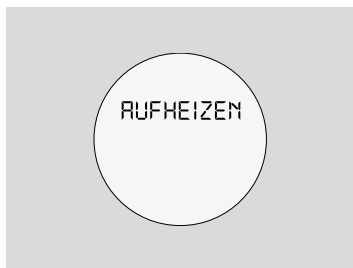
- Rengør dampdysen med en fugtig klud direkte efter processen er afsluttet. Du skal dog lade røret afkøle et øjeblik, da det bliver meget varmt.
- Rengør også dampdysen med en kort udledning af damp, så mælkerester bliver pustet ud af dampdysen.

Følgende metode kan anvendes til ovenstående:

- Kom koldt vand i mælkekanden.
 - Kom en dråbe opvaskemiddel i.
 - Skum det op som beskrevet ovenfor.
 - Hvis man skummer rigtigt, vil blandingen se ud som rigtigt mælkeskum.
- **Denne blanding må ikke drikkes!**

Indtagning af varmt vand

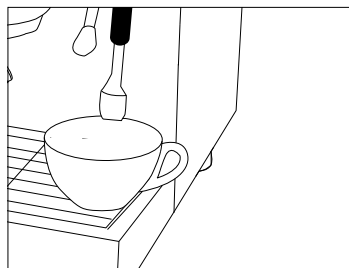
Hvis maskinen er slukket, skal du tænde den .



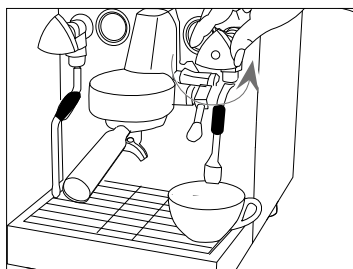
- Maskinen slukker.



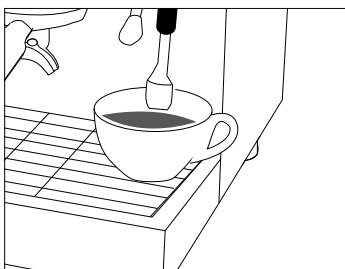
- Maskinen er driftsklar.



- Placer en kop under dysen til varmt vand.



- Åbn for drejeknappen.



- Vandet løber ned i koppen.



- Efter processen er færdig, slukkes drejeknappen igen.

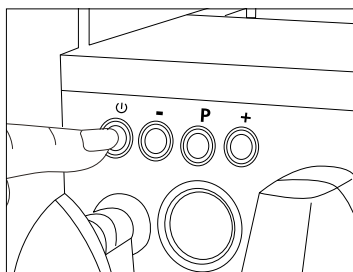
✦ Afkalkning

Udfør jævnligt en afkalkning, senest når displayet blinker med "AFKALKNING". Dermed skal alle 3 kredsløb afkalkes. Til afkalkning skal man udelukkende anvende Graef afkalkningstabletter, der er udviklet specifikt til vores maskine. Det kan købes i vores onlinebutik på www.graef.de under varenummer 145618, eller gennem din faghandler.

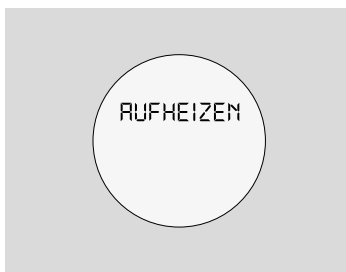
**Vi påtager os intet ansvar for manglen-
de eller utilstrækkelig afkalkning. I så-
danne tilfælde bortfalder garantien.**

- Fjern vandfilterpatronen fra vandbeholderen.
- Fjern filterbeholderen, vandtanken og drypbakken.
- Placer maskinen på dens bagside.

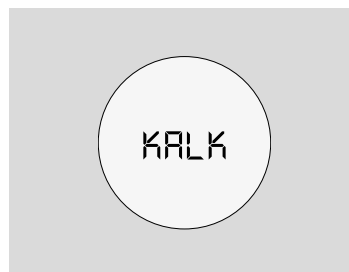
- Løsn skruen under bryggehovedet.
- Fjern de 2 filtre og pakningsringen.
- Rengør filtrene og pakningsringen under rindende vand.
- Tør dem grundigt, og placer dem et sikkert sted sammen med skruen og underlagsskiven.
- Tag en lille børste, rengør dermed området under bryggehovedet, og fjern gamle kafferester.
- Placer maskinen oprejst igen.
- Placer drypbakken igen.



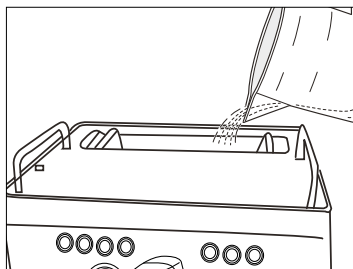
- Tænd for maskinen .



- Maskinen slukker.



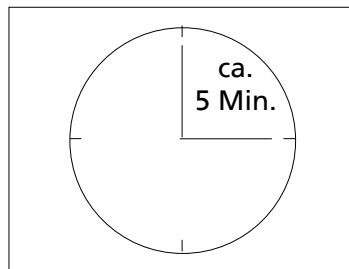
- Maskinen er driftsklar.



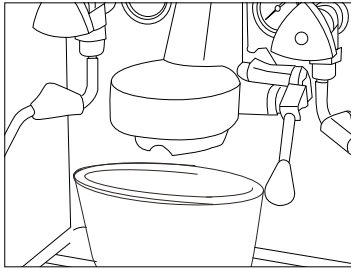
- Fyld 2,5 liter frisk vand i beholderen.



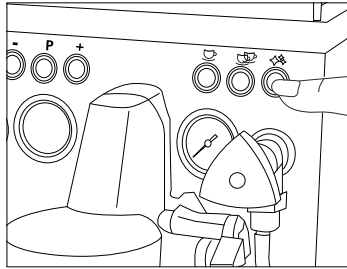
- Placer 6 Graef afkalkningstabletter i vandbeholderen.



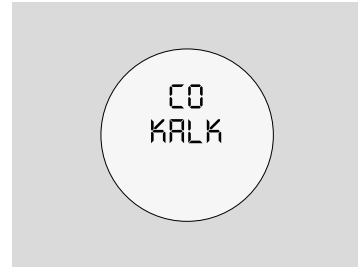
- Lad dem virke i ca. 5 minutter.



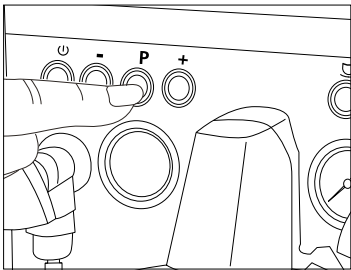
- Placer en stor beholder (f.eks. et 1 liter målebæger) under bryggehovedet.



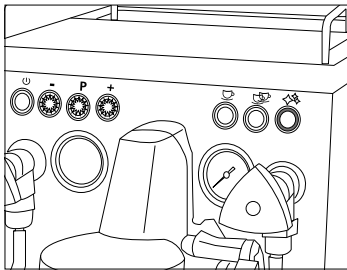
- Tryk på 1 x  knappen.



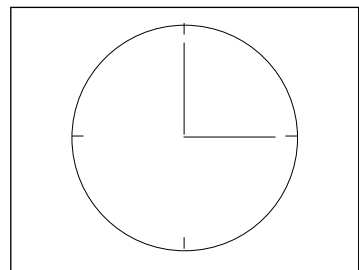
- "CO AFKALKNING" lyser på LCD displayet.



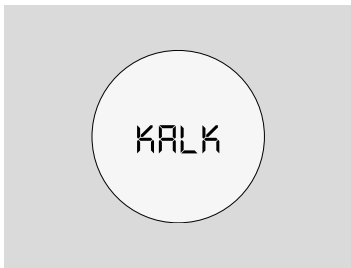
- Bekræft med "P" tasten.



- P tasten og + - lyser efter hinanden og tasten  lyser rødt.

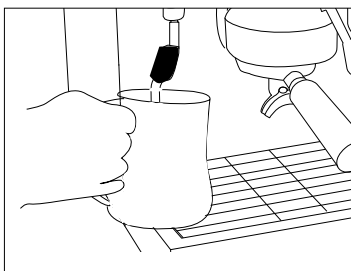


- Processen kan vare et par minutter.

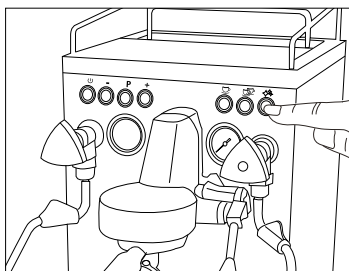


- Processen er afsluttet. Afkalk kun dampdysen.

Afkalkning af dampdyse



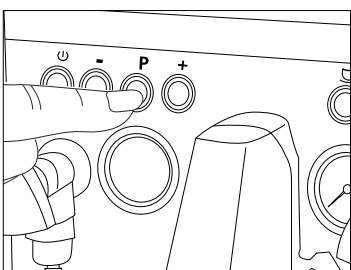
- Placer en stor beholder (f.eks. et 1 liter målebæger) under dampdysen.



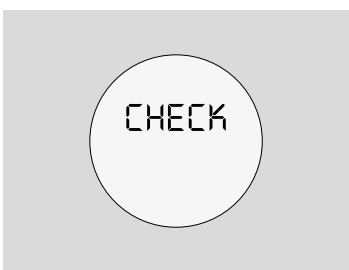
- Tryk på 2 x knappen.



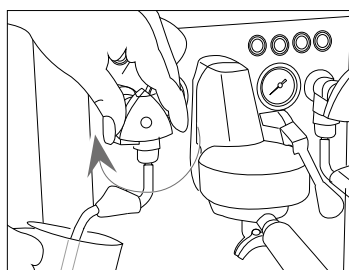
- "ST AFKALKNING" lyser på LCD displayet.



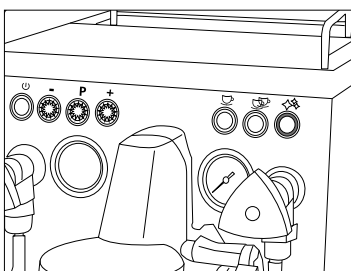
- Bekræft med "P" tasten.



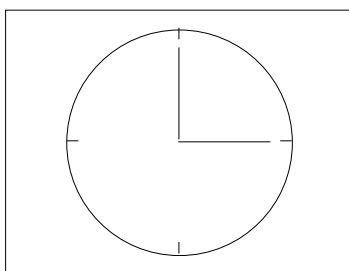
- "CHECK" lyser på displayet.



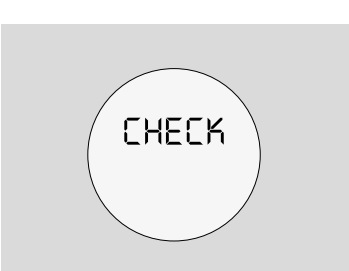
- Drej knappen til. Afkalkningsprocessen er startet.



- P tasten og + - lyser efter hinanden og tasten lyser rødt.



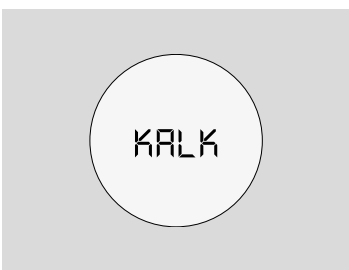
- Processen kan vare et par minutter.



- Efter processen er afsluttet, vises "CHECK" på LCD displayet.

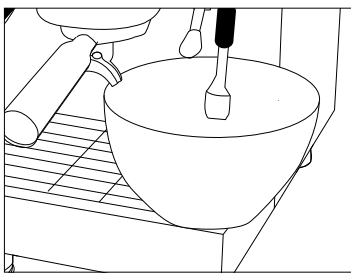


- Drej nu drejeknappen tilbage igen.

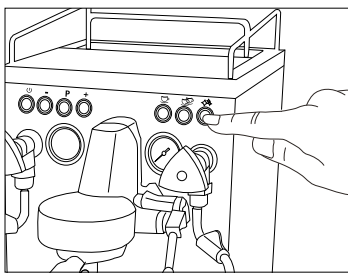


- Processen er afsluttet. Fortsæt afkalkningen med varmvandsdysen.

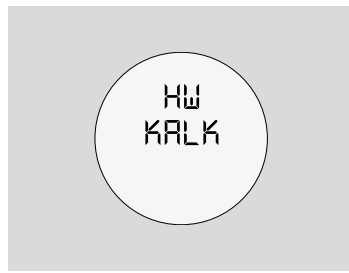
Afkalkning varmvandsdyse



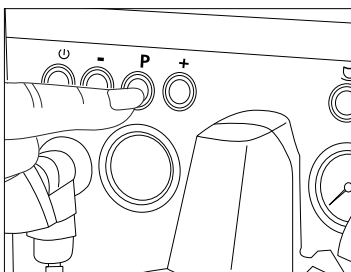
- Placer en stor beholder under varmvandsdysen. (Mindst 1 liter kapacitet)



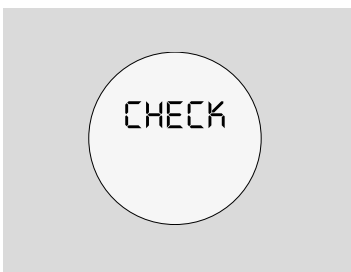
- Tryk på 3 x knappen.



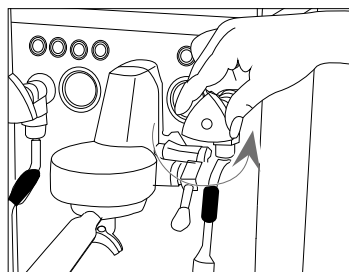
- "HW AFKALKNING" lyser på LCD displayet.



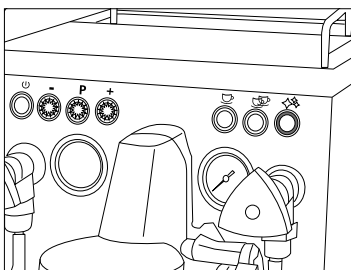
- Bekræft med "P" tasten.



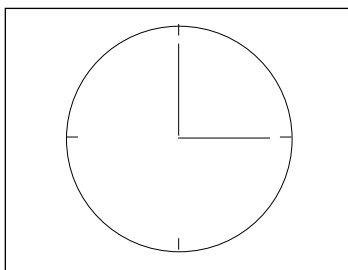
- "CHECK" lyser på displayet.



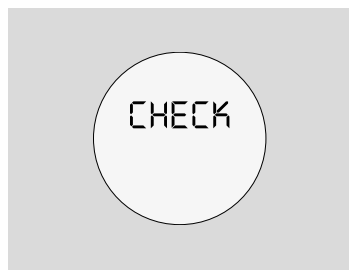
- Drej knappen til . Afkalkningsprocessen er startet.



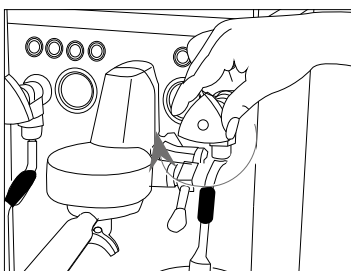
- P tasten og + - lyser efter hinanden og tasten lyser rødt.



- Processen kan vare et par minutter.



- Efter processen er afsluttet, vises "CHECK" på LCD displayet.



- Drej nu drejeknappen tilbage igen.



- Afkalkningsprocessen er afsluttet.

- Lad maskinen afkøle.
- Placer nu pakningsringen og filtrene i igen, i omvendt rækkefølge, og skru filtrene fast igen.

Tøm vandbeholderen efter afkalkningsprocessen er afsluttet, og fyld den med frisk vand. For hvert 40. sekund skal der køres vand hhv. damp gennem alle 3 kredsløb. Derefter kan maskinen igen anvendes som normalt.

199

Udskift vandfilterpatron

Vandbeholderen er udstyret med en vandfilterpatron. Vi anbefaler, at den u skiftes efter hver afkalkningsproces. Ekstra vandfilterpatroner kan købes i vores onlinebutik på www.graef.de under varenummer 146242, eller gennem din faghandler.

- Fjern vandbeholderen.
- Hvis der stadig er vand i vandbeholderen, skal denne tømmes.
- Træk vandfilterpatronen ud.
- Placer en ny vandfilterpatron i vandbeholderen.
- Placer vandbeholderen igen.

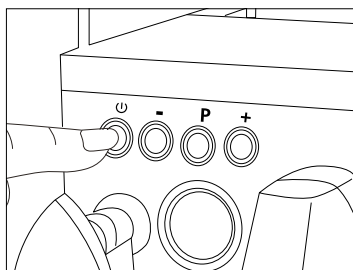
DK

Rengøring

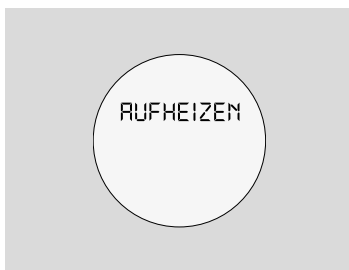
Rengøring af bryggegruppe (returskyl)

Vi anbefaler, at der udføres en returskyl 1 x ugentligt.

Til rengøring skal man udelukkende anvende Graef afkalkningstabletter, da de er udviklet specifikt til vores maskine. Disse kan købes i vores onlinebutik på www.graef.de under varenummer 145614, eller gennem din faghandler.



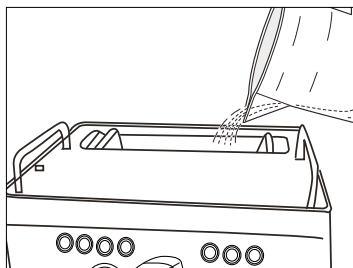
- Tænd for maskinen (I).



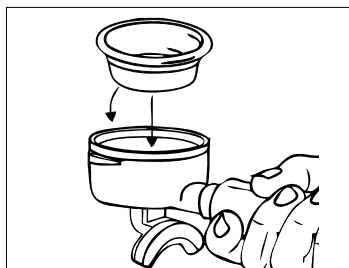
- Maskinen slukker.



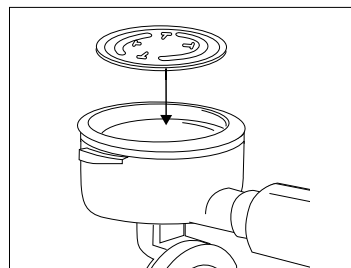
- Maskinen er driftsklar.



- Fyld 2,5 liter frisk vand i beholderen.



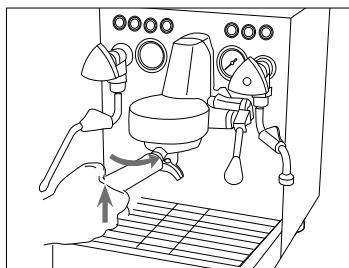
- Placer sifilteret til 2 kopper.



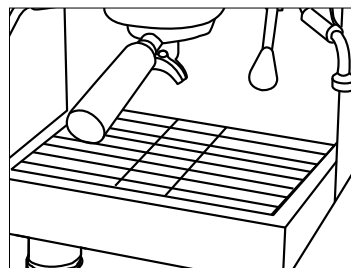
- Kom blindfilteret i.



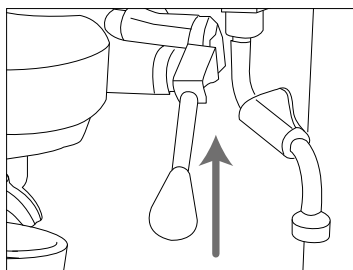
- Placer en Graef afkalkningstablet i filterbeholderen.



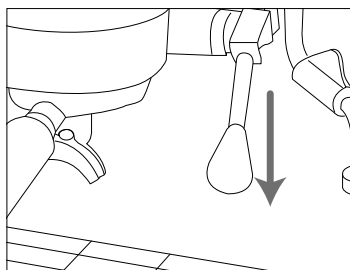
- Fastspænd filterbeholderen.



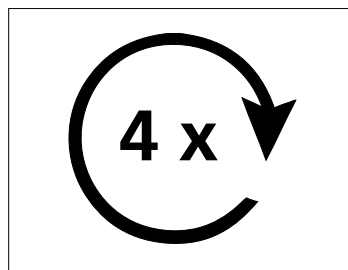
- Vær opmærksom på at drypbakken er sat i maskinen.



- Tryk betjeningshåndtaget opad i 10 sekunder.

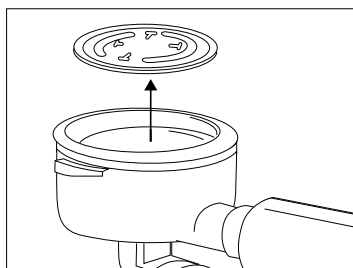


- Tryk betjeningshåndtaget nedad igen.

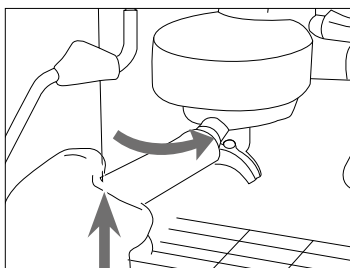


- Gentag denne proces 4 gange.

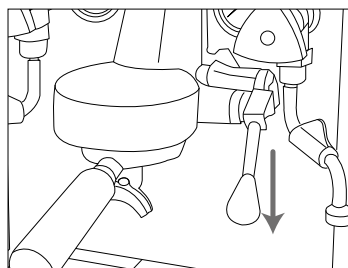
201



- Fjern blindsien.

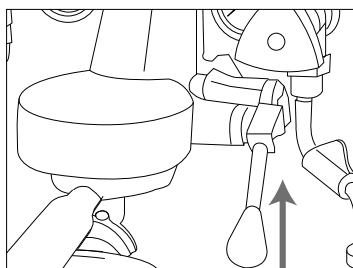


- Fastspænd filterbeholderen.

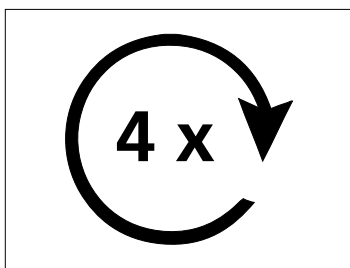


- Tryk betjeningshåndtaget nedad i 10 sekunder.

DK



- Tryk betjeningshåndtaget opad igen.



- Gentag denne proces 4 gange.



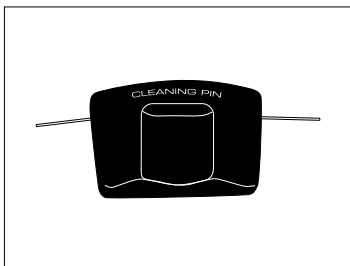
- Du kan nu fortsætte som normalt med tilberedning af espresso.

Bemærk: Tøm drypbakken og sæt den i igen.

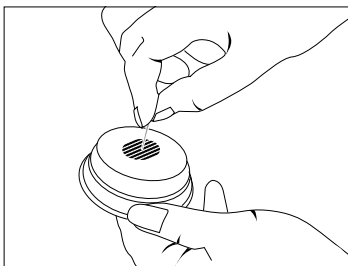
Udvendig rengøring

- Rengør maskinens udvendige flader med en blød, lidt fugtig klud. I tilfælde af kraftige urenheder kan der anvendes et mildt rengøringsmiddel.
- Fjern drypbakken.
- Fjern gitteret i drypbakken.
- Tøm drypbakken.
- Rengør begge under rindende vand.
- Placer til sidst drypbakken med gitter i maskinen igen.

Rengøringsværktøj



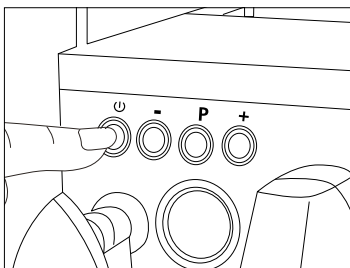
- Fjern rengøringsværktøjet.



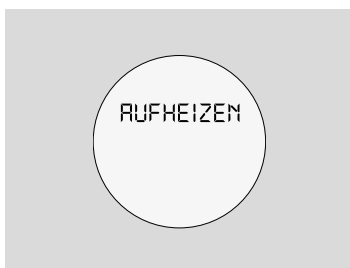
- Rengør hullerne i filterindsatsen med den tynde ende.

Programmering

Du har mulighed for at indstille forskellige programmer:



- Tænd for maskinen (I).

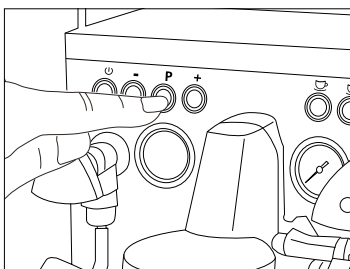


- Maskinen slukker.

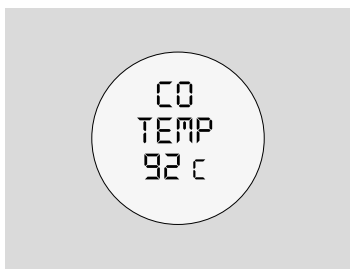


- Maskinen er driftsklar.

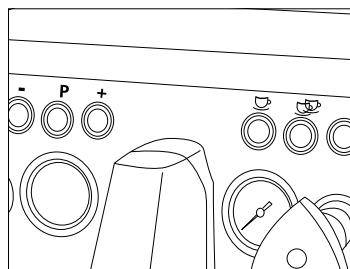
Kaffetemperatur



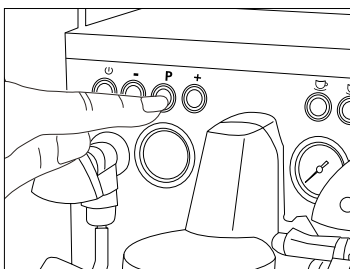
- Tryk på "P" tasten



- Fabriksindstilling er 92°C.

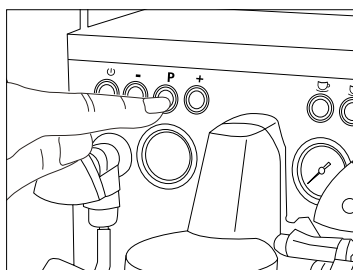


- Tryk på + eller - for at justere temperaturen.



- Tryk på "P" tasten for at bekræfte.

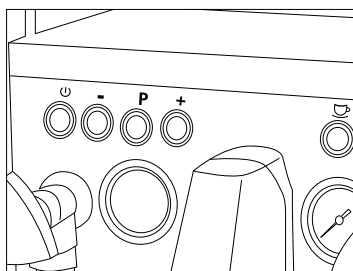
Dampkvalitet



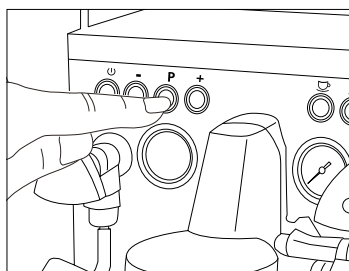
- Tryk på "P" tasten 2x.



- Fabriksindstillingen er på 04.
- 01 er den mindste gennemløbshastighed (tør), og 07 er den højeste gennemløbshastighed (fugtig)

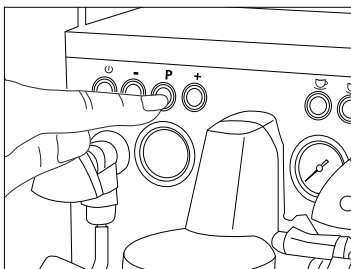


- Tryk på + eller - for at justere gennemløbningen.

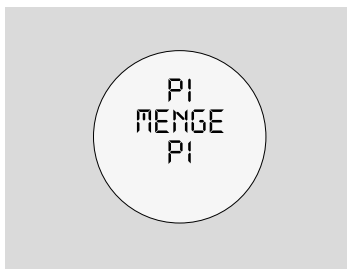


- Tryk på "P"tasten for at bekræfte.

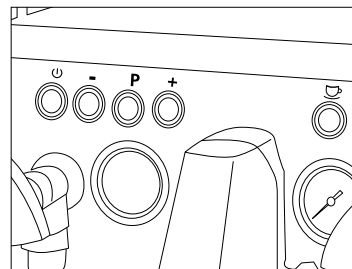
Præ-infusion



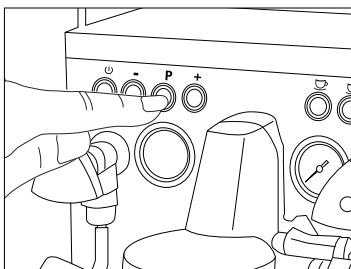
- Tryk på "P" tasten 3x.



- Fabriksindstilling er P1.



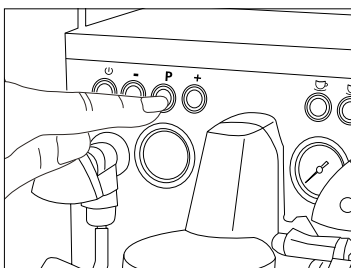
- Tryk på + eller - for at justere frekvensen.
- Med sekvens P 0 slukkes der for præ-infusionen.



- Tryk på "P" tasten for at bekræfte.

Bemærk: Jo højere frekvensen er, jo højere er afstanden mellem fugtningen af kaffen.

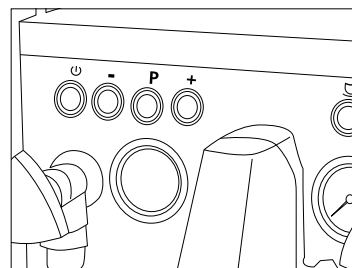
Afkalkningspåmindelse



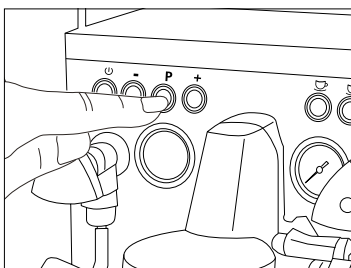
- Tryk på "P" tasten 4x.



- Fabriksindstillingen er 25 L.

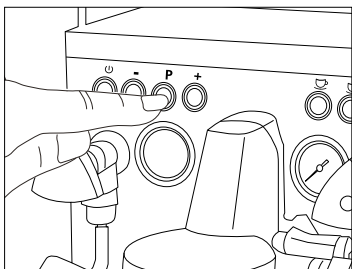


- Tryk på + eller - for at angive litermængden.

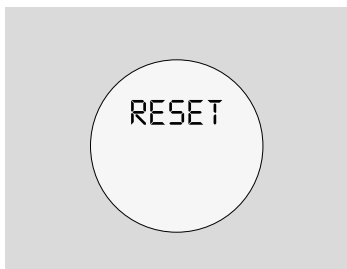


- Tryk på "P" tasten for at bekræfte.

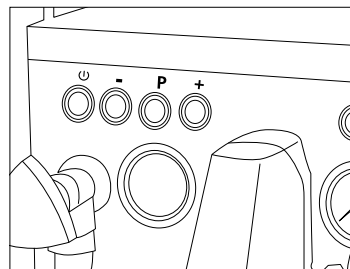
Fabriksindstillinger



- Tryk på "P" tasten 5x.



- Nulstil vises på displayet.



- Tryk på samme tid på + og - tasten. Hold dem trykket på samme tid i ca. 4 sekunder.



- Fabriksindstillingerne blive nulstillet.

Tekniske data

Art-Nr.: ES1000EU	GRAEF
220 V - 240 V ~ 2350 Watt - 2850 Watt	
50 - 60 Hz	
Gebr. Graef GmbH & Co. KG Donnerfeld 6 D-59757 Arnsberg	

Kundeservice

Hvis der opstår skader på din Graef maskine, skal du kontakte din forhandler eller Graef kundeservice på +49 2932-9703677, eller du kan sende os en e-mail på service@Graef.de



Bortskaffelse

Når dette produkt ikke længere benyttes, må det ikke bortskaffes gennem det normale husholdningsaffald, i henhold til symbolet på produktet og brugsvejledningen. Materialerne kan genbruges i henhold til mærkningen af dem. Takket være genbrug, genanvendelse eller andre former for genbrug af gamle maskiner, er du med til at beskytte miljøet. Spørg kommuneadministrationen efter det pågældende bortskaffelsessted.

2 års garanti

I forbindelse med dette produkt giver vi en 24 måneders producentgaranti fra salgstidspunkter, for mangler der skyldes fremstillings- og materialefejl. Dine juridiske garantikrav i henhold til § 437 forbliver uberørt. Garantien omfatter ikke skader forårsaget af en forkert håndtering eller anvendelse, samt fejl der kun påvirker funktionen, eller enhedens værdi lidt. Derudover påtager vi os intet ansvar for skader der skyldes en manglende eller utilstrækkelig afkalkning og pleje. I sådanne tilfælde bortfalder garantien. Anvend udelukkende originale Graef afkalknings- og rengøringstabletter. Derudover er transport-skader, så vidt som vi ikke er ansvarlige for dem, udelukket fra ethvertgarantikrav. For skader, som opstår på grund af en reparation, der ikke er udført af os eller af en af vores repræsentationer, er garantikrav udelukket. I tilfælde af berettigede reklamationer vil vi efter vores valg reparere den defekte maskine eller udskifte den med et mangelfrit produkt.



Seit 1920

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

Tel. 0 29 32 / 97 03 - 677
Fax 0 29 32 / 97 03 - 90

Email: service@graef.de
www.graef.de