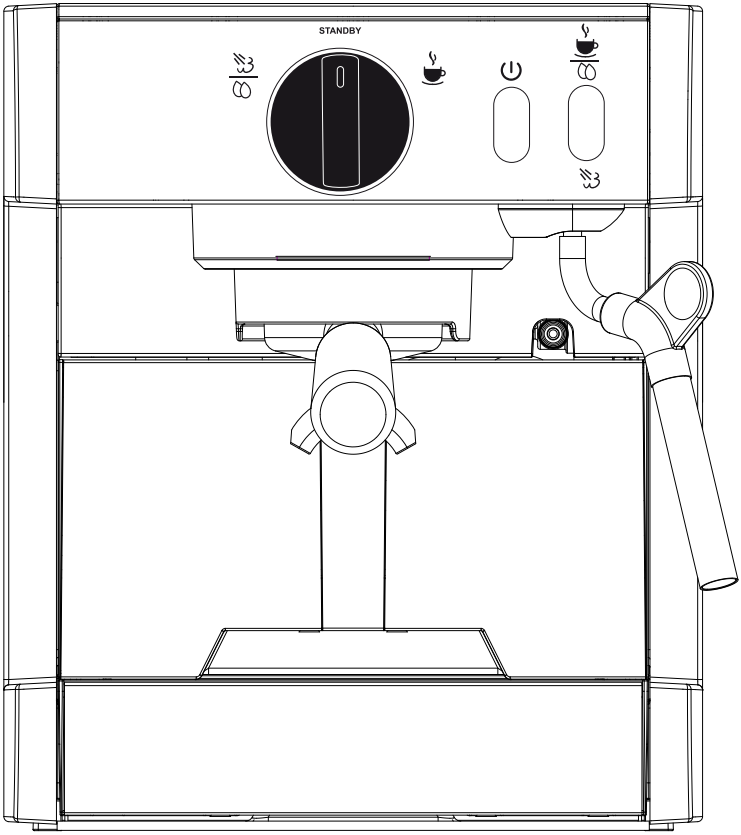
GRAEF.



DE **Bedienungsanleitung**

EN **Operating Instructions**

FR **Mode d'emploi**

ESPRESSOMASCHINE

pivalla

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 3
Genießen ist mehr als nur Kaffee! 3
Espressospezialitäten 4
Sicherheitshinweise 5
Auspacken 7
Anforderungen an den Aufstellort 7
Produktbeschreibung 8
Lieferumfang 8
Siebeinsätze 9
Doppelwandige Siebeinsätze 9
Pad-Siebeinsatz 9
Vor dem Erstgebrauch 9
Wasserstandsmeldung 9
Inbetriebnahme 9
Entlüften 9
Vorbereitung 10
Espressozubereitung 12
Kaffeezubereitung mit Pads 13
Kapselzubereitung 15
Automatische Abschaltung 16
Milchaufschäumen mit Pannarello 16
Heißwasserentnahme 18
Tassen wärmen 18
Entkalkung 19
Reinigung 22
Reinigung des Brühkopfes 22
Äußere Reinigung 24
Reinigungswerkzeug 24
Hinweise zur Espressozubereitung 25
Technische Daten 25
Kundendienst 25
Zubehör 25
Entsorgung 76
2 Jahre Gewährleistung 76

VORWORT

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieser Siebträger-Espressomaschine haben Sie eine gute Wahl getroffen. Sie haben ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben.

Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Graef Siebträger-Espressomaschine.

GENIESSEN IST MEHR ALS NUR KAFFEE!

Die Entwicklung der Espressotechnik, wie in den Graef Siebträger-Espressomaschinen verwendet, geht auf das Jahr 1901 zurück. Fein gemahlenes Kaffeemehl wird in der Maschine unter hohem Druck (etwa 9 bar) in ca. 23 Sekunden extrahiert. Bei Siebträger-Espressomaschinen wird das Kaffeemehl von Hand in das herausnehmbare Sieb gefüllt und gepresst, ein Vorgang, der als „Tampen“ bezeichnet wird.

Für die Zubereitung eines guten Espressos ist die 4 M Formel ein guter Einstieg.

1. Die Mischung (Miscela) - Auswahl der Kaffeebohne.

2. Die Mühle (Macinacaffè) - Eine gute Mühle, die den Kaffee stets frisch mahlt, wie z. B. die Graef Kaffeemühlen CM 702, CM 800, CM 802 oder CM 900.

3. Die Maschine (Macchina) - Ein gutes Gerät, das den optimalen Wasserdruck erzeugt.

4. Die Hand des Menschen (Mano) - Dieser bereitet den Espresso zu und stimmt die anderen 3 Faktoren aufeinander ab.

ESPRESSOSPEZIALITÄTEN

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

Ristretto

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

Lungo

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

Corretto

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

Doppio

- Doppelter Espresso mit der doppelten Kaffee- und Wassermenge.

Macchiato

- Ein Espresso mit einer Milchschaumhaube.

Cappuccino

- Ein Espresso mit aufgeschäumter Milch.

Caffé Latte

- Ein doppelter Espresso mit heißer Milch.

Caffé Americano

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

Latte Macchiato

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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 in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterrichtet wurden und die sich aus ihm ergebenen 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 als 8 Jahren 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, 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. Die kann einen elektrischen Schlag auslösen oder 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 Durchlaufs, da er unter Druck steht.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn das Abtropfgitter und die Auffangschale in Position sind.
- Um potentielle Gefahren zu vermeiden, benutzen Sie das Gerät nur zur Kaffeezubereitung und dem Erwärmen von Milch und Wasser. Jede andere Anwendung ist nicht zulässig.
- Stellen Sie vor der Espressozubereitung fest, ob der Siebträger festangezogen ist.

- 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 nutzen 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 Dampflanze nie auf sich selbst oder auf andere Personen. VERBRENNUNGSGEFAHR!
- Benutzen Sie zum Bewegen der Dampflanze stets den Griff. Fassen Sie die Dampflanze nach dem Gebrauch nicht am Rohr an. Es wird sehr heiß.
- Während des Gebrauchs werden die Oberflächen heiß.

AUSPACKEN

Beim Auspacken des Gerätes gehen Sie 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 Ober-flächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in eine Wand oder einen Einbauschrank 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.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Kaffee-/ Heißwasser -taste

Ein- / Ausschalter

STANDBY

Drehregler

Dampftaste

Dampf- und Heiß-wasserlanze

Brühkopf

Griff

Siebträger

Pannarello

Auslauf

Wasserstands-anzeige

Wassertank

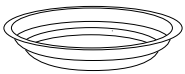
Abtropfschale

Ansaugrohr

LIEFERUMFANG

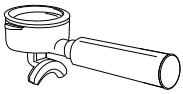
Doppelwandiger Siebeinsatz für 1 Tasse

Doppelwandiger Siebeinsatz für 2 Tassen / 2 Pads

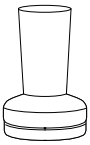


Pad Siebeinsatz für 1 Pad

Milchkännchen

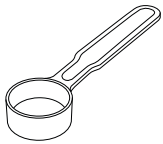


Siebträger



Tamper

Reinigungs-werkzeug (hinter dem Wassertank)

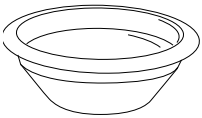


Löffel

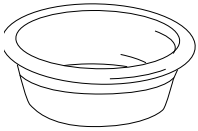
SIEBEINSÄTZE

DOPPELWANDIGE SIEBEINSÄTZE

1 Tasse



2 Tassen / 2 Pads



Diese Siebeinsätze erleichtern die Espressozubereitung und sorgen für einen Espresso mit perfekter Crema. Wir empfehlen Ihnen, grundsätzlich frisch gemahlenes Kaffeemehl zu verwenden. Sie können mit dem doppelwandingen Siebeinsatz für 2 Tassen auch aromatisierte Pads wie z.B. Cappuccino / Kakao nutzen oder 2 normale Pads für 2 Tassen Kaffee.

PAD-SIEBEINSATZ

1 Pad

Mit dem Pad-Siebeinsätzen können Sie die handelsüblichen Pads für die Zubereitung einer Tasse Kaffe nutzen.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

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

WASSERSTANDSMELDUNG

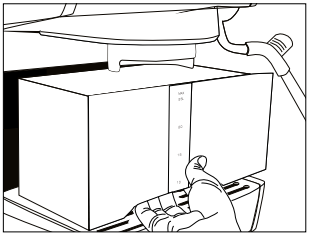
Ist nicht mehr genug Wasser im Wassertank, ertönt ein Signalton. Sie können den angefangenen Bezug noch zu Ende führen, danach müssen Sie neues Wasser nachfüllen und erst dann erlischt der Signalton.

INBETRIEBNAHME

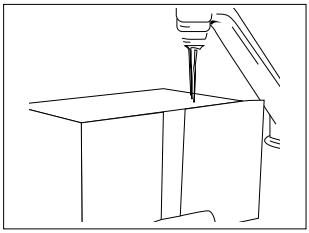
Hinweis: Vor der Erstinbetriebnahme oder nach längerer Nichtbenutzung entlüften Sie das Gerät. Zum Entlüften setzten Sie den Siebträger nicht ein.

ENTLÜFTEN

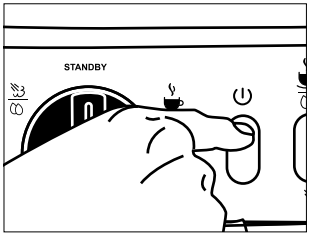
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



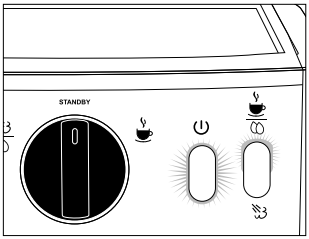
- Entnehmen Sie den Wassertank.



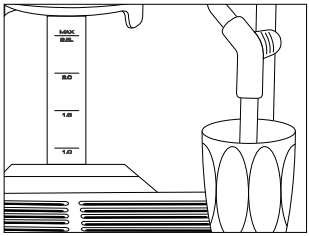
- Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.



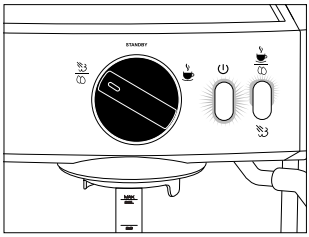
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻, Tasten blinken.



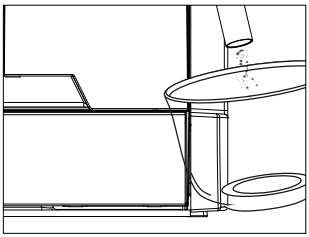
- Leuchten die Tasten ⏻ und ☕ rot und blinken nicht mehr, ist das Gerät aufgeheizt und bereit.



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



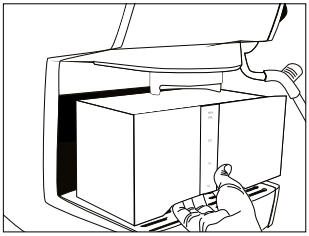
- Stellen Sie den Drehregler auf ♨, Vorgang startet.



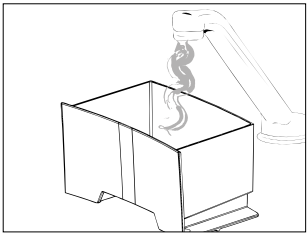
- Lassen Sie die Luft entweichen, bis ein konstanter Wasserstrahl durchläuft.

VORBEREITUNG

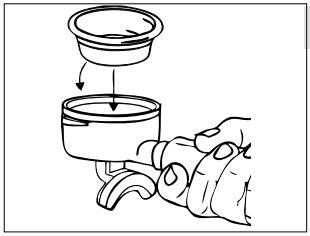
Hinweis: Nach jedem Wiedereinschalten machen Sie einen Leerbezug wie unten beschrieben, um das System auf Temperatur zu bringen.



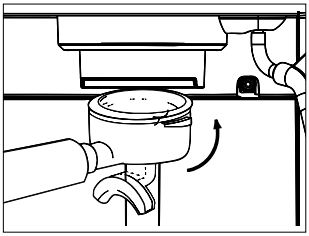
- Entnehmen Sie den Wassertank.



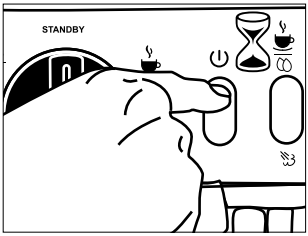
- Füllen Sie den Wassertank mit Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.



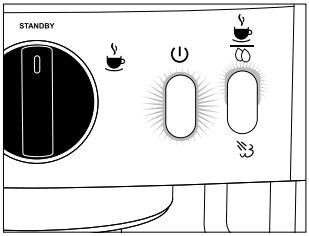
- Setzen Sie den gewünschten Siebeinsatz ein.



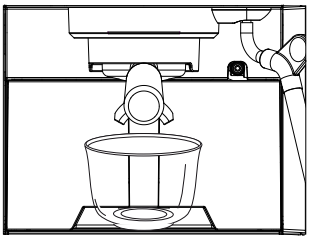
- Spannen Sie den Siebträger ohne Kaffeemehl ein (von links nach rechts).



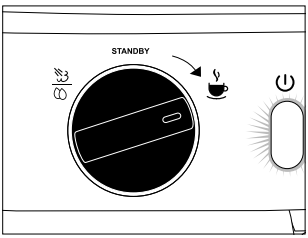
- Schalten Sie das Gerät ein ⏻. Lampen blinken, Gerät heizt auf.



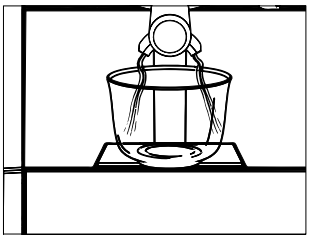
- Leuchten die Tasten danach, ist das Gerät betriebsbereit.



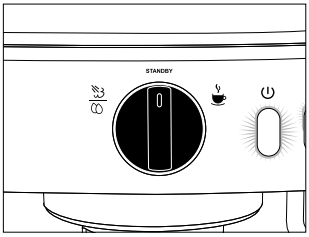
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.



- Drehen Sie den Drehregler auf ☕ und starten Sie einen Leerbezug (ohne Kaffeemehl).



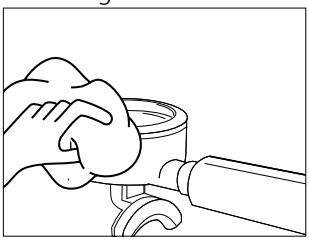
- Lassen Sie die Tasse halb volllaufen, um das System auf Temperatur zu bringen.



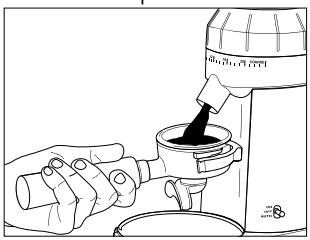
- Drehen Sie anschließend den Drehregler wieder auf „STANDBY“.

ESPRESSOZUBEREITUNG

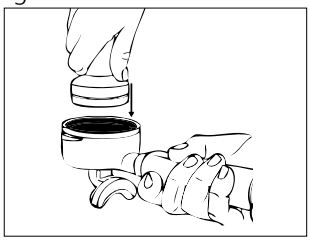
Hinweis: Um den Siebträger, das System und die Tassen aufzuwärmen siehe Vorbereitung. Danach starten Sie mit der Espressozubereitung.



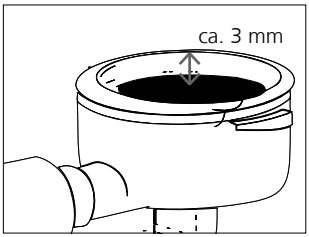
- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.



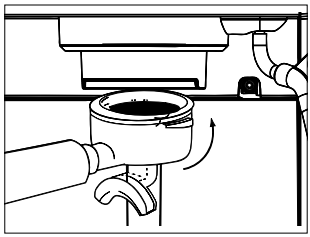
- Mahlen Sie das Kaffeemehl in den Siebträger (bis das Sieb voll ist).



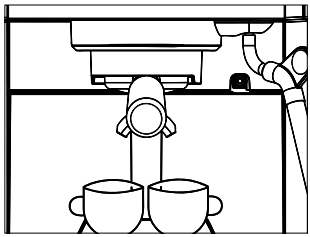
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigefügten Tamper fest an.



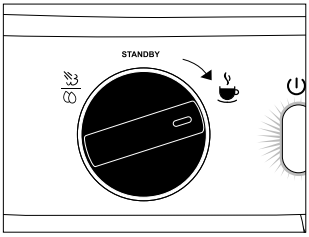
- Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca.
  3 mm betragen.



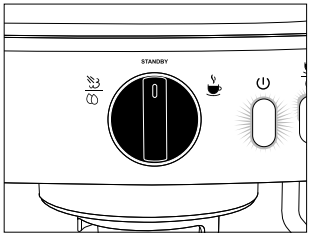
- Wischen Sie das überschüssige Kaffeemehl vom Rand ab und spannen Sie den Siebträger fest ein.



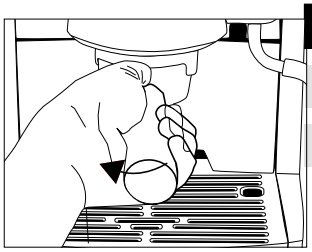
- Stellen Sie die Tassen oder eine Tasse unter den Auslauf.



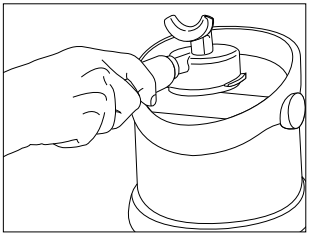
- Drehen Sie den Drehregler auf ☕.



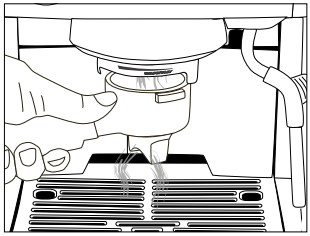
- Nach Erreichen der gewünschten Kaffeemenge drehen Sie den Regler wieder auf „STANDBY“.



- Entnehmen Sie den Siebträger.



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

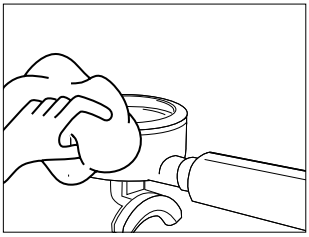


- Zur Reinigung halten Sie den Siebträger unter den Brühkopf und lassen Sie kurz Wasser durch laufen.

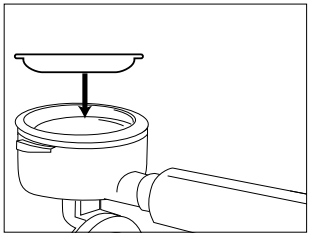
KAFFEEZUBEREITUNG MIT PADS

Setzen Sie den gewünschten Siebeinsatz (Doppelwandig 2 Tassen für aromatisierte Pads / 2 normale Pads oder Padeinsatz für 1 Pad) in den Siebträger ein.

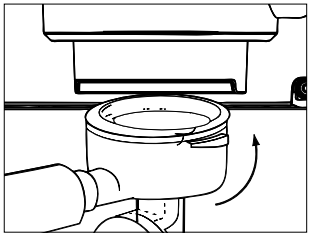
Hinweis: Um den Siebträger, das System und die Tassen aufzuwärmen siehe Vorbereitung. Danach starten Sie mit dem Pad.



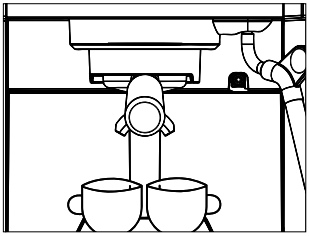
- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.



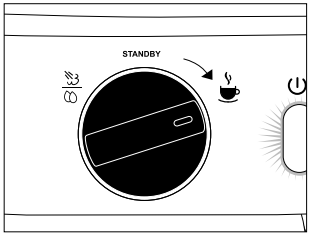
- Setzen Sie das Pad in den Siebeinsatz.



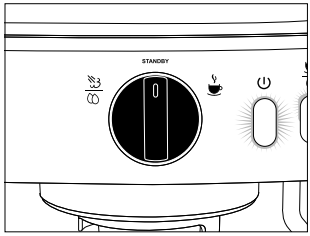
- Spannen Sie den Siebträger ein.



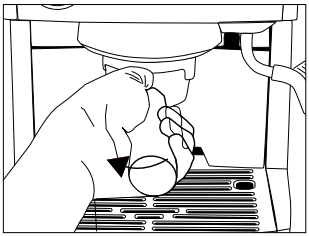
- Stellen Sie die Tassen oder eine Tasse unter den Auslauf.



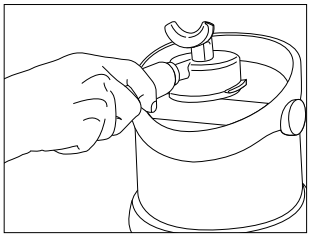
- Drehen Sie den Drehregler auf ☕.



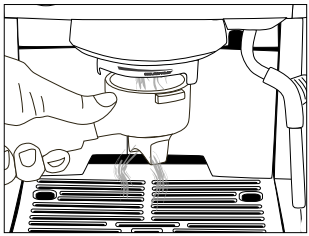
- Nach Erreichen der gewünschten Kaffeemenge drehen Sie den Regler wieder auf „STANDBY“.



- Entnehmen Sie den Siebträger.



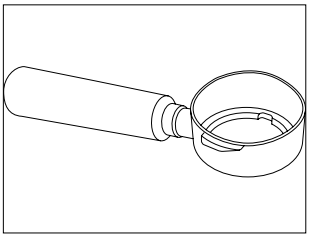
- Klopfen Sie das benutze Pad in einen Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang enthalten) aus.



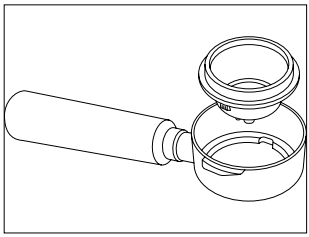
- Halten Sie den Siebträger unter den Brühkopf und lassen Sie kurz Wasser durchlaufen.

KAPSELZUBEREITUNG

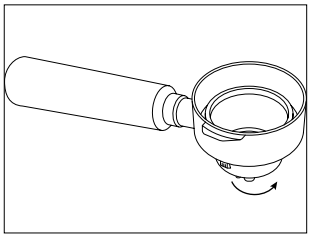
Mit der pivalla haben Sie die Möglichkeit auch diverse Kapseln zu nutzen. Hierzu benötigen Sie denSiebträger für Kapseleinsätze Art-Nr. 146506 sowie den entsprechenden Kapseleinsatz. Es gibt Kapseleinsätze für Tchibo Cafissimo* (Art-Nr. 146426), Nescafé Dolce Gusto®* (Art-Nr. 146428), Lavazza A Modo Mio* (Art-Nr. 146425) und Nespresso®* (Art-Nr. 146427). Sie erhalten den Siebträger sowie die Kapseleinsätze entweder in unserem Onlineshop **haushalt.graef.de/shop** oder bei Ihrem Fachhändler.



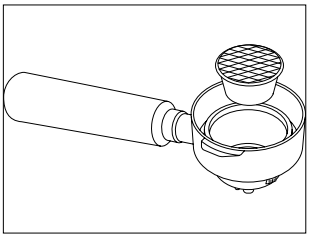
- Nehmen Sie den Siebträger für Kapseleinsätze.



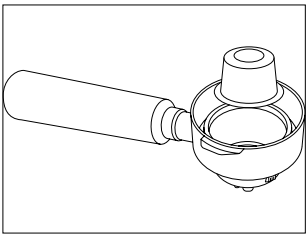
- Setzen Sie die Kapselaufnahme ein.



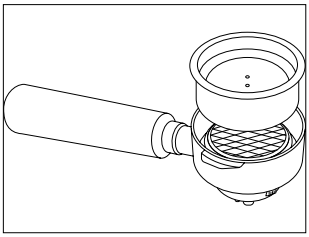
- Drehen Sie die Kapselaufnahme ein Stück nach Rechts oder Links, damit diese fest sitzt.

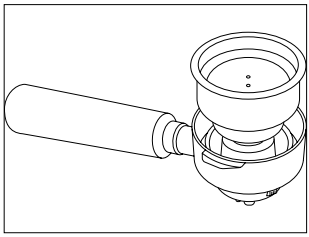


- Setzen Sie die gewünschte Kapsel mit der Öffnung nach oben ein. Hinweis: Dieses gilt für Tchibo Cafissimo*, Nescafé Dolce Gusto®* und Lavazza A Modo Mio*

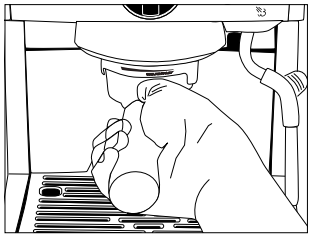


- Setzen Sie die gewünschte Kapsel mit der Öffnung nach unten ein. Hinweis: Dieses gilt für Nespresso®*

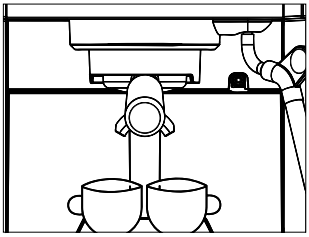




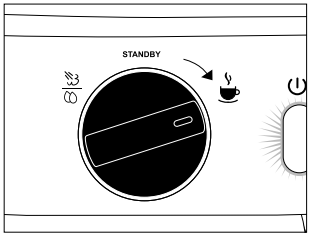
- Setzen Sie den Anpressdeckel auf und pressen diesen leicht an.



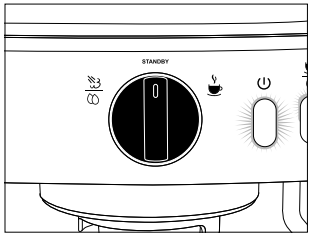
- Setzen Sie den Siebträger ein.



- Stellen Sie die Tassen oder eine Tasse unter den Auslauf.



- Drehen Sie den Drehregler auf .



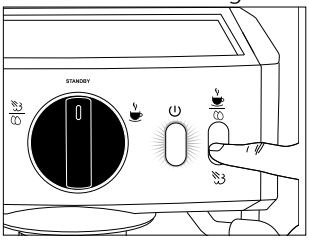
- Nach Erreichen der gewünschten Kaffeemenge drehen Sie den Regler wieder auf „STANDBY“.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

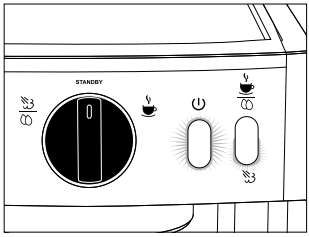
Um Energie zu sparen, schaltet sich das Gerät bei Nichtbenutzung nach ca. 30 Minuten aus. (Verordnung der EU-Kommission).

MILCHAUFSCHÄUMEN

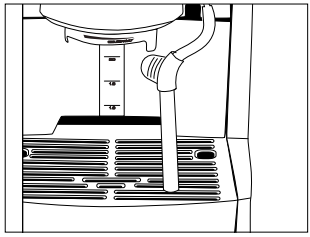
Sollte das Gerät ausgeschaltet sein, stellen Sie es an .



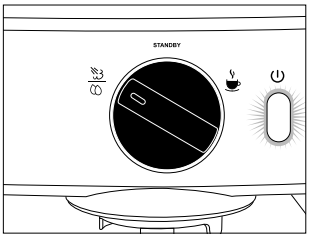
- Drücken Sie die Taste. Sie blinkt, das System heizt sich auf.



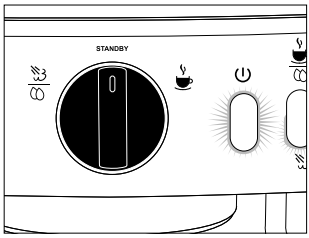
- Leuchtet die Taste ist das System betriebsbereit.



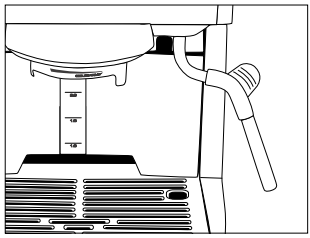
- Halten Sie die Dampflanze auf den Abtropfrost.



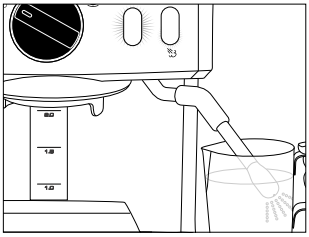
- Stellen Sie den Drehregler auf und lassen Sie das Kondenswasser entweichen.



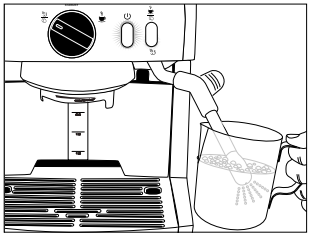
- Nachdem das Kondenswasser entwichen ist, stellen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY“.



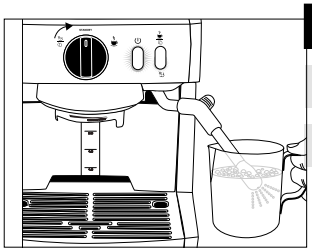
- Schwenken Sie die Dampflanze nach außen.



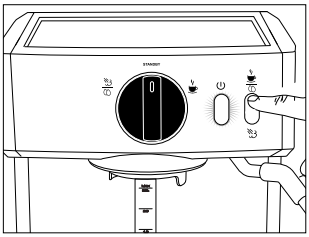
- Tauchen Sie nun die Dampflanze in die Milch und drehen Sie den Drehregler auf . Die Milch wird aufgeschäumt.



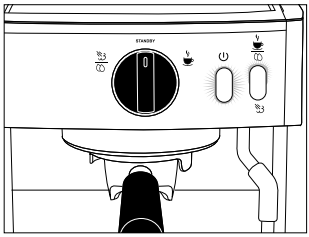
- Halten Sie das Milchkännchen leicht schräg.



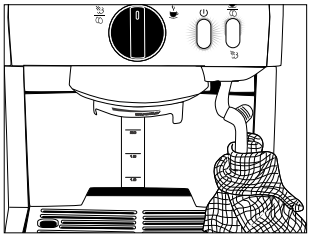
- Senken Sie die Milchkanne, sobald der Milchpegel steigt und drehen Sie den Drehregler auf „STANDBY“.



- Nach Beendigung des Vorgangs, drücken Sie wieder die Taste. **Achtung,** das Gerät dampft ab.



- Leuchtet die Taste rot, ist das Gerät für die Zubereitung von Kaffee wieder betriebsbereit. **Achtung,** das Gerät dampft nach kurzer Zeit nochmals ab.

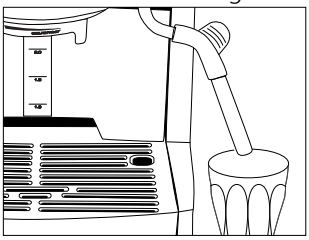


- Halten Sie die Dampflanze auf den Ablaufrost, stellen Sie den Drehregler auf . Lassen kurz Wasser durch laufen und reinigen dann die Dampflanze mit einem Tuch.

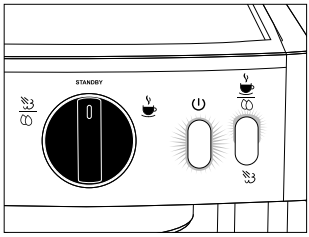
Bitte beachten Sie: Wenn die Milch auf über 70°C erhitzt wird, fällt der Schaum sehr schnell zusammen und das Getränk schmeckt später zu süß oder gar nach verbrannter Milch.

HEISSWASSERENTNAHME

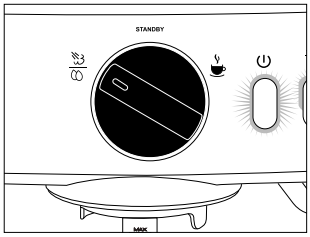
Sollte das Gerät ausgeschaltet sein, stellen Sie es an ⏻.



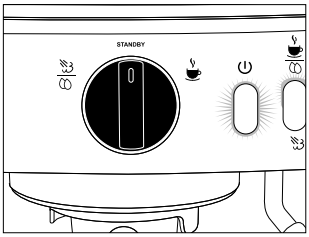
- Schwenken Sie die Dampflanze nach außen und stellen Sie ein Gefäß darunter.



- Achten Sie darauf, dass die Taste leuchtet.



- Stellen Sie den Drehregler auf , der Vorgang startet.

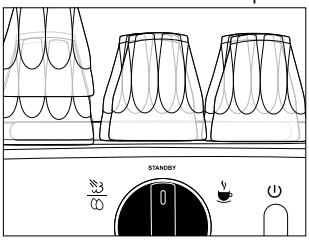


- Nach Beendigung des Vorgangs stellen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY“.

Hinweis: Sollten Sie kurz vorher die Dampffunktion genutzt haben, machen Sie vor der Heißwasserzubereitung erst einen Leerbezug von 1 Espresso.

TASSEN WÄRMEN

Dieses Gerät hat eine passive Warmhaltefunktion.



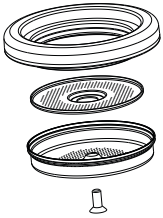
- Stellen Sie die Tassen auf das Gerät.

ENTKALKUNG

Wenn Sie das Gerät regelmäßig entkalken, erhöht dies die Lebensdauer. Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich die Graef Entkalkungstabletten, die speziell auf unsere Geräte abgestimmt sind. Sie erhalten die sie in unserem Onlineshop über haushalt.graef.de/shop unter der Artikel-Nr. 145618.

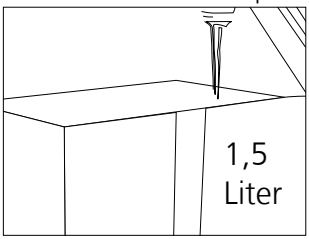
Für fehlende oder unzureichende Entkalkung übernehmen wir keine Haftung. In diesem Fall erlischt die Gewährleistung.

- Nehmen Sie den Pannarello ab und schrauben Sie die Dampfdüse los.
- Entnehmen Sie den Siebträger, den Wassertank und die Abtropfschale.
- Stellen Sie die Maschine auf den Kopf.
- Nehmen Sie einen 2,5 Inbusschlüssel und schrauben Sie die Schraube unter dem Brühkopf los.
- Entnehmen Sie die 2 Siebe und den Dichtungsring.

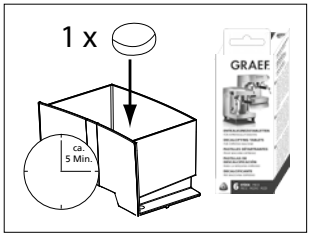


Hinweis: Sind bei Ihnen 2 Dichtungsringe verbaut, dann entnehmen Sie bitte beide.

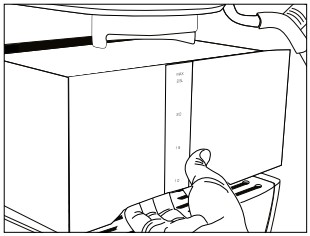
- Reinigen Sie die Siebe und den Dichtungsring unter fließendem Wasser.
- Trocknen Sie diese gute ab und legen Sie diese zusammen mit der Schraube und Unterlegscheibe an einen sicheren Ort.
- Nehmen Sie eine kleine Bürste und reinigen Sie den Bereich im Brühkopf und entfernen Sie alle alten Kaffeereste.
- Stellen Sie das Geräte wieder aufrecht hin.
- Setzen Sie die Abtropfschale wieder ein.



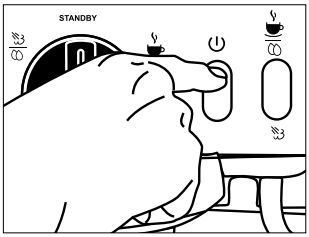
- Füllen Sie 1,5 Liter in den Wassertank.



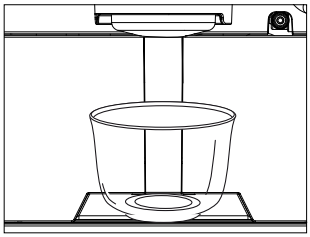
- Geben Sie eine Graef Entkalkungstablette in den Wassertank und lassen diese ca. 5 Minuten einwirken.



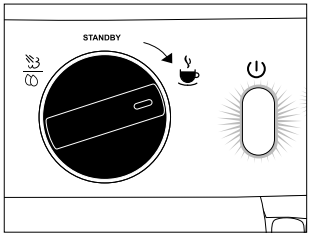
- Setzen Sie den Wassertank wieder ein.



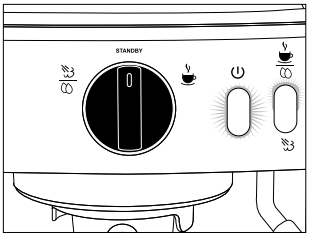
- Schalten Sie das Gerät ein ⏻ und warten Sie bis das Gerät aufgeheizt hat.



- Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf. Spannen Sie den Siebträger nicht ein.

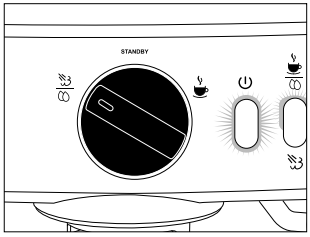


- Drehen Sie den Drehregler auf ☕.

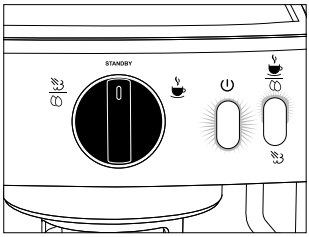


- Ist das Gefäß voll, drehen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY“.

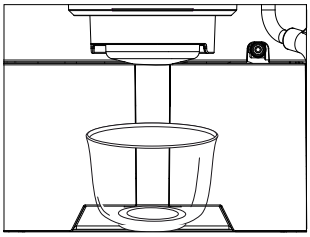
- Entleeren Sie das Gefäß und stellen sie es unter die Dampflanze.



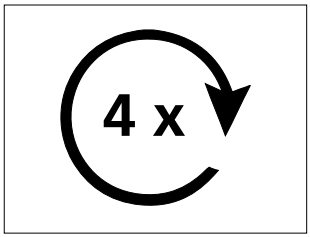
- Drehen Sie den Drehregler auf ♨.



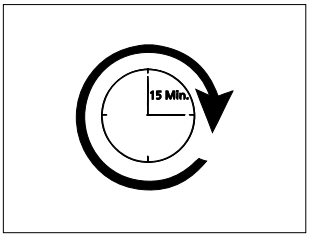
- Nach ein paar Sekunden drehen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY“.



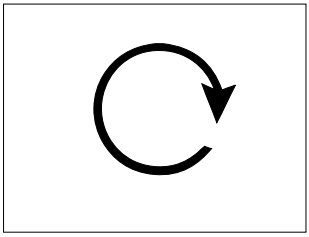
- Stellen Sie das Gefäß wieder unter den Brühkopf.



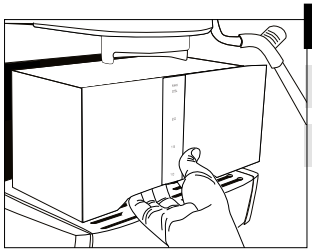
- Wiederholen Sie die Entkalkungsvorgänge abwechselnd 4 Mal.



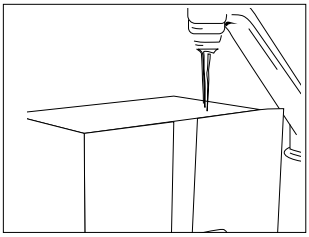
- Lassen Sie das Gemisch nun ca. 15 Minuten einwirken.



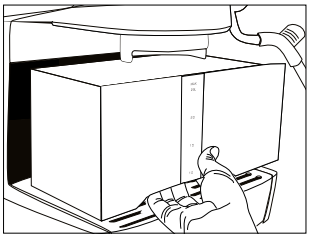
- Anschließend wiederholen Sie die Entkalkungsvorgänge, bis der Tank leer ist.



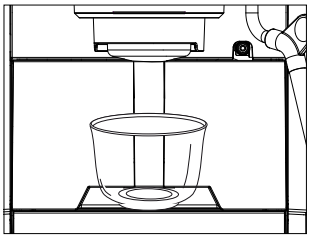
- Entnehmen Sie den Wassertank und schütten Sie das verbliebene Wasser weg.



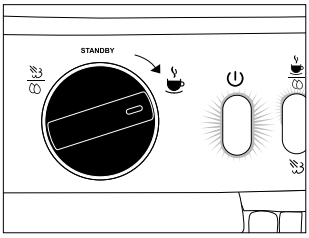
- Befüllen Sie den Tank mit frischem Wasser.



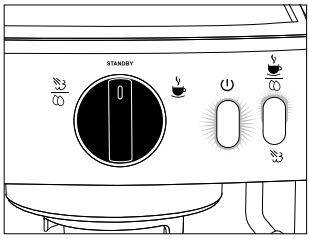
- Setzen Sie den Wassertank wieder ein.



- Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf.

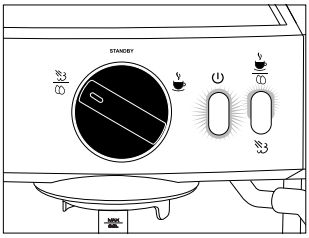


- Drehen Sie den Drehregler auf ☕.

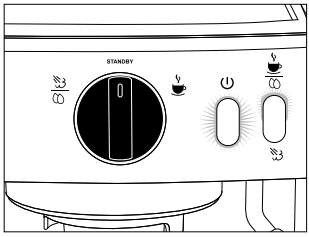


- Ist das Gefäß voll, drehen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY“.

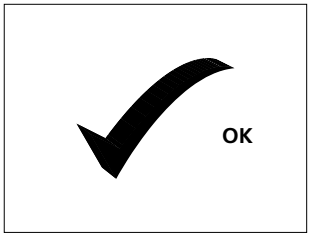
- Entleeren Sie das Gefäß und stellen Sie es unter die Dampflanze.



- Drehen Sie den Drehregler auf ♨.



- Nach ein paar Sekunden drehen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY“.

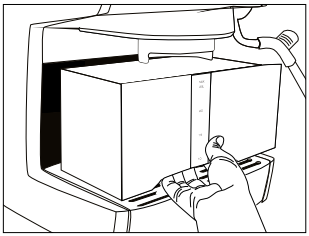


- Lassen Sie die Maschine abkühlen.
- Setzen Sie nun in umgekehrter Reihenfolge den Dichtungsring und Siebe wieder ein und schrauben Sie die Siebe wieder fest.
- Führen Sie nach jeder Entkalkung auch eine Reinigung durch.

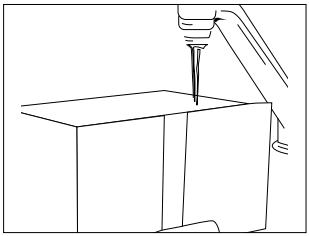
REINIGUNG

REINIGUNG DES BRÜHKOPFES

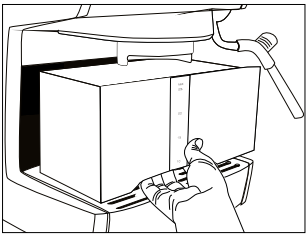
Der Brühkopf wird manuell gereinigt (Rückspülung), um diesen von Kaffeerückständen, Öl und Fetten zu befreien. Verwenden Sie zum Reinigen ausschließlich die Graef Reinigungstabletten, die speziell auf unsere Geräte abgestimmt sind. Sie erhalten sie in unserem Onlineshop über haushalt.graef.de/shop unter der Artikel-Nr. 145614.



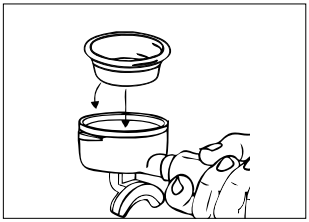
- Entnehmen Sie den Wassertank.



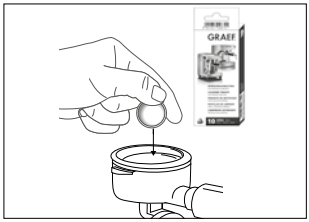
- Befüllen Sie den Wassertank mit ca. 1 Liter Wasser.



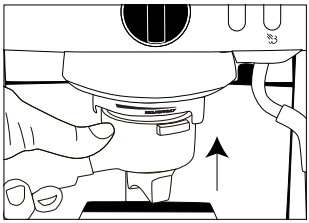
- Setzen Sie den Wassertank wieder ein.



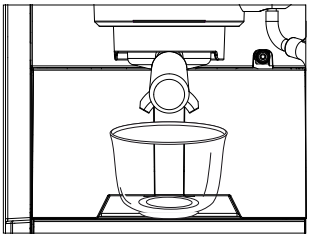
- Setzen Sie den Siebeinsatz für 2 Tassen ein.



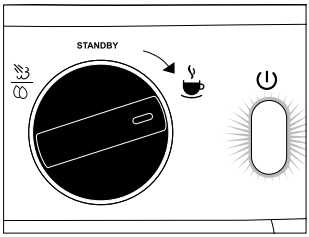
- Geben Sie eine Graef-Reinigungs-tablette in den Siebträger.



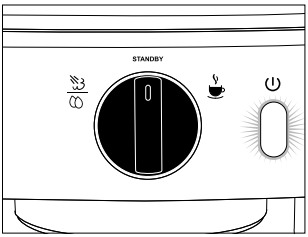
- Spannen Sie den Siebträger ein.



- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.

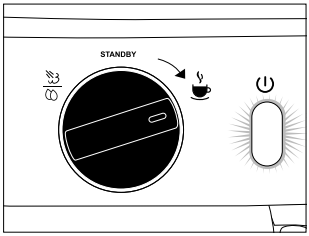


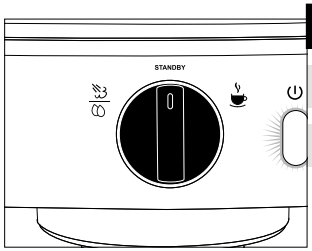
- Drehen Sie den Drehregler auf ☕.



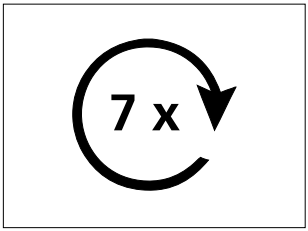
- Nach 10 Sekunden drehen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY“.

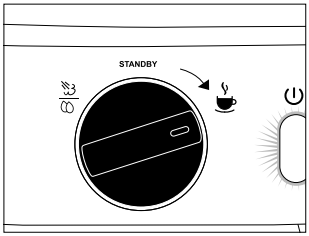
30 Sekunden

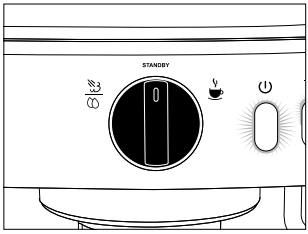




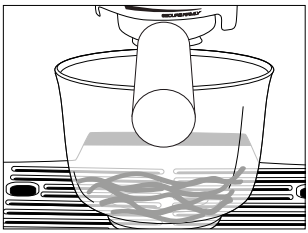
- Warten Sie 30 Sekunden.
- Drehen Sie den Drehregler auf ☕.
- Nach 10 Sekunden drehen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY“.

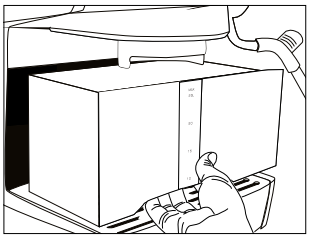


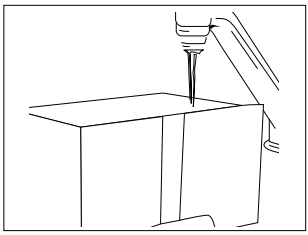




- Wiederholen Sie diese Vorgänge 7 Mal.
- Drehen Sie den Drehregler auf ☕.
- Nach ca. 30 Sekunden drehen Sie den Drehregler auf „STANDBY“. Fertig! Sie können nun wie gewohnt fortfahren.





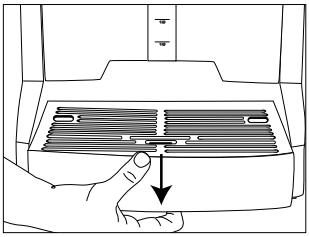


- Entnehmen Sie die Tasse und schütten Sie das Wasser weg.
- Nehmen Sie den Siebträger heraus und entnehmen Sie den Wassertank.
- Befüllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.

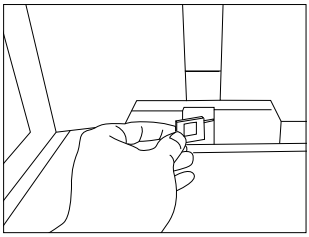
ÄUSSERE REINIGUNG

- 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 Abtropfblech.
- Entleeren Sie die Abtropfschale.
- Reinigen Sie beides unter fließendem Wasser.
- Setzen Sie anschließend die Abtropfschale samt Blech wieder ein.

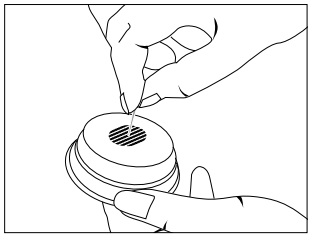
REINIGUNGSWERKZEUG



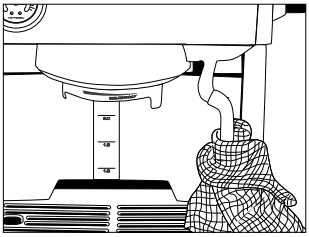
- Entnehmen Sie die Abtropfschale.



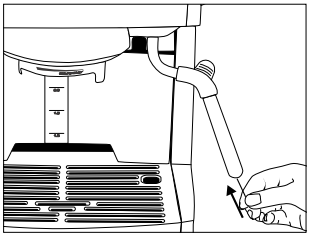
- Entnehmen Sie das Reinigungswerkzeug.



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



- Reinigen Sie die Dampflanze mit einem feuchten Tuch.



- Reinigen Sie mit dem dickeren Ende des Reinigungswerkzeugs das Rohr der Dampflanze.

HINWEISE ZUR ESPRESSOZUBEREITUNG

Sollten Sie einmal versehentlich einen Espressobezug mit leerem, fast leerem oder nicht richtig eingesetztem Wassertank machen, brechen Sie den Vorgang ab (stellen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY"), befüllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser, halten Sie die Dampflanze auf den Ablaufrost und drehen Sie einmal den Drehregler auf , damit das Gerät entlüftet werden kann. Nachdem die Luft entwichen ist und nur noch Wasser herausläuft, stellen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY" und starten Sie einen erneuten Espressobezug.

TECHNISCHE DATEN

GRAEF

Art-Nr.: **ES 702**

230 V - 240 V ~ 1470 Watt - 1600 Watt
50 - 60 Hz

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

KUNDENDIENST

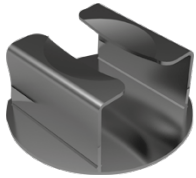
Wenn Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst unter 02932-9703688 oder schreiben Sie uns eine Email an service@graef.de

ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör können Sie in unserem Onlineshop
haushalt.graef.de/shop oder bei Ihrem Fachhändler bestellen. Des Weiteren erhalten Sie in unserem Onlineshop auch diverse Kaffeesorten.

Entkalkungstabletten, 6 Stück
Artikel-Nr. 145618

Reinigungstabletten, 10 Stück
Artikel-Nr. 145614

Milchkännchen Artikel-Nr. 145627 	Tamperstation Artikel-Nr. 145781 
Tresterbehälter (schwarz) Artikel-Nr. 146455 	Einwandige Siebeinsätze ø 70 mm Artikel-Nr. 145644
Reinigungsbürste Artikel-Nr. 13033 	Siebträger mit 1er-Auslauf Artikel-Nr. 145933
Siebeinsatz für ESE Pads Art-Nr. 146203 	Siebträger für Kapseleinsätze Art-Nr. 146506
Kapseleinsatz für Nescafé Dolce Gusto®* Art-Nr. 146428 	Kapseleinsatz für Tchibo Cafissimo* Art-Nr. 146426

*Diese Markenzeichen gehören Dritten die keinerlei Verbindung zu Graef GmbH & Co. KG haben.

Kapseleinsatz für Lavazza A Modo Mio* Art-Nr. 146425 	Kapseleinsatz für Nespresso®* Art-Nr. 146427

Table of contents

Preface 29
Enjoying is more than just having a cup of coffee! 29
Espresso specialities 30
Safety instructions 31
Unpacking 33
Requirements on the installation location 33
Product description 34
Scope of delivery 34
Filter inserts 35
Double-walled filter inserts 35
Pad filter insert 35
Prior to first use 35
Water level indicator 35
Initial operation 35
Venting 35
Preparation 36
Espresso preparation 37
Preparation of coffee using pads 39
Automatic switching off 40
Milk frother with Pannarello 40
Hot water withdrawal 41
Cup warm 42
Descaling 42
Cleaning 46
Cleaning the brewing unit 46
External cleaning 48
Cleaning tools 48
Technical data 49
After-sales service 49
Accessories 49
Disposal 51
2 year warranty 51

PREFACE

Dear Customer,

You have made a good choice by buying this espresso machine. You have purchased a recognised quality product.

We would like to thank you for buying this machine and wish you a lot of fun with your new Graef espresso machine.

ENJOYING IS MORE THAN JUST HAVING A CUP OF COFFEE!

The development of espresso technology, which is used in the Graef group handle espresso machines, dates back to the year 1901. Finely ground coffee grounds are extracted in the machine under high pressure (about 9 bar) in approx. 23 seconds. In case of group handle espresso machines, the removable group handle is manually filled with coffee grounds and then pressed into the filter insert of the group handle - a process which is called "Tamping".

To prepare a good espresso, the 4-M formula is a good starting point.

1. The Mixture (Miscela) - Selection of coffee beans.
2. The Mill (Macinacaffè) - A good mill by means of which coffee is always freshly ground, such as the Graef coffee grinders CM 702, CM 800, CM 802 or CM 900.
3. The Machine (Macchina) - A good device which generates optimal water pressure.
4. Made by human hand (Mano) - Due to manual operation, espresso is prepared and coordinated with the 3 other factors.

ESPRESSO SPECIALITIES

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

Ristretto

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

Lungo

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

Corretto

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

Doppio

- Double espresso with double quantity of coffee and water.

Macchiato

- An espresso with a milk froth dome.

Cappuccino

- An espresso with frothy milk.

Caffé Latte

- A double espresso with hot milk.

Caffé Americano

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

Latte Macchiato

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Before using the unit check for any external visible damage of the housing, the connection cable and plug. Do not operate a damaged unit.
- 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, any claim under guarantee is forfeited.
- Defective parts must be replaced by original spare parts only. It is only with these parts that the safety requirements are met.
- This 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 children do not play with the appliance.
- The unit is not intended to be used with an external timer or a separate remove 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 disconnect the connection cable by using plug; do not pull the connecting cable.
- 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 appliance 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 coffee maker 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 a milk jug or an other larger vessel. Do not use a cup. Excessive foaming milk may lead to burns.
- Never direct the steam distributor to yourself or other persons. DANGER OF BURNS!
- Always use the handle to move the steam distributor. After use, do not touch the pipe of the steam distributor. It becomes very hot.
- The surfaces are liable to get hot during use.

UNPACKING

When unpacking the unit, proceed as follows:

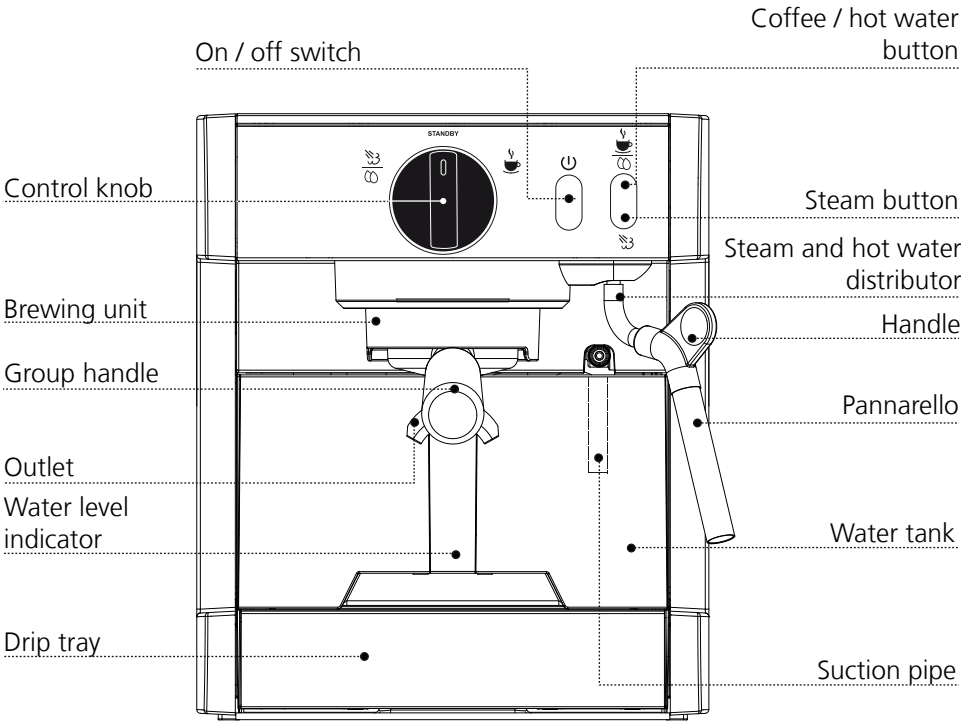
- Pull the unit out of the cardboard box.
- Remove all packaging and possible stickers on the unit (do not remove the name plate).

REQUIREMENTS ON THE INSTALLATION LOCATION

For safe and fault-free operation of the unit, the following has to 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.

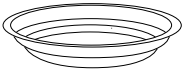
PRODUCT DESCRIPTION



SCOPE OF DELIVERY

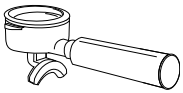
Double-walled filter insert for 1 cups

Double-walled filter insert for 2 cups

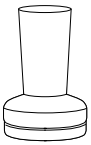


Pad filter insert

Milk jug



Group handle



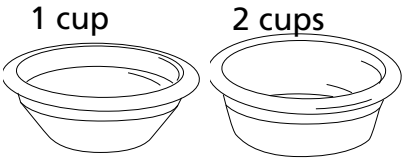
Tamper

Cleaning tool

Spoon

FILTER INSERTS

DOUBLE-WALLED FILTER INSERTS



These filter inserts facilitate the preparation of espresso, ensuring an espresso with perfect cream. We recommend to basically use freshly ground coffee. The double walled filter insert for 2 cups can be used also for Cappuccino / hot chocolate pads or for 2 commercial pads for 2 cups of coffee.

PAD FILTER INSERT

With the pad filter insert, you can also use commercial pads for the preparation of one cup of coffee.

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.

WATER LEVEL INDICATOR

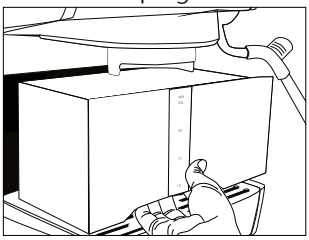
A signal tone sounds if there is not enough water in the tank any more. You can still proceed with the started withdrawal, but you must fill in new water after that.

INITIAL OPERATION

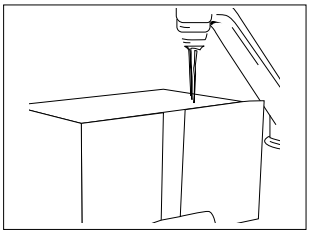
Note: Vent the unit prior to initial commissioning or after you have not used the unit for a long period of time. Do not insert the group handle for venting.

VENTING

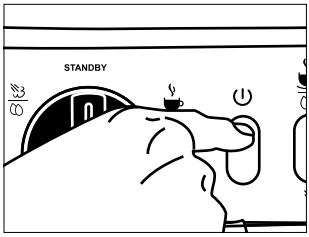
- Insert the plug into the socket.



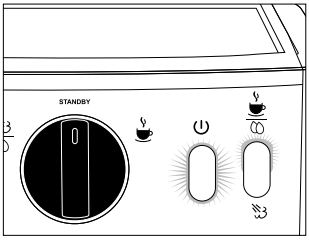
- Remove the water tank.



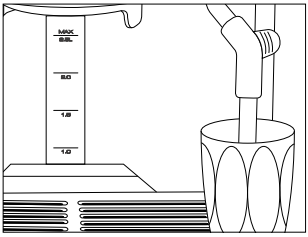
- Fill the water tank with fresh water and re-insert it.



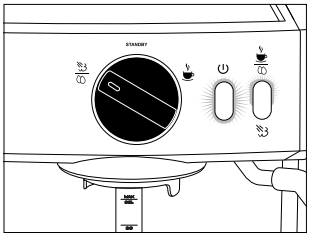
- Press the ON/OFF-button ⏻, the buttons will flash.



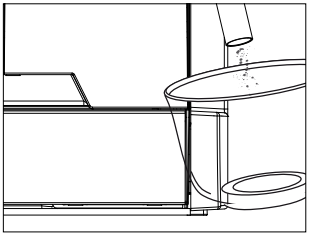
- If the button illuminates ⏻ and ☕ red and do not flash any more, the unit is heated up and ready.



- Put one cup or glass under the steam distributor.



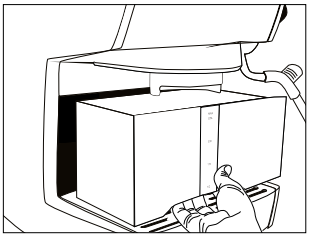
- Turn the control knob to ♨, the process will start.



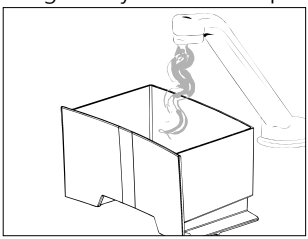
- Let the air escape until a constant water jet runs through.

PREPARATION

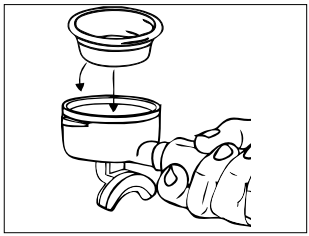
Note: After switching the unit back on again, carry out an empty withdrawal as described below in order to bring the system to temperature.



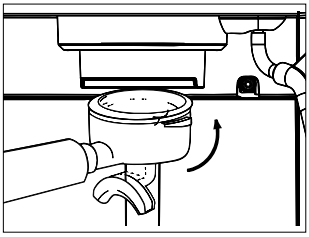
- Remove the water tank.



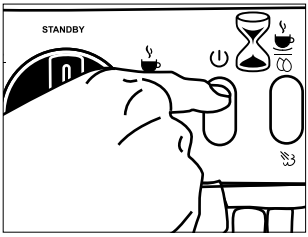
- Fill the water tank with water and re-insert it.



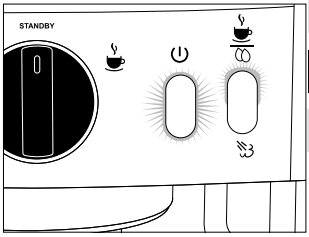
- Insert the desired filter insert.



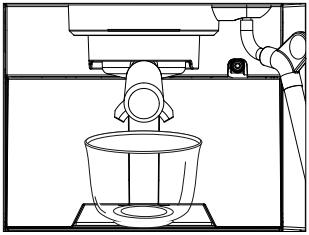
- Put in the group handle without coffee grounds (from left to right).



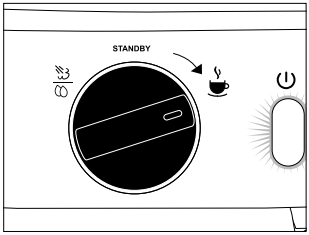
- Switch the unit on . The lamps are flashing with the unit heating up.



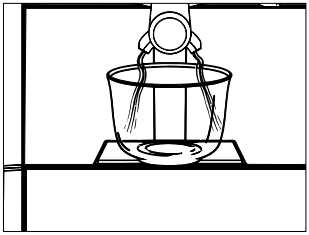
- When the buttons illuminate after that, the unit is ready for operation.



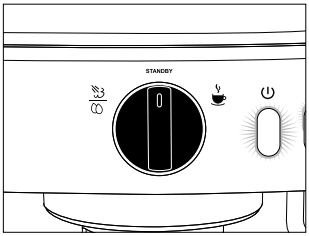
- Put a cup below the outlet.



- Turn on the control knob and start an empty withdrawal (without coffee grounds).



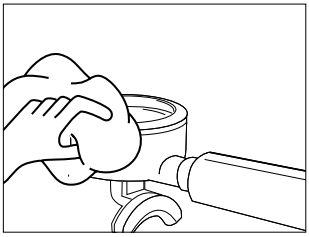
- Allow the cup to be filled half in order to bring the system to temperature.



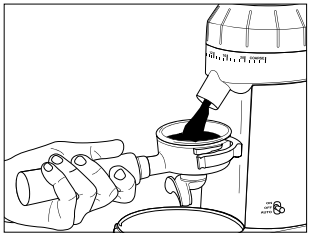
- Then turn the control knob back to “STAND-BY” again.

ESPRESSO PREPARATION

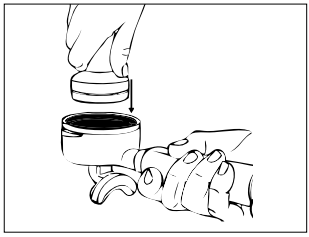
Note: See under preparation in order to warm up the group handle, system and cups. After that, start preparing espresso.



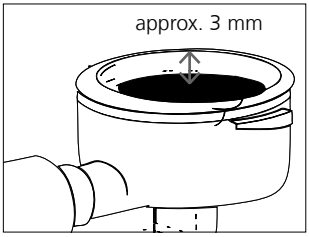
- Dry the group handle after preparation.



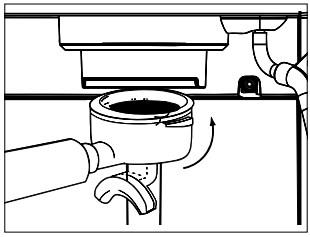
- Grind the coffee grounds in the group handle (until the filter is full).



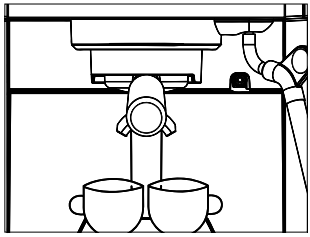
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.



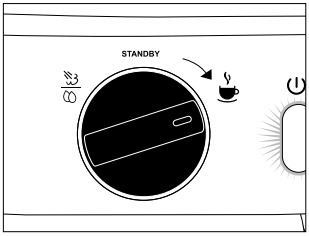
- The distance between the upper edge and the coffee grounds should be approx. 3 mm.



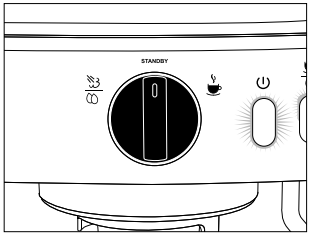
- Wipe off excessive coffee grounds from the edge and clamp in the group handle.



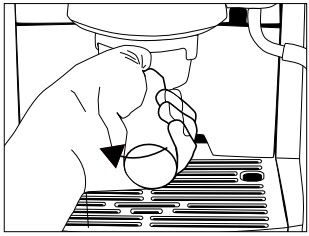
- Put the cups or one cup underneath the outlet.



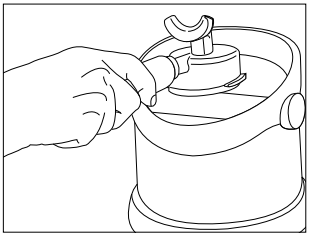
- Turn the control knob to ☕.

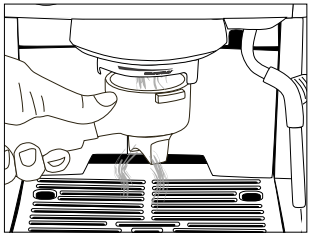


- After reaching the desired quantity of coffee, turn the control knob back to "STANDBY" again.



- Remove the group handle.



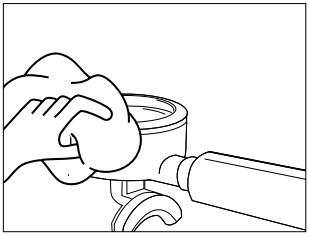


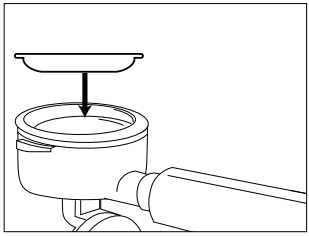
- Remove the coffee grounds into a used coffee tray (not included in the scope of delivery).
- To clean, hold the group handle underneath the brewing unit and briefly let water run through.

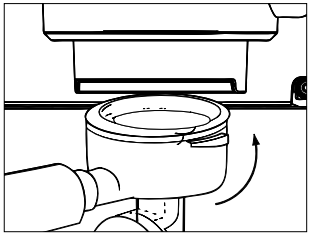
PREPARATION OF COFFEE USING PADS

Put the filter insert for pads into the group handle.

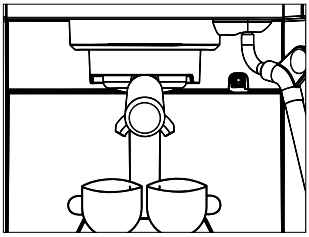
Note: See under preparation in order to warm up the group handle, system and cups. After that, start with the pad.

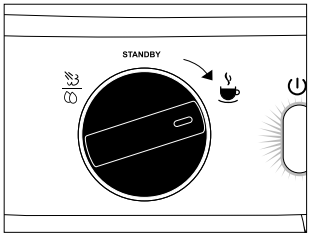


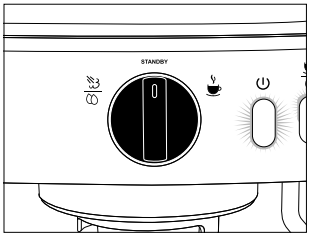




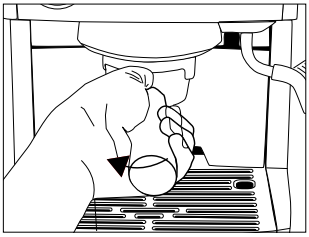
- Dry the group handle after preparation.
- Insert the pad into the filter insert.
- Clamp in the group handle.



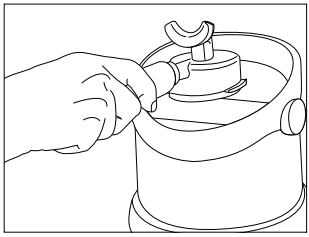




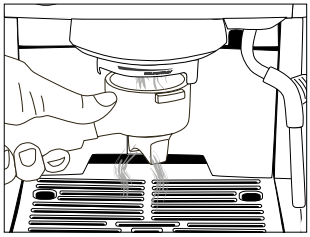
- Put the cups or one cup underneath the outlet.
- Turn the control knob to ☕.
- After reaching the desired quantity of coffee, turn the control knob back to “STANDBY“ again.



- Remove the group handle.



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



- Hold the group handle underneath the brewing unit and briefly let water run through.

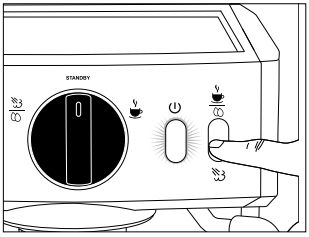
AUTOMATIC SWITCHING OFF

If the unit is not used for about 20 minutes, it will automatically switch off in order to save energy. (Regulation of the EU commission).

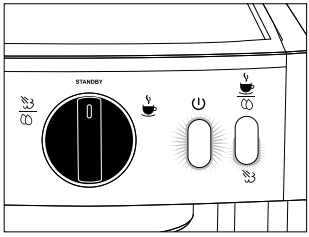
MILK FROTHER WITH PANNARELLO

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

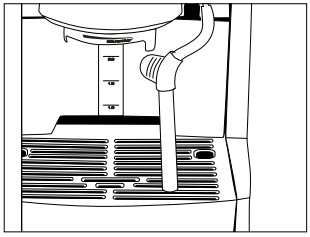
- Fill the milk jug to 1/3 of cold milk.



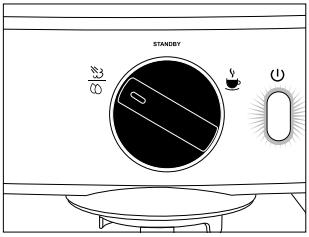
- Press the button. It is flashing, with the system heating up.



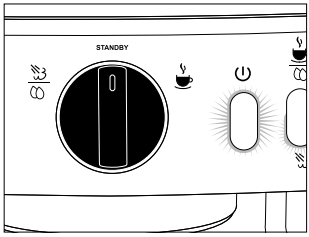
- If the button illuminates, the system is ready for operation.



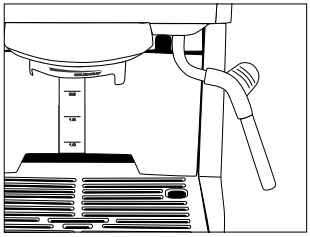
- Hold the steam distributor toward the drain cover.



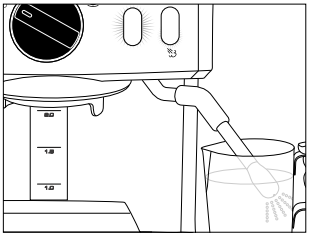
- Turn the control knob to , and let the condensation water escape.



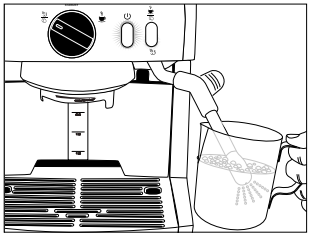
- After the condensation water has escaped, turn the control knob back to “STANDBY” again.



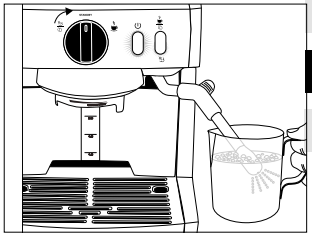
- Swivel the steam distributor outward.



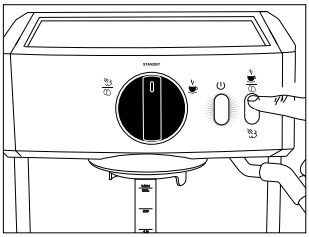
- Now immerse the steam distributor into the milk and turn the control knob to . The milk is frothed up.



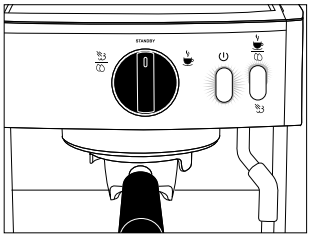
- Hold the milk jug at a slight angle.



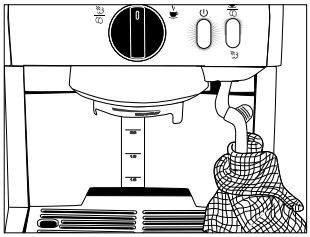
- Lower the milk jug, once the milk level is increasing, and turn the control knob to "STANDBY".



- After finishing the process, press the button again. **Attention,** steam evaporates.



- If the button illuminates red, the unit is ready for preparing coffee again. **Attention,** steam will evaporate again after a short time.

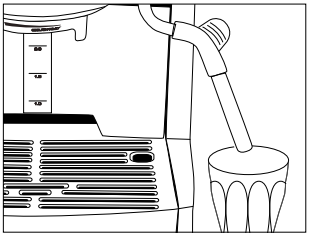


- Hold the steam distributor toward the drain cover and turn the control knob to . Let water run through for a short time and clean the steam distributor using a cloth.

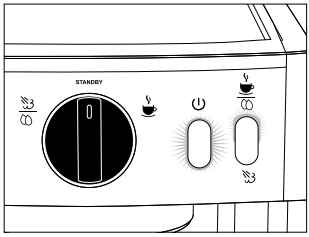
Please note: If the milk is heated up to more than 70°C, the foam will simply collapse and the drink will later taste too sweet or even of burned milk.

HOT WATER WITHDRAWAL

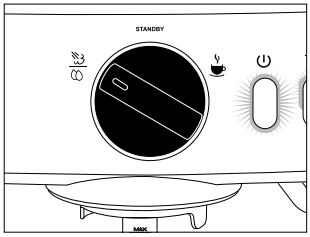
If the unit is switched off, switch it back on again .



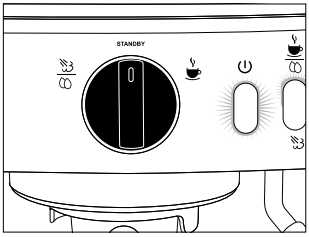
- Swivel the steam distributor outward and put a vessel underneath.



- Check to see that the button illuminates .



- Turn the control knob to , the process will start.

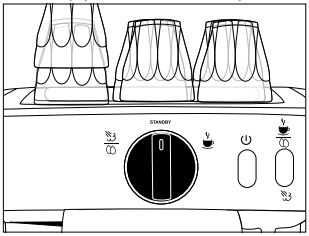


- After the process is completed, turn the control knob back to “STANDBY” again.

Note: Should you have used the steam function shortly before, first carry out an empty withdrawal of 1 espresso before preparing hot water.

CUP WARM

This appliance has a passiv cup warm function.



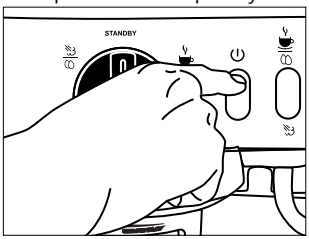
- Place the cups on the top of the appliance. They get heated up.

DESCALING

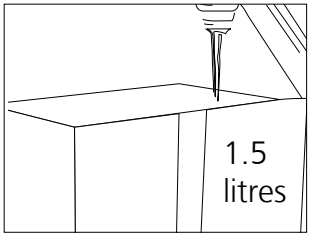
If you regularly decalcify the unit, this will increase the service life. Use only Graef descaling tablets which are especially matched to our appliances. You can obtain them from our online shop on haushalt.graef.de/shop under article number 145618.

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

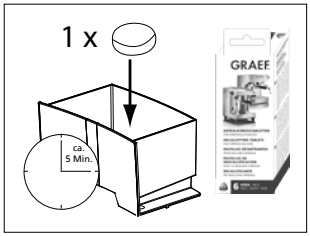
- Remove the pannarello and unscrew the steam jet.
- Remove the group handle, the water reservoir and the drip tray.
- Turn the machine upside down.
- Using a 2.5 hex-wrench, unscrew the shower sreen from the brewing head.
- Remove the rubber seal.
- Wash the shower screen in hot soapy water, rinse and dry well.
- Set aside in a safe place with the screw and the rubber seal.
- Using a small brush, scrub in and around the area of the brewing head, removing all coffe granules.
- Turn the machine upright.
- Replace the drip tray



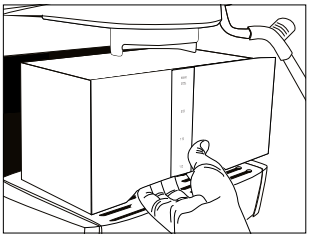
- Switch the unit on ⏻.



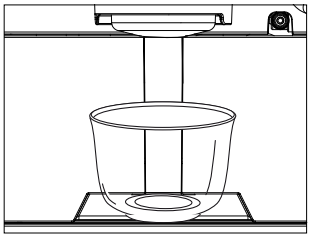
- Fill the Tank with approx. 1.5 litres of water.



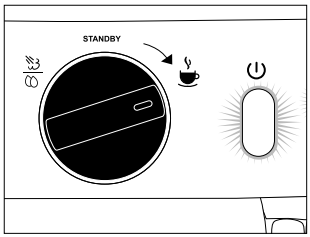
- Put one Graef descaling tablet into the tank and let it take effect until it has dissolved.



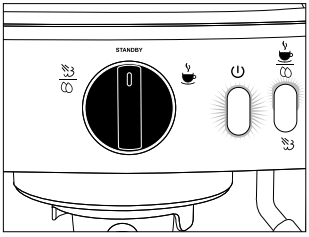
- Re-insert the water tank.



- Put a vessel underneath the brewing unit. Do not clamp in the group handle.

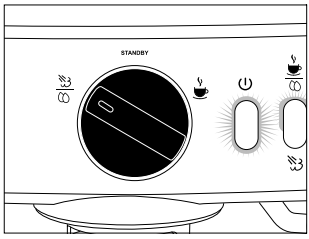


- Turn the control knob to ☕.

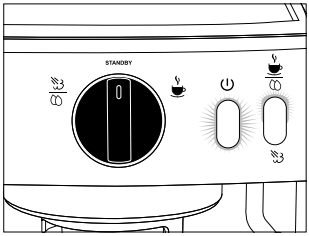


- When the vessel is full, turn the control knob back to “STANDBY” again.

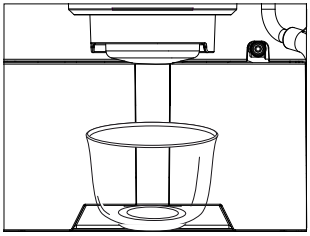
- Empty the vessel and put it underneath the steam distributor.



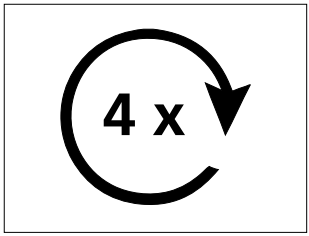
- Turn the control knob to .



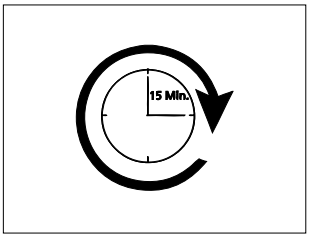
- After a couple of seconds, turn the control knob back to “STANDBY”.



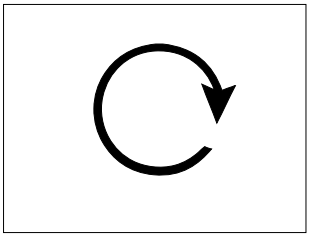
- Put a vessel underneath the brewing unit again.



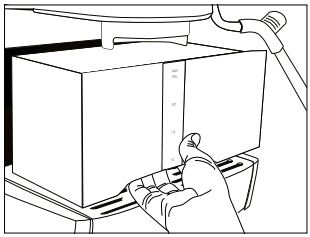
- Alternately repeat the descaling process 4 times.



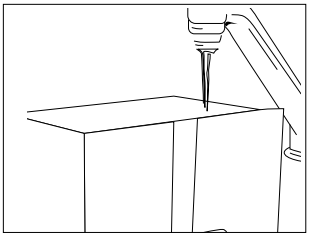
- Allow the mixture to take effect for 15 minutes.



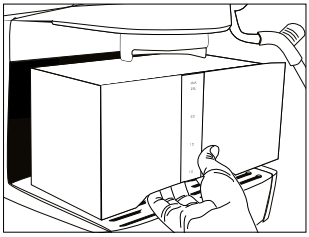
- Then repeat the descaling processes until the tank is empty.



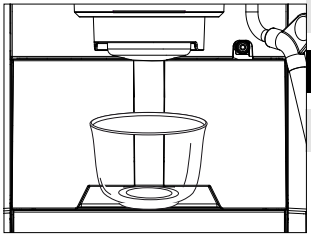
- Remove the water tank and pour away the remaining water.



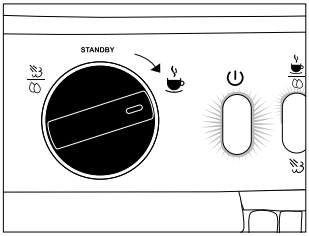
- Fill the tank with fresh water.



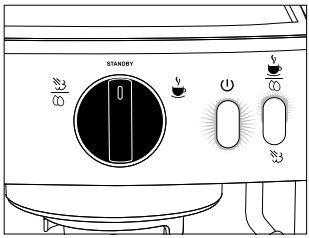
- Re-insert the water tank.



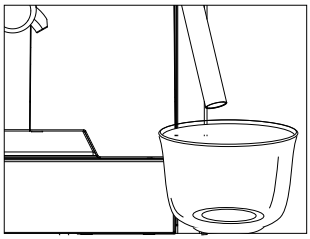
- Put a vessel underneath the brewing unit.



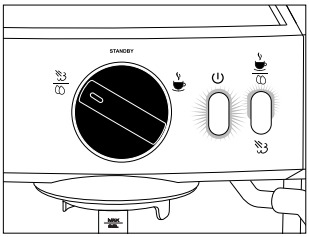
- Turn the control knob to ☕.



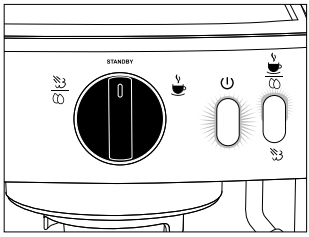
- When the vessel is full, turn the control knob back to "STANDBY" again.



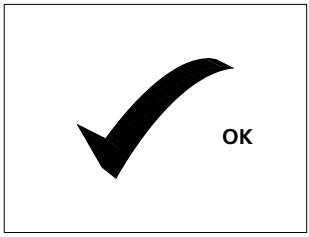
- Empty the vessel and put it underneath the steam distributor.



- Turn the control knob to ♨ / 💧.



- After a couple of seconds, turn the control knob back to "STANDBY".

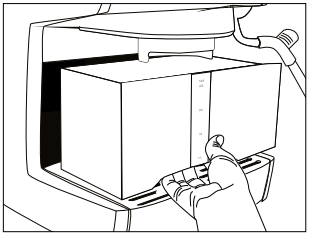


- Let the machine cool down, than replace the rubber seal, filter, and screw. Tighten well.
- After every descaling, also carry out a cleaning.

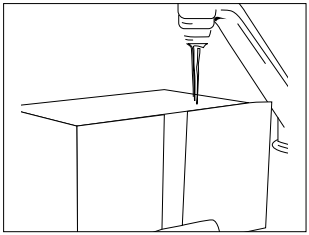
CLEANING

CLEANING THE BREWING UNIT

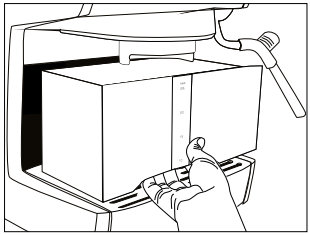
Only use Graef cleaning tablets which are especially matched to our appliances. You can obtain them from our online shop on haushalt.graef.de/shop under article number 145614.



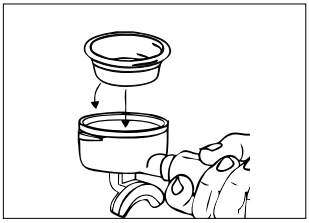
- Remove the water tank.



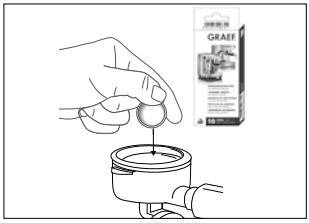
- Fill the water tank with approx. 1 litre of water.



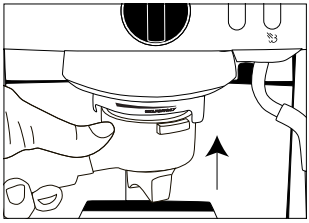
- Re-insert the water tank.



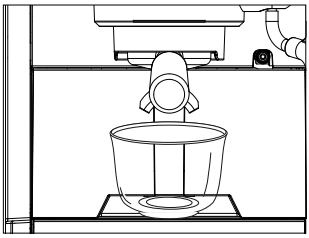
- Insert the filter insert for 2 cups.



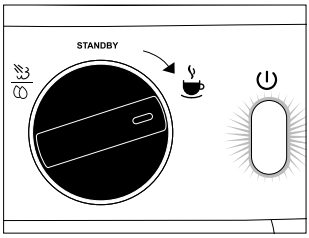
- Put a Graef cleaning tablet into the group handle.



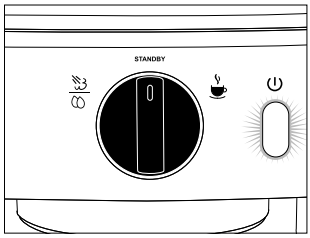
- Clamp in the group handle.



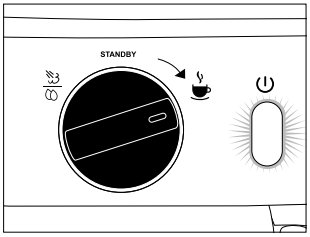
- Put a cup below the outlet.

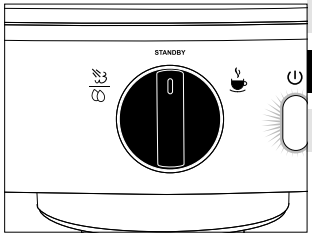


- Turn the control knob to ☕.

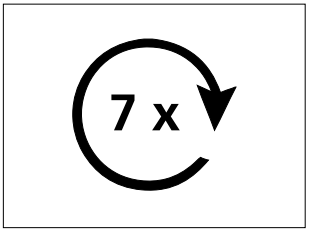


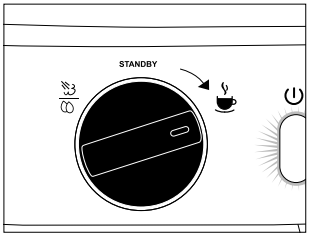
- After 10 seconds, turn the control knob back to "STANDBY" again.

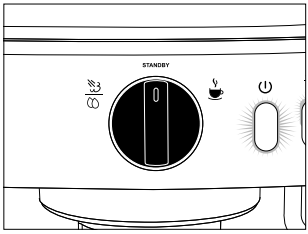




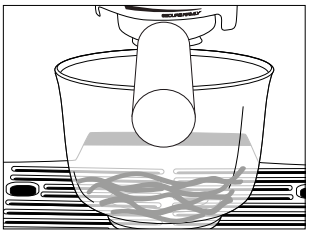
- Wait for 30 seconds.
- Turn the control knob to ☕.
- After 10 seconds, turn the control knob back to "STANDBY" again.

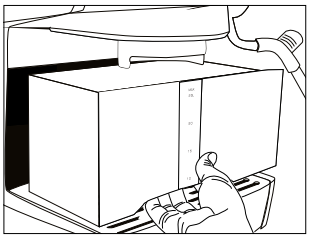


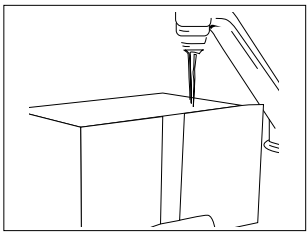




- Repeat these processes 7 times.
- Turn the control knob to ☕.
- After 30 seconds, turn the control knob back to "STANDBY". Ready! Now you can proceed as usual.





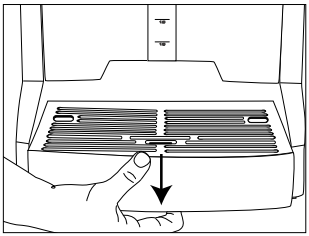


- Remove the cup and pour away the water.
- Take out the group handle and remove the water tank.
- Fill the water tank with fresh water and re-insert it.

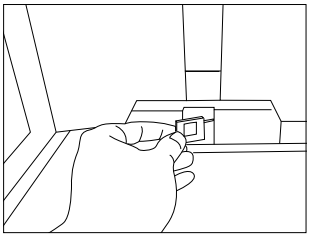
EXTERNAL CLEANING

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

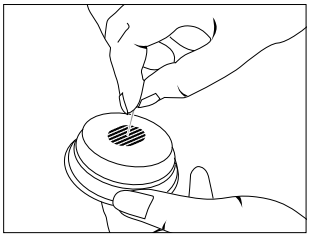
CLEANING TOOLS



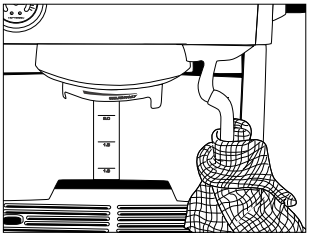
- Remove the drip tray.



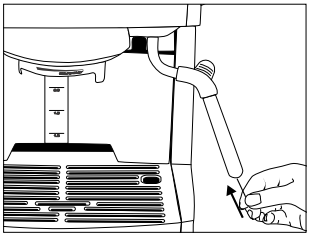
- Remove the cleaning tool.



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



- Clean the steam distributor using a damp cloth.



- Using the thicker end of the cleaning tool, clean the pipe of the steam distributor.

TECHNICAL DATA

GRAEF

Art-Nr.: **ES 702**

230 V - 240 V ~ 1470 Watt - 1600 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 2932-9703688 or write an e-mail to service@graef.de

ACCESSORIES

Further accessories can be ordered in our online shop on haushalt.graef.de/shop or you can order it at your specialist dealer. You can also order some sorts of coffee in our online-shop.

Descaling tablets, 6 pieces Article No. 145618 	Cleaning tablets, 10 pieces Article No. 145614
Milk jug Article No. 145627 	Tamper station Article No. 145781

Used coffee tray (silver) Article No. 145612 	single walled filter inserts Article No. 145644
Cleaning brush Article No. 13033 	Group handle with 1 outlet Article No. 145933
Filter insert for ESE Pads Article No. 146203 	Group handle for capsule inserts Article No. 146506
Capsule insert for Nescafé Dolce Gusto®* Article No. 146428 	Capsule insert for Tchibo Cafissimo* Article No. 146426
Capsule insert for Lavazza A Modo Mio* Article No. 146425 	Capsule insert for Nespresso®* Article No. 146427

DISPOSAL

At the end of its service life, this product must not be disposed of with normal domestic waste, according to the symbol on the product and in the operation instructions. Reuse the materials according to their marking. By reusing, recycling or other applying other forms of use of old units, you render an important contribution to the protection of our environment. Please ask your municipal administration for the disposal point.

2 YEAR WARRANTY

As from the date of purchase we assume manufacturer warranty of twenty-four months for defects which can be traced back to manufacturing and material defect. Your legal warranty claim in conformity with Section 437 ff. of the German Civil Code (BGB) shall remain unaffected by this regulation. The guarantee does not cover any damage which is caused by incorrect handling or use as well as defects which only slightly influence the function or the value of the unit. Furthermore, we do not assume any liability for damages due to a lack of or insufficient descaling and care. In this case, the warranty will also become null and void. Use original Graef descaling and cleaning tablets only. Moreover, transport damage provided we are not responsible shall be excluded from the claims under guarantee. Guarantee shall be ruled out for damage, the repair of which has not been carried out by us or one of our representations. In case of justified complaints, we shall repair the defective product or replace it by a product without defects at our discretion.

Sommaire

Avant-propos 53
Le plaisir est bien plus qu'un simple café! 53
Spécialités d'expresso 54
Consignes de sécurité 55
Déballage 57
Exigences sur le lieu de montage 57
Description du produit 58
Contenu de la livraison 58
Porte-filtres 59
- Porte-filtres doubles 59
- Porte-filtres pour dosette 59

Avant la première utilisation 59
Indicateur de niveau d'eau 59
Mise en service 59
- Purger l'air 59

Préparation 59
Préparation d'un expresso 62
Préparation d'un café avec dosettes 63
Mise en veille automatique 64
Mousseur à lait avec Pannarello 64
Distributeur d'eau chaude 66
Détartrage 67
Nettoyage 69
- Nettoyage du percolateur 69
- Nettoyer l'extérieur 71
- Outil de nettoyage 71

Recommandations pour la préparation d'un expresso 72
Données techniques 72
Service clientèle 72
Accessoirees 73
Élimination 75
Garantie 2 ans 75

AVANT-PROPOS

Chère cliente, cher client,

En achetant cette machine à expresso, vous avez pris une bonne décision. Vous avez acquis un produit de qualité éprouvé.

Nous vous remercions pour votre achat et nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle machine à expresso Graef.

LE PLAISIR EST BIEN PLUS QU'UN SIMPLE CAFÉ!

Le développement de la technologie d'expresso, telle qu'elle est employée dans les machines à porte-filtres pour expresso, remonte à l'an 1901. Du moud de café finement moulu est extrait à haute pression (quelques 9 bar) dans la machine en à peu prêt 23 secondes. Sur les machines à porte-filtres pour expresso, le filtre amovible est rempli de moud de café et pressé manuellement, un procédé désigné par le terme de « tassage ».

La formule des « 4 M » est une bonne entrée en matière pour la préparation d'un bon expresso.

1. Le mélange (Miscela) - Sélection des grains de café.
2. Le moulin (Macinacaffè) - Un bon moulin, qui moud le café tout le temps frais, comme p. ex. les moulins à café Graef CM 702, CM 800, CM 802 ou CM 900.
3. La machine (Macchina) - Un bon appareil, qui produit une pression optimale de l'eau.
4. La main de l'homme (Mano) - Cette dernière prépare l'expresso et harmonise les 3 autres étapes les unes avec les autres.

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

- Un expresso allongé avec une touche d'alcool, comme p. ex. de la grappa, de l'amaretto etc.

Doppio

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

Macchiato

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

Cappuccino

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

Caffé Latte

- C'est un expresso avec du lait chaud.

Caffé Americano

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

Latte Macchiato

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

CONSIGNES DE 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.

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.
- Il faut maintenir l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans et s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- 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.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche est endommagée.
- 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.
- Débranchez la fiche du réseau avant chaque nettoyage.
- Avant chaque nettoyage extérieur, laisser 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.
- Utiliser uniquement un autre récipient de grande taille pour faire mousser le lait. 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 !
- Toujours utiliser la poignée pour déplacer la buse à vapeur. Ne jamais saisir la buse à vapeur par le tuyau après utilisation. Il est brulant.

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 SUR LE LIEU DE MONTAGE

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.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Interrupteur marche/arrêt

Bouton café/eau chaude

Bouton rotatif

Bouton de vapeur

Buse d'eau chaude et vapeur

Percolateur

Poignée

Porte-filtre

Pannarello

Sortie

Affichage du niveau d'eau

Réservoir d'eau

Bac d'égouttement

Tuyau d'aspiration

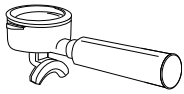
CONTENU DE LA LIVRAISON

Porte-filtres doubles pour 1 tasse

Porte-filtres doubles pour 2 tasses

Porte-filtre pour 1 dosette

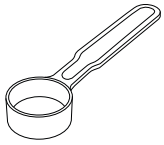
Pot à lait



Porte-filtre

Tasseur

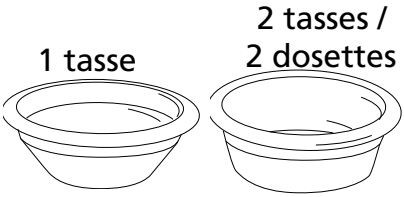
Outil de nettoyage



Cuillère

PORTE-FILTRES

PORTE-FILTRES DOUBLES



Ces porte-filtres facilitent la préparation d'expresso et assurent un expresso parfait avec de la crème. Nous vous recommandons d'utiliser principalement du moud de café frais.

PORTE-FILTRES POUR DOSETTE

1 dosette

Grâce au porte-filtres pour dosette, vous pouvez aussi utiliser les dosettes courantes du marché pour préparer votre café.

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.

INDICATEUR DE NIVEAU D'EAU

Lorsqu'il n'y a plus assez d'eau dans le réservoir, un signal sonore est émis. Vous pouvez encore terminer de faire couler le café commencé, puis vous devez rajouter de l'eau.

MISE EN SERVICE

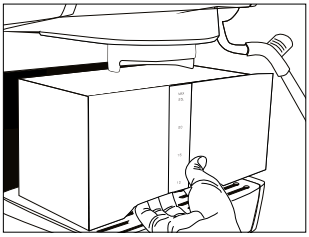
Remarque : Avant la première mise en service ou après une absence d'utilisation prolongée, purger l'air de l'appareil. Pour purger l'appareil, ne mettez pas le porte-filtre.

PURGER L'AIR

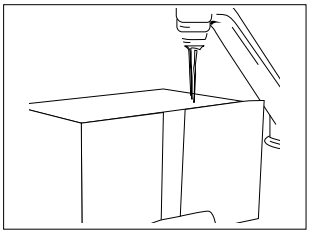
- Insérez la fiche dans la prise électrique.

PRÉPARATION

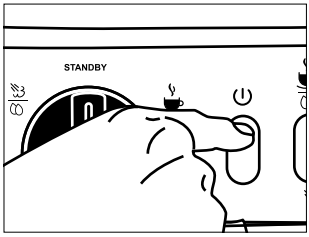
Indication : Après chaque redémarrage, faites couler un café à vide tel que décrit ci-dessous, afin de mettre le système en température.



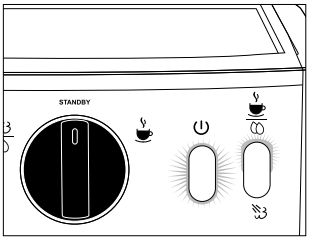
- Retirez le réservoir d'eau.



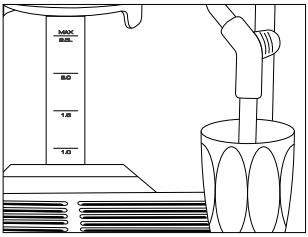
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.



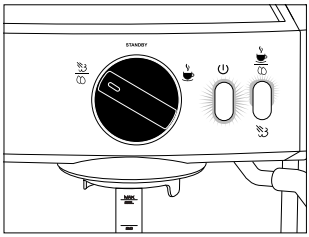
- Appuyez sur le bouton «Ein-/Aus » (Marche/ Arrêt) ⏻, les touches clignotent.



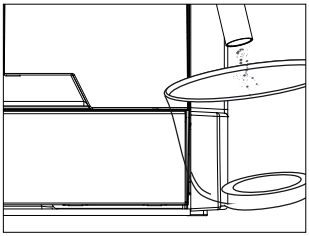
- Lorsque les touches ⏻ et ☕ sont rouges et qu'elles s'arrêtent de clignoter, l'appareil est chaud et prêt à fonctionner.



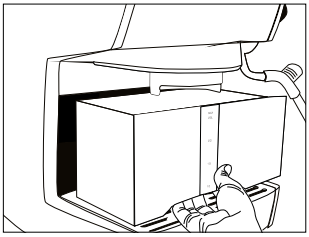
- Mettez une tasse ou un verre sous la buse de vapeur.



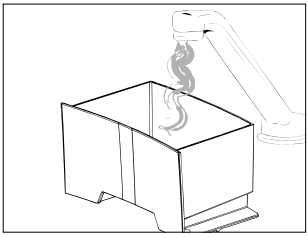
- Mettez le bouton rotatif sur , le processus démarre.



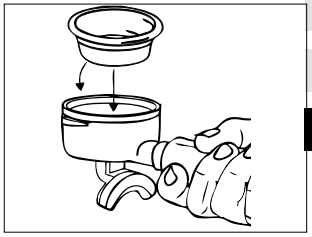
- Laisser l'air sortir, jusqu'à ce qu'un jet d'eau constant s'écoule.



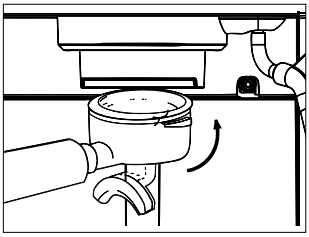
- Retirez le réservoir d'eau.



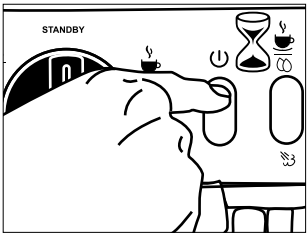
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.



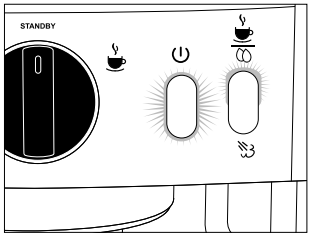
- Réglez le porte-filtre souhaité.



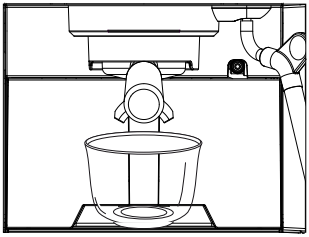
- Vissez le porte-filtre sans mouture de café (de gauche à droite).



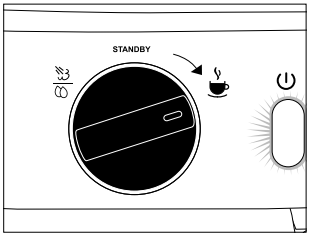
- Allumez l'appareil ⏻. Les voyants clignotent, l'appareil chauffe.



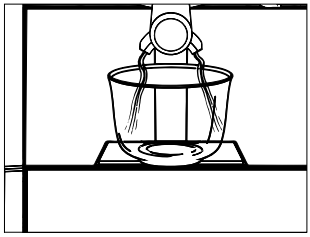
- Lorsque les touches s'illuminent, l'appareil est prêt à l'emploi.



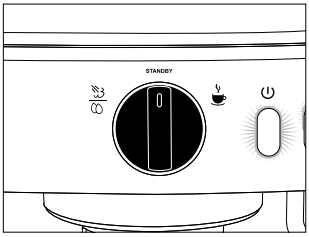
- Placez la tasse sous la sortie d'écoulement.



- Mettez le bouton rotatif sur ☕ et faites couler un expresso à vide (sans mouture).



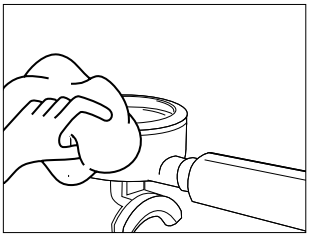
- Faites couler la moitié d'une tasse, afin de mettre le système en température.



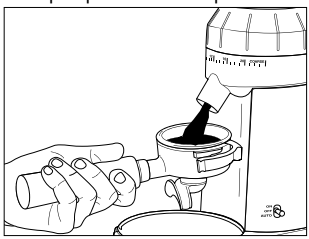
- Pour finir, mettez le bouton rotatif sur « STANDBY ».

PRÉPARATION D'UN EXPRESSO

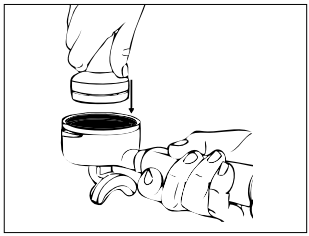
Indication : Pour faire chauffer le porte-filtre, le système et les tasses, voir « préparation ». Ensuite, commencez à préparer un expresso.



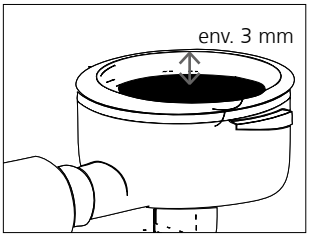
- Séchez le porte-filtre après la préparation.



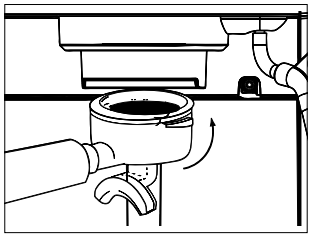
- Moulez la mouture de café dans le porte-filtre (jusqu'à ce que le filtre soit plein).



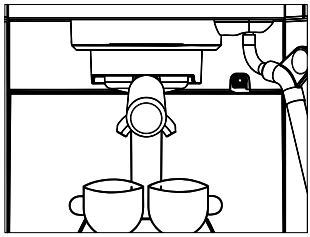
- Pressez fermement la mouture de café avec le tasseur fourni.



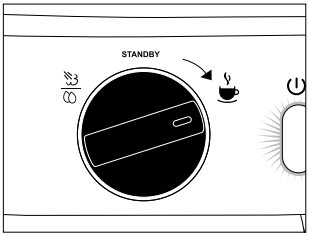
- L'écart entre l'arête supérieur et la mouture de café doit être d'env. 3 mm.



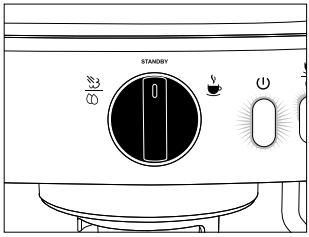
- Essuyez le surplus de mouture de café du bord et vissez le porte-filtre.



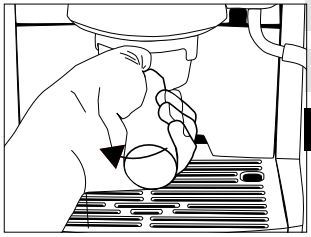
- Placez les tasses ou une seule tasse sous la sortie d'écoulement.



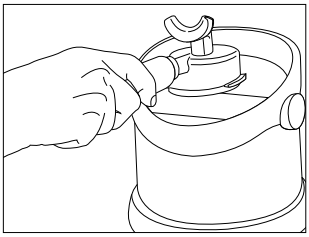
- Tournez le bouton rotatif sur ☕.



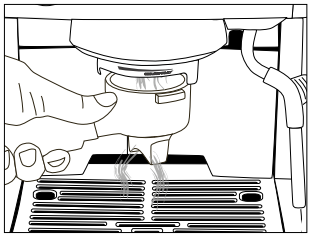
- Une fois la dose de café souhaitée atteinte, tournez à nouveau le bouton rotatif „STANDBY“.



- Retirez le porte-filtre.



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

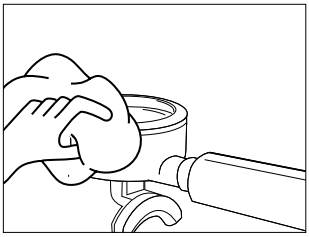


- Pour le nettoyage, maintenez le porte-filtre sous le percolateur et faites couler l'eau succinctement.

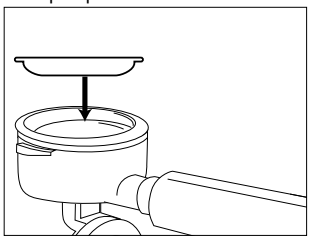
PRÉPARATION D'UN CAFÉ AVEC DOSETTES

Mettez le porte-filtre pour dosette dans le support de filtre.

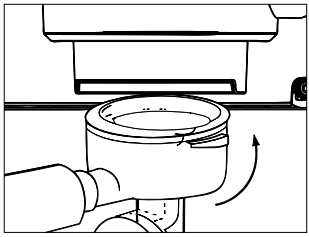
Remarque : Pour faire chauffer le porte-filtre, le système et les tasses, voir « préparation ». Ensuite, commencez à préparer un café avec la dosette.



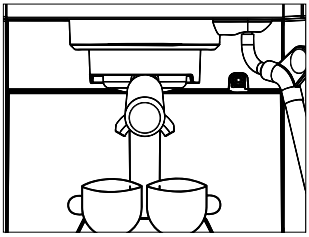
- Séchez le porte-filtre après la préparation.



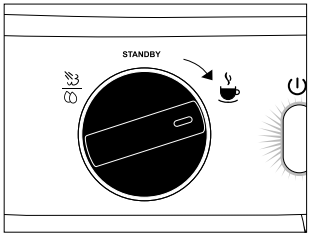
- Mettez la dosette dans le porte-filtre.



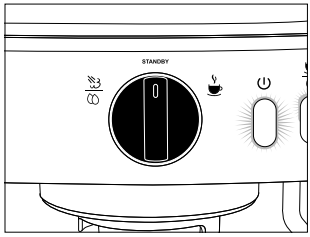
- Vissez le porte-filtre.



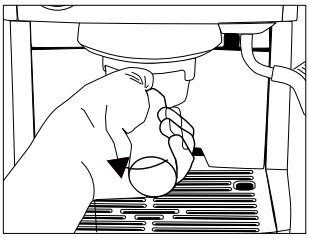
- Placez les tasses ou une seule tasse sous la sortie d'écoulement.



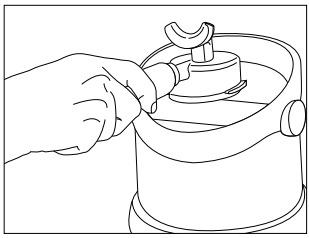
- Tournez le bouton rotatif sur ☕.



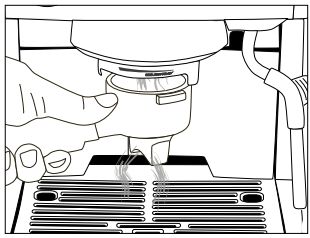
- Une fois la dose de café souhaitée atteinte, tournez à nouveau le bouton rotatif „STANDBY“.



- Retirez le porte-filtre.



- Jetez la dosette usagée dans un récipient à marc (non inclus dans la livraison).



- Maintenez le porte-filtre sous le percolateur et faites couler l'eau succinctement.

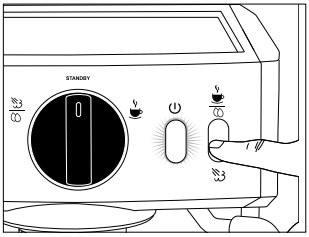
MISE EN VEILLE AUTOMATIQUE

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant env. 20 minutes, il se met automatiquement en veille pour économiser de l'énergie.
(Décret de la commission UE).

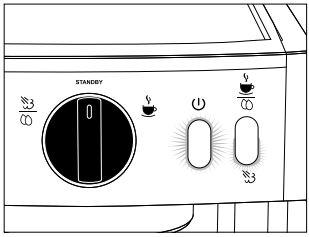
MOUSSEUR À LAIT AVEC PANNARELLO

Si l'appareil est éteint, allumez-le ⏻.

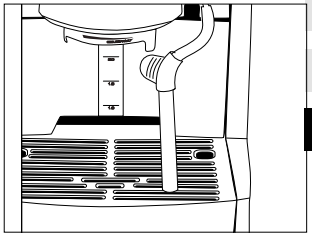
- Remplissez le pot à lait avec 1/3 de lait froid.



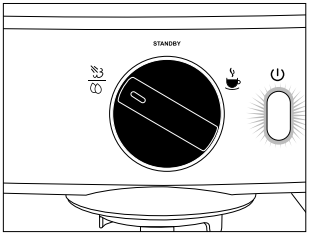
- Appuyez sur le bouton . Il clignote, le système chauffe.



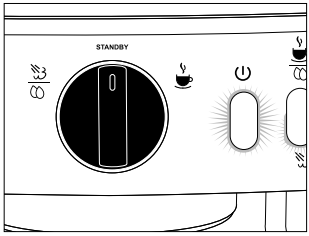
- Lorsque le bouton s'illumine, le système est prêt à l'emploi.



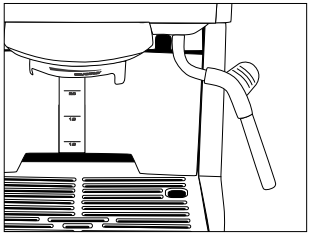
- Dirigez la buse de vapeur sur la grille d'égouttement.



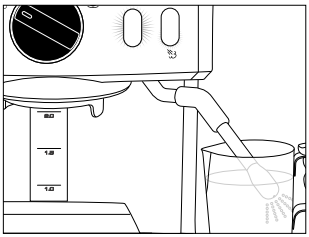
- Mettez le bouton rotatif sur et laissez l'eau condensée s'échapper.



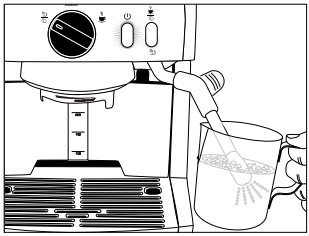
- Après que l'eau condensée s'est évaporée, remettez le bouton rotatif sur « STANDBY ».



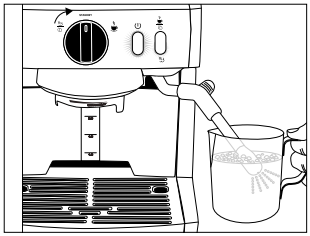
- Tournez la buse de vapeur vers l'extérieur.



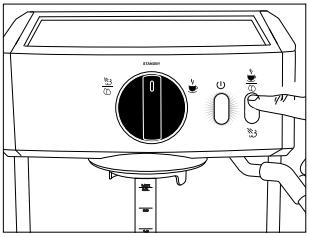
- Plongez alors la buse de vapeur dans le lait et mettez le bouton rotatif sur . Le lait est émulsifié.



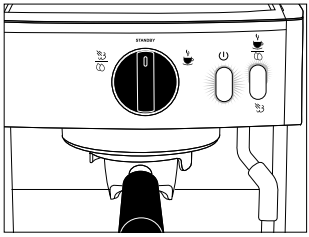
- Maintenez le pot à lait légèrement incliné.



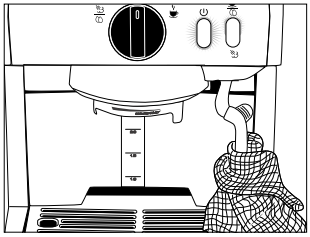
- Inclinez le pot à lait dès que la mousse monte et mettez le bouton rotatif sur « STANDBY ».



- Une fois le processus terminé, appuyez à nouveau sur le bouton . **Attention,** l'appareil expulse de la vapeur.



- Si le bouton s'illumine en rouge, l'appareil est à nouveau prêt pour la préparation d'un café. **Attention,** l'appareil expulse à nouveau de la vapeur succinctement.

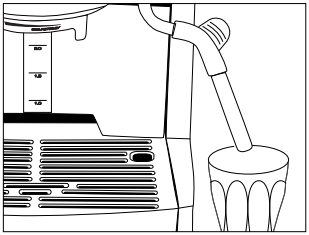


- Maintenez la buse de vapeur en direction de la grille d'écoulement et mettez le bouton rotatif sur . Faites couler l'eau succinctement et puis nettoyez la buse de vapeur avec un chiffon.

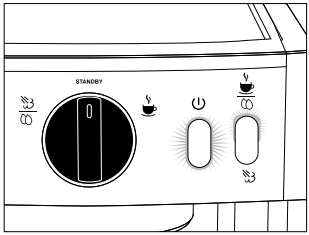
Rappelez-vous : Si le lait est chauffé à plus de 70°C, la mousse diminue très rapidement et ensuite, le café est trop doux ou a un goût de lait brûlé.

DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE

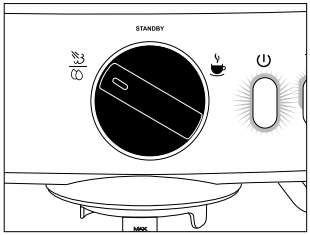
Si l'appareil est éteint, allumez-le .



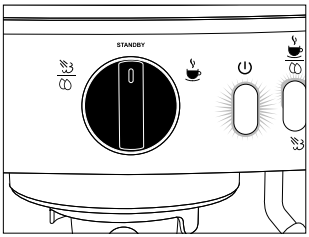
- Inclinez la buse de vapeur vers l'extérieur et mettez un récipient en-dessous.



- Faites attention à ce que le bouton soit allumé.



- Mettez le bouton rotatif sur , le processus démarre.



- Une fois le processus terminé, mettez l'interrupteur sur « STANDBY ».

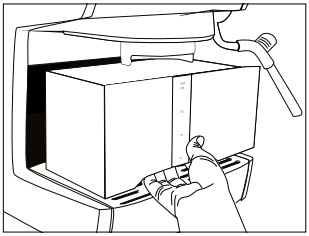
Conseil : Si vous avez utilisé la fonction de vapeur juste auparavant, faites d'abord couler un expresso à vide, avant la préparation de l'eau chaude.

DÉTARTRAGE

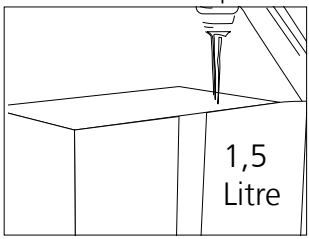
Si vous détartrez l'appareil régulièrement, sa durée de vie augmente. Pour le détartrage, utilisez exclusivement des pastilles de détartrage Graef qui sont spécialement adaptées à nos appareils. Vous pouvez en acheter sur notre boutique en ligne à l'adresse haushalt.graef.de/shop à l'article n°145618.

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

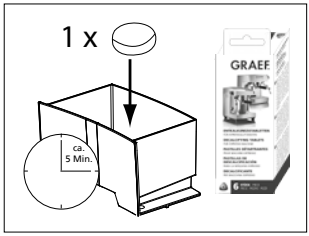
- Allumez l'appareil ⏻.
- Retirez le Pannarello et dévissez la buse de vapeur.



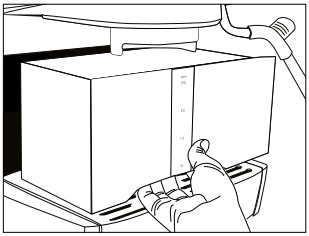
- Retirez le réservoir d'eau.



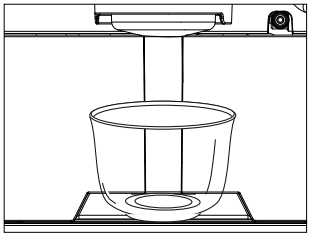
- Remplissez le réservoir avec env. 1,5 litre d'eau.



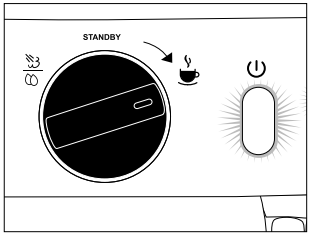
- Insérez une pastille de détartrage Graef dans le réservoir et laisser agir jusqu'à ce quelle soit dissoute.



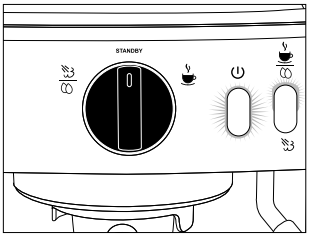
- Remettez le réservoir d'eau en place.



- Mettez un récipient sous le percolateur. Ne serrez pas le porte-filtre.

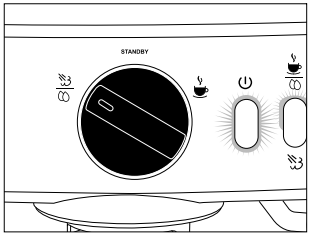


- Tournez le bouton rotatif sur ☕.

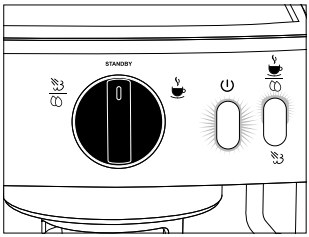


- Lorsque le récipient et plein, remettez le bouton rotatif sur « STANDBY ».

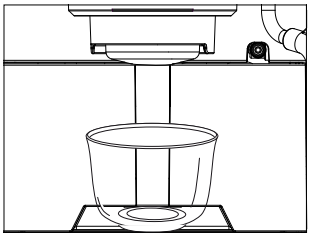
- Videz le récipient et mettez-le sous la buse de vapeur.



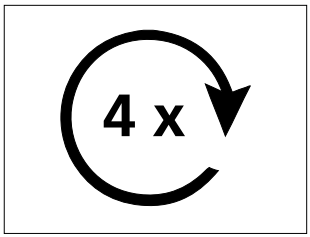
- Tournez le bouton rotatif sur ♨.



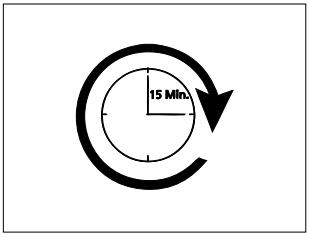
- Après quelques secondes, remettez le bouton rotatif sur „STANDBY“.



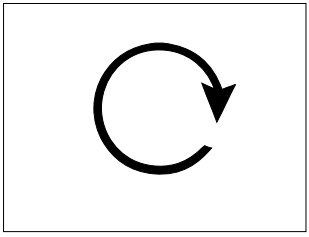
- Remettez le récipient sous le percolateur.



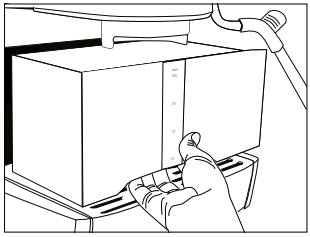
- Répétez les étapes de détartrage 4 fois alternativement.



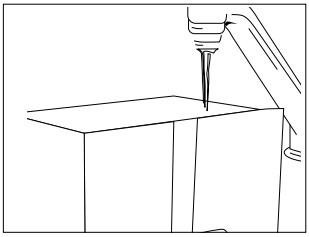
- Laissez le mélange reposer pendant env. 15 minutes.



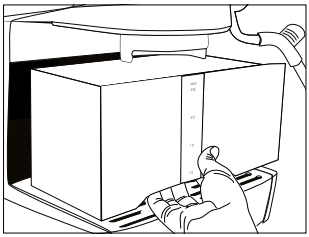
- Ensuite, répétez les étapes de détartrage jusqu'à ce que le réservoir soit vide.



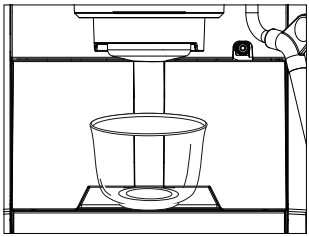
- Retirez le réservoir et jetez l'eau qui reste.



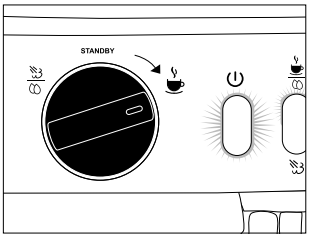
- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche.



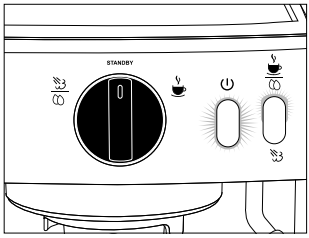
- Remettez le réservoir d'eau en place.



- Mettez un récipient sous le percolateur.

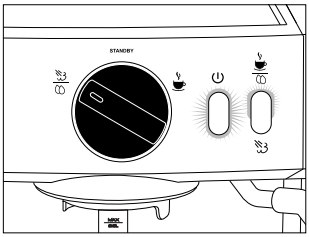


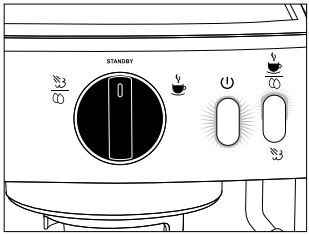
- Tournez le bouton rotatif sur ☕.

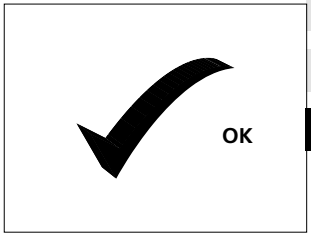


- Lorsque le récipient et plein, remettez le bouton rotatif sur « STANDBY ».

- Videz le récipient et mettez-le sous la buse de vapeur.







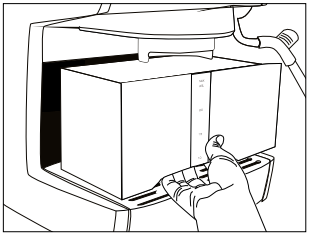
- Tournez le bouton rotatif sur .
- Après quelques secondes, remettez le bouton rotatif sur « STANDBY ».

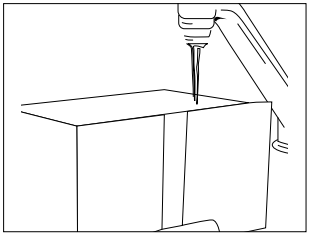
- Après chaque détartrage, effectuez aussi un nettoyage.

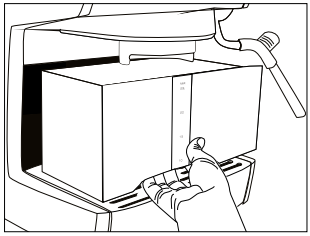
NETTOYAGE

NETTOYAGE DU PERCOLATEUR

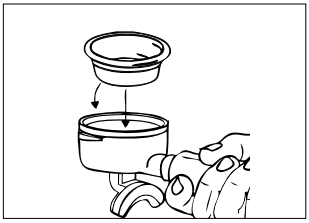
Pour le nettoyage, utilisez exclusivement des pastilles de nettoyage Graef qui sont spécialement adaptées à nos appareils. Vous pouvez en acheter dans notre boutique en ligne à l'adresse haushalt.graef.de/shop à l'article n°145618.

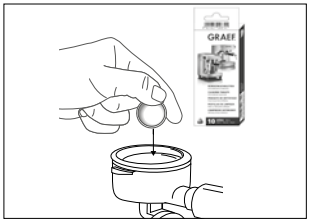


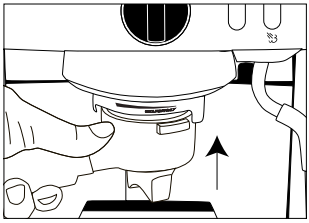




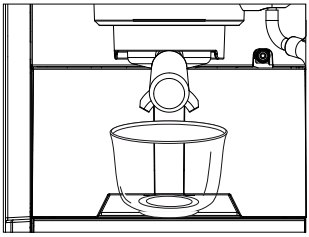
- Retirez le réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir avec env. 1 litre d'eau.
- Remettez le réservoir d'eau en place.



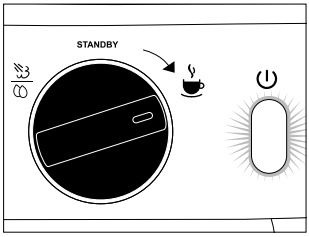




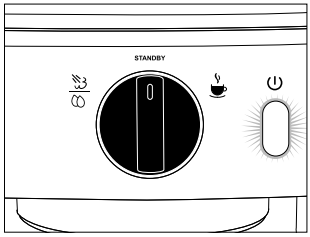
- Mettez le porte-filtre pour 2 tasses.
- Insérez une pastille de nettoyage Graef dans le porte-filtre.
- Vissez le porte-filtre.



- Placez la tasse sous la sortie d'écoulement.



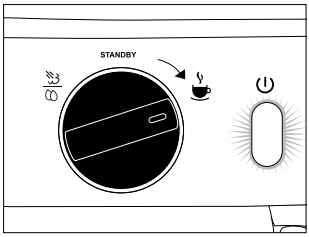
- Tournez le bouton rotatif sur .



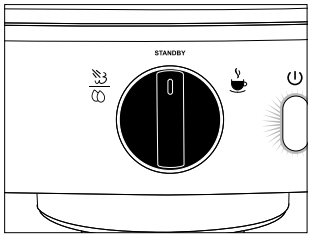
- Après 10 secondes, remettez le bouton rotatif sur « STANDBY ».

30 secondes

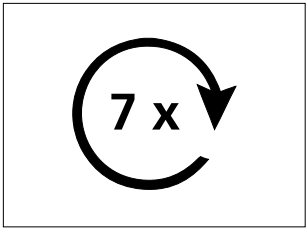
- Patientez 30 secondes.



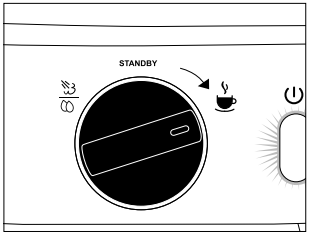
- Tournez le bouton rotatif sur .



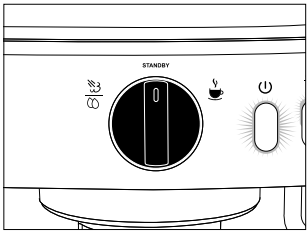
- Après 10 secondes, remettez le bouton rotatif sur « STANDBY ».



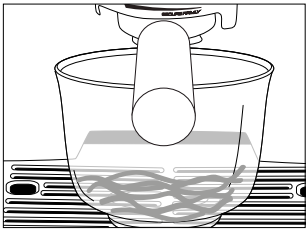
- Répétez ces étapes 7 fois.



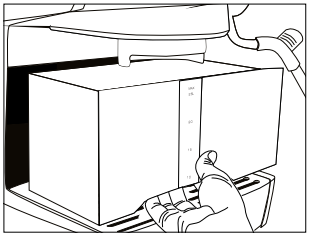
- Tournez le bouton rotatif sur .



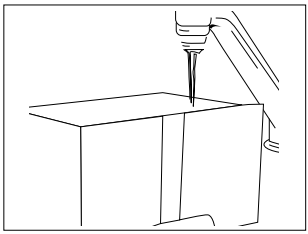
- Après env. 30 secondes, remettez le bouton rotatif sur « STANDBY ». C'est fini ! Vous pouvez maintenant continuer comme d'habitude.



- Retirez la tasse et jetez l'eau.



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

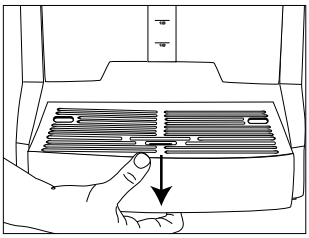


- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

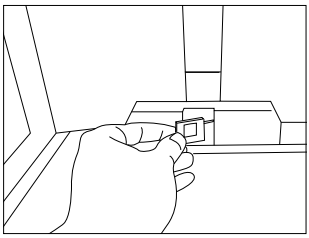
NETTOYER L'EXTÉRIEUR

- 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 tôle d'égouttement
- Videz le bac d'égouttement.
- Nettoyez-les à l'eau courante.
- Ensuite, remettez en place le bac et la tôle d'égouttement.

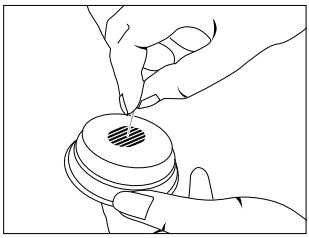
OUTIL DE NETTOYAGE



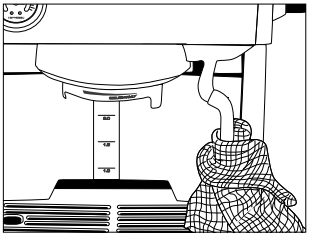
- Enlevez le bac d'égouttement.

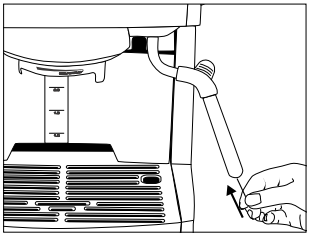


- Retirez l'outil de nettoyage.



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





- Nettoyez la buse de vapeur avec un chiffon humide.
- Nettoyez le tuyau de la buse de vapeur avec l'extrémité large de l'outil de nettoyage.

RECOMMANDATIONS POUR LA PRÉPARATION D'UN EXPRESSO

S'il vous arrive de faire couler un expresso par erreur et que le réservoir d'eau est presque vide ou mal mis en place, interrompez le processus (remettez le bouton rotatif sur « STANDBY »), remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche, maintenez la buse à vapeur sur la grille d'écoulement et mettez le bouton rotatif sur , afin que l'appareil puisse être purgé. Une fois que l'air a été purgé et que seul de l'eau s'écoule, remettez le bouton rotatif sur « STANDBY » et refaites couler un expresso.

DONNÉES TECHNIQUES

GRAEF

Art-Nr.: ES 702

230 V - 240 V ~ 1470 Watt - 1600 Watt
50 - 60 Hz

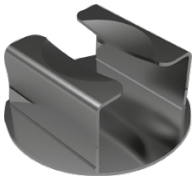
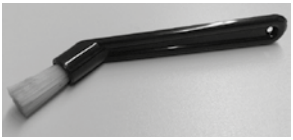
Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
D-59757 Arnsberg

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 03 688, ou envoyez-nous un courriel à l'adresse service@graef.de

ACCESSOIREES

Vous pouvez commander d'autres accessoires dans notre boutique en-ligne à l'adresse haushalt.graef.de/shop.

Pastilles de détartrage, 6 unités Article n° 145618 	Pastilles de nettoyage, 10 unités Article n° 145614
Pot à lait Article n° 145627 	Station de tassage Article n° 145781 
Récipient à marc (argenté) Article n° 145612 	Porte-filtres singles Article n° 145644
Brosse de nettoyage Article n° 13033 	Porte-filtre avec une buse d'écoulement Article n° 145933

Port-filtre pour ESE Pads Article n° 146203 	Porte-filtre pour capsule empiècement Article n° 146506
Capsule empiècement pour Nescafé Dolce Gusto®* Article n° 146428 	Capsule empiècement pour Tchibo Cafissimo* Article n° 146426
Capsule empiècement pour Lavazza A Modo Mio* Article n° 146425 	Capsule empiècement pour Nespresso®* Article n° 146427

ÉLIMINATION

A 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.

GARANTIE 2 ANS

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.

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

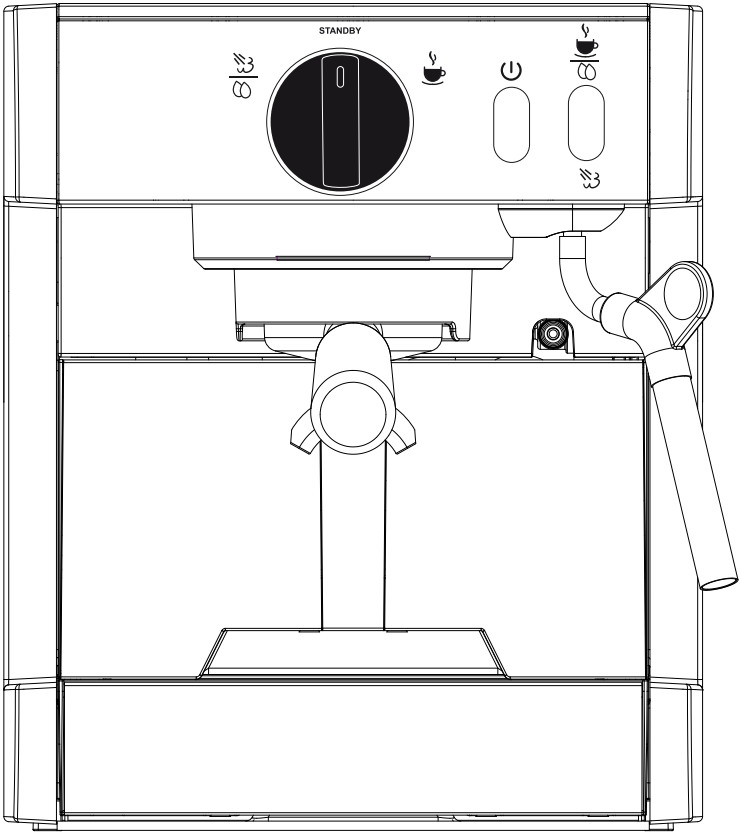
Für dieses Produkt übernehmen wir, beginnend mit dem Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergewährleistung für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 437 ff. BGB bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Gewährleistung nicht 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. Verwenden Sie ausschließlich die Graef-Original-Entkalkungs- und Reinigungstabletten. Weiterhin sind Transportschäden, soweit wir diese nicht zu verantworten haben, vom Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder eine unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

CE

Stand: Mai 2017. Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG |
Donnerfeld 6 | 59757 Arnsberg | www.graef.de

GRAEF.



NL **Gebruiksaanwijzing**

РУС **Руководство по эксплуатации**

PL **Instrukcja obsługi**

ESPRESSOMASCHINE

ES 702

Inhoud

Voorwoord 3
Genieten is meer dan gewoon koffie! 3
Espresso specialiteiten 4
Veiligheidsinstructies 5
Uitpakken 7
Eisen waaraan de opstelplaats moet voldoen 7
Productbeschrijving 8
Leveringsomvang 8
Zeefinzetten 9
- Dubbelwandige zeefinzetten 9
- Pad-zeefinzet 9

Vóór de eerste ingebruikname 9
Waterindicator 9
Ingebruikname 9
- Ontluchten 10

Voorbereiding 11
Espresso bereiding 12
Koffie bereiding met pads 13
Automatisch uitschakelen 14
Melkopschuimer met pannarello 14
Heetwaterdispenser 16
Ontkalking 16
Reiniging 19
- Reiniging van de broeikop 19
- Uitwendige reiniging 21
- Gereedschap voor reiniging 21

Technische gegevens 22
Klantendienst 22
Accessoires 22
Verwijdering 24
2 jaar garantie 24

VOORWOORD

Geachte klant,

met de aankoop van deze espresso machine hebt u een goede keuze gemaakt. U hebt een erkend kwaliteitsproduct aangekocht.

Wij danken u voor uw aankoop en wensen u veel plezier met uw nieuwe Graef espresso machine.

GENIETEN IS MEER DAN GEWOON KOFFIE!

De ontwikkeling van de Espresso techniek zoals toegepast op de Graef espresso machines, begon in 1901. Fijn gemalen koffiemeel wordt in de machine onder hoge druk (ongeveer 9 bar) in ca. 23 seconden geëxtraheerd. Bij espresso machines wordt de gemalen koffie handmatig in het uitneembare zeef gevuld en geperst, dit proces wordt „tampen“ genoemd.

Voor het bereiden van een goede espresso is de 4 M formule een goed begin.

1. De menging (Miscela) - selectie koffiebonen.

2. De molen (Macinacaffè) - Een goede molen, die de koffie steeds vers maalt, zoals bv. de Graef koffiemolen CM 702, CM 800, CM 802 of CM 900.

3. De machine (Macchina) - Een goed apparaat dat de optimale waterdruk produceert.

4. De hand van de mens (Mano) - Deze bereidt de espresso en stemt de andere 3 factoren op elkaar af.

ESPRESSO SPECIALITEITEN

Espresso vormt de basis voor vele verschillende espresso varianten. We willen u hier graagde 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 scheutje alcohol bv. Grappa, Amaretto, Brandy etc.

Doppio

- Dubbele espresso met dubbele hoeveelheid koffie en water.

Macchiato

- Espresso met een muts van melk-schuim.

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.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Dit apparaat voldoet aan de relevante veiligheidsvoorschriften. Maar ondeskundig gebruik kan tot persoonlijk letsel en materiële schade leiden.

Let voor het veilig handhaven van het apparaat op de volgende veiligheidsaanwijzingen:

- Controleer het apparaat vóór de toepassing op externe zichtbare schade aan behuizing, snoer en stekker. Neem geen beschadigd apparaat in bedrijf.
- Reparaties aan het apparaat, bv. vervangen van een beschadigd snoer, mogen uitsluitend door een vakman 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 als ook door personen met verminderde fysische, 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 begrepen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Het apparaat en het aansluitsnoer weg van kinderen onder 8 jaar houder. Het moet worden gecontroleerd dat ze 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 enkel geschikt voor het gebruik thuis en voor dergelijke toepassingen.
- Het snoer moet altijd aan de stekker uit de contactdoos worden getrokken en niet aan het 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 het snoer of de stekker beschadigd zijn.
- Laat vóór het verder gebruik van het apparaat een nieuw netsnoer door de Graef-klantendienst of een geautoriseerde vakkracht installeren.
- Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Worden er spanningleidende aansluitingen aangeraakt en de elektrische en mechanische structuur veranderd, bestaat er gevaar van stroomshock.
- Raak nooit onderdelen aan welke onder spanning staan. Dit kan een elektrische shock veroorzaken of in het ergste geval tot de dood leiden.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer.
- Transporteer het apparaat nooit tijdens bedrijf.
- 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 lichamelijk letsel en materiële schade te voorkomen.
- Verwijder nooit de met gemalen koffie gevulde zeefdrager tijdens het doorlopen omdat hij onder druk staat.
- Gebruik het apparaat alleen maar als afdruiprooster en opvangbak gepositioneerd zijn.
- Controleer vóór de bereiding van de espresso of de zeefdrager goed bevestigd is.
- Trek vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat afkoelen vóór 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 de melk enkel het bijgevoegde reservoir of een andere grotere kan. Gebruik geen kopje. Door de overschuimende melk kunnen er verbrandingen ontstaan.
- Richt de spuitkop nooit naar uzelf of op andere personen. GEVAAR VAN VERBRANDING!
- Gebruik voor het bewegen van de spuitkop steeds de greep. Raak de spuitkop na gebruik nooit aan het pijpje aan. Hij wordt zeer 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 WAARAAN DE OPSTELPLAATS MOET VOLDOEN

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 zodanig dat kinderen de hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen bereiken.
- 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 het snoer desnoods snel kan worden uitgetrokken.

PRODUCTBESCHRIJVING

Koffie-/heetwater -toets

In- / Uitschakelaar

STANDBY

Draairegelaar

Stoomtoets

Stoom- en heet-water-spuitkop

Broeikop

Greep

Zeefdrager

Pannarello

Uitloop

Waterniveau display

Waterreservoir

Afdruipbak

Aanzuigpijpje

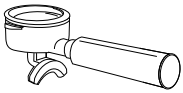
LEVERINGSOMVANG

Dubbelwandige zeefinzet voor 1 kopje

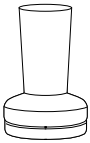
Dubbelwandige zeefinzet voor 2 kopjes

Pad zeefinzet

Melkkan

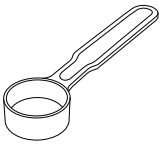


Zeefdrager



Tamper

Gereedschap voor reiniging

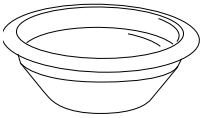


Lepel

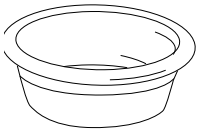
ZEEFINZETTEN

DUBBELWANDIGE ZEEFINZETTEN

1 kopje

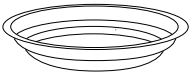


2 kopjes



Deze zeefinzetten maken het bereiden van de espresso gemakkelijker en zorgen voor een espresso met perfecte crema. Wij adviseren principieel vers gemalen koffie te nemen.

PAD-ZEEFINZET



Met de pad-zeefinzet kunt u ook de in de handel gebruikelijke pads voor het bereiden van koffie nemen

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.

WATERINDICATOR

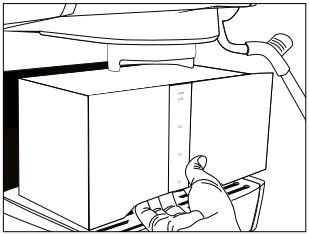
Als er niet meer genoeg water in het waterreservoir is weerklinkt er een signaal. U kunt het nog laten doorlopen, erna moet u water bijvullen.

INGEBRUIKNAME

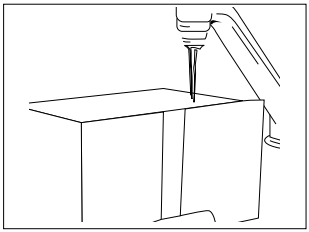
Indicatie: Vóór de eerste ingebruikname of na het langer niet te hebben gebruikt moet het apparaat worden ontlucht. Voor het ontluchten wordt de zeefinzet niet ingezet.

ONTLUCHTEN

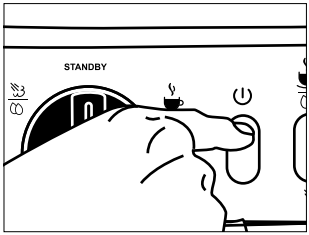
- Steek de stekker in het stopcontact.



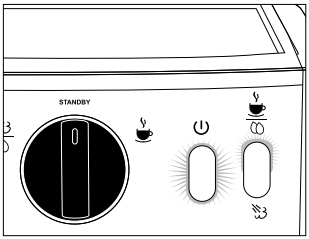
- Neem het waterreservoir eruit.



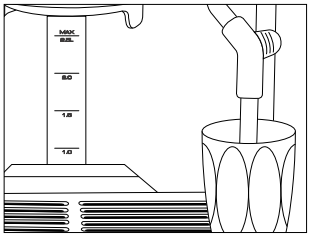
- Vul het waterreservoir met koud water en zet het weer terug.



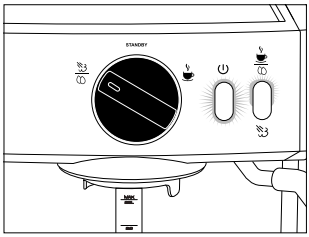
- Druk de Aan-/Uit-toets ⏻, toetsen knipperen.



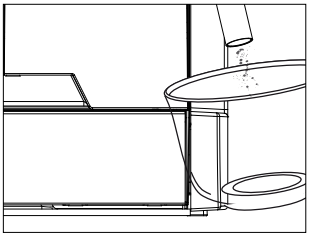
- Lichten de toetsen ⏻ en ☕ / 💧 rood op en knipperen niet meer is het apparaat opgewarmd en gereed.



- Stel een kopje of glas onder de spuitkop.



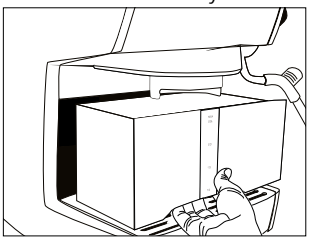
- Stel de draairegelaar op ♨ / 💧, proces starten.



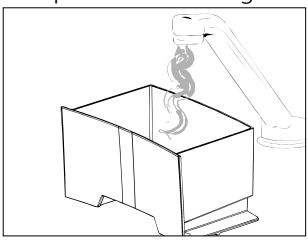
- Laat de lucht ont-snappen tot een constante waterstraal doorloopt.

VOORBEREIDING

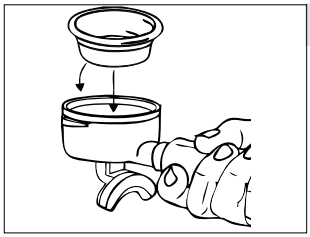
Indicatie: Na ieder herinschakelen laat u het leeg doorlopen, zoals onderaan beschreven om het systeem op temperatuur te brengen.



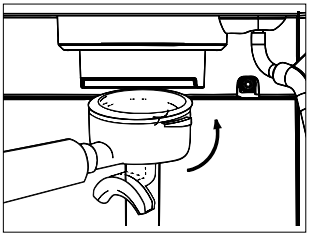
- Neem het waterreservoir eruit.



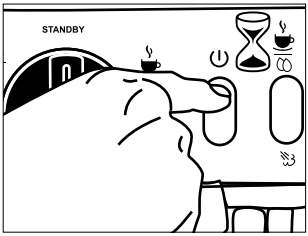
- Vul het waterreservoir met koud water en zet het weer terug.



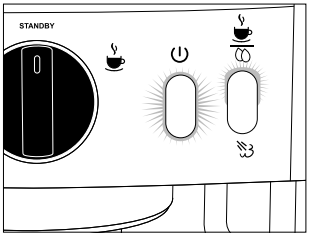
- Zet de gewenste zeefinzet in.



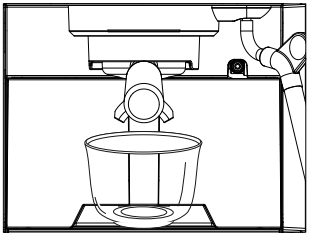
- Klem de zeefdrager zonder koffiemeel in (van links naar rechts).



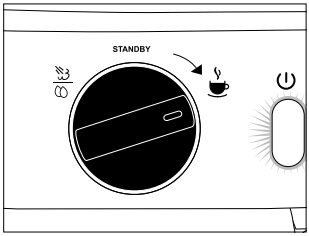
- Schakel het apparaat aan ⏻. Lampen knipperen, apparaat warmt op.



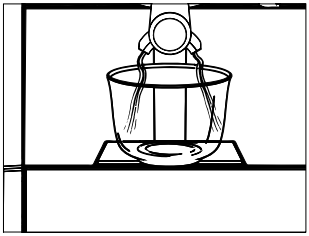
Lichten de toetsen erna op dan is het apparaat gereed.



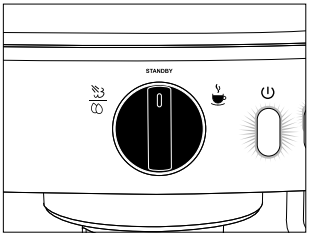
- Plaats een kopje onder de uitloop.



- Draai de draairegelaar open ☕ en start een lege referentierit (zonder koffie).



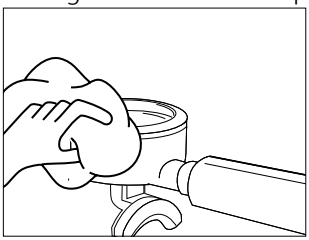
- Laat het kopje half vol lopen om het systeem op temperatuur te brengen.



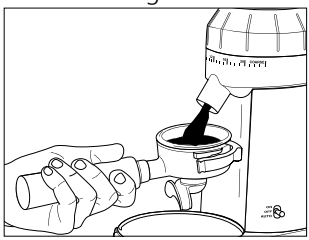
- Draai vervolgens de draairegelaar weer op „STANDBY“.

ESPRESSO BEREIDING

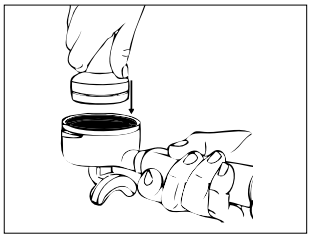
Indicatie: Om de zeefdrager, het systeem en de koppen te verwarmen zie voorbereiding. Erna start u de espresso bereiding.



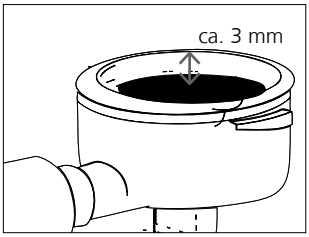
- Droog de zeefdrager na de voorbereiding af.



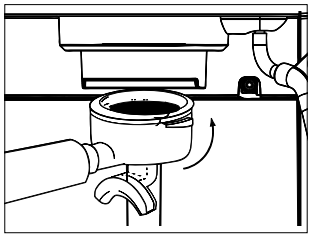
- Maal de koffie in de zeefdrager (tot de zeef vol is).



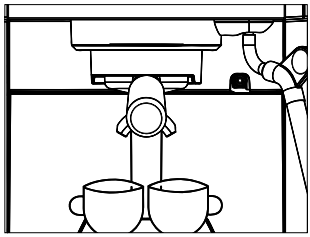
- Druk de koffie met de bijlgeleverde tamper stevig aan.



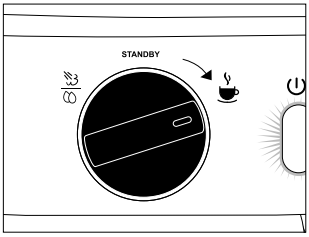
- De afstand tussen de boven kant en de koffie dient ca. 3 mm te zijn.



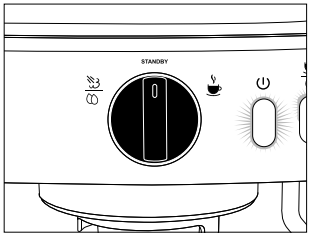
- Veeg de overtollige koffie van de rand en klem de zeefdrager in.



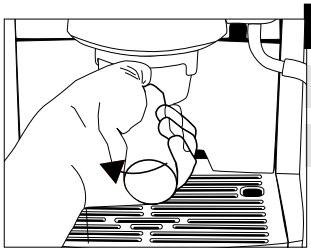
- Plaats de kopjes of één kopje onder de uitloop.



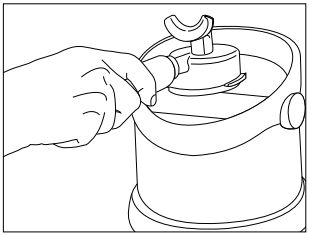
- Draai de draairegelaar weer open ☕.



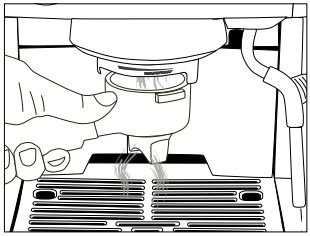
- Draai de regelaar weer open na bereiken van de gewenste hoeveelheid koffie.
  „STANDBY“.



- Neem de zeefdrager eruit.



- Klop de koffie in een afvalbak af (niet inbegrepen in leveringsomvang)

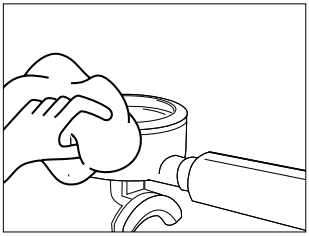


- Houd de zeefdrager voor het reinigen onder de broeikop en laat er eventjes water doorlopen.

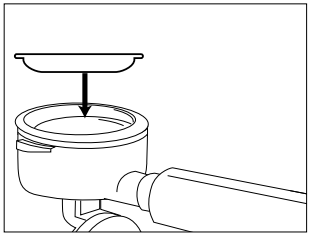
KOFFIE BEREIDING MET PADS

Plaats de zeefinzet voor pads in de zeefdrager.

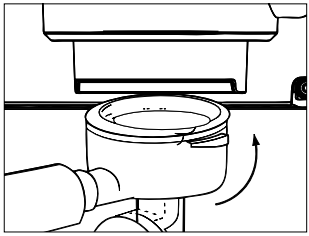
Indicatie: Om de zeefdrager, het systeem en de koppen te verwarmen zie voorbereiding. Erna start u met de pad.



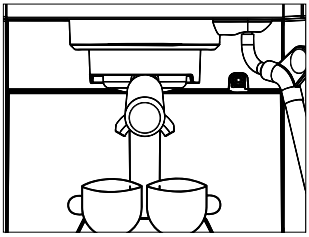
- Droog de zeefdrager na de voorbereiding af.



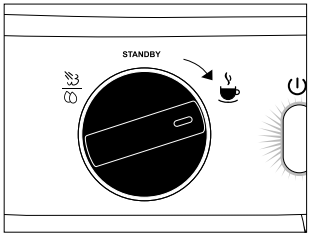
- Plaats nu de pad in de zeefinzet.



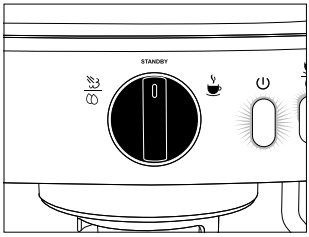
- Klem de zeefdrager in.



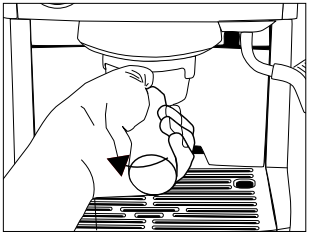
- Plaats de kopjes of één kopje onder de uitloop.



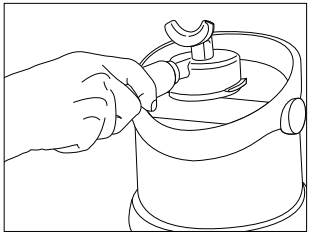
- Draai de draairegelaar open .



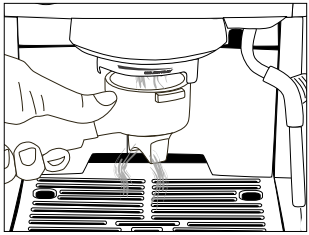
- Draai de regelaar weer open na bereiken van de gewenste hoeveelheid koffie. „STANDBY“.



- Neem de zeefdrager eruit.



- Klop de gebruikte pad in een afvalbak af (niet inbegrepen in leveringsomvang).



- Houd de zeefdrager onder de broeikop en laat er eventjes water doorlopen.

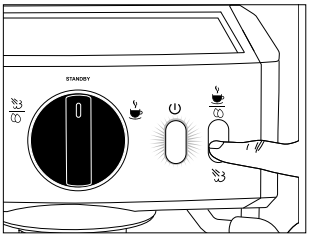
AUTOMATISCH UITSCHAKELEN

Als het apparaat voor ca. 20 minuten niet wordt gebruikt schakelt het automatisch uit om energie te besparen. (verordening van de EG commissie)

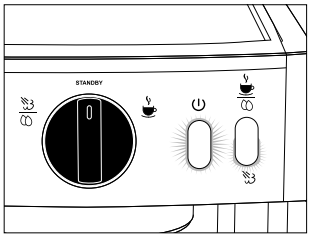
MELKOPSCHUIMER MET PANNARELLO

Als het apparaat is uitgeschakeld, schakel het aan.

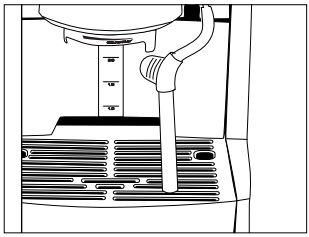
- Vul de melkkan met 1/3 koude melk.



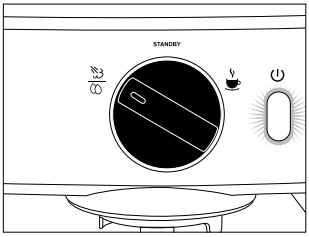
- Druk de toets in. De toets knippert, het systeem warmt op.



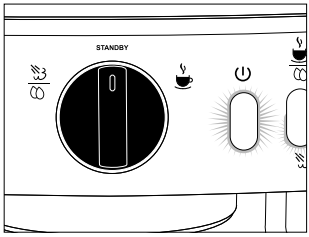
- Licht de toets op is het systeem gereed.



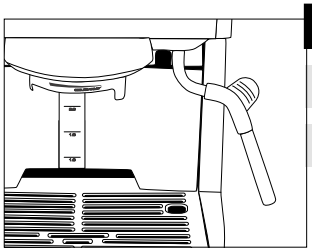
- Houd de spuitkop boven het afdruiprooster.



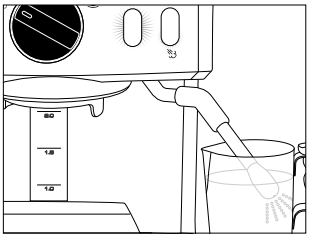
- Stel de draairegelaar op open en laat het condenswater ontwijken.



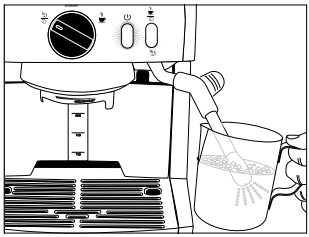
- Nadat het condenswater is ontweken stelt u de draairegelaar weer op „STANDBY“.



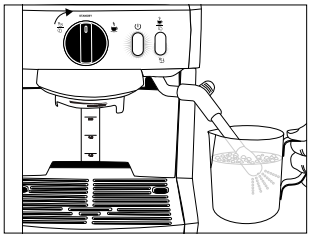
- Zwenk de spuitkop naar buiten.



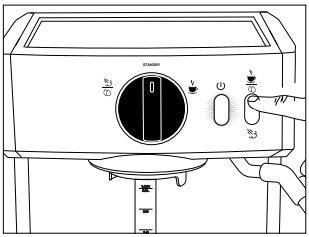
- Doe de spuitkop in de melk in en draai de draairegelaar open . De melk wordt opgeschuimd.



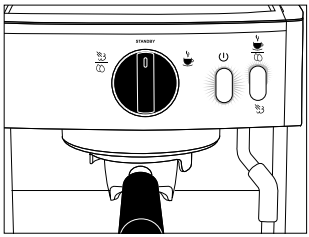
- Houd de melkkan lichtjes schuin.



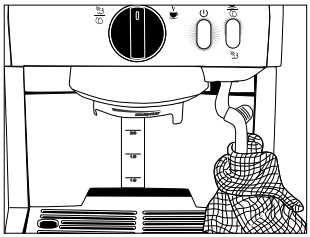
- Doe de melkkan omlaag zodra het melkniveau stijgt en draai de draairegelaar op „STANDBY“.



- Na voltooiing van de procedure drukt u weer de toets in. **Opgelet,** het apparaat dampt.



- Licht de dan toets rood op is het apparaat weer gereed voor het bereiden van koffie. **Opgelet,** het apparaat dampt na een korte tijd weer.

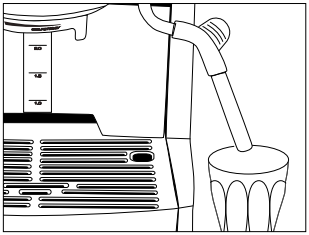


- Houd de spuitkop over het afdruiprooster, stel de draairegelaar op open . Laat er kort water doorlopen en reinig dan de spuitkop met een doek.

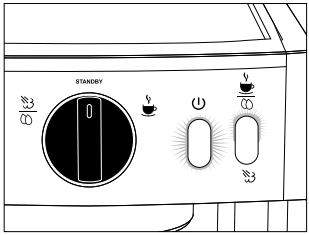
Gelieve in acht te nemen: Als de melk boven 70°C wordt verhit zakt het schuim zeer snel weer in elkaar en het drankje smaakt later te zoet of zelfs naar verbrande melk.

HEETWATERDISPENSER

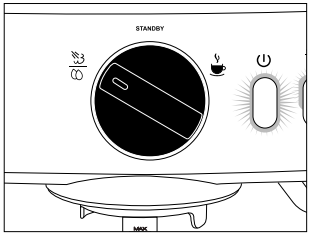
Als het apparaat is uitgeschakeld, schakel het aan ⏻.



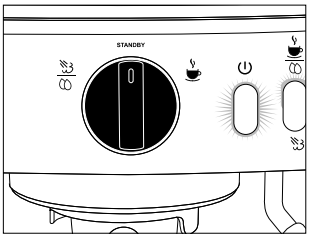
- Zwenk de spuitkop naar buiten en plaats een kan eronder.



- Let erop dat de toets ☕ oplicht.



- Stel de draairegelaar op ♨, de procedure start.



- Na voltooiing van de procedure stelt u de schakelaar weer op „STAND-BY“.

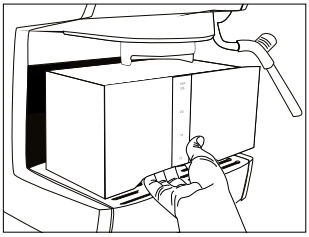
Indicatie: Als u kort van tevoren de stoomfunctie hebt gebruikt laat voor de bereiding van heet water eerst een lege referentie van 1 espresso doorlopen.

ONTKALKING

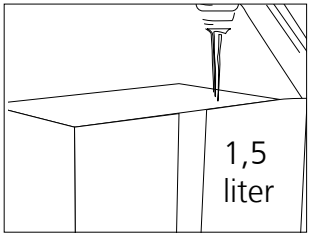
Als u het apparaat regelmatig ontkalkt verhoogt dit de levensduur. Gebruik voor het ontkalken uitsluitend de Graef-ontkalkingstabletten. Deze zijn specifiek op onze apparaten afgestemd. U kunt ze via onze onlineshop via haushalt.graef.de/shop onder artikel nr. 145618 verkrijgen, of via uw dealer.

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

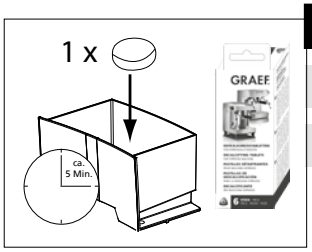
- Schakel het apparaat aan ⏻.
- Neem de pannarello af en schroef de spuitkop los.



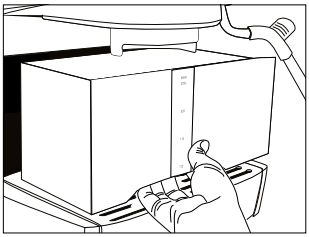
- Neem het waterreservoir eruit.



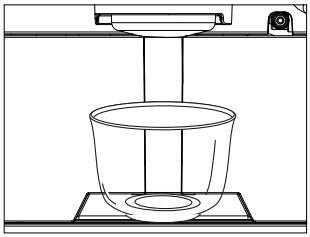
- Vul het reservoir met ca. 1,5 liter water.



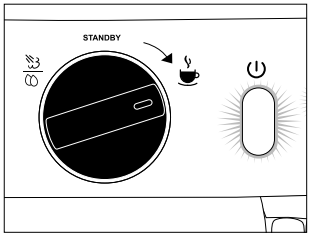
- Plaats een Graef ontkalkingstablet in het reservoir en laat ze inwerken tot ze geheel is opgelost.



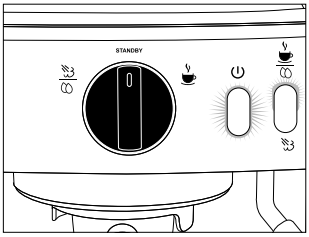
- Plaats het waterreservoir weer erin.



- Plaats een kan onder de broeikop. Klem de zeefdrager niet in.

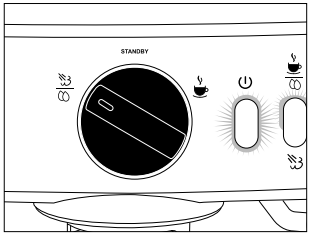


- Draai de draairegelaar weer open .

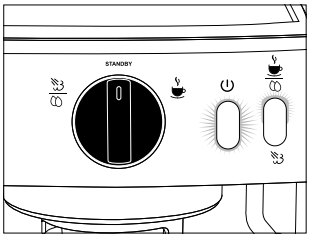


- Draai de draairegelaar weer op „STANDBY“ als het kannetje vol is.

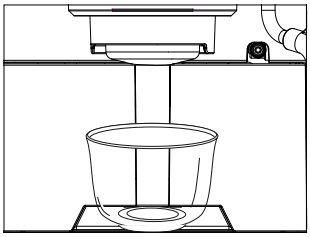
- Ledig het kannetje en plaats het onder de spuitkop.



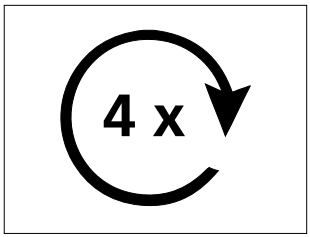
- Draai de draairegelaar weer open .



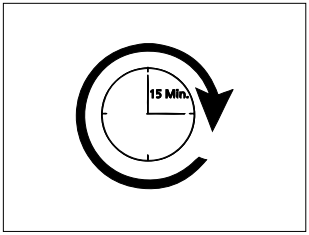
- Na een paar seconden draait u de draairegelaar weer op „STANDBY“.



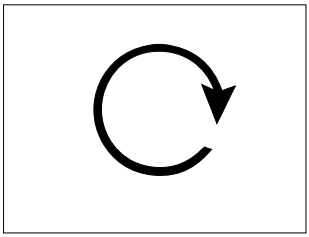
- Plaats de kan weer onder de broeikop.



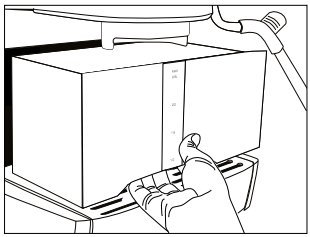
- Herhaal de ontkalkingsprocedures beurtelings 4 keer.



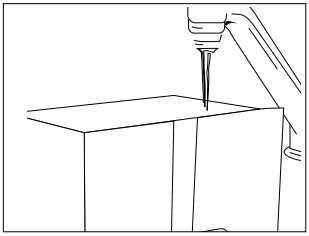
- Laat het mengsel nu ca. 15 minuten inwerken.



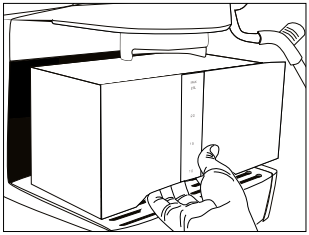
- Vervolgens herhaalt u de ontkalkingsprocedures totdat het reservoir leeg is.



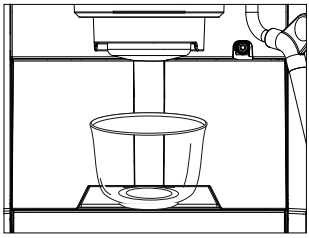
- Verwijder het waterreservoir en giet het resterende water weg.



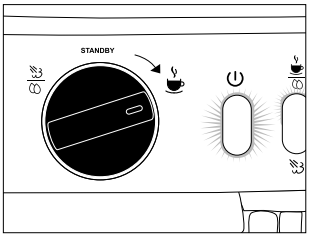
- Vul het reservoir met koud water.



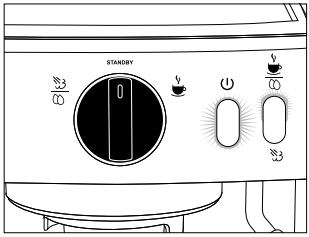
- Plaats het waterreservoir er weer in.



- Plaats een kan onder de broeikop.

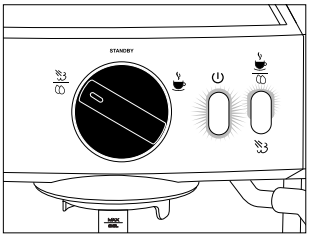


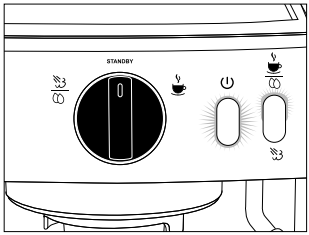
- Draai de draairegelaar open ☕.

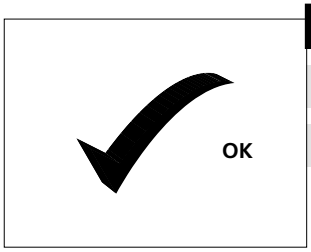


- Draai de draairegelaar weer op „STANDBY“ als de kan vol is.

- Ledig de kan en plaats deze onder de spuitkop.







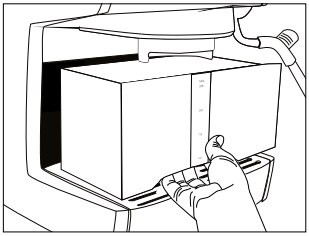
- Draai de draairegelaar open.
- Na een paar seconden draait u de draairegelaar weer op „STANDBY“.

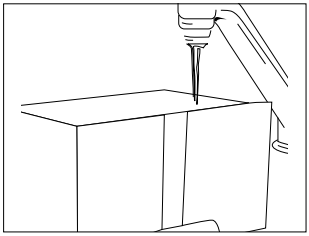
- Voer na elke ontkalking ook een reiniging uit.

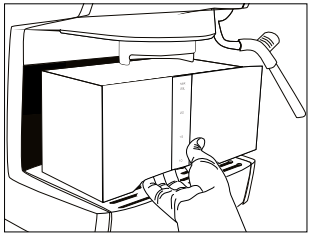
REINIGING

REINIGING VAN DE BROEIKOP

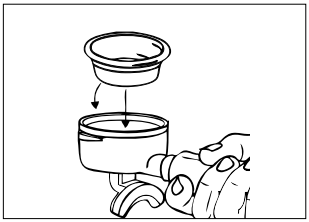
Gebruik voor het reinigen uitsluitend de Graef-reinigingstabletten, deze werden specifiek op onze apparaten afgestemd. U kunt ze via onze onlineshop via haushalt.graef.de/shop onder artikel nr. 145614 verkrijgen, of via uw dealer.

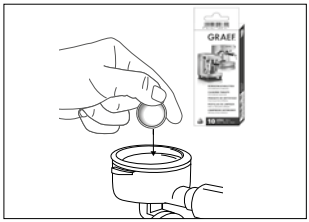


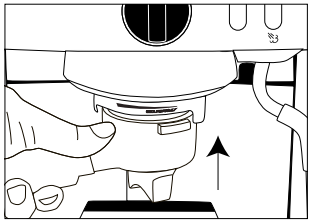




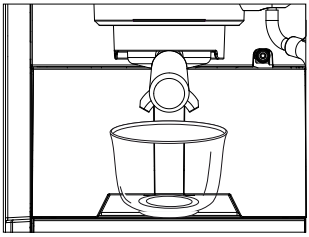
- Neem het waterreservoir eruit.
- Vul het waterreservoir met ca. 1 liter water.
- Plaats het waterreservoir er weer in.



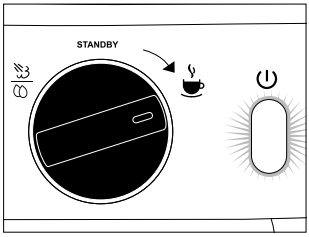




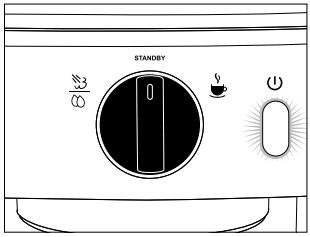
- Plaats de zeefinzet voor 2 kopjes in.
- Geef één Graef-reinigingstablet in de zeefdrager.
- Klem de zeefdrager in.



- Plaats een kopje onder de uitloop.



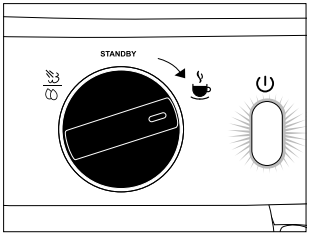
- Draai de draairegelaar weer open .



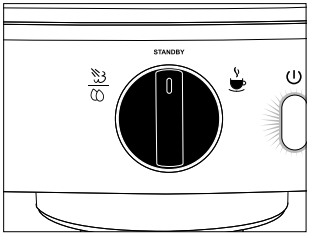
- Na 10 seconden draait u de draairegelaar weer op „STANDBY“.

30 seconden

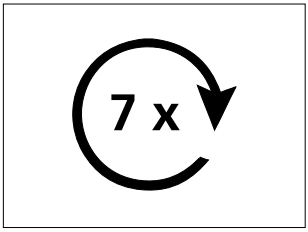
- Wacht 30 seconden.



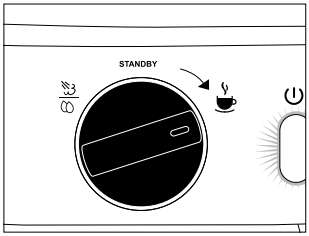
- Draai de draairegelaar weer open .



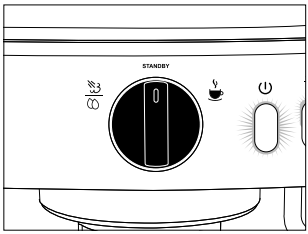
- Na 10 seconden draait u de draairegelaar weer op „STANDBY“.



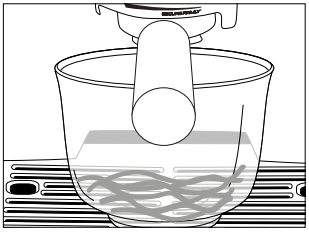
- Herhaal deze procedures 7 keer.



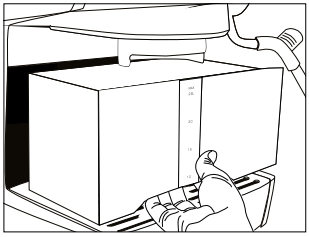
- Draai de draairegelaar weer open .



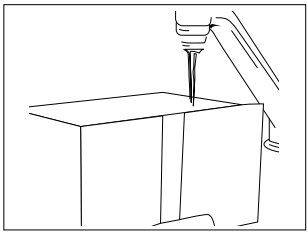
- Na 30 seconden draait u de draairegelaar op „STANDBY“. Gereed!



- Verwijder het kopje en giet het water weg.



- Haal de zeefdrager eruit en verwijder het waterreservoir.

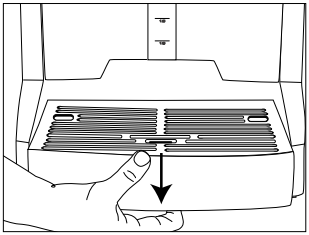


- Vul het waterreservoir met koud water en zet het weer terug.

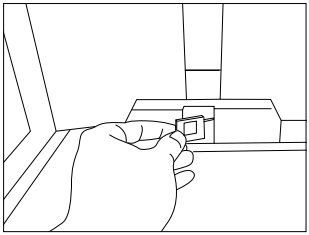
UITWENDIGE REINIGING

- Reinig de buitenzijden van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Bij sterke vervuiling kan een mild reinigingsmiddel worden gebruikt.
- Trek de afdruipbak eruit.
- Verwijder de afdruipplaat.
- Ledig de afdruipbak.
- Reinig deze onder stromend water.
- Plaats vervolgens de afdruipbak en de plaat weer terug.

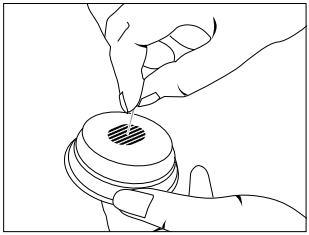
GEREEDSCHAP VOOR REINIGING



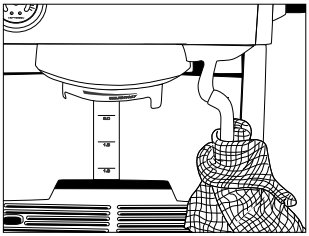
- Verwijder de afdruipbak.



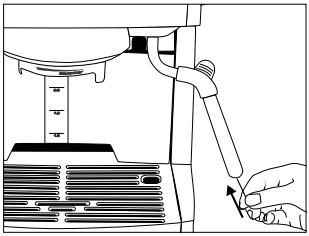
- Verwijder de gereedschappen voor het reinigen.



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



- Reinig de spuitkop met een vochtige doek.



- Gebruik het dikke eind van het gereedschap om het pijpje van de spuitkop te reinigen.

TECHNISCHE GEGEVENS

GRAEF

Art-Nr.: **ES 702**

230 V - 240 V ~ 1470 Watt - 1600 Watt
50 - 60 Hz

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

KLANTENDIENST

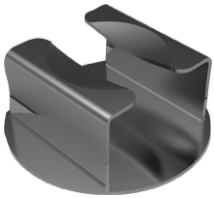
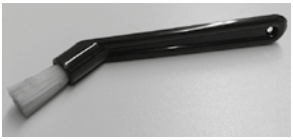
Mocht het gebeuren, dat uw Graef-apparaat beschadigd is, dient u contact op te nemen met uw speciaalzaak of de Graef klantendienst 02932-9703688 of schrijf ons een email service@graef.de.

ACCESSOIRES

Verdere accessoires kunt u in onze onlineshop
haushalt.graef.de/shop bestellen, of via uw dealer.

Ontkalkingstabletten, 6 stuk
Artikel-nr. 145618

Ontkalkingstabletten, 10 stuk
Artikel-nr. 145614

Melkkan Artikel-nr. 145627 	Tamperstation Artikel-nr. 145781 
Afvalbak (zilver) Artikel-nr. 145612 	Inwandige Zeefinzetten Artikel-nr. 145644
Reinigingsborstel Artikel-nr. 13033 	Zeefdrager met één uitloop Artikel-nr. 145933
Zeefinzette voor ESE Pads Artikel-nr. 146203 	Zeefdrager Artikel-nr. 146506
Nescafé Dolce Gusto®* Artikel-nr. 146428 	Tchibo Cafissimo* Artikel-nr. 146426

Lavazza A Modo Mio* Artikel-nr. 146425 	Nespresso®* Artikel-nr. 146427

VERWIJDERING

Dit product mag aan het eind van zijn levensduur niet via het 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. Vraag a.u.b. bij uw gemeentebestuur naar de bevoegde afvalverwerkingsplaats.

2 JAAR GARANTIE

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

Содержание

Предисловие **26**
Наслаждение - это больше, чем просто кофе! **26**
Лакомства на основе эспрессо **27**
Указания по безопасности **28**
Освобождение от упаковки **30**
Описание устройства **31**
Комплект поставки **31**
Требования к месту установки **32**
Сетчатые фильтры **32**
Сетчатые фильтры с двойными стенками 32
Сетчатый фильтр для кофе в чалдах 32
Перед использованием **32**
Индикатор наличия воды **33**
Ввод в эксплуатацию **33**
Стравливание воздуха 33
Подготовка **34**
Приготовление эспрессо **35**
Приготовление кофе в чалдах **37**
Автоматическое отключение **38**
Вспениватель молока с насадкой **38**
Забор горячей воды **40**
Удаление накипи **40**
Чистка **43**
Чистка заварочной головки 43
Наружная чистка 46
Инструмент для чистки 46
Указания по приготовлению эспрессо **46**
Технические данные **47**
Клиентская служба **47**
Дополнительные принадлежности **47**
Утилизация **49**
2 года гарантии **49**

ПРЕДИСЛОВИЕ

Уважаемый покупатель,

купив эту эспрессо-кофемашину с фильтродержателем, Вы сделали правильный выбор. Вы приобрели устройство общепризнанного качества.

Благодарим за Вашу покупку и желаем, чтобы Ваша новая эспрессо-кофемашина с фильтродержателем Graef принесла много радости.

НАСЛАЖДЕНИЕ - ЭТО БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРОСТО КОФЕ!

Развитие техники для приготовления эспрессо, как, например, эспрессо-кофемашины Graef с фильтродержателем, начинается в 1901 году. Кофе из кофейных зерен тонкого помола заваривается в машине под высоким давлением (около 9 бар) примерно за 23 секунды. В эспрессо-кофемашинах с фильтродержателем кофе тонкого помола вручную засыпается в съемный сетчатый фильтр и прессуется, данный процесс называется „уплотнение“.

Для приготовления хорошего эспрессо формула 4 M - хорошее начало.

1. Смесь (Miscela) - отборные кофейные зёрна.
2. Кофемолка (Macinacaffè) - Хорошая кофемолка, которая всегда обеспечивает свежий помол кофе, например, кофемолки Graef CM 702, CM 800, CM 802 или CM 900.
3. Кофемашина (Macchina) - Хорошее устройство, которое обеспечивает оптимально давление воды.
4. Рука человека (Mano) - Человек готовит эспрессо и согласует 3 остальных фактора.

ЛАКОМСТВА НА ОСНОВЕ ЭСПРЕССО

Эспрессо является основой для его разных вариантов. Мы хотим рассказать Вам о самых известных.

Ристретто

- Такое же количество кофе, как и для традиционного эспрессо, но с меньшим вполовину количеством воды.

Лунго

- Такое же количество кофе, как и для традиционного эспрессо, но с вдвое большим количеством воды.

Корретто

- Эспрессо с добавлением алкоголя, например, граппы, амаретто, бренди и др.

Доппио

- Двойной эспрессо с двойным количеством кофе и воды

Макиато

- Эспрессо с молочной пеной

Капучино

- Эспрессо со вспененным молоком

Латте

- Двойной эспрессо с горячим молоком

Американо

- Эспрессо с одинаковым или двойным количеством воды

Латте макиато

- 2/3 горячего молока, 1/3 молочной пены и в заключение эспрессо

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Это устройство соответствует установленным правилам безопасности. Ненадлежащее использование может вести к возникновению ущерба здоровью и материального ущерба.

Для безопасного обращения с устройством необходимо соблюдать следующие указания по безопасности:

- Перед использованием проверить устройство на предмет видимых наружных повреждения корпуса, кабеля подключения и штепсельной вилки. Не вводить в эксплуатацию поврежденное устройство.
- Ремонт устройства, например, замена поврежденного токоподводящего провода, должен производиться исключительно специалистом или в клиентском сервисе Graef. Ремонт, проводимый ненадлежащим образом, представляет большую опасность для пользователя. Кроме того, теряется право на гарантийное обслуживание.
- Дефектные части должны заменяться только на оригинальные запасные части. Только эти части гарантируют соблюдение требований безопасности.
- Устройство может использоваться детьми возрастом от 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, органолептическими или умственными способностями, с отсутствием опыта и/ или знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы на предмет безопасного использования устройства, и осознают возможную опасность. Чистку и уход могут выполнять дети только старше 8 лет и под присмотром взрослых.
- Устройство и кабель подключения держать вдали от детей младше 8 лет и следить за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Устройство не предназначено для эксплуатации с использованием внешнего таймера или пульта

дистанционного управления.

- Данное устройство предназначено для бытового применения и других подобных условий применения, например, на корпоративных кухнях, в магазинах и офисах, на сельскохозяйственных предприятиях, в отелях, мотелях и других пансионах и учреждениях с завтраком.
- Всегда извлекать кабель подключения, держась за штепсельную розетку, а не за сам кабель.
- При подключении устройства сравнить его данные подключения (напряжение и частота) на паспортной табличке с данными электросети. Эти данные должны совпадать в целях предотвращения выхода устройства из строя.
- Не использовать устройство при повреждении кабеля или штепсельной вилки.
- Перед дальнейшим использованием устройства заменить кабель подключения в клиентском сервисе Graef или у авторизованного специалиста.
- Ни в коем случае не вскрывать корпус устройства. При касании токоведущих соединений и изменении электрической и механической конструкции существует опасность поражения электрическим током.
- Ни в коем случае не прикасаться с частями, находящимися под напряжением. Это может привести к поражению электрическим током или в худшем случае к летальному исходу.
- Не перемещать устройство, держась за кабель подключения.
- Никогда не транспортировать работающее устройство.
- Не прикасаться к штепсельной вилке влажными руками.
- Упаковочные материалы не должны использоваться для игры. Существует опасность удушения.
- Соблюдать указания относительно требований к месту установки, а также к электрическому подключению

устройства во избежание возникновения ущерба здоровью и материального ущерба.

- В процессе приготовления кофе никогда не снимать наполненный молотым кофе фильтродержатель, поскольку он находится под давлением.
- Использовать устройство только, если лоток с решеткой для сбора капель установлен на место.
- Перед приготовлением эспрессо проверить, что фильтродержатель прочно затянут.
- Перед каждой чисткой вынимать штепсельную вилку из розетки.
- Перед каждой наружной чисткой дать устройству остыть.
- При наружной чистке не использовать агрессивные и абразивные чистящие средства и растворители.
- Не удалять прочно приставших загрязнений твердыми предметами.
- Не мыть устройство в посудомоечной машине или под проточной водой.
- Не погружать устройство в воду.
- Для вспенивания молока использовать только входящую в комплект поставки ёмкость или другую ёмкость большего размера. Чашки не использовать. Существует опасность ожога вследствие чрезмерного вспенивания молока.
- Никогда не направлять паровой носик на себя или на других людей. ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!
- Для перемещения парового носика всегда использовать ручку. После использования не браться за трубку парового носика. Она сильно нагревается.

ОСВОБОЖДЕНИЕ ОТ УПАКОВКИ

При освобождении устройства от упаковки выполните следующие действия:

Извлечь устройство из коробки.

- Удалить с устройства весь упаковочный материал и возможные

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Кнопка подачи воды для приготовления кофе / горячей воды

Выключатель

Поворотный регулятор

Кнопка подачи пара

Паровой носик и носик подачи горячей воды

Заварочная головка

Ручка

Фильтродержатель

Насадка

Выпускное отверстие

Резервуар для воды

Указатель уровня воды

Лоток для сбора капель

Всасывающая трубка

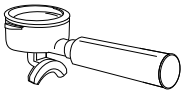
КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Сетчатые фильтры с двойными стенками на 1 чашку

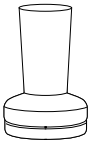
Сетчатые фильтры с двойными стенками на 2 чашки

Сетчатый фильтр для кофе в чалдах

Кувшин для молока

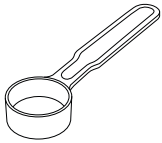


Фильтродержатель



Темпер

Инструмент для чистки



ложка ж.

наклейки (кроме паспортной таблички).

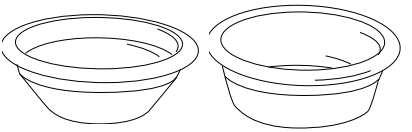
ТРЕБОВАНИЯ К МЕСТУ УСТАНОВКИ

Для безопасной и бесперебойной работы устройства при установке учитывать следующее:

- Использовать твердую, ровную, горизонтальную, нескользящую и теплостойкую поверхность с достаточной несущей способностью.
- Место установки выбирать таким образом, чтобы дети доставали до горячих поверхностей устройства.
- Устройство предназначено для встраивания в стенку или встроенный шкаф.
- Не устанавливать устройство в жарком, сыром или влажном месте.
- Розетка должна находиться в легкодоступном месте, так чтобы в случае необходимости можно было бы быстро отсоединить сетевой кабель.

СЕТЧАТЫЕ ФИЛЬТРЫ

СЕТЧАТЫЕ ФИЛЬТРЫ С ДВОЙНЫМИ СТЕНКАМИ



Такие сетчатые фильтры облегчают приготовление эспрессо и обеспечивают образование превосходной пенки. Рекомендуем использовать преимущественно свежемолотый кофе.

СЕТЧАТЫЙ ФИЛЬТР ДЛЯ КОФЕ В ЧАЛДАХ

С помощью сетчатого фильтра для кофе в чалдах для приготовления эспрессо можно также использовать имеющийся в продаже кофе в таблетках (чалдах).

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Пред первым использованием промыть фильтродержатель (не устройство) и резервуар для воды под проточной водой, чтобы удалить возможные остатки производственного мусора.

ИНДИКАТОР НАЛИЧИЯ ВОДЫ

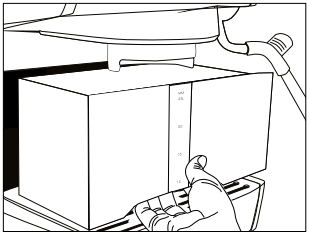
В случае недостаточного уровня воды в резервуаре подается звуковой сигнал. Начатый процесс приготовления кофе еще можно завершить, а затем долить воды в резервуар.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

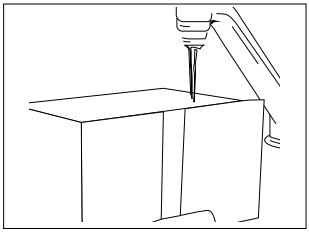
Указание: Перед началом использования или после длительного простоя стравить воздух из устройства. Для стравливания воздуха фильтродержатель не устанавливать.

СТРАВЛИВАНИЕ ВОЗДУХА

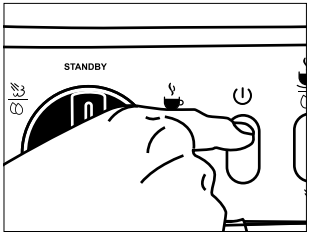
- Вставить штепсельную вилку в розетку.



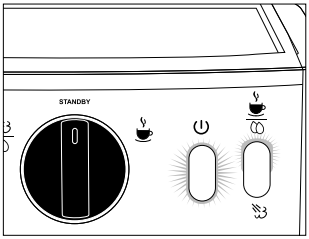
- Снять резервуар для воды.



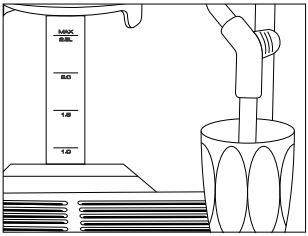
- Заполнить резервуар для воды свежей водой и установить на место.



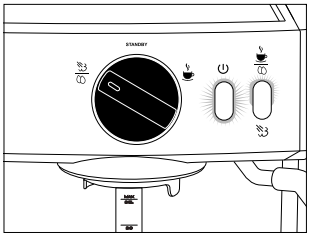
- Нажать кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. ⏻, кнопки мигают.



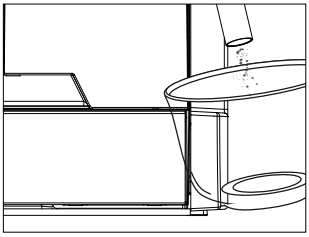
- Если кнопки ⏻ и ☕ горят красным и перестали мигать, устройство разогрето и готово к использованию.



- Установить чашку или стакан под паровой носик.



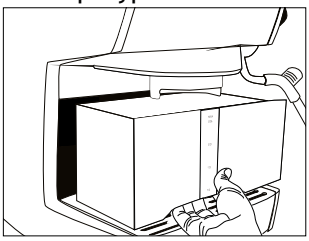
- Установить поворотный регулятор в положение ♨, цикл запускается.



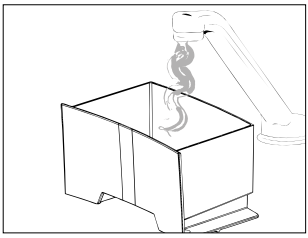
- Дайте выйти воздуху, пока вода не начнет выходить непрерывным потоком.

ПОДГОТОВКА

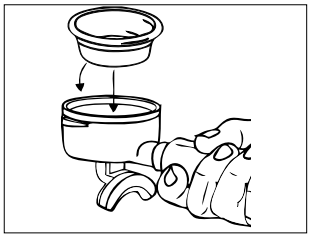
Указание: После каждого повторного включения выполнить холостой цикл, как описано ниже, чтобы разогреть систему до необходимой температуры.



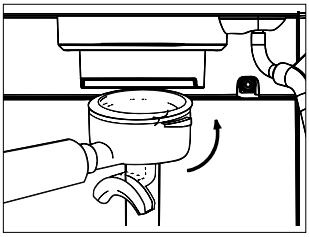
- Снять резервуар для воды.



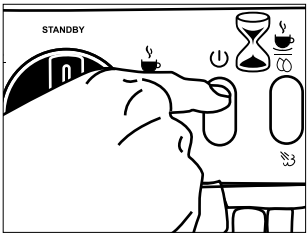
- Заполнить резервуар для воды водой и установить на место.



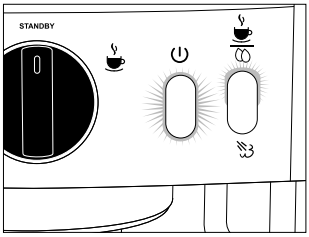
- Установить желаемый сетчатый фильтр.



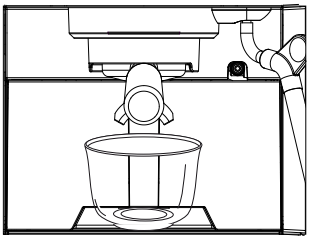
- Затянуть фильтродержатель без молотого кофе (слева направо).



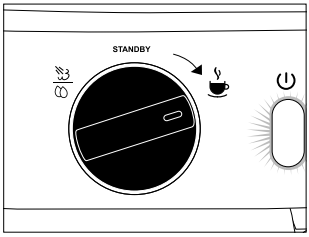
- Включить устройство ⏻. Если лампы мигают, устройство разогревается.



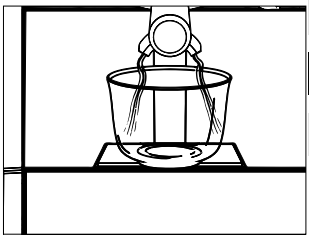
- Если потом лампы горят, устройство готово к работе.



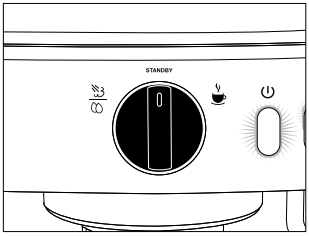
- Поставить чашку под носик.



- Повернуть поворотный регулятор в положение ☕ и запустить холостой цикл (без молотого кофе).



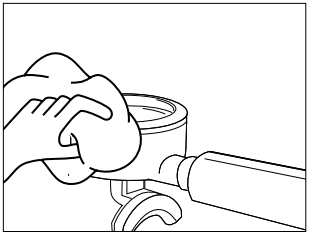
- Наполнить чашки до половины, чтобы разогреть систему до необходимой температуры



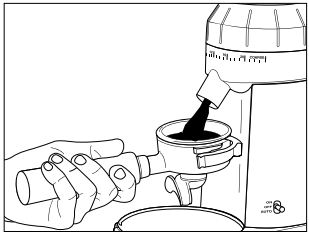
- Затем снова повернуть поворотный регулятор в положение „STANDBY“.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

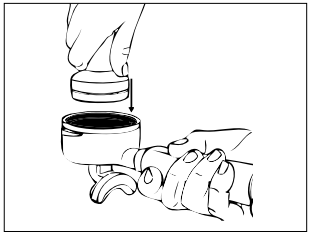
Указание: Для разогрева фильтродержателя, системы и чашек см. пункт «Подготовка». Затем начинать приготовление эспрессо.



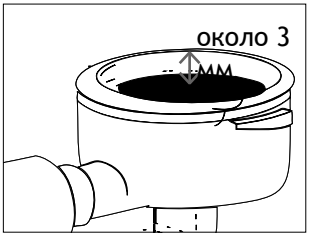
- После подготовки высушить фильтродержатель.



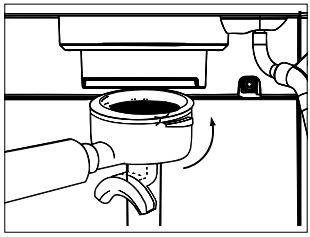
- Смолоть кофе в фильтродержатель (до заполнения сетчатого фильтра).



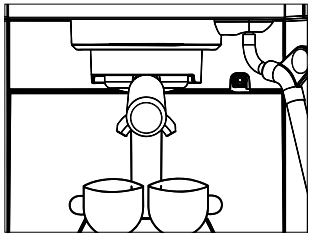
- С помощью входящего в комплект поставки темпера уплотнить молотый кофе.



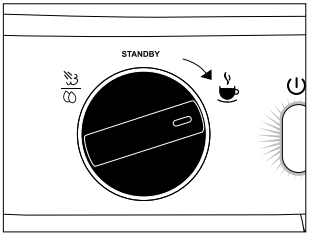
- Расстояние от верхнего края до молотого кофе должно составлять около 3 мм.



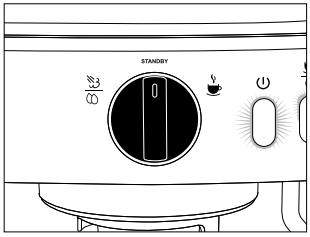
- Удалить излишки молотого кофе с краев и затянуть фильтродержатель.



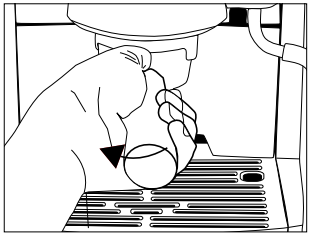
- Поставить чашки или чашку под носик.



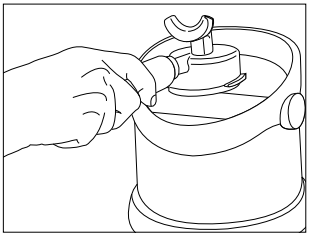
- Повернуть поворотный регулятор в положение ☕.



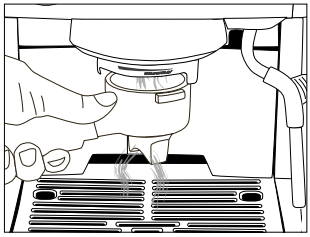
- По достижении желаемого уровня кофе снова повернуть регулятор в положение „STANDBY“.



- Снять фильтродержатель.



- Вытрусить молотый кофе в контейнер для использованного кофе (не входит в комплект поставки).

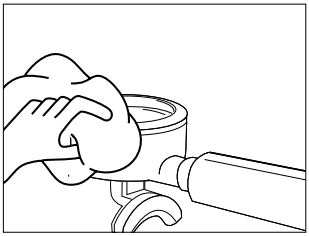


- Для очистки подставить фильтродержатель под заварочную головку и дать воде немного стечь.

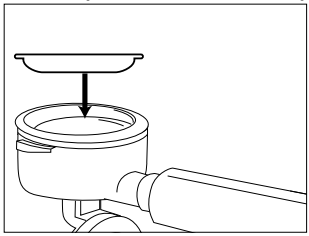
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ В ЧАЛДАХ

Установить сетчатый фильтр для кофе в чалдах в фильтродержатель.

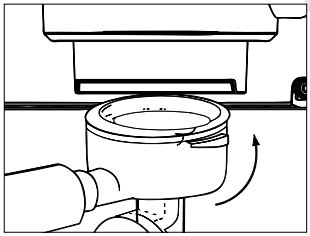
Указание: Для разогрева фильтродержателя, системы и чашек см. пункт «Подготовка». Затем начинать приготовление кофе в чалдах.



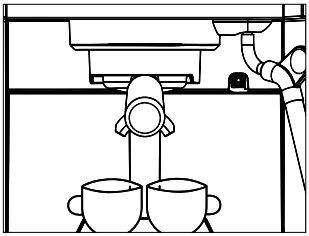
- После подготовки высушить фильтродержатель.



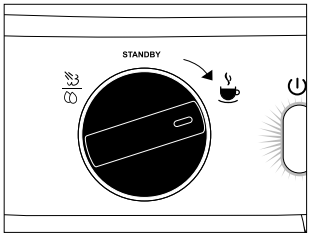
- Вставить чалду в сетчатый фильтр.



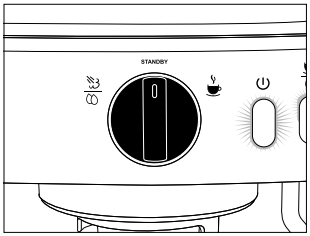
- Затянуть фильтродержатель.



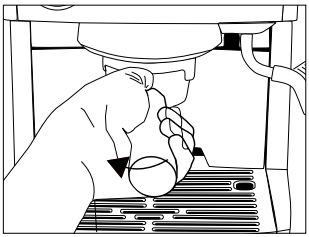
- Поставить чашки или чашку под носик.



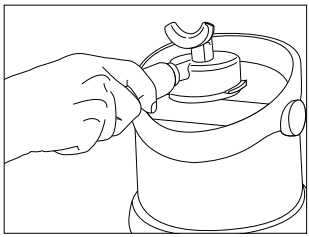
- Повернуть поворотный регулятор в положение ☕.



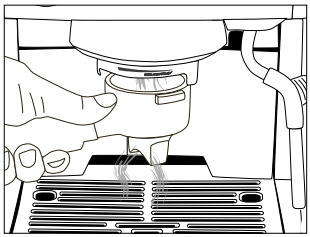
- По достижении желаемого уровня кофе снова повернуть регулятор в положение „STANDBY“.



- Снять фильтродержатель.



- Вытрусить использованную чалду в контейнер для использованного кофе (не входит в комплект поставки).



- Подставить фильтродержатель под заварочную головку и дать воде немного стечь.

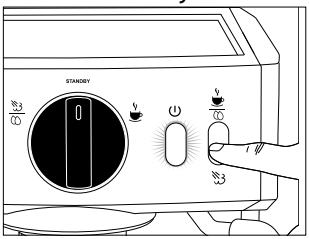
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Если устройство не используется на протяжении примерно 20 минут, оно автоматически отключается в целях экономии энергии. (Директива Еврокомиссии).

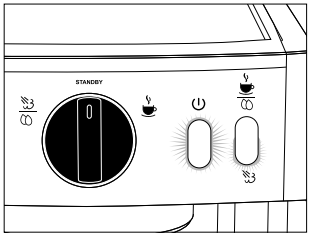
ВСПЕНИВАТЕЛЬ МОЛОКА С НАСАДКОЙ

Если устройство выключено, включить его ⏻.

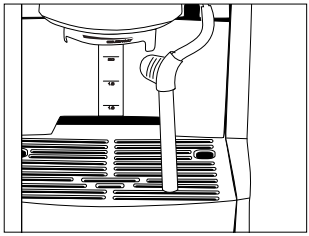
- Наполнить кувшин на 1/3 холодным молоком.



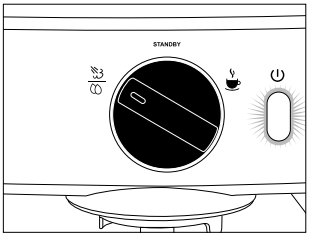
- Нажать кнопку . Если она мигает, система разогревается.



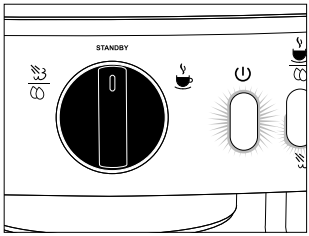
- Если кнопка светится, система готова к работе.



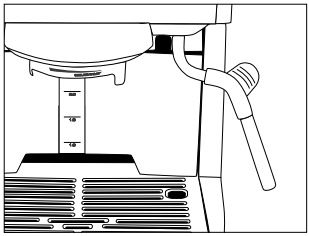
- Удерживать паровой носик над решёткой стока воды.



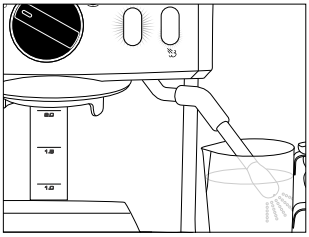
- Установить поворотный регулятор в положение и дайте стечь конденсату.



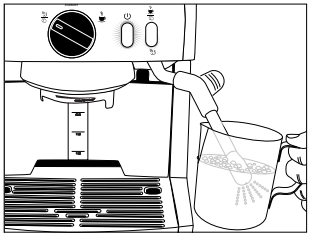
- После того как конденсат стек, установить поворотный регулятор снова в положение „STANDBY“.



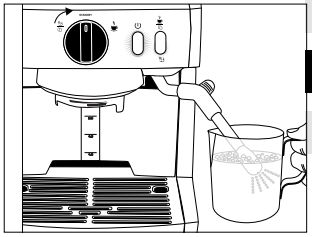
- Отвернуть паровой носик наружу.



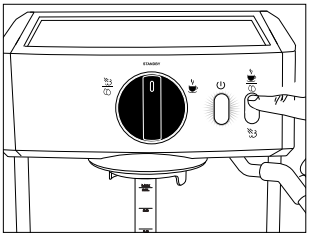
- Опустить паровой носик в молоко и повернуть поворотный регулятор в положение . Молоко вспенивается.



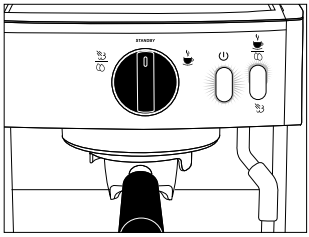
- Держать кувшин для молока слегка под наклоном.



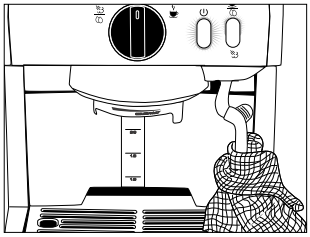
- Опустить кувшин для молока, как только уровень молока поднимется, повернуть поворотный регулятор в положение „STANDBY“.



- По завершении цикла снова нажать кнопку . **Внимание!** Устройство выпускает отработанный пар.



- Если кнопка горит красным, устройство снова готово к приготовлению кофе. **Внимание!** Через некоторое время устройство снова выпускает отработанный пар.

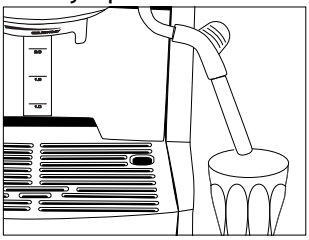


- Удерживать паровой носик над решёткой стока воды, повернуть регулятор в положение . Дать воде немного стечь, а затем вытереть паровой носик полотенцем.

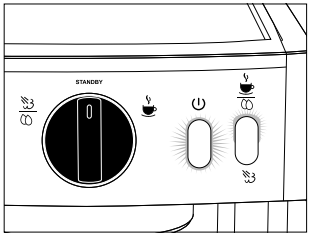
Пожалуйста, обратите внимание: Если молоко подогревается до температуры более 70°C, пенка очень быстро оседает, и напиток будет потом слишком сладким или вообще будет иметь привкус подгорелого молока.

ЗАБОР ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

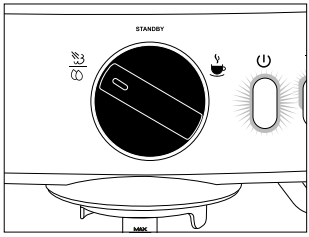
Если устройство выключено, включить его ⏻.



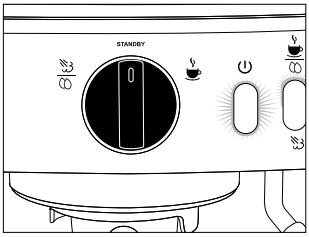
- Отвернуть паровой носик наружу и поставить под него ёмкость.



- Следить за тем, чтобы кнопка ☕ светилась.



- Установить поворотный регулятор в положение ♨, цикл запускается.



- По завершении цикла снова повернуть поворотный регулятор в положение „STANDBY“.

Указание: Если незадолго до этого была использована функция подачи пара, перед нагревом горячей воды сначала запустить холостой цикл на 1 порцию эспрессо.

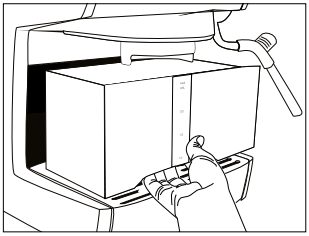
УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

При регулярном удалении накипи из устройства продлевается его срок службы. Для удаления накипи использовать исключительно таблетки для удаления накипи Graef, разработанные специально для наших устройств. Их можно заказать в нашем Интернет-магазине по адресу haushalt.graef.de/shop по номеру артикула 145618.

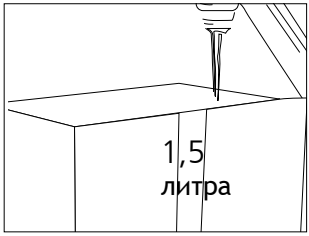
Мы не несем ответственности за непроведение удаления накипи или за недостаточно тщательное удаление накипи. В таком случае аннулируется гарантия.

Включить устройство ⏻.

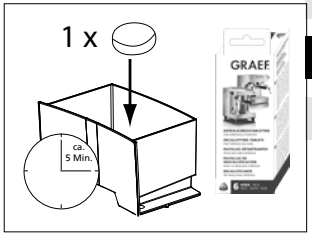
- Снять насадку и отвинтить паровое сопло.



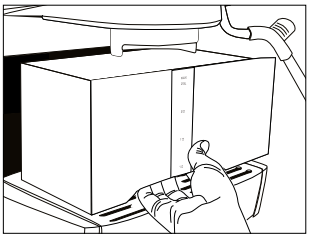
- Снять резервуар для воды.



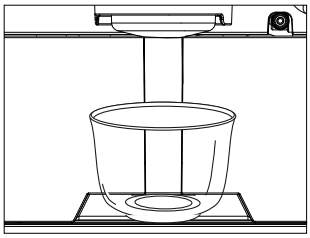
- Залить в резервуар для воды около 1,5 литров воды.



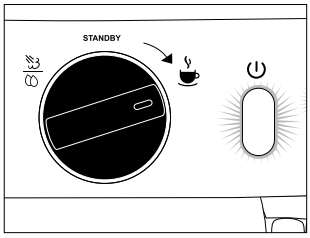
- Положить в резервуар таблетку Graef для удаления накипи и дать ей растворить.



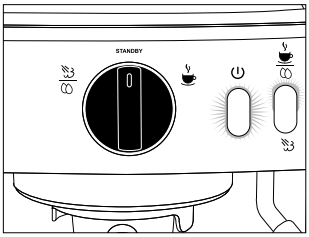
- Установить резервуар для воды на место.



- Поставить ёмкость под заварочную головку. Фильтродержатель не затягивать.

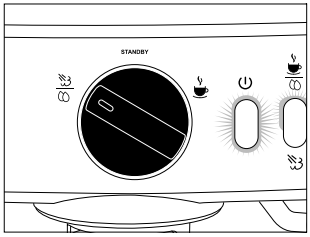


- Повернуть поворотный регулятор в положение .

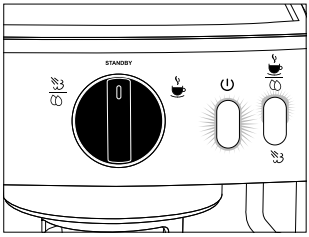


- После заполнения ёмкости снова повернуть поворотный регулятор в положение „STANDBY“.

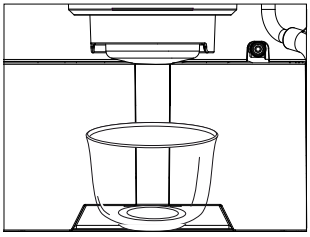
- Опорожнить ёмкость и поставить ее под паровой носик.



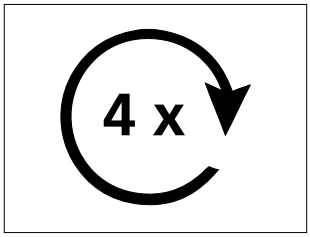
- Повернуть поворотный регулятор в положение .



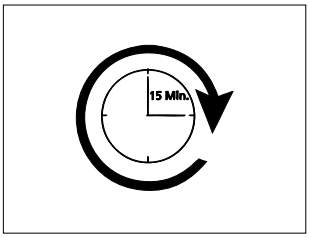
- Через пару секунд снова повернуть поворотный регулятор в положение „STANDBY“.



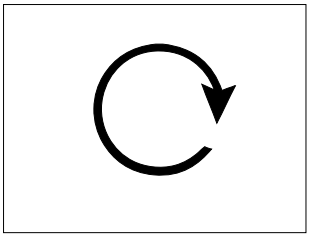
- Снова поставить ёмкость под заварочную головку.



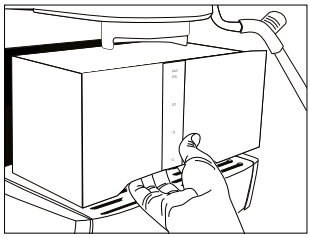
- Повторить циклы удаления накипи поочерёдно 4 раза.



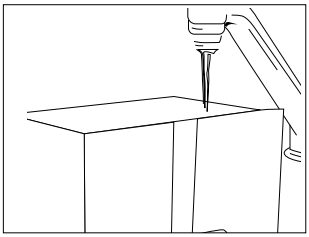
- Дать смеси настояться около 15 минут.



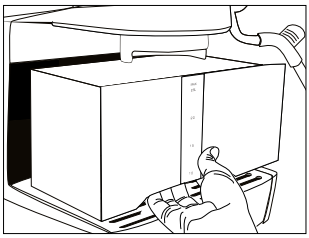
- Затем повторить циклы удаления накипи до полного опорожнения резервуара.



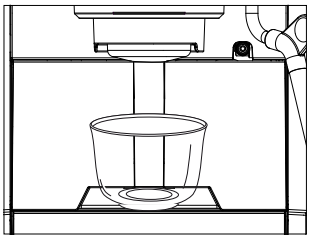
- Снять резервуар для воды и вытереть остатки воды.



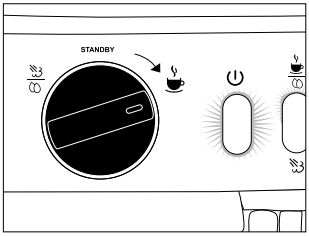
- Наполнить резервуар свежей водой.



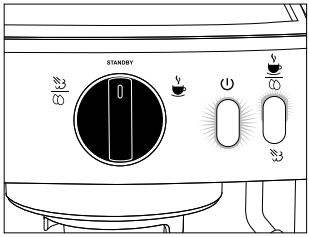
- Установить резервуар для воды на место.



- Поставить ёмкость под заварочную головку.

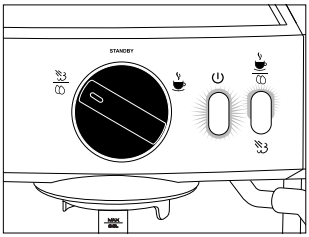


- Повернуть поворотный регулятор в положение .

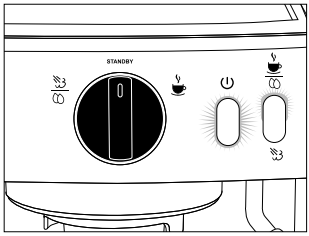


- После заполнения ёмкости снова повернуть поворотный регулятор в положение „STANDBY“.

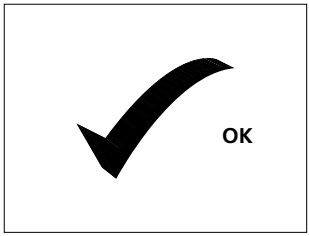
- Опорожнить ёмкость и поставить ее под паровой носик.



- Повернуть поворотный регулятор в положение .



- Через пару секунд снова повернуть поворотный регулятор в положение „STANDBY“.

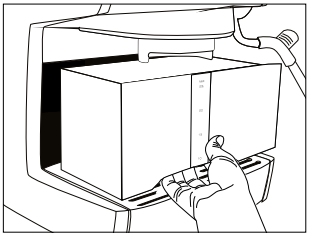


- После каждого удаления накипи проводить процедуру чистки.

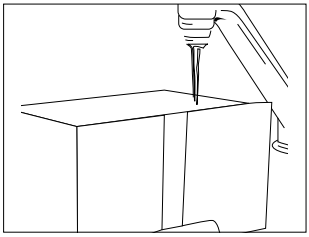
ЧИСТКА

ЧИСТКА ЗАВАРОЧНОЙ ГОЛОВКИ

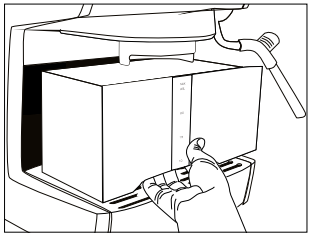
Для чистки использовать исключительно таблетки для чистки Graef, разработанные специально для наших устройств. Их можно заказать в нашем Интернет-магазине по адресу haushalt.graef.de/shop по номеру артикула 145614.



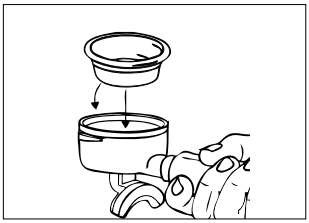
- Снять резервуар для воды.



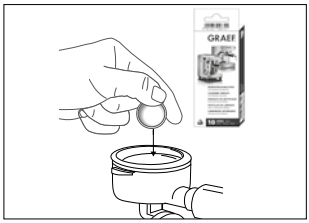
- Залить в резервуар для воды около 1 литра воды.



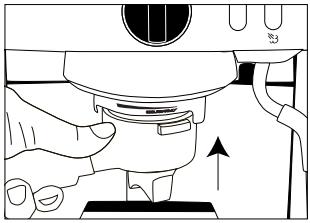
- Установить резервуар для воды на место.



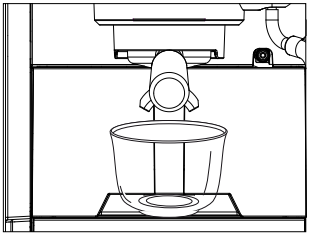
- Установить сетчатый фильтр на 2 чашки.



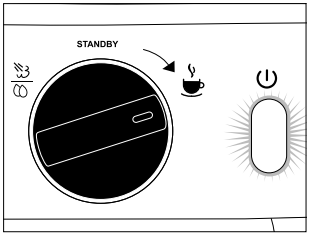
- Положить в фильтродержатель таблетку Graef для чистки.



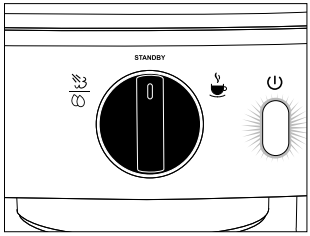
- Затянуть фильтродержатель.



- Поставить чашку под носик.

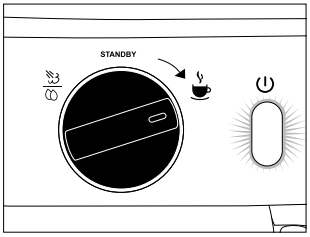


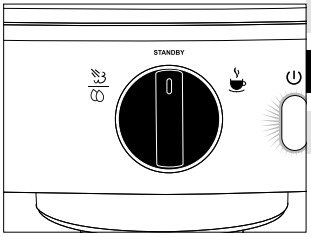
- Повернуть поворотный регулятор в положение .



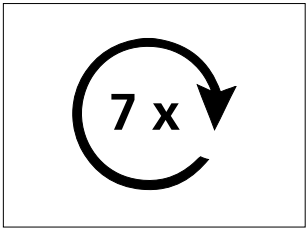
- Через 10 секунд снова повернуть поворотный регулятор в положение „STANDBY“.

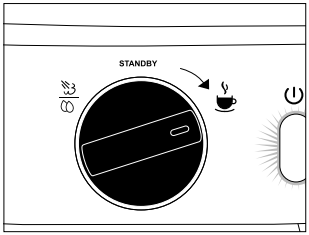
30 секунд

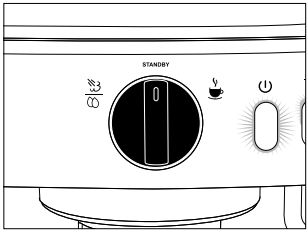




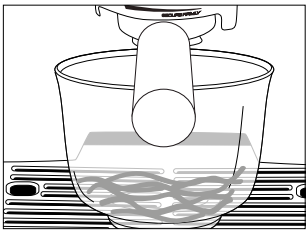
- Подождать 30 секунд.
- Повернуть поворотный регулятор в положение ☕.
- Через 10 секунд снова повернуть поворотный регулятор в положение „STANDBY“.

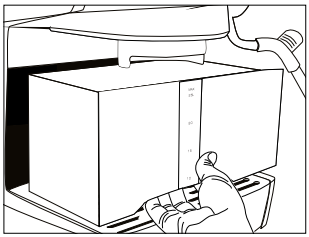


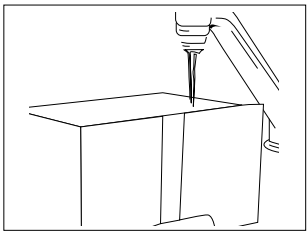




- Повторить эти операции 7 раз.
- Повернуть поворотный регулятор в положение ☕.
- Примерно через 30 секунд повернуть поворотный регулятор в положение „STANDBY“. Готово! Теперь можно действовать как обычно.





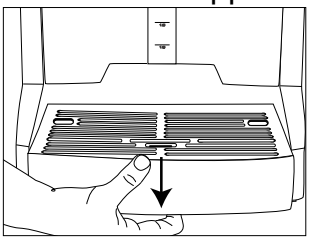


- Убрать чашку и вытереть воду.
- Извлечь фильтродержатель, а затем снять резервуар для воды.
- Наполнить резервуар для воды свежей водой и установить на место.

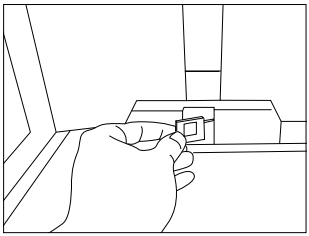
НАРУЖНАЯ ЧИСТКА

- Прочистить наружные поверхности устройства мягким, влажным полотенцем. При сильном загрязнении может использоваться мягкое чистящее средство.
- Извлечь лоток для сбора капель.
- Снять решетку.
- Опорожнить лоток.
- Промыть лоток и решетку под проточной водой.
- Затем установить лоток с решеткой на место.

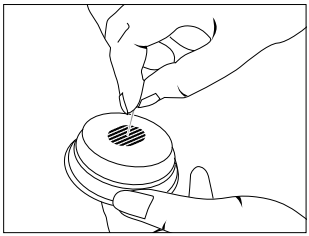
ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ ЧИСТКИ



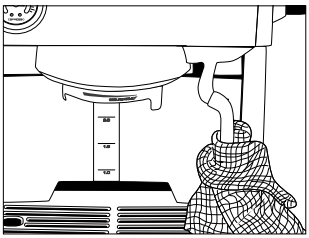
- Извлечь лоток для сбора капель.



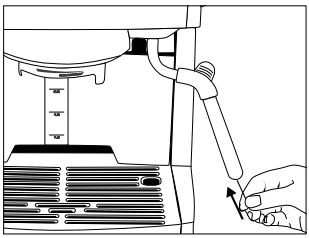
- Извлечь инструмент для чистки.



- Более тонким концом прочистить отверстия сетчатых фильтров.



- Очистить паровой носик влажным полотенцем.



- Более толстым концом инструмента для чистки прочистить трубку парового носика.

УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЭСПРЕССО

В случае непреднамеренного запуска процесса приготовления эспрессо с порожним, почти порожним или неправильно установленным резервуаром для воды, необходимо прервать цикл (снова установить поворотный регулятор в положение „STANDBY“), долить в резервуар

свежей воды, удерживать паровой носик над решёткой стока воды и повернуть регулятор один раз в положение для стравливания воздуха из устройства. После того как воздух будет удален и начнет выходить одна вода, снова установить поворотный регулятор в положение „STANDBY“ и запустить новый цикл приготовления эспрессо.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

GRAEF

Art-Nr.: **ES 702**

230 V - 240 V ~ 1470 Watt - 1600 Watt
50 - 60 Hz

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

КЛИЕНТСКАЯ СЛУЖБА

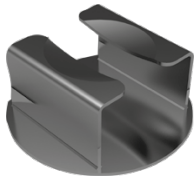
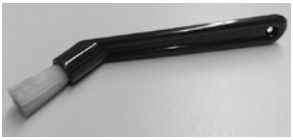
При неисправности Вашего устройства Graef, обратитесь к Вашему дистрибьютору или в клиентский сервис Graef по номеру: 02932-9703688 или отправьте электронное сообщение по адресу: service@graef.de

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Дополнительные принадлежности можно заказать в нашем Интернет-магазине haushalt.graef.de/shop.

Таблетки для удаления накипи, 6 штук
Артикул № 145618

Таблетки для чистки, 10 шт.
Артикул № 145614

Кувшин для молока Артикул № 145627 	Темпер Артикул № 145781 
Контейнер для использованного кофе (серебристый) Артикул № 145612 	
Щетка для чистки Артикул № 13033 	Фильтродержатель с одиночным носиком Артикул № 145933
ESE Pads Артикул №146203 	Фильтродержатель Артикул № 146506
Nescafé Dolce Gusto®* Артикул № 146428 	Tchibo Cafissimo* Артикул № 146426

Lavazza A Modo Mio*	Nespresso®*
Артикул № 146425	Артикул № 146427

УТИЛИЗАЦИЯ

По завершении срока службы данное изделие не подлежит утилизации вместе с обычными бытовыми отходам, согласно символу на изделии и в руководстве по эксплуатации. Материалы повторно используются согласно обозначению. Повторное использование, переработка материалов или другие способы использования старой техники вносят большой вклад в защиту окружающей среды. Узнавайте в Вашей администрации о соответствующих приемных пунктах.

2 ГОДА ГАРАНТИИ

На это устройство мы предоставляем гарантию производителя на 24 месяца с момента покупки в отношении дефектов при производстве или дефектов материалов. Ваше законное право на гарантийное обслуживание в соответствии с § 437 и след. Гражданского кодекса ФРГ остается действительным. Гарантия не действует в отношении дефектов, возникших в результате ненадлежащего обращения или использования, а также дефектов, оказывающих незначительное отрицательное влияние на функциональные характеристики или товарный вид устройства. Кроме того, мы не несем ответственность за ущерб в результате неудаления или недостаточного удаления накипи, отсутствия или ненадлежащего ухода. В этом случае права на гарантийное обслуживание также теряются. Используйте исключительно оригинальные таблетки Graef для удаления накипи и чистки. Кроме того, гарантия не действует в случае повреждений при транспортировке, если они возникли не по нашей вине. Право на гарантийное обслуживание теряется в случае ущерба, возникшего в результате ремонта, проведенного не нами или не нашим представительством. В случае обоснованных рекламаций дефектная продукция ремонтируется или обменивается на исправную на наш выбор.

Spis treści

Wstęp 51
Przyjemność smakowania to więcej niż kawa! 51
Wskazówki bezpieczeństwa 53
Rozpakowywanie 55
Wymagania względem miejsca ustawienia 55
Sitka 56
Sitka podwójne 56
Sitko na saszetki 56
Przed pierwszym użyciem 56
Informacja o poziomie wody 56
Uruchamianie 56
Odpowietrzanie 56
Przygotowanie 58
Parzenie espresso 59
Parzenie kawy z użyciem saszetek 60
Automatyczne wyłączanie 61
Spienianie mleka z wykorzystaniem przystawki pannarello 61
Pobieranie gorącej wody 63
Podgrzewanie filiżanek 64
Usuwanie kamienia 64
Czyszczenie 66
Czyszczenie głowicy zaparzającej 66
Czyszczenie z zewnątrz 68
Narzędzie do czyszczenia 68
Wskazówki dotyczące parzenia espresso 69
Dane techniczne 69
Obsługa klienta 69
Akcesoria 69
Utylizacja 71
2 lata gwarancji 71

WSTĘP

Szanowna Klientko, szanowny Kliencie.
Zakup naszego kolbowego ekspresu do kawy to trafny wybór: jest to renomowany produkt wysokiej jakości.
Dziękujemy za zakup i życzymy udanej eksploatacji nowego ekspresu marki Graef.

PRZYJEMNOŚĆ SMAKOWANIA TO WIĘCEJ NIŻ KAWA!

Technologia espresso stosowana w kolbowych ekspresach do kawy marki Graef ma swój początek w 1901 roku. Drobno zmielona kawa jest ekstrahowana w urządzeniu pod wysokim ciśnieniem (ok. 9 barów) przez ok. 23 sekundy. W przypadku ekspresów kolbowych zmielona kawę wsypuje się ręcznie do wyjmowanego sita i dociska; proces ten nosi nazwę „ubijania".

Punktem wyjścia do przygotowania dobrego espresso jest zasada 4 M.

1. Mieszanka (Miscela) – wybór ziaren kawy.
2. Młynek (Macinacaffè) – dobry młynek, który zawsze mieli kawę na świeżo, jak np. CM 702, CM 800, CM 802 lub CM 900.
3. Ekspres (Macchina) – odpowiednie urządzenie, które generuje optymalne ciśnienie wody.
4. Ręka baristy (Mano) – przygotowuje espresso i dostosowuje do siebie pozostałe 3 czynniki.

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 itd.

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.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

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

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 wymogów 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 specjaliście.
- 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.
- Aby uniknąć potencjalnych zagrożeń, urządzenie należy stosować wyłącznie do parzenia kawy oraz podgrzewania mleka i wody. Każde inne zastosowanie uważa się za niedozwolone.
- Przed rozpoczęciem przygotowywania espresso należy sprawdzić,

czy kolba jest mocno założona.

- 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 należy zawsze używać uchwytu. Po użyciu nie chwytać dyszy pary za rurkę, gdyż element ten mocno się nagrzewa.
- 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:

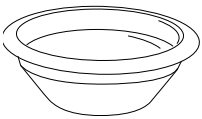
- Należy wybrać solidne, równe, poziome, antypoślizgowe oraz odporne na wysokie temperatury podłoże o wystarczającej nośności.
- Miejsce ustawienia należy dobrać w taki sposób, aby dzieci nie mogły chwytać za gorącą powierzchnię urządzenia.

- 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.

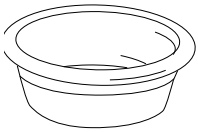
SITKA

SITKA PODWÓJNE

1 filiżanka



2 filiżanki / 2 saszetki



Ten rodzaj sitek ułatwia przygotowanie napoju i umożliwia uzyskanie espresso z idealną pianką. Zalecamy użycie świeżo zmielonej kawy. W sitku podwójnym na 2 filiżanki można również używać aromatyzowanych saszetek typu cappuccino/kakao, lub 2 zwykłych saszetek na 2 filiżanki kawy.

SITKO NA SASZETKI

1 saszetka

Ten rodzaj sitek umożliwia stosowanie dostępnych w sprzedaży saszetek w celu przygotowania filiżanki kawy.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

INFORMACJA O POZIOMIE WODY

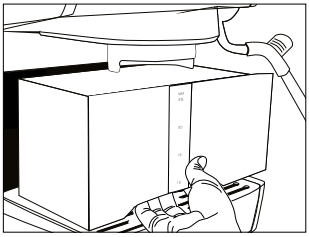
Jeżeli w zbiorniku nie znajduje się wystarczająca ilość wody, urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy. Rozpoczęty cykl można doprowadzić do końca, jednak potem należy dolać świeżej wody; dopiero wtedy ucichnie sygnał dźwiękowy.

URUCHAMIANIE

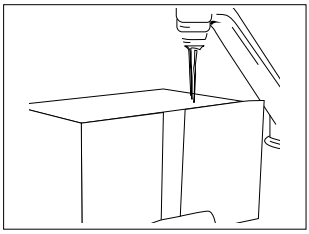
Wskazówka: Przed pierwszym uruchomieniem lub po dłuższym nieużywaniu urządzenie należy odpowietrzyć. Do odpowietrzania nie należy używać kolby.

ODPOWIETRZANIE

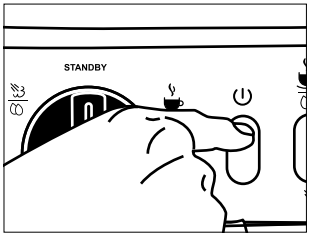
- Podłączyć wtyczkę do gniazda.



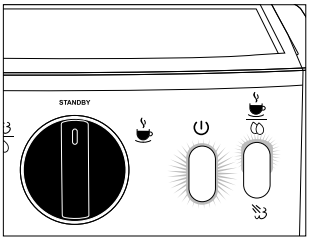
- Wyjąć zbiornik na wodę.



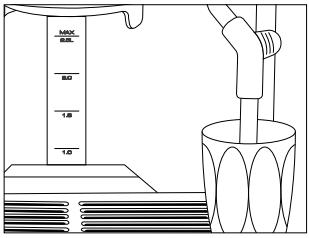
- Napełnić go świeżą wodą i włożyć na miejsce.



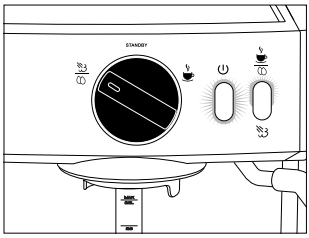
- Nacisnąć przycisk wł./wył. ⏻; przyciski migają.



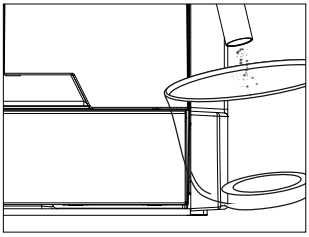
- Jeżeli przyciski ⏻ i przestają migać i świecą się na czerwono, wówczas urządzenie jest podgrzane i gotowe do pracy.



- Umieścić filiżankę lub szklankę pod dyszą pary.



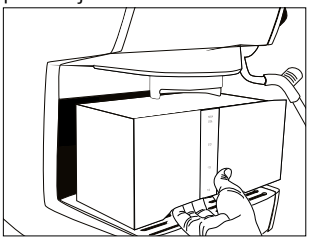
- Ustawić pokrętło w pozycji ; proces rozpoczyna się.



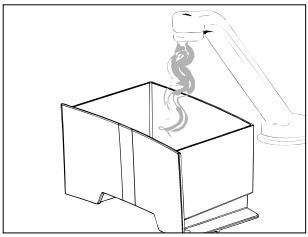
- Wypuszczać powietrze do momentu, aż pojawi stały strumień wody.

PRZYGOTOWANIE

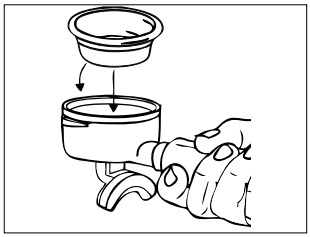
Wskazówka: Aby doprowadzić urządzenie do odpowiedniej temperatury, po każdym ponownym uruchomieniu należy przeprowadzić cykl pusty, w sposób opisany poniżej.



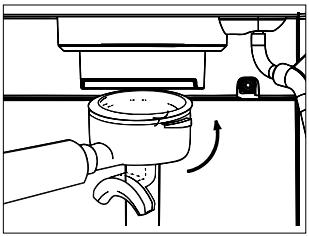
- Wyjąć zbiornik na wodę.



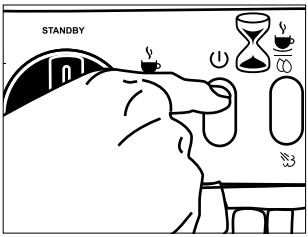
- Napełnić zbiornik świeżą wodą i włożyć na miejsce.



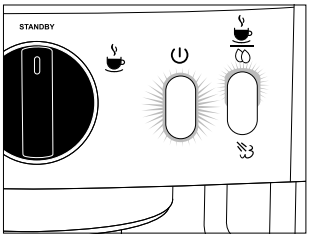
- Włożyć wybrane sitko.



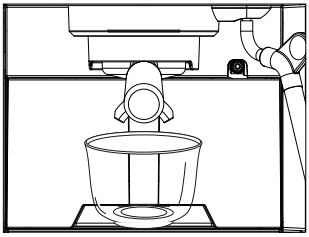
- Zamocować kolbę bez zmielonej kawy (od lewej do prawej).



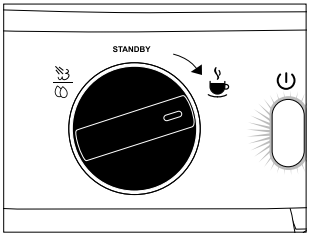
- Włączyć urządzenie ⏻. Kontrolki migają, a urządzenie nagrzewa się.



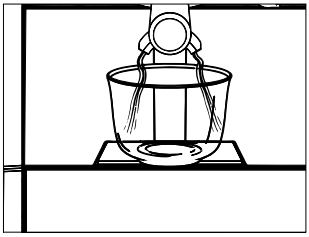
- Jeżeli przyciski zaświecą się, będzie to oznaczać, że ekspres jest gotowy do pracy.



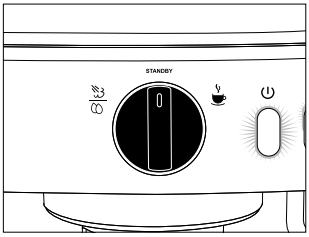
- Umieścić filiżankę pod wylotem.



- Ustawić pokrętło na ☕ i rozpocząć cykl pusty (bez zmielonej kawy).



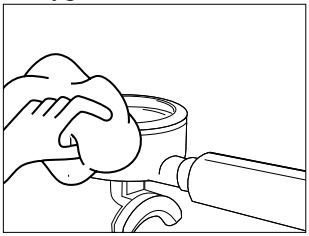
- Pozwolić, aby filiżanka napełniła się do połowy, w celu doprowadzenia urządzenia do odpowiedniej temperatury.



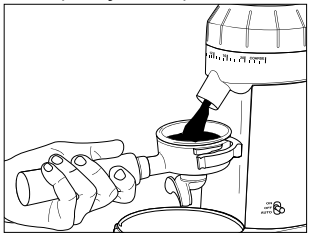
- Następnie ponownie przekręcić pokrętło do pozycji „STANDBY".

PARZENIE ESPRESSO

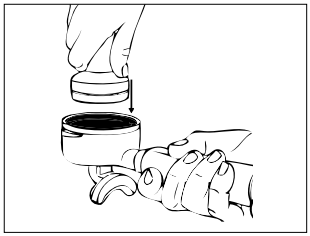
Wskazówka: Odnośnie do podgrzewania kolby, systemu i filiżanek patrz część „Przygotowanie". Potem można przejść do parzenia espresso.



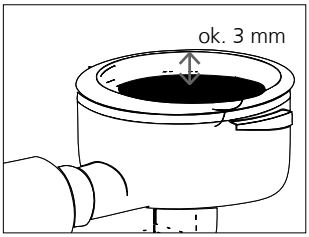
- Po przygotowaniu wytrzeć kolbę.



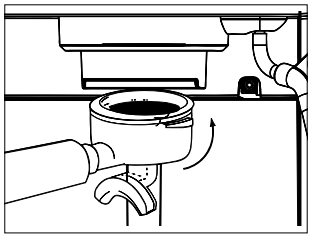
- Zmielić kawę w kolbie (do momentu napełnienia sitka).



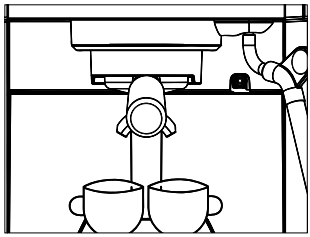
- Mocno docisnąć zmieloną kawę, korzystając z dołączonego tampera.



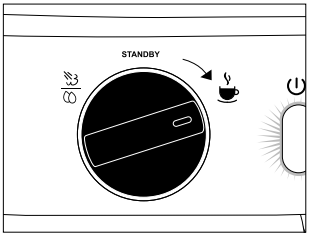
- Odległość pomiędzy górną krawędzią a poziomem zmielonej kawy powinna wynosić ok. 3 mm.



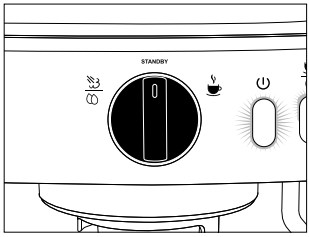
- Zetrzeć pozostałości kawy z krawędzi i mocno założyć kolbę.



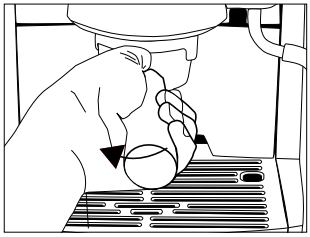
- Umieścić filiżanki lub filiżankę pod wylotem.



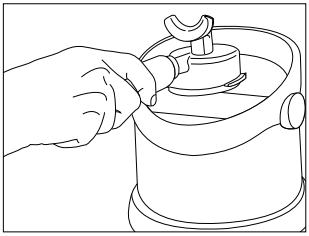
- Ustawić pokrętło w pozycji ☕.



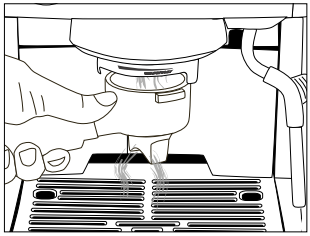
- Po uzyskaniu odpowiedniej ilości kawy ponownie ustawić pokrętło w pozycji „STANDBY".



- Wyjąć kolbę.



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

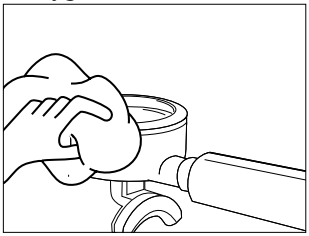


- W celu oczyszczenia umieścić kolbę pod głowicą zaparzającą i przez chwilę przepuszczać przez nią wodę.

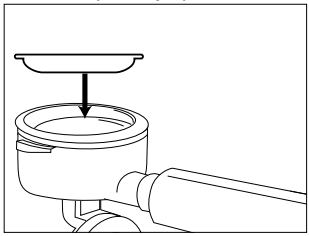
PARZENIE KAWY Z UŻYCIEM SASZETEK

Umieścić w kolbie wybrane sitko (podwójne na 2 filiżanki w przypadku saszetek aromatyzowanych / 2 zwykłych saszetek lub wkład na 1 saszetkę).

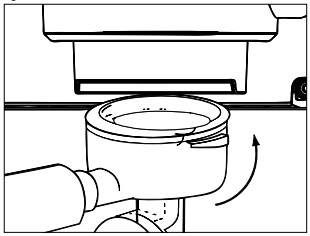
Wskazówka: Odnośnie do podgrzewania kolby, systemu i filiżanek patrz część „Przygotowanie". Potem można rozpocząć parzenie z użyciem saszetki.



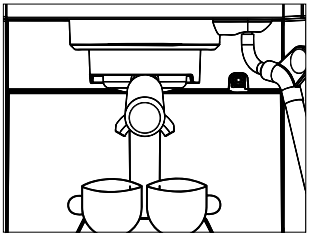
- Po przygotowaniu wytrzeć kolbę.



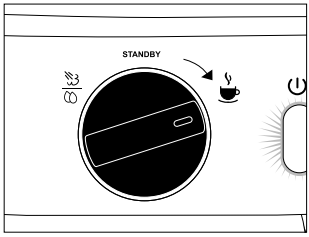
- Umieścić saszetkę w sitku.



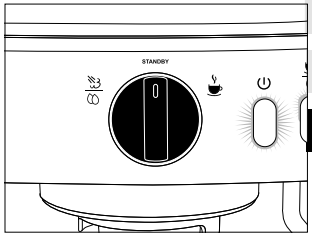
- Zamocować kolbę.



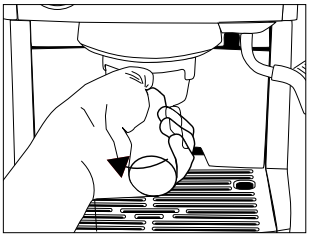
- Umieścić filiżanki lub filiżankę pod wylotem.



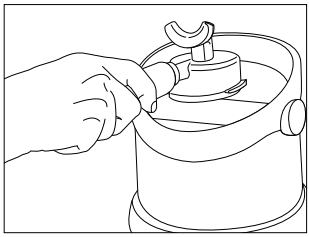
- Ustawić pokrętło w pozycji .



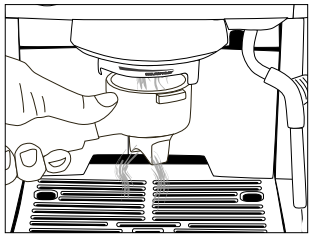
- Po uzyskaniu odpowiedniej ilości kawy ponownie ustawić pokrętło w pozycji „STANDBY”.



- Wyjąć kolbę.



- Wrzucić zużytą saszetkę do zbiornika na resztki (nie wchodzi w zakres dostawy).



- Umieścić kolbę pod głowicą zaparzającą i przez chwilę przepuszczać przez nią wodę.

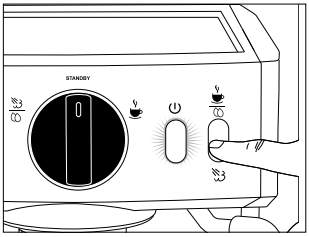
AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

W celu ograniczenia zużycia energii nieużywane urządzenie wyłącza się automatycznie pod upływie ok. 20 minut. (Rozporządzenie Komisji Europejskiej).

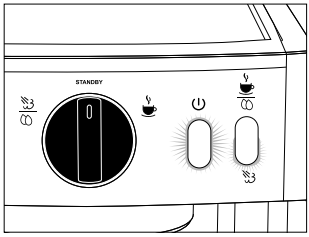
SPIENIANIE MLEKA Z WYKORZYSTANIEM PRZYSTAWKI PANNARELLO

Jeżeli urządzenie jest wyłączone, należy je uruchomić ⏻.

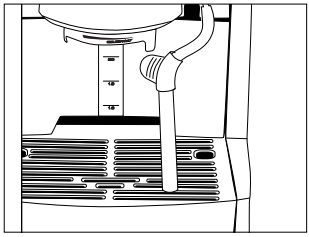
- Napełnić dzbanek w 1/3 zimnym mlekiem.



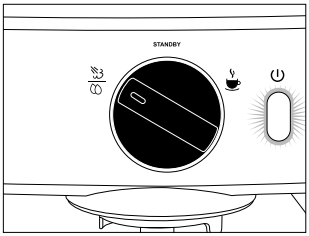
- Nacisnąć przycisk . Jego miganie wskazuje, że urządzenie nagrzewa się.



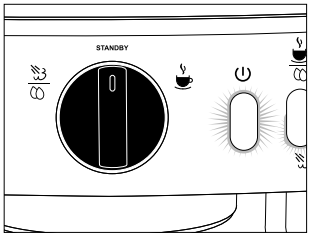
- Świecący przycisk oznacza, że system jest gotowy do pracy.



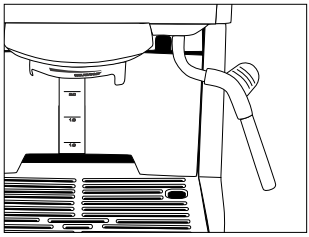
- Przytrzymać dyszę pary nad kratką ociekową.



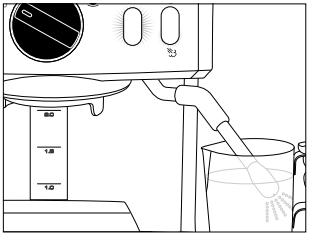
- Ustawić pokrętło na i odczekać na usunięcie kondensatu.



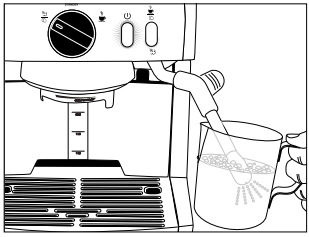
- Po usunięciu kondensatu ponownie ustawić pokrętło na „STANDBY".



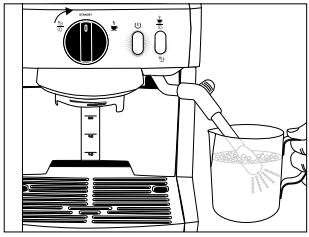
- Odchylić dyszę pary na zewnątrz.



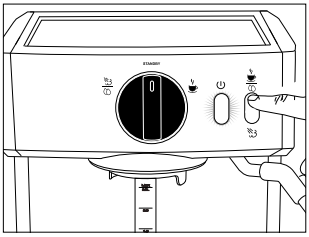
- Zanurzyć dyszę pary w mleku i ustawić pokrętło na . Następuje spienianie mleka.



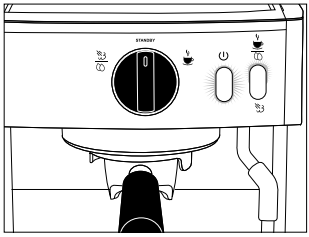
- Dzbanek należy trzymać lekko pod kątem.



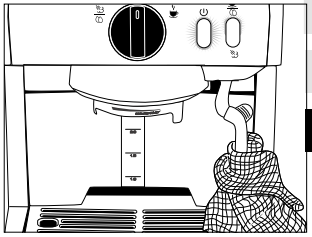
- Opuścić dzbanek, gdy zwiększy się poziom mleka, i ustawić pokrętło na „STANDBY".



- Po zakończeniu procesu ponownie nacisnąć przycisk . **Uwaga,** urządzenie paruje.



- Gdy przycisk świeci się na czerwono, urządzenie jest ponownie gotowe do parzenia kawy. **Uwaga,** po krótkim czasie urządzenie ponownie paruje.

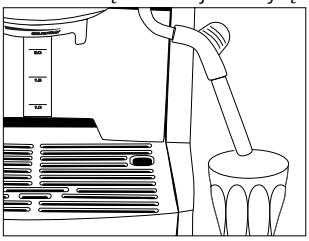


- Skierować dyszę pary na kratkę ociekową i ustawić pokrętło na . Przez chwilę przelewać wodę, a następnie oczyścić dyszę pary ściereczką.

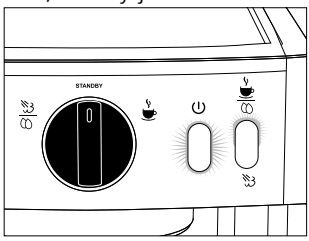
Ważne: W przypadku podgrzania mleka do temperatury wyższej niż 70°C pianka bardzo szybko opada, a napój smakuje potem zbyt słodko, a nawet wyczuwalny jest posmak przypalonego mleka.

POBIERANIE GORĄCEJ WODY

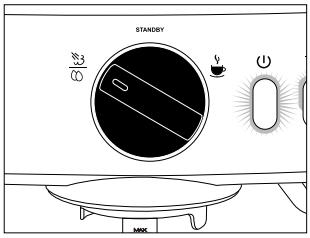
Jeżeli urządzenie jest wyłączone, należy je uruchomić .



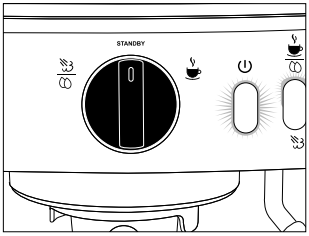
- Odchylić dyszę pary na zewnątrz i podstawić pod nią naczynie.



- Sprawdzić, czy świeci się przycisk .



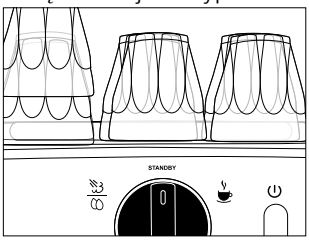
- Ustawić pokrętło w pozycji ; proces rozpoczyna się.



- Po zakończeniu procesu ponownie ustawić pokrętło na „STANDBY”.

PODGRZEWANIE FILIŻANEK

Urządzenie jest wyposażone w funkcją pasywnego utrzymywania ciepła.



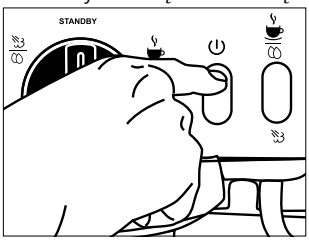
- Ustawić filiżanki na urządzeniu.

USUWANIE KAMIENIA

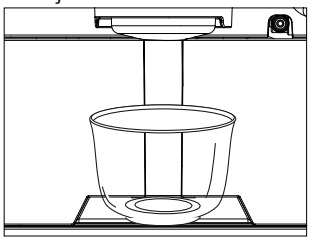
Regularne usuwanie kamienia wydłuża trwałość urządzenia. Do usuwania kamienia należy stosować wyłącznie tabletki odkamieniające marki Graef, które są specjalnie dostosowane do naszych urządzeń. Są one dostępne w naszym sklepie internetowym pod adresem haushalt.graef.de/shop (numer artykułu 145618).

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

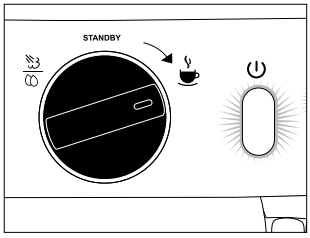
- Zdjąć przystawkę pannarello i odkręcić dyszę pary.
- Wyjąć kolbę, zbiornik na wodę i tackę ociekową.
- Odwrócić ekspres do góry nogami.
- Korzystając z klucza imbusowego 2,5 odkręcić śrubę pod głowicą zaparzającą.
- Wyjąć 2 sitka i pierścień uszczelniający.
- Oczyścić te elementy pod bieżącą wodą.
- 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.



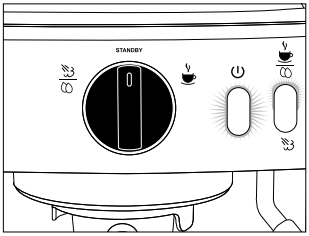
- Włączyć urządzenie ⏻.



- Umieścić naczynie pod głowicą zaparzającą. Nie mocować kolby.

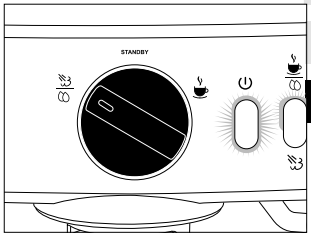


- Ustawić pokrętło w pozycji ☕.

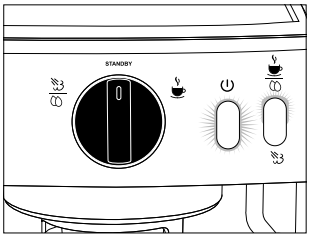


- Po napełnieniu naczynia ponownie ustawić pokrętło na „STANDBY".

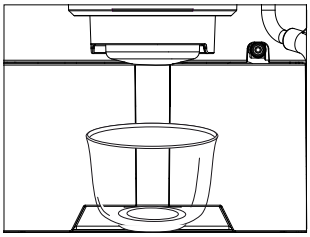
- Opróżnić naczynie i ustawić je pod dyszą pary.



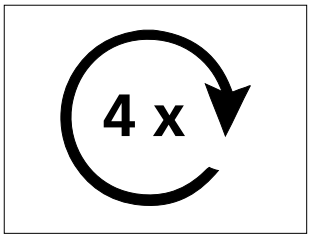
- Ustawić pokrętło w pozycji .



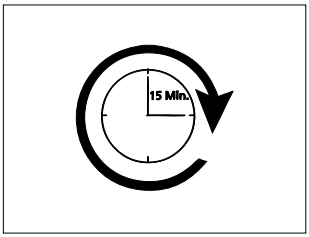
- Po kilku sekundach ponownie ustawić pokrętło na „STANDBY".



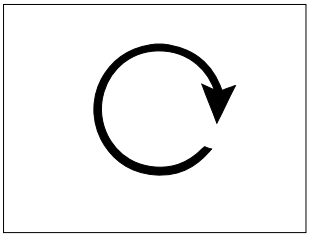
- Ponownie umieścić naczynie pod głowicą zaparzającą.



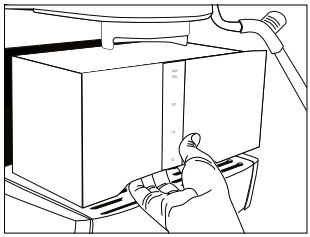
- Potworzyć procedurę usuwania kamienia kolejno 4 razy.



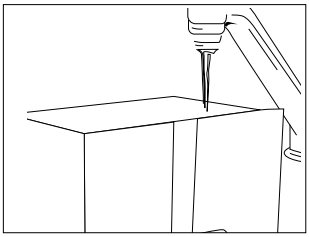
- Odczekać ok. 15 minut, aż mieszanka zacznie działać.



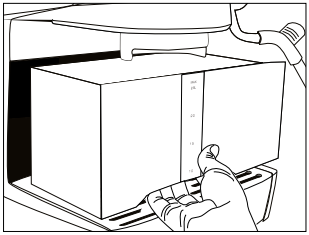
- Następnie powtarzać usuwanie kamienia do momentu opróżnienia zbiornika.



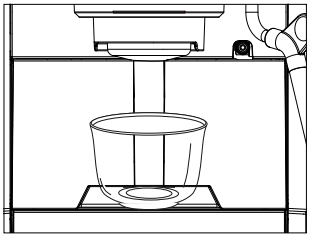
- Wyjąć zbiornik na wodę i wylać resztki wody.



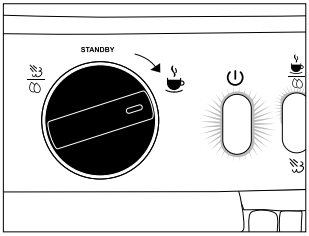
- Napełnić zbiornik świeżą wodą.



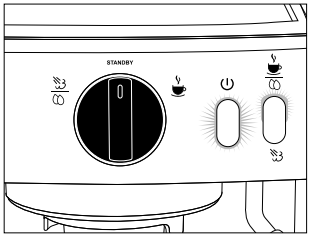
- Umieścić zbiornik na wodę na miejscu.



- Umieścić naczynie pod głowicą zaparzającą.

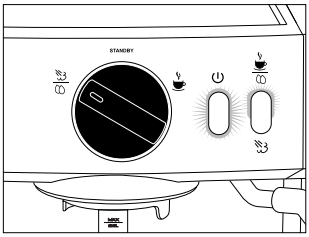


- Ustawić pokrętło w pozycji .

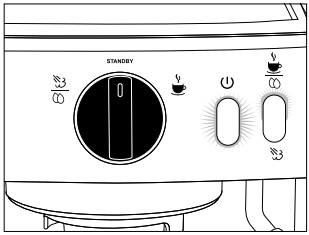


- Po napełnieniu naczynia ponownie ustawić pokrętło na „STANDBY".

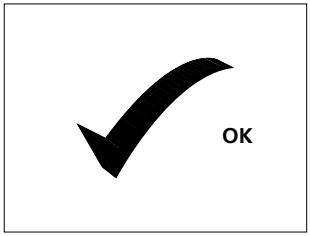
- Opróżnić naczynie i ustawić je pod dyszą pary.



- Ustawić pokrętło w pozycji .



- Po kilku sekundach ponownie ustawić pokrętło na „STANDBY".

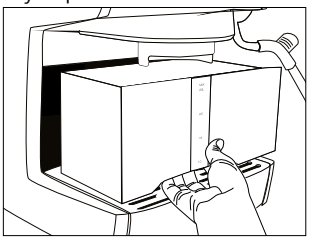


- Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nałożyć w odwrotnej kolejności pierścień uszczelniający i sita, a następnie je przykręcić.
- Czyszczenie należy przeprowadzać również po każdym usuwaniu kamienia.

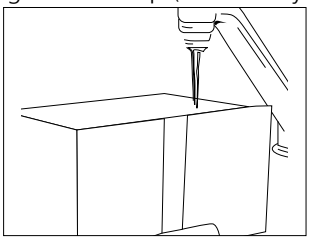
CZYSZCZENIE

CZYSZCZENIE GŁOWICY ZAPARZAJĄCEJ

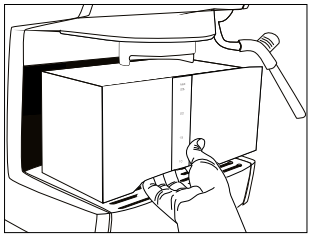
Do czyszczenia należy stosować wyłącznie tabletki czyszczące marki Graef, które są dostosowane do naszych urządzeń. Są one dostępne w naszym sklepie internetowym pod adresem haushalt.graef.de/shop (numer artykułu 145614).



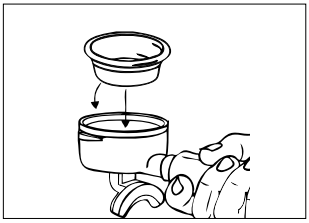
- Wyjąć zbiornik na wodę.



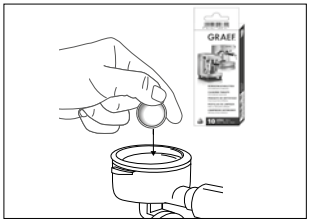
- Wlać ok. 1 litra wody.



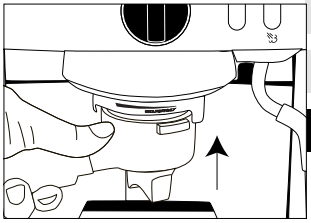
- Umieścić zbiornik na wodę na miejscu.



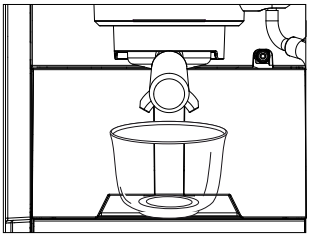
- Włożyć sitko dla 2 filiżanek.



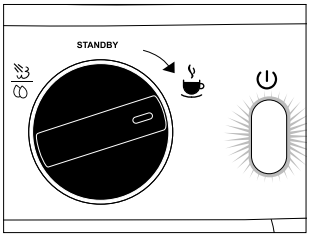
- Umieścić w kolbie jedną tabletkę czyszczącą Graef.



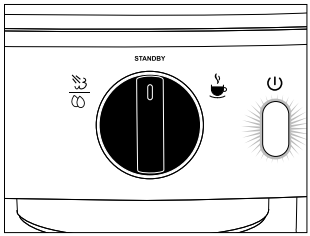
- Zamocować kolbę.



- Umieścić filiżankę pod wylotem.



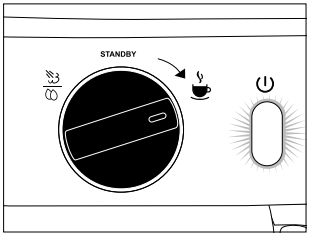
- Ustawić pokrętło w pozycji .



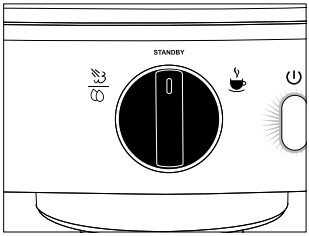
- Po 10 sekundach ponownie ustawić pokrętło na „STANDBY".

30 sekund

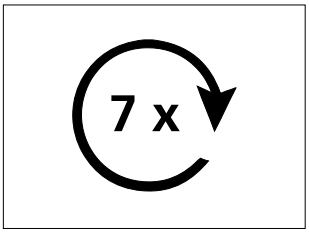
- Odczekać 30 sekund.



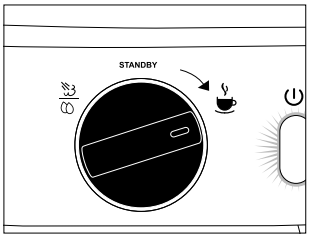
- Ustawić pokrętło w pozycji .



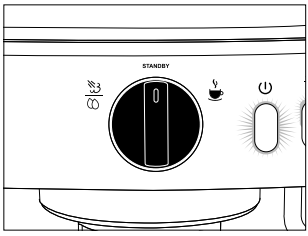
- Po 10 sekundach ponownie ustawić pokrętło na „STANDBY".



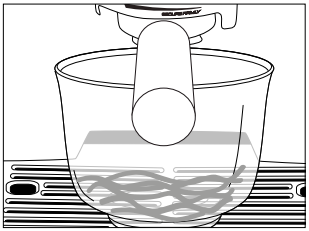
- Powtórzyć te czynności 7 razy.



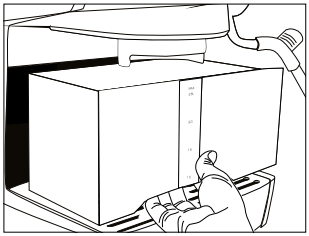
- Ustawić pokrętło w pozycji .



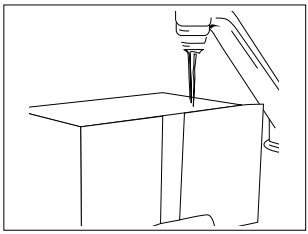
- Po ok. 30 sekundach ustawić pokrętło na „STANDBY". Gotowe! Teraz można kontynuować proces jak zwykle.



- Wyjąć filiżankę i wylać wodę.



- Wyjąć kolbę i opróżnić zbiornik na wodę.

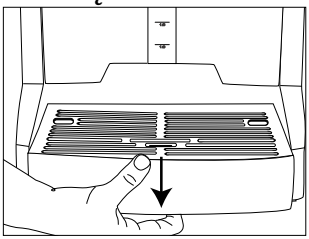


- Napełnić go świeżą wodą i włożyć na miejsce.

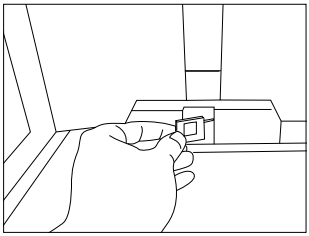
CZYSZCZENIE Z ZEWNĄTRZ

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

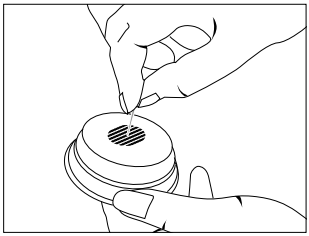
NARZĘDZIE DO CZYSZCZENIA



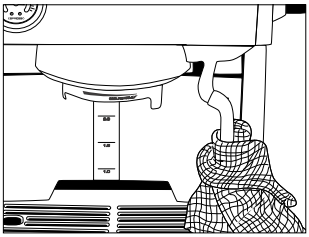
- Wyjąć tackę ociekową.



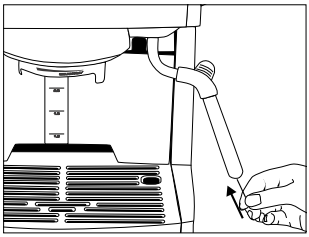
- Wyjąć narzędzie do czyszczenia.



- Używając jego cieńszego końca, oczyścić otwory we wkładach filtra.



- Oczyścić dyszę pary wilgotną ściereczką.



- Grubszym końcem narzędzia do czyszczenia oczyścić rurkę dyszy pary.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PARZENIA ESPRESSO

W przypadku omyłkowego rozpoczęcia cyklu parzenia espresso przy niemal pustym lub nieprawidłowo założonym zbiorniku na wodę, należy przerwać proces (ustawić pokrętło na „STANDBY"), napełnić zbiornik świeżą wodą, skierować dyszę pary na kratkę ociekową i ustawić pokrętło na , aby odpowietrzyć ekspres. Po usunięciu powietrza i przy nadal wypływającej wodzie ponownie ustawić pokrętło na „STANDBY", a następnie ponownie rozpocząć cykl parzenia espresso.

DANE TECHNICZNE

GRAEF

Art-Nr.: **ES 702**

230 V - 240 V ~ 1470 Watt - 1600 Watt
50 - 60 Hz

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

OBSŁUGA KLIENTA

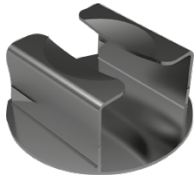
W razie uszkodzenia urządzenia Graef prosimy o kontakt z dystrybutorem lub działem obsługi klienta firmy Graef poprzez telefon pod numer 02932-9703688 lub wysłanie wiadomości e-mail na adres service@graef.de

AKCESORIA

Dodatkowe akcesoria można zamawiać w naszym sklepie internetowym pod adresem haushalt.graef.de/shop. Można również nabyć tam różne rodzaje kawy.

Tabletki odkamieniające, 6 sztuk
Nr artykułu 145618

Tabletki czyszczące, 10 sztuk
Nr artykułu 145614

Dzbanek do spieniania mleka Nr artykułu 145627 	Podstawka do tampera Nr artykułu 145781 
Zbiornik na resztki (kolor srebrny) Nr artykułu 145612 	Sitka pojedyncze ø 70 mm Nr artykułu 145644
Szczoteczka do czyszczenia Nr artykułu 13033 	Kolba pojedyncza Nr artykułu 145933
Siebeinsatz für ESE Pads Nr artykułu146203 	Pojedyncza Nr artykułu 146506
Nescafé Dolce Gusto®* Nr artykułu 146428 	Tchibo Cafissimo* Nr artykułu 146426

Lavazza A Modo Mio* Nr artykułu 146425 	Nespresso®* Nr artykułu146427

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

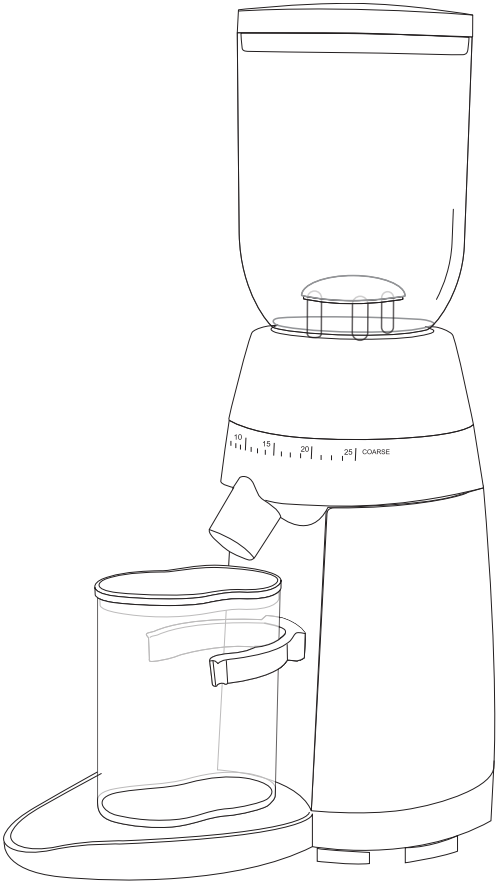
Produkt ten jest objęty 24-miesięczną gwarancją producenta, której bieg rozpoczyna się z dniem sprzedaży. Obejmuje ona wady spowodowane błędami produkcyjnymi i materiałowymi. Postanowienie to nie wpływa na ustawowe roszczenia z tytułu gwarancji zgodnie z § 437 i nast. niemieckiego kodeksu cywilnego (BGB). Gwarancja nie obejmuje szkód będących rezultatem niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem bądź jego niewłaściwego zastosowania, a także wad, które w nieznaczny 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.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG |
Donnerfeld 6 | 59757 Arnsberg | www.graef.de

Stand: JUni 2016. Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

GRAEF.

KAFFEEMÜHLE



DE Bedienungsanleitung

EN Instruction Manual

FR Mode d'emploi

NL Gebruiksaanwijzing

IT Istruzioni per l'uso

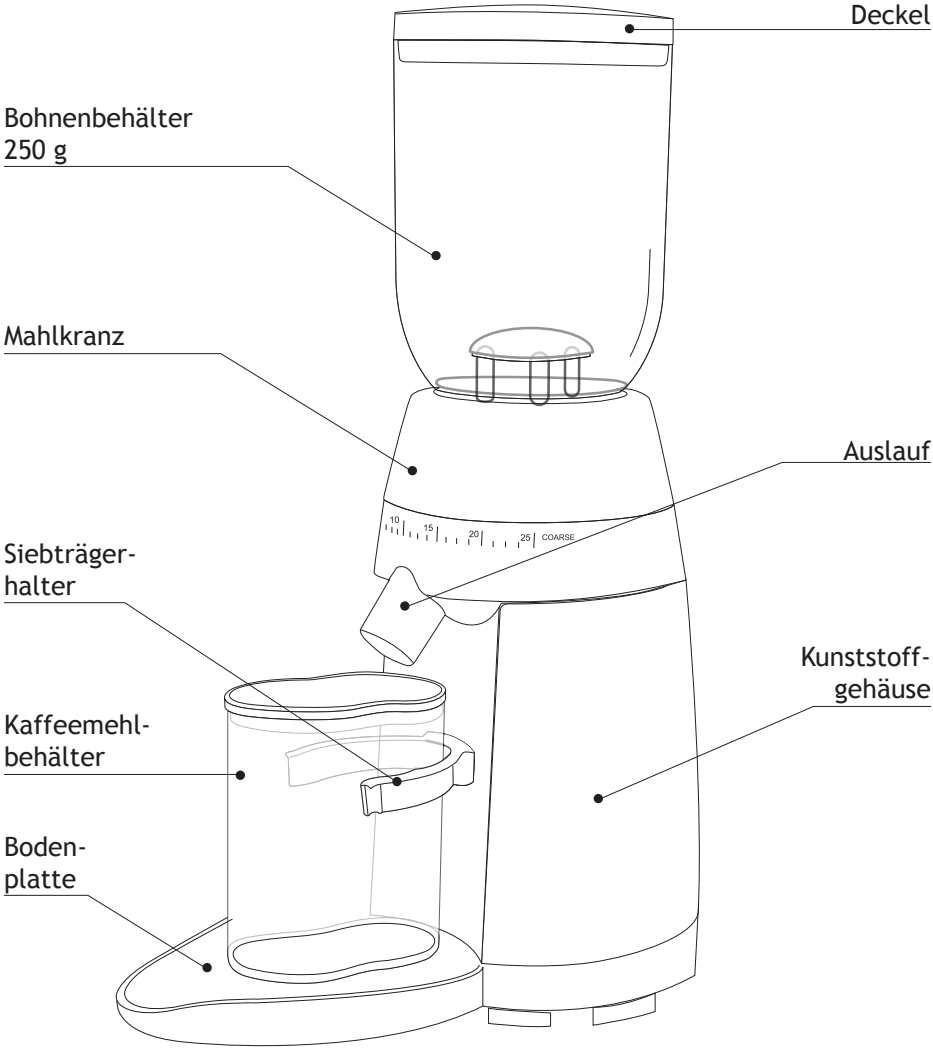
CE

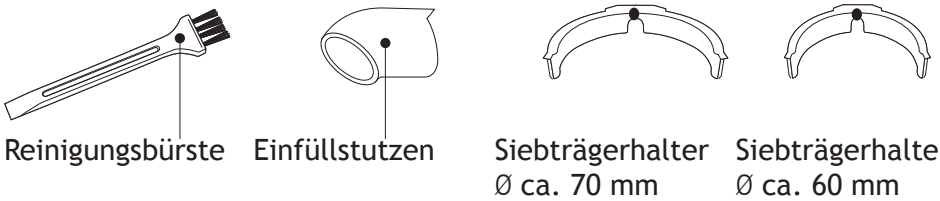
CM 702

INHALTSVERZEICHNIS

Produktbeschreibung 4
Vorwort 5
Sicherheitshinweise 5
Auspacken 6
Vor dem Erstgebrauch 7
Mahlgradeinstellung 7
Kaffee mahlen 8
Reinigung 9
Reinigung des Mahlwerks 10
Technische Daten 11
Kundendienst 11
Entsorgung 56
2 Jahre Gewährleistung 56

PRODUKTBESCHREIBUNG





VORWORT

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieser Kaffeemühle haben Sie eine gute Wahl getroffen. Sie haben ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben.

Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Graef Kaffeemühle.

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf sichtbare äußere Schäden am Gehäuse, dem Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes 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 in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterrichtet wurden und die sich aus ihm ergebenen 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 als 8 Jahren fernzuhalten und es ist sicherzustellen, dass sie 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, in Hotels, Motels und anderen Frühstückspensionen und Einrichtungen.
- Die Zuleitung ist immer am Anschlussstecker aus der Steckdose zu ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen an.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Transportieren Sie das Gerät niemals während des Betriebes.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Mahlen von Kaffeebohnen geeignet.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Versuchen Sie nicht, gemahlenen Kaffee nochmals zu mahlen.

AUSPACKEN

Beim Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

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

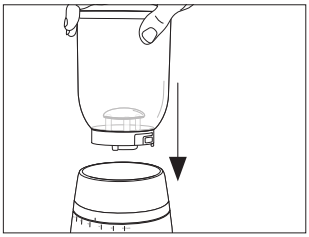
ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT

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

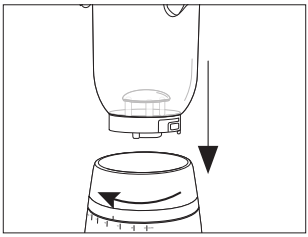
- Nutzen Sie eine festen, ebene, waagerechte, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche mit einer ausreichendern Tragkraft.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in eine Wand oder einen Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen 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.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

Reinigen Sie alle Teile wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben.



- Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter auf das Gerät (Einrast-Mechanismus beachten).



- Drücken Sie den Kaffeebohnebehälter nach unten und drehen diesen im Uhrzeigersinn (ca. 30°).

MAHLGRADEINSTELLUNG

Durch die verschiedenen Mahlgradeinstellungen, können Sie die Körnung des Kaffeemehls verändern.

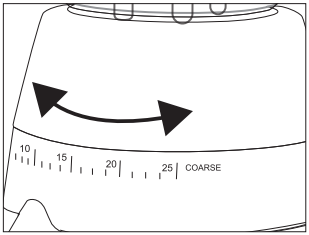
Genaue Angaben zum Mahlgrad können nicht gemacht werden, da hier viele verschiedene Faktoren wie z.B. Kaffeesorte und

Bohne, Raumtemperatur, persönlicher Geschmack etc. eine Rolle spielen.

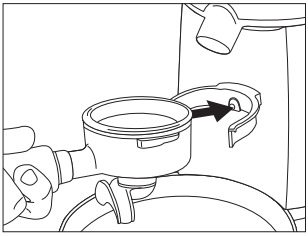
- Generell lässt sich sagen, dass man für Espresso eine feinere Mahlgradeinstellung nimmt, für Filterkaffee eine mittlere Mahlgradeinstellung und für French Press eine gröbere Mahlgradeinstellung. Je feiner der Mahlgrad, desto länger dauert der Mahlvorgang.
- Wenn Sie eine feine Mahlgradstufe nutzen, kann es sein, dass der Kaffee verklebt. Klopfen Sie beim Mahlen leicht auf den Kaffeebohnenbehälterdeckel, damit diverse Kaffeebohnenklumpen das Mahlen nicht blockieren.

KAFFEE MAHLEN

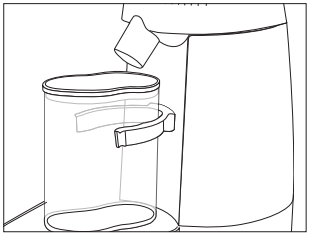
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Setzten Sie den Siebträgerhalter auf die Halterung.
- Setzen Sie den Einfüllstutzen auf den Auslauf.
- Befüllen Sie den Kaffeebohnenbehälter mit ausreichend Kaffeebohnen.



- Stellen Sie den gewünschten Mahlgrad ein.

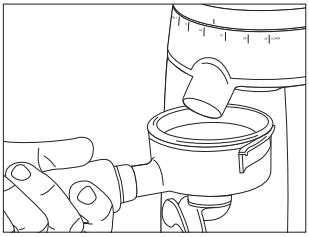


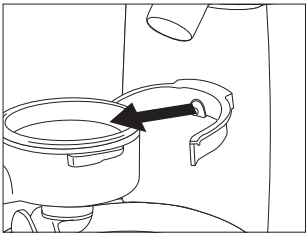
- Schieben Sie den Siebträger in die Siebträgerhalterung oder



- Stellen Sie den Kaffeemehlbehälter unter den Auslauf.

Hinweis: Benutzen Sie ausschließlich ganze Kaffeebohnen. Befüllen Sie den Kaffeebohnenbehälter regelmäßig mit Kaffeebohnen. Ein gleichmäßiges Gewicht ist wichtig, um ein reibungsloses Mahlen zu gewährleisten.





- Drücken Sie den Kaffeemehlbehälter oder Siebträger gegen den Knopf zwischen dem Siebträgerhalter.
- Nachdem Sie die gewünschte Kaffeemehlmenge erreicht haben ziehen Sie entweder den Siebträger oder den Kaffeemehlbehälter zurück.

REINIGUNG

Im Gerät verbliebener, alter Kaffee kann zu Oxidationen führen. Diese beeinträchtigt dann den Geschmack negativ. Das Gerät sollte sich stets in gepflegtem Zustand befinden um jederzeit optimalen Kaffee zuzubereiten.

Wir empfehlen Ihnen das Gerät mindestens 1 x wöchentlich zu reinigen.

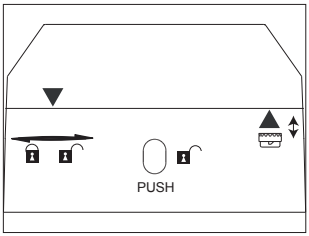
Vor jeder Reinigung, ziehen Sie den Netzstecker.

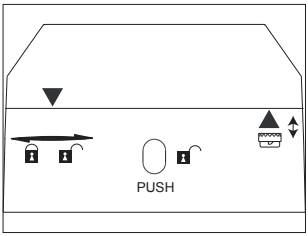
- Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem weichen, angefeuchteten Tuch. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Nehmen Sie den Kaffeebohnenbehälter ab, Mahlkranz festhalten, Bohnenbehälter nach unten drücken und gegen den Uhrzeigersinn abdrehen.
- Nehmen Sie die unbenutzten Bohnen und geben Sie diese in einen luftverschlossenen Behälter, damit das Aroma erhalten bleibt.
- Reinigen Sie den Kaffeebohnenbehälter und den Kaffeemehlbehälter in warmen Wasser mit ein wenig Spülmittel.
- Trocknen Sie danach beide Gefäße gut ab.

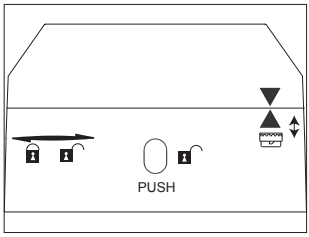
REINIGUNG DES MAHLWERKS

Ziehen Sie den Netzstecker.

- Entfernen Sie den Kaffeebohnenbehälter wie unter „Reinigung“ beschrieben.

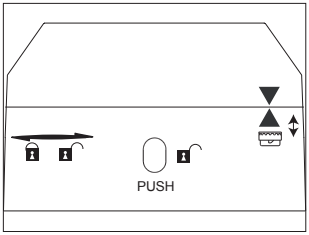


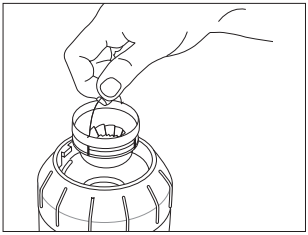


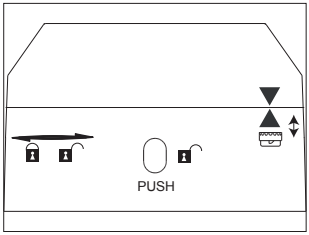


- Drehen Sie den Mahlkranz soweit wie möglich nach rechts.
- Drücken Sie den „PUSH“ Knopf und drehen Sie den Mahlkranz weiter nach rechts.
- Stehen die 2 Pfeile übereinander, können Sie den Mahlkranz samt oberes Mahlwerk abnehmen. Nehmen Sie nun das obere Mahlwerk aus dem Mahlkranz.

- Reinigen Sie das obere und untere Mahlwerk mit der beigefügten Bürste.







- Setzen Sie nach der Reinigung den Mahlkranz auf den Motorblock (Pfeil auf Pfeil).
- Setzen nun das obere Mahlwerk ein.
- Drehen Sie den Mahlkranz im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Mahlgrad.

Hinweis: Um zu testen, ob das Mahlwerk korrekt eingesetzt wurde, drehen Sie den Mahlkranz auf „grob“ z.B. Stufe 35 und versu-

chen Sie das Mahlwerk am Metallring herauszuziehen. Lässt sich das Mahlwerk nicht mehr entnehmen, wurde dieses korrekt eingesetzt.

- Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter wieder auf das Gerät.

TECHNISCHE DATEN

GRAEF

Art-Nr.: **CM 70**

220 V - 240 V ~ 120 Watt - 150 Watt
50 - 60 Hz

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

KUNDENDIENST

Wenn Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst unter 02932-9703688 oder schreiben Sie uns eine Email an service@graef.de

TIPPS

- Genaue Vorgaben hinsichtlich der Mahlgradeinstellung können aufgrund verschiedener Faktoren nicht gemacht werden.
  - → Bohnen / Bohnensorten verhalten sich unterschiedlich (ölig, alt, frisch geröstet etc.).
  - → Der eigene Geschmack spielt eine Rolle.
  - → Für Espresso eine feinere Mahlgradeinstellung wählen.
  - → Für Filterkaffee eine mittlere Mahlgradeinstellung wählen.
  - → Für French Press eine grobe Mahlgradeinstellung wählen.
  - → Raumtemperatur / Luftfeuchtigkeit haben Auswirkungen auf die Kaffeebohnen.
- Die Tendenz für die richtige Mahlgradeinstellung bei Espresso können Sie daran erkennen, dass das Kaffeemehl beginnt zusammenzuklumpen. Das Kaffeemehl klumpt beim Herausfallen nicht zu stark, es bilden sich kleinere bis mittlere Kügelchen,

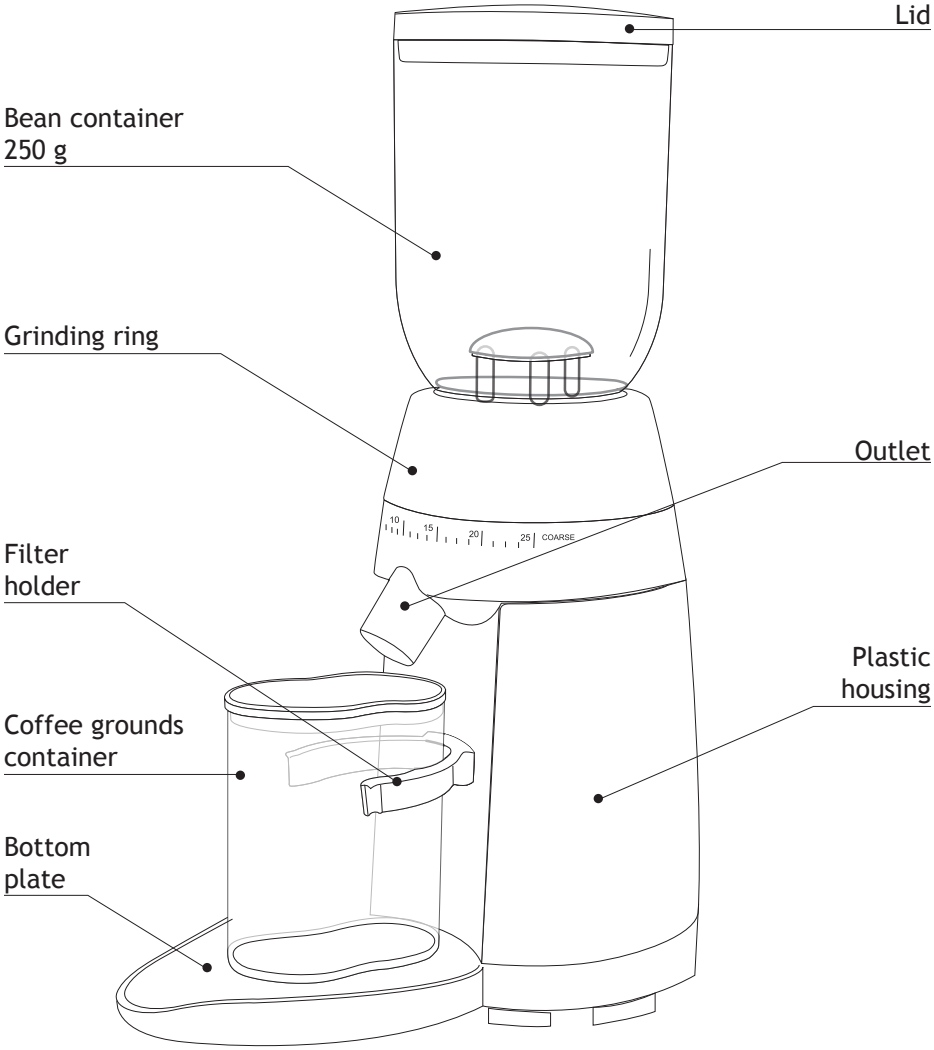
die sich aber beim Herabfallen wieder verteilen. Das Kaffeemehl fühlt sich fein an.

- Den passenden Mahlgrad zu finden ist für die Kaffeezubereitung (Extraktionszeit) sehr wichtig. Bei einem falschen Mahlgrad kann der Kaffee nicht optimal extrahiert werden. Dieser wird dann entweder unter- oder überextrahiert.
- Allerdings gibt es den „perfekten Mahlgrad“ nicht. Jeder sollte nach seinen Geschmacksvorlieben seinen richtigen Mahlgrad herausfinden.
- Das Einstellen des Mahlgrads erfordert auch die Berücksichtigung des Anpressdrucks und der Dosierung sowie des Röstgrads der verwendeten Bohne. Hier bedarf es einiger Test / Probemahlungen. Anpressdruck und Dosierung sollten daher konstant gehalten werden, der Mahlgrad sollte darauf abgestimmt werden.
- Je feiner der Mahlgrad, desto länger benötigt die Mühle.
- Es kommt vor, dass der Mahlgrad nach einiger Zeit korrigiert werden muss, da die Beschaffenheit, der Feuchtigkeitsgehalt und die Frische der Bohne sehr von der Umgebung abhängig sind. Dies lässt sich durch Ausprobieren und Anpassen des Mahlgrads bzw. des Anpressdrucks schnell korrigieren, wenn der Espresso z.B. zu schnell oder zu langsam in die Tasse läuft.

TABLE OF CONTENTS

Product description 14
Preface 15
Safety instructions 15
Unpacking 16
Requirements on the installation location 16
Prior to first use 17
Setting of degree of grinding 17
Grinding Coffee 18
Cleaning 19
Cleaning the grinding mechanism 19
After-sales service 20
Disposal 21
2 year warranty 22

PRODUCT DESCRIPTION



Cleaning brush

Filler neck

Filter holder retainer ø approx. 70 mm

Filter holder retainer ø approx. 60 mm

PREFACE

Dear Customer,

You have made a good choice by buying this coffee grinder You have purchased a recognised quality product.

Thank you very much for buying our product. We wish you a lot pleasure with your new Graef coffee grinder.

SAFETY INSTRUCTIONS

This unit is in conformity with the safety instructions mentioned hereinbefore. However, incorrect handling may lead to injury and damage.

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

- Before using the unit check for any external visible damage of the housing, the connection cable and plug. Do not operate a damaged unit.
- Repairs may be carried out only by an expert or by Graef after-sales service. Incorrect repairs may cause considerable hazards for the user. In addition, any claim under guarantee is forfeited.
- A repair of the unit during the guarantee period may be carried out by Graef after-sales service only as otherwise there is no claim under guarantee in case of subsequent damage.
- Defective parts must be replaced by original spare parts only. It is only with these parts that the safety requirements are met.
- This unit may be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or deficiencies in experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the unit, and in addition understand the resulting dangers.
- Children must not use this device. The unit and the connecting cable must net get within the reach of children.
- Children should be supervised in order to make sure that they do not play with this unit.
- In the absence of supervision and prior to assembly, during cleaning disconnect the unit from the mains.
- The unit is not intended to be used with an external timer or a

separate remove control.

- This unit is intended for use in households and similar use, such as: Staff kitchens in shops and office; in agricultural estates; by guests in hotels, motels and other living quarters; in bed and breadfast boarding houses.
- Always disconnect the connection cable by using plug; do not pull the connecting cable.
- The electric safety of the unit is ensured only when it is connected to a socket with protective conductor. Operation on a socket without protective conductor is forbidden. If in doubt, let the house installation checked by a trained electrician. The manufacturer shall not assume responsibility for damage which has been caused by absent or interrupted protective conductor.
- Never touch the plug with moist hands.
- Never carry the unit by its power cable.
- The socket has to be easily accessible so that the power cable can be removed easily in case of emergency.
- Never transport the unit during operation.
- In the absence of supervision and prior to assembly, during cleaning disconnect the unit from the mains.
- This unit is suitable for grinding coffee bean exclusively.
- Packaging materials must not be used for playing. There is a danger of suffocation.
- Do not attempt to grind ground coffee again.

UNPACKING

Proceed as follows to unpack the unit:

- Remove the unit from the box.
- Remove the packaging parts.
- Remove any stickers on the unit (do not remove the typeplate).

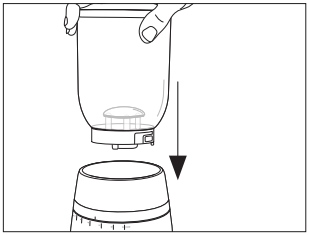
REQUIREMENTS ON THE INSTALLATION LOCATION

For safe and faultfree operation of the unit, the following requirements of the installation location have to be met:

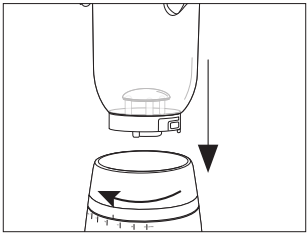
- The unit has to be placed on a solid, flat, horizontal, non-slipping and heat-resistant surface with a sufficient weight-carrying capacity.
- Choose the location in such a way that children cannot reach the unit.
- The unit is not intended for installation in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the unit in a hot, wet or moist environment.

PRIOR TO FIRST USE

Clean all parts as described in the chapter titled “Cleaning and care”.



- Place the coffee bean container on the unit (observe locking mechanism).



- Press the coffee bean container down and turn clockwise (approx. 30 deg.).

SETTING OF DEGREE OF GRINDING

The grain size of the coffee grounds can be varied by means of the different settings of the grinding degree.

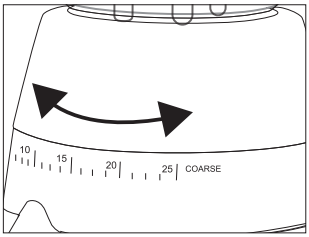
Precise data on the grinding degree cannot be given as many different factors play a role, such as type of coffee / bean, room temperature, personal taste, etcetera.

- In general, it can be said that a finer grinding degree is used for Espresso; for filter coffee a medium grinding degree and for French Press a coarser grinding degree is set. The finer the grinding degree, the longer the grinding process.

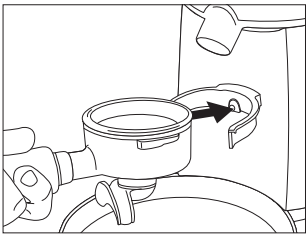
- If you use a fine grinding degree, it may happen that the coffee agglutinates. When grinding, slightly tap the lid of the coffee bean container, so that several coffee bean lumps do not block grinding.

GRINDING COFFEE

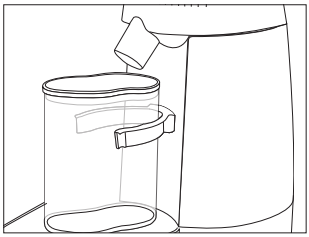
- Insert the plug into the socket.
- Place the filter holder retainer on the mount.
- Place the filler neck on the outlet.
- Fill the coffee bean container with sufficient coffee beans.



- Set requested grinding degree.

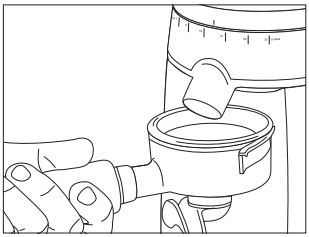


- Push the filter into the filter holder or

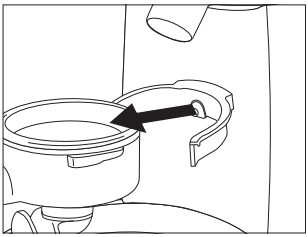


- Place the coffee grounds container below the outlet.

Note: Use whole coffee beans only. Fill the coffee bean container with coffee beans in regular intervals. An evenly distributed weight is important in order to ensure smooth grinding.



- Press the coffee grounds container or filter holder against the button between the filter holder retainer.



- After the requested amount of coffee grounds is reached, pull either the filter holder or the coffee grounds container back.

CLEANING

Old coffee remaining in the unit may lead to oxidation. This affects the taste. The unit should always be in a well-kept condition in order to ensure perfect coffee at all times.

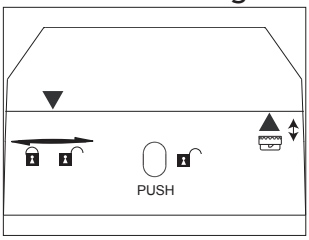
We recommend to clean the unit at least once a week.

Prior to cleaning, remove the power plug.

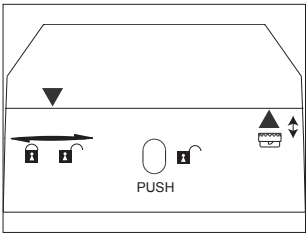
- Use a soft and moist cloth to clean the outer surfaces of the unit. Use a mild detergent in case of heavy soiling.
- Remove the coffee bean container; hold the grinding ring; press the bean container down and turn counter-clockwise.
- Place the unused beans in an airtight container so keep the flavour.
- Clean the coffee bean container and the coffee grounds container in warm water using a little washing-up liquid.
- Afterwards, dry the containers well.

CLEANING THE GRINDING MECHANISM

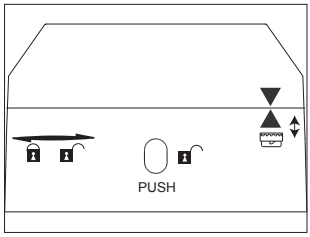
- Remove the power plug.
- Remove the coffee bean container as described in the chapter titled “Cleaning”.



- Turn the grinding ring to the right as far as possible.

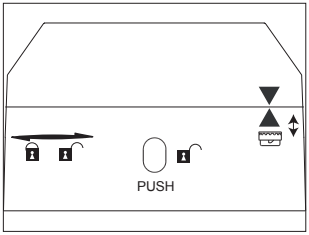


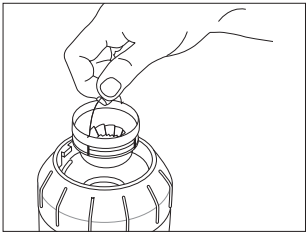
- Press the “PUSH” button, and continue to the grinding ring to the right.

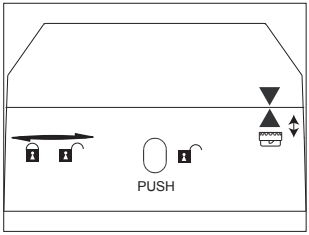


- When the two arrows point at each other exactly, you can remove the grinding ring together with the upper grinding mechanism. Remove the upper grinding mechanism from the grinding ring.

- Clean the lower and upper grinding mechanism with the brush enclosed.







- After cleaning, first of all place the grinding ring back on to the motor block (arrow pointing to arrow).
- Now place the upper grinding mechanism.
- Turn the grinding ring clockwise to the requested grinding degree

Note: In order to test whether the grinding mechanism has been set in correctly, turn the grinding ring to “coarse”, such as level 35, and try to pull out the grinding mechanism by the metal ring. If the grinding mechanism cannot be removed, it has been installed correctly.

- Place the coffee bean container on the unit.

AFTER-SALES SERVICE

If your Graef unit is damaged, please get in touch with your specialist dealer or with a Graef after-sales service at +49 (2932) 97 03 688 or write an e-mail to service@graef.de.

TIPS

- Precise recommendations for grinding degree settings cannot be provided due to various factors.
  - → Beans / types of beans react differently (oily, old, freshly ground etcetera).
  - → The personal taste plays a role as well.
  - → Choose a finer grinding degree setting for Espresso.
  - → Choose a medium grinding degree setting for filter coffee.
  - → Choose a coarse grinding degree setting for French Press.
  - → Room temperature / air humidity have an effect on the cof-

fee beans.

- The tendency for the correct grinding degree setting for Espresso can be seen by the fact that the coffee grounds start to go lumpy. The coffee grounds are not too lumpy when dropping out; smaller to medium-sized lumps are formed which spread again when dropping out. The coffee grounds have a fine feel.
- It is very important to find the right grinding degree for preparing coffee (extraction time). In case of a wrong grinding degree, the coffee cannot be extracted in an ideal way. It is either under or over extracted.
- However, there is no “perfect grinding degree”. Everyone should find his or her grinding degree according to his or her taste preferences.
- The setting of the grinding degree should also take into consideration the contact pressure and the dosage as well as the roasting degree of the bean used. Some test grinds are necessary here. For this reason the contact pressure and the dosage should be kept constant; the grinding degree should be attuned.
- The finer the grinding degree, the longer the grinder needs.
- It may happen that the grinding degree has to be corrected after some time because the quality, the moisture content and the freshness of the bean depends very much on the surroundings. This can be corrected quickly by trying out and adapting the grinding degree and/or contact pressure, if the Espresso run into the cup too quickly or too slowly.

DISPOSAL

At the end of its service life, this product cannot be disposed of in normal domestic waste. The symbol on the product and in the operating instructions point out to this fact. Reuse the materials according to their marking. By reusing, recycling or other applying other forms of use of old units, you render an important contribution to the protection of our environment. Please ask your municipal administration for the disposal point.

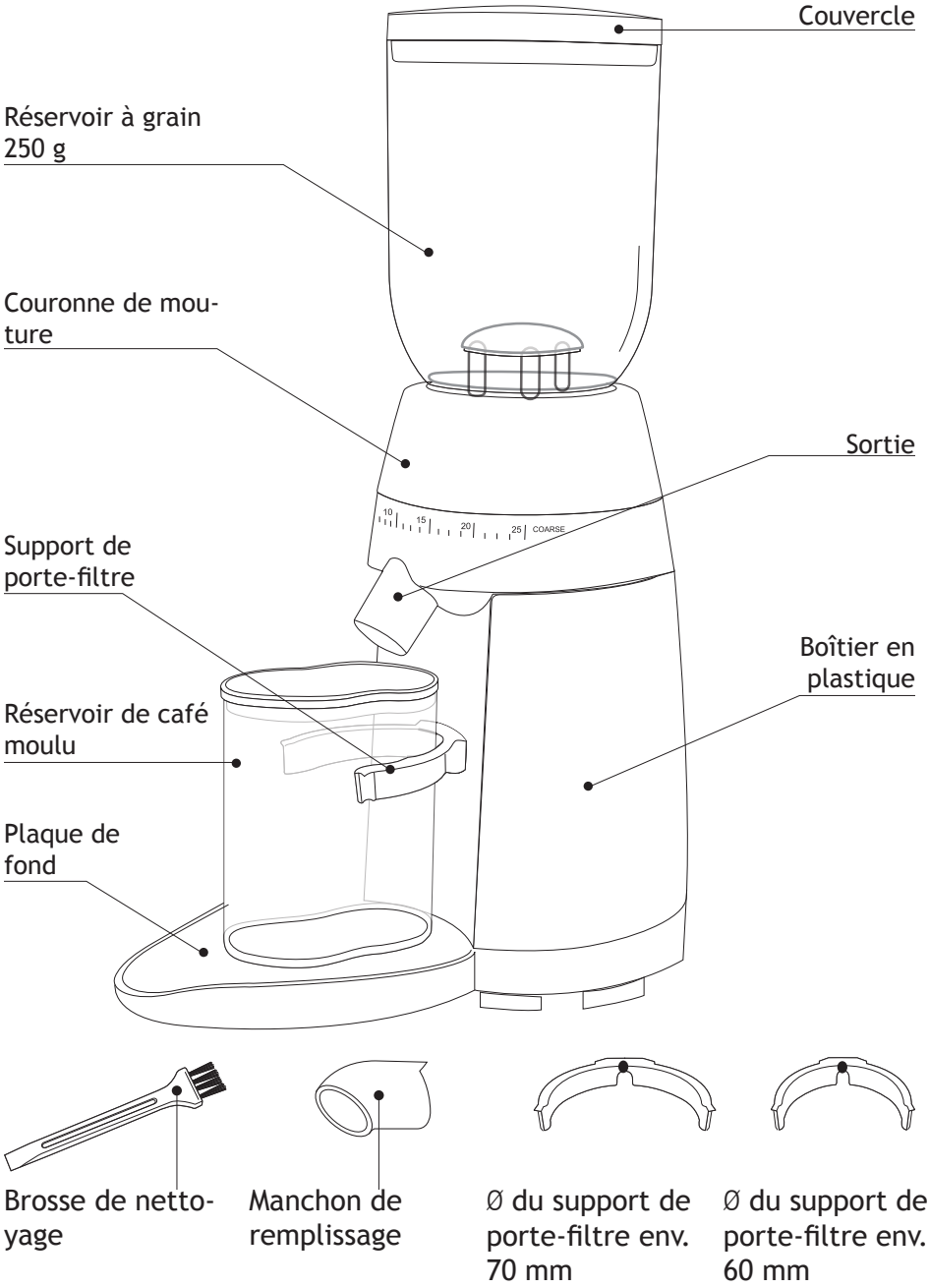
2 YEAR WARRANTY

As from the date of purchase we assume manufacturer warranty of twenty-four months for defects which can be traced back to manufacturing and material defect. Your legal warranty claim in conformity with Section 437 ff. of the German Civil Code (BGB) shall remain unaffected by this regulation. The guarantee does not cover any damage which is caused by incorrect handling or use as well as defects which only slightly influence the function or the value of the unit. Moreover, transport damage provided we are not responsible shall be excluded from the claims under guarantee. Guarantee shall be ruled out for damage, the repair of which has not been carried out by us or one of our representations. In case of justified complaints, we shall repair the defective product or replace it by a product without defects at our discretion.

SOMMAIRE

Description du produit 24
Avant-propos.....25
Consignes de sécurité 25
Déballage.....27
Exigences sur le lieu de montage 27
Avant la première utilisation.....27
Réglage du degré de finesse de mouture 28
Moudre du Café 28
Nettoyage 29
Nettoyage du broyeur 30
Service clientèle 31
Conseils.....31
Élimination.....32
Garantie 2 ans.....32

DESCRIPTION DU PRODUIT



AVANT-PROPOS

Chère cliente, cher client,

En achetant ce moulin à café, vous avez pris une bonne décision. Vous avez acquis un produit de qualité éprouvé.

Nous vous remercions pour votre achat et nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau moulin à café Graef.

CONSIGNES DE 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.

Pour une manipulation sûre de cet appareil, veuillez respecter 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 ne doivent être effectuées que par un technicien spécialisé ou le service clientèle de Graef. Les réparations non-conformes peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur. En outre, elles annulent tous droits de garantie.
- Toute réparation de l'appareil pendant la durée de garantie ne doit être effectuée que par le service clientèle de Graef, sinon les droits de garantie sont annulés en cas de dommages consécutifs.
- 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.
- Les appareils peuvent être utilisés par les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant des lacunes en connaissance et/ou en expérience, si elles ont été contrôlées ou qu'elles ont été formées à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles ont compris les dangers en résultants.
- Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. L'appareil et le câble d'alimentation ne doivent pas être à portée des enfants.
- Les enfants doivent rester sous surveillance, afin de s'assurer

qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- En cas d'absence de surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du réseau électrique.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique ou un emploi similaire, comme par exemple : dans le coin cuisine des employés des magasins et des bureaux, sur les propriétés agricoles ; par les hôtes d'un hôtel, motel ou d'autres dispositifs d'accueil, dans les pensions pour le petit-déjeuner.
- Débrancher le câble d'alimentation en tirant la fiche hors de la prise, sans tirer sur le câble.
- La protection électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est branché à une prise avec un contact de protection. Le fonctionnement depuis une prise sans contact de protection est interdit. En cas de doute, faites contrôler l'installation de la maison par un électricien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages entraînés par un contact de protection sectionné ou manquant.
- Ne saisissez pas la fiche avec les mains mouillées.
- Ne transportez pas l'appareil par le câble d'alimentation.
- La prise doit être facilement accessible, de telle façon que le câble électrique puisse être facilement retiré en cas d'urgence.
- Ne jamais transporter l'appareil pendant le fonctionnement.
- En cas d'absence de surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage, l'appareil doit toujours être débranché du réseau électrique.
- Cet appareil est conçu exclusivement pour moudre des grains de café.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Risque d'étouffement.
- N'essayez pas de moudre du café déjà moulu.

DÉBALLAGE

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit :

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

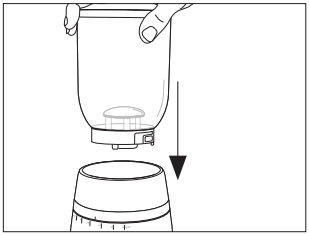
EXIGENCES SUR LE LIEU DE MONTAGE

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

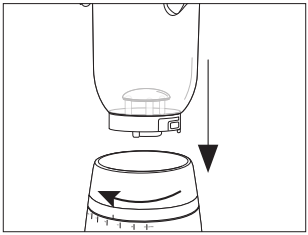
- L'appareil doit être disposé sur un support fixe, plat, horizontal, non dérapant et résistant à la chaleur et ayant une capacité de charge suffisante.
- Choisissez le lieu de montage de telle façon à ce que les enfants soient hors de portée de l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être encastré dans un mur ou dans un meuble.
- Ne mettez pas l'appareil dans un environnement chaud, humide ou mouillé.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez toutes les pièces tel que décrit dans « Nettoyage et Entretien ».



- Mettez le réservoir à grains de café sur l'appareil (respecter le mécanisme d'encliquetage).



- Pressez le réservoir à grains de café vers le bas et faites-le pivoter dans sens des aiguilles d'une montre (env. 30°).

RÉGLAGE DU DEGRÉ DE FINESSE DE MOUTURE

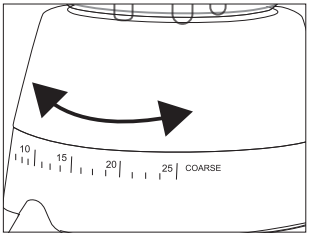
Grâce aux différentes positions de finesse de mouture, vous pouvez modifier le grain du café moulu.

Il est impossible de fournir des informations précises sur le degré de mouture, car de nombreux facteurs, tels que, p. ex., le type de café / grain, la température ambiante, le goût personnel, etc... entrent en ligne de compte.

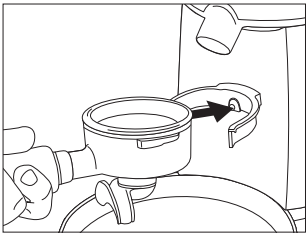
- En général, il est admis que le degré de mouture est plus fin pour un expresso, qu'on utilise un degré de mouture moyen pour un café filtre et un degré de mouture plus grossier pour une cafetière à pression. Plus le degré de mouture est fin, plus le processus de mouture du café dure longtemps.
- Si vous utilisez un niveau de mouture fin, il est possible que le café colle. Tapotez légèrement sur le couvercle du réservoir à grains de café lors du moulage, afin que les restants de grains de café ne bloquent pas la mouture.

MOUDRE DU CAFÉ

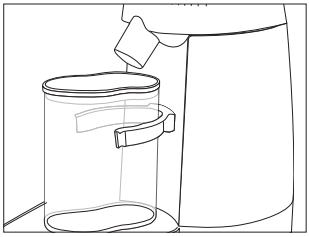
- Insérez la fiche dans la prise électrique.
- Mettez le porte-filtre sur le support.
- Mettez les manchons de remplissage sur la sortie.
- Remplissez le réservoir à grains de café avec suffisamment de grains de café.



- Réglez le degré de mouture souhaité.



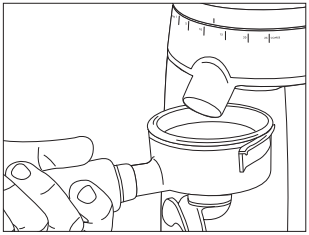
- Poussez le porte-filtre dans le support de porte-filtre ou



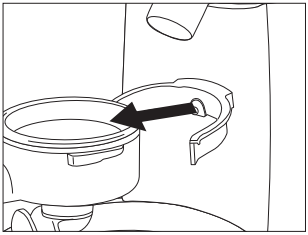
- Placez le réservoir à café moulu sous la sortie d'extraction.

Indication: Utilisez uniquement des grains de café entier. Remplissez régulièrement le réservoir avec des grains de café. Un

poids bien réparti est important pour garantir une mouture sans difficulté.



- Pressez le réservoir de mouture de café ou le porte-filtre contre le bouton entre le support de porte-filtre.



- Après avoir obtenu la quantité de café souhaitée, retirez soit le porte-filtre soit le réservoir de café moulu.

NETTOYAGE

Le café restant, ancien dans l'appareil peut entraîner l'oxydation. Ceci influence négativement le goût. L'appareil doit toujours se trouver dans un état soigné, afin de préparer un café optimale à chaque instant.

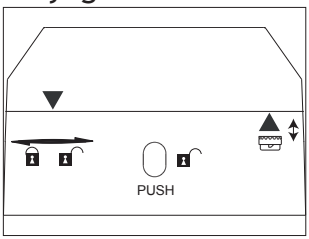
Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil au moins 1 x par semaine.

Avant le nettoyage, retirez la fiche du réseau.

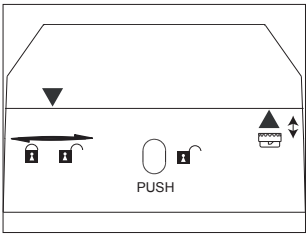
- Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon souple et humide. En cas d'encrassement fort, un produit nettoyant léger peut être employé.
- Retirez le réservoir à grain de café, maintenez la couronne de mouture, pressez le réservoir à grain vers le bas et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirez les grains inutilisés et mettez-les dans un récipient sous vide d'air, afin que l'arôme se conserve.
- Nettoyez le réservoir à grains de café et le réservoir de mouture de café à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle.
- Séchez alors les deux récipients correctement.

NETTOYAGE DU BROYEUR

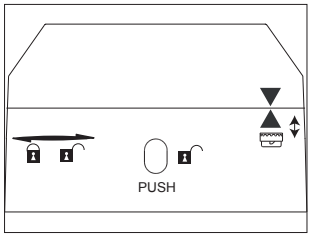
- Débranchez la fiche du réseau.
- Retirez le réservoir à grains de café comme décrit dans « Nettoyage ».



- Faites pivoter la couronne autant que possible vers la droite.

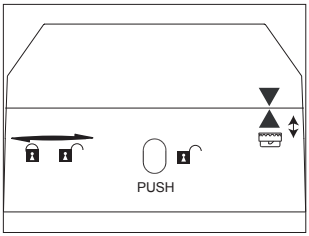


- Appuyez sur le bouton « PUSH » et continuez à faire pivoter la couronne à droite.

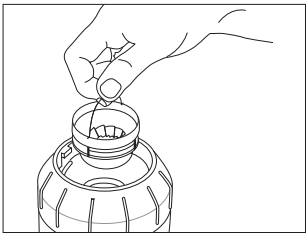


- Lorsque les 2 flèches se rejoignent, vous pouvez retirer la couronne entièrement avec le broyeur. Retirez alors le broyeur supérieur de la couronne.

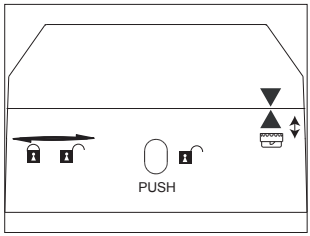
- Nettoyez le broyeur inférieur et supérieur avec la brosse incluse.



- Après le nettoyage, placez la couronne sur le bloc motor (flèche sur flèche).



- Remettez alors le broyeur supérieur en place.



- Ensuite, faite pivoter la couronne dans le sens des aiguilles d'une montre sur le degré de mouture souhaité.

Remarque: Pour vérifier si le broyeur est correctement installé,

tournez la couronne sur « grob » (grossier) p. ex. niveau 35 et essayez de retirer le broyeur sur l‘anneau métallique. Si vous ne pouvez plus retirer le broyeur, ça signifie qu‘il est bien mis en place.
Remettez le réservoir à grains de café sur l‘appareil.

SERVICE CLIENTÈLE

S'il devait arriver que votre appareil Graef présente un dommage, veuillez-vous adresser à votre marchand spécialisé ou au service clientèle de Graef +49 (0) 29 32- 97 03 688, ou envoyez-nous un courriel à l'adresse service@graef.de

CONSEILS

- Des informations exactes concernant le réglage du degré de mouture ne peuvent pas être indiquées du fait de divers facteurs.
  - → Les grains / types de grains ont des propriétés différentes (huileux, vieux, fraîchement torréfiés, etc...)
  - → Le goût propre entre en ligne de compte.
  - → Pour expresso, sélectionner un réglage fin du degré de mouture.
  - → Pour café filtre, sélectionner un réglage moyen du degré de mouture.
  - → Pour cafetière à pression, sélectionner un réglage grossier du degré de mouture.
  - → La température ambiante / l'humidité de l'air ont un effet sur les grains de café.
- La tendance pour le réglage du degré de mouture exact pour un expresso est reconnaissable lorsque la mouture commence à grumeler. La mouture grumèle un peu en tombant, de petites boules à moyennes boules se forment, lesquelles se brisent en retombant. La mouture est fine au toucher.
- Trouver le degré de mouture adéquat est très important pour la préparation du café (durée d'extraction). En cas de mauvais degré de mouture, le café ne peut pas être extrait de manière optimale. Celui-ci est alors extrait trop ou pas assez intensé-

ment.

- Cependant, il n'existe pas de « Degré de mouture parfait ». Chaque personne doit trouver son degré de mouture en fonction de ses goûts.
- Le réglage du degré de mouture nécessite aussi la prise en compte de la pression de presse et du dosage ainsi que du degré de torréfaction des grains utilisés. Pour cela, il faut effectuer un certain nombre de mouture de test / essai. La pression de presse et le dosage doivent de ce fait être maintenus constants, le degré de mouture doit être harmonisé.
- Plus le degré de mouture est fin, plus le moulin à café à besoin de temps.
- Il arrive que le degré de mouture doive être corrigé après un certain temps, car la qualité, la teneur en humidité et la fraîcheur du grain sont très dépendants de l'environnement. Celui-ci est rapidement corrigé en effectuant des essais et en ajustant le degré de mouture ou la pression de presse, lorsque l'expresso coule, p. ex., trop rapidement ou trop lentement dans la tasse.

ÉLIMINATION

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

GARANTIE 2 ANS

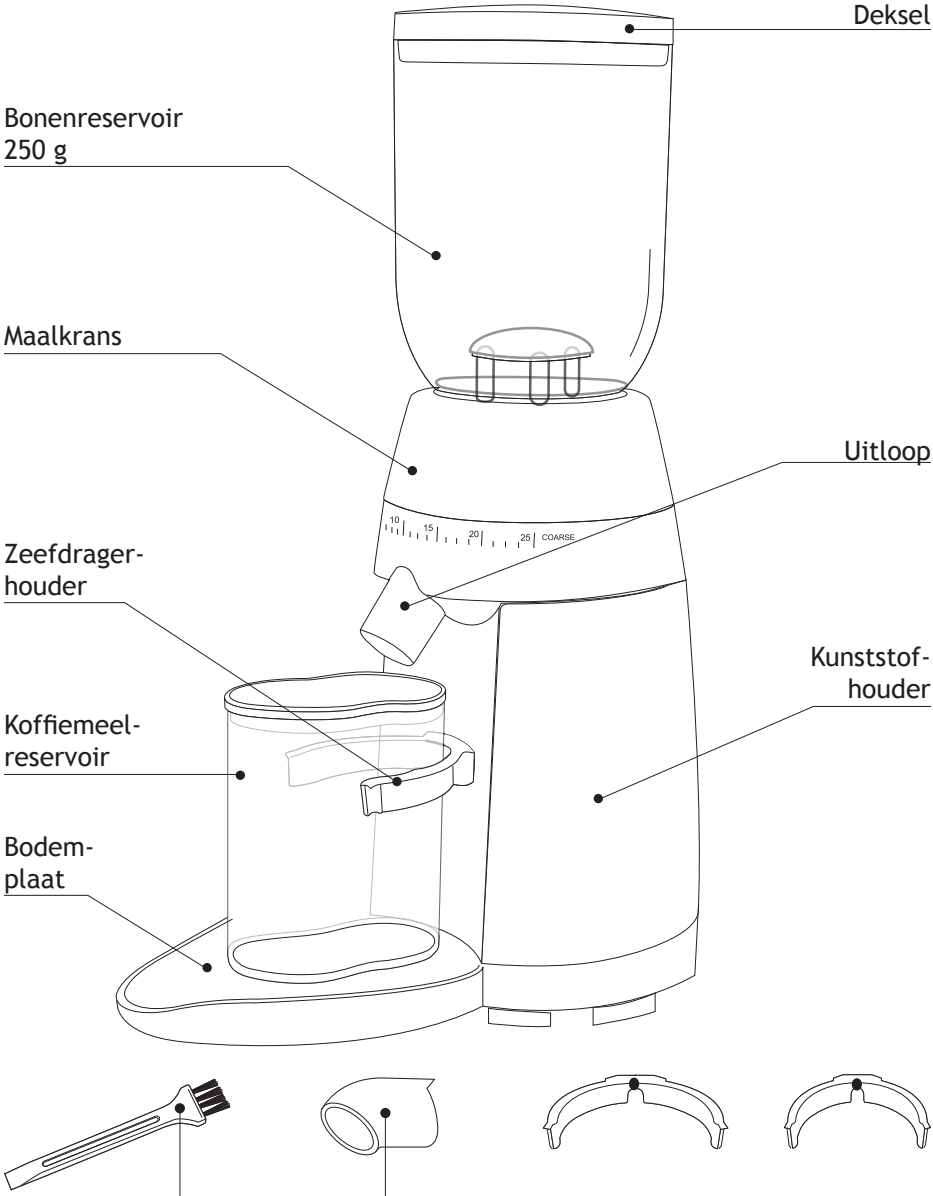
Nous fournissons une garantie fabricant pour ce produit, valable 24 mois à partir de la date d‘achat, pour les défauts imputables à la fabrication et aux matériaux. Vos droits de garantie légaux conformément au § 437 ff. BGB restent inchangés par cette règle, Les dommages entraînés par une utilisation 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, 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.

INHOUD

Productbeschrijving 35
Voorwoord.....36
Veiligheidsinstructies.....36
Uitpakken 38
Eisen waaraan de opstelplaats moet voldoen 38
Vóór de eerste ingebruikname 38
Maalgraadinstelling 39
Koffie Malen.....39
Reiniging.....40
Reiniging van het maalwerk.....41
Klantendienst.....42
Tips.....42
Verwijdering 43
2 jaar garantie 43

PRODUCTBESCHRIJVING



VOORWOORD

Geachte klant,

met de aankoop van deze koffiemolen hebt u een goede keuze gemaakt. U hebt een erkend kwaliteitsproduct aangekocht.

Wij danken voor uw aankoop en wensen u veel plezier met uw nieuwe Graef koffiemolen.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Dit apparaat voldoet aan de verplichte veiligheidsbepalingen. Maar ondeskundig gebruik kan tot persoonlijke letsels en materiële schade leiden.

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

- Controleer het apparaat vóór de toepassing op externe zichtbare schade aan behuizing, snoer en stekker. Neem geen beschadigd apparaat in bedrijf.
- Reparaties mogen slechts worden uitgevoerd door een vakman of de Graef-klantendienst. Door ondeskundige reparatie kunnen aanmerkelijke gevaren ontstaan voor de gebruiker . Bovendien komt de garantie te vervallen.
- Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door de Graef-klantenservice worden uitgevoerd, anders bestaat bij volgende schade geen garantie meer.
- Defecte componenten mogen slechts worden vervangen met originele reserveonderdelen. Slechts voor deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis, als zij onder toezicht staan of instructies omtrent een veilige omgang met het apparaat hebben gekregen en de hieruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken. Apparaat en snoer moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden.
- Kinderen dienen onder toezicht te staan om ervoor te zorgen

dat zij niet met het apparaat spelen.

- Het apparaat moet steeds van het net worden gescheiden als er geen toezicht is, vóór montage, vóór demontage of reiniging.
- Het apparaat is er niet voor bestemd met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijke afstandsbediening te worden gebruikt.
- Dit apparaat is ervoor bestemd in de huishoud en dergelijke toepassingen te worden gebruikt, zoals bijvoorbeeld: in medewerker keukens voor winkels en kantoren; op agrarische erven; door gasten in hotels, motels en andere woonfaciliteiten; in ontbijtpensions.
- De netsnoer altijd aan de stekker uit de contactdoos trekken, niet aan de snoer.
- De elektrische veiligheid is pas dan gewaarborgd als het aan een contactdoos met aardkabel is aangesloten. Het gebruik aan een niet geaarde contactdoos is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie door een elektrische vakman controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken aarding werd veroorzaakt.
- Raak de stekker nooit met vochtige handen aan.
- Draag het apparaat nooit aan de snoer.
- De contactdoos moet makkelijk te bereiken zijn opdat de snoer desnoods makkelijk kan worden uitgetrokken.
- Transporteer het apparaat nooit tijdens bedrijf.
- Het apparaat moet steeds van het net worden gescheiden als er geen toezicht is, vóór montage, vóór demontage of reiniging.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor het malen van koffiebonen.
- Verpakkingsmaterialen mogen niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat het gevaar van verstikken.
- Probeer niet de gemalen koffie nog eens te malen.

UITPAKKEN

Het uitpakken van het apparaat gebeurt zoals volgt:

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

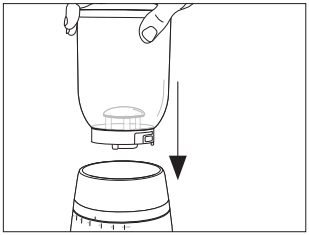
EISEN WAARAAN DE OPSTELPLAATS MOET VOLDOEN

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

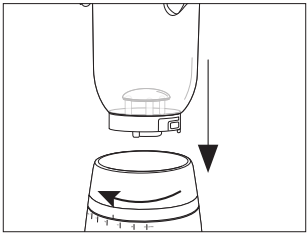
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stevige, vlakke, horizontale, slipvaste en hittebestendige ondergrond met voldoende draagvermogen.
- Kies de opstelplaats zodanig dat kinderen het apparaat niet kunnen bereiken.
- Het apparaat is niet gepland voor de inbouw in een muur of een inbouwkast.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of vochtige omgeving.

VÓÓR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

Reinig alle onderdelen zoals beschreven onder “Reiniging en onderhoud”.



- Plaats het bonenreservoir op het apparaat (let op het vastklikmechanisme).



- Druk het bonenreservoir naar beneden en draai het met de klok (ca. 30°).

MAALGRAADINSTELLING

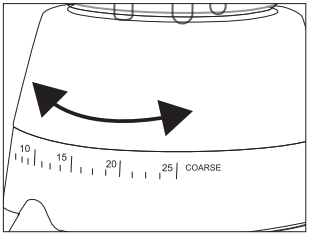
Door de diverse maalgraadinstellingen kunt u de maalfijnheid van het koffiemeel veranderen.

Precieze gegevens over de maalgraad kunnen niet worden gemaakt omdat er hier vele verschillende factoren, zoals bv. koffiesoort / -boon, kamertemperatuur, persoonlijke smaak etc. een rol spelen.

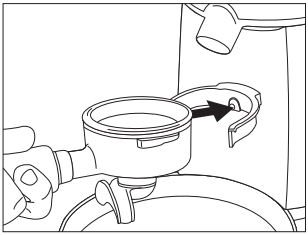
- Over het algemeen kon worden vastgesteld dat je voor espresso een zeer fijne maalgraadinstelling neemt, voor filterkoffie een middelfijne maalgraadinstelling en voor french press koffie een grovere maalgraadinstelling. Des te fijner de maalgraad, des te langer duurt het malen.
- Als u een fijne maalgraad gebruikt kan het gebeuren dat de koffie vast plakt. Tik tijdens het malen zachtjes tegen het deksel van het koffiebonenreservoir, zodat koffiebonenklonters het malen niet blokkeren:

KOFFIE MALEN

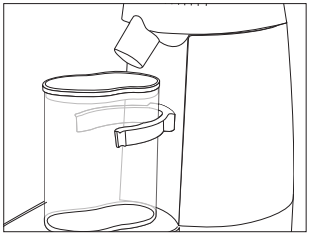
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Plaats de zeefdrager op de houder.
- Plaats de vulaansluiting op de uitloop.
- Vul het koffiebonenreservoir met voldoende koffiebonen.



- Stel de gewenste maalgraad in.

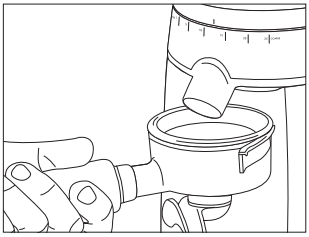


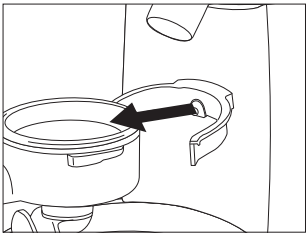
- Schuif de zeefdrager in de houder.



- Plaats het koffiemeelreservoir onder de uitloop.

Indicatie: Gebruik uitsluitend hele koffiebonen. Vul het koffiebonenreservoir regelmatig met koffiebonen. Een gelijkmatig gewicht is belangrijk, om het storingsvrij malen te waarborgen.





- Druk het koffiemeelreservoir of de zeefdrager tegen de knop tussen de zeefdragerhouder.
- Nadat u de gewenste hoeveelheid koffiemeel hebt bereikt trekt u of de zeefdrager of het koffiemeelreservoir terug.

REINIGING

In het apparaat achtergebleven, oude koffie kan tot oxidatie leiden. Dit heeft een negatieve invloed op de smaak. Het apparaat dient zich altijd in een verzorgde toestand te bevinden om op ieder tijdstip een optimale koffie te kunnen bereiden.

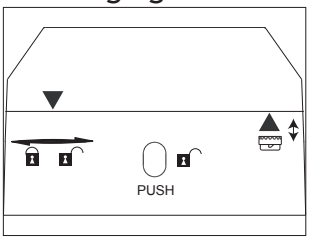
Wij raden u aan, het apparaat minstens 1 x per week te reinigen.

Vóór iedere reiniging dient u de stekker uit te trekken.

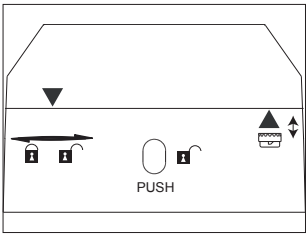
- Reinig de buitenzijden van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Bij sterke vervuiling kan een zacht reinigingsmiddel worden gebruikt.
- Verwijder het bonenreservoir, houdt de maalkrans vast, druk het bonenreservoir naar beneden en draai het tegen de klok af.
- Haal de ongebruikte bonen eruit en doe deze in een luchtdicht afgesloten reservoir, zodat het aroma behouden blijft.
- Reinig het koffiebonen- en koffiemeelreservoir in warm water met een beetje afwasmiddel.
- Droog deze onderdelen hierna goed af.

REINIGING VAN HET MAALWERK

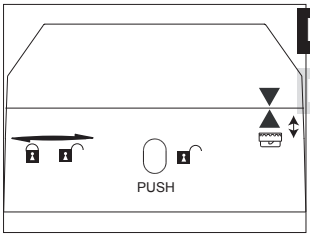
- rek de stekker uit.
- Verwijder het koffiebonenreservoir zoals beschreven onder “Reiniging”.



- Draai de maalkrans zo ver mogelijk naar rechts.

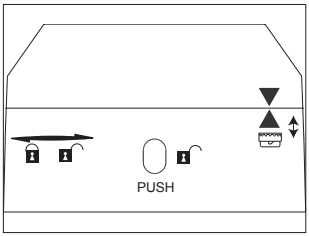


- Druk de „PUSH“ knop en draai de maalkrans nog verder naar rechts.

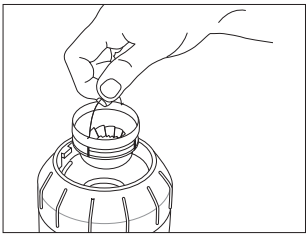


- Staan de 2 pijlen boven elkaar kunt u de maalkrans met het bovenste maalwerk afnemen. Neem nu het bovenste maalwerk uit de maalkrans.

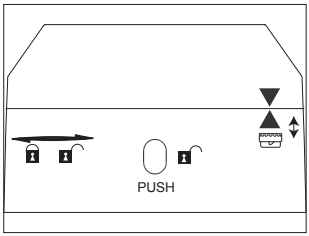
- Reinig het bovenste en onderste maalwerk met de bijliggende borstel.



- Plaats de maalkrans na de reiniging op de motorblok (pijl op pijl).



- Plaats nu het bovenste maalwerk weer erin.



- Draai de maalkrans met de klok op de gewenste maalgraad.

Indicatie: Om te testen of het maalwerk correct werd geplaatst, draait u de maalkrans op „grof“ bv. stand 35 en probeert het maalwerk aan de metalen ring uit te trekken. Kan het maalwerk

niet eruit worden gehaald, werd het correct geplaatst.

- Plaats het koffiebonenreservoir weer op het apparaat.

KLANTENDIENST

Mocht het gebeuren, dat uw Graef-apparaat beschadigd is, dient u contact op te nemen met uw speciaalzaak of de Graef klantendienst 0 29 32- 97 03 688 of schrijf ons een email service@graef.de.

TIPS

- Precieze richtlijnen t.a.v. de maalgraadinstelling kunnen op grond van diverse factoren niet worden gegeven.
  - → Bonen / Bonensoorten gedragen zich verschillend (vettig, oud, vers gebrand).
  - → De eigen smaak speelt een rol.
  - → Kies voor espresso een fijnere maalgraadinstelling.
  - → Kies voor filterkoffie een middelfijne maalgraadinstelling.
  - → Kies voor french press koffie een grove maalgraadinstelling.
  - → Kamertemperatuur en luchtvochtigheid hebben een effect op de koffiebonen.
- De tendentie voor de correcte maalgraadinstelling voor espresso kunt u eraan herkennen dat het koffiemeel begint te klonteren. Het koffiemeel klontert niet te erg bij het uitvallen, kleine tot gemiddeld grote kogeltjes worden gevormd die zich tijdens het vallen weer verdelen. Het koffiemeel voelt fijn aan.
- De passende maalgraad te vinden is heel belangrijk voor de toebereiding van koffie (extractietijd). Bij een verkeerde maalgraad kan de koffie niet optimaal worden geëxtraheerd. Deze wordt dan of onder- of overgeëxtraheerd.
- De „perfecte maalgraad“ bestaat echter niet. Iedereen dient naar zijn smaken de juiste maalgraad te ontdekken.
- Het instellen van de maalgraad vereist ook de aanpersdruk en de dosering alsmede de roostergraad van de gebruikte bonen in acht te nemen. Hier zijn diverse test- / proefmalingen nodig. Vandaar dienen aanpersdruk en dosering constant te worden gehouden, de maalgraad dient erop te worden afgestemd.

- Des te fijner de maalgraad, des te langer duurt het malen.
- Het komt voor dat de maalgraad na een tijdje gecorrigeerd moet worden omdat hoedanigheid, vochtgehalte en versheid van bonen afhankelijk zijn van de omgeving. Dit kan door proberen en aanpassen van de maalgraad resp. de aanpersdruk snel gecorrigeerd worden, als de espresso bv. te snel of te langzaam in de kop loopt.

VERWIJDERING

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet via het normale huishoudelijk afval worden verwijderd. Het symbool op het product en in de handleiding verwijst hierop. De werkstoffen zijn conform hun markeringen recyclebaar. Met het hergebruik, de stoffelijke verwerking of andere vormen van verwerking van oude apparaten levert u een belangrijke bijdrage ter bescherming van ons milieu. Vraag a.u.b. bij uw gemeentebestuur naar de bevoegde afvalverwerkingsplaats.

2 JAAR GARANTIE

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

INDICE

Descrizione del prodotto 45
Prefazione.....46
Avvertenze per la sicurezza 46
Disimballaggio 48
Requisiti del punto di installazione 48
Prima del primo utilizzo 48
Impostazione del grado di macinatura 49
Macinare il Café.....49
Pulizia 50
Pulizia della macina 51
Assistenza clienti 52
Suggerimenti.....52
Smaltimento 53
Garanzia di 2 anni 53

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Coperchio

Contenitore grani
250 g

Anello di macina-
tura

Scarico

Supporto
porta-filtro

Corpo
in plastica

Contenitore
caffè macinato

Piastra
di base

Spazzola per la
pulizia

Bocchetta di
riempimento

Supporto
porta-filtro Ø
ca. 70 mm

Supporto
porta-filtro Ø
ca. 60 mm

PREFAZIONE

Gentile Cliente,

Acquistando questo macinacaffè avete fatto un'ottima scelta. Avete acquistato un prodotto di qualità provata.

Vi ringraziamo augurandovi molta soddisfazione nell'uso del vostro macinacaffè Graef.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza vigenti. Tuttavia, l'uso improprio può provocare lesioni personali o danni materiali.

Per un uso sicuro dell'apparecchio osservare le seguenti avvertenze per la sicurezza:

- Prima dell'uso controllare sull'apparecchio eventuali danni esterni visibili sul corpo, sul cavo di allacciamento e sulla spina di rete. Non mettere in funzione l'apparecchio se danneggiato.
- Le riparazioni devono essere eseguite solo da un esperto o dal servizio assistenza clienti di Graef. Le riparazioni improprie possono causare notevoli rischi per l'utente. Inoltre estinguono la garanzia.
- Durante il periodo di garanzia è consentito effettuare riparazioni dell'apparecchio solo al servizio assistenza clienti Graef, altrimenti decade il diritto di garanzia in caso di danni conseguenti.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti solo con parti di ricambio originali. Solo utilizzando queste componenti si garantisce il rispetto dei requisiti di sicurezza.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e/o conoscenza se sono controllati o istruiti circa l'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i rischi che ne derivano.
- Ai bambini non è consentito utilizzare l'apparecchio. L'apparecchio e il cavo di allacciamento devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati in modo da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- L'apparecchio in assenza di supervisione e prima del montaggio, smontaggio o della pulizia deve essere sempre scollegato dalla rete.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato con timer esterno o sistema di funzionamento remoto separato.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e applicazioni simili, quali ad esempio: nelle cucine destinate ai dipendenti di negozi e uffici; in tenute agricole; per gli ospiti di hotel, motel e altre strutture residenziali; in strutture Bed & Breakfast.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente tramite la spina di rete e non tirando il cavo di allacciamento.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita solo se è collegato a una presa di corrente con conduttore di terra. L'uso di una presa di corrente senza conduttore di terra e vietato. In caso di dubbio fate verificare l'impianto domestico a un elettricista specializzato. Il produttore non si assume responsabilità alcuna per danni causati da un conduttore di terra mancante o aperto.
- Non afferrare la spina con le mani umide.
- Non trasportare l'apparecchio tenendolo per il cavo di allacciamento.
- La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in modo da porte scollegare facilmente il cavo di rete in caso di emergenza.
- Non trasportare mai l'apparecchio mentre è in funzione.
- L'apparecchio in assenza di supervisione e prima del montaggio, smontaggio o della pulizia deve essere sempre scollegato dalla rete.
- Questo apparecchio è indicato esclusivamente per macinare caffè in grani.
- I materiali d'imballo non devono essere usati per giocare. Sussiste pericolo di soffocamento.
- Non tentare di macinare di nuovo il caffè macinato.

DISIMBALLAGGIO

Per aprire l'imballo dell'apparecchio procedere come segue:

- Togliere l'apparecchio dalla scatola di cartone.
- Rimuovere le componenti dell'imballo.
- Togliere eventuali adesivi dall'apparecchio (non togliere la targhetta del modello).

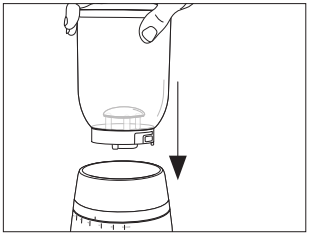
REQUISITI DEL PUNTO DI INSTALLAZIONE

Per un uso sicuro e esente da difetti dell'apparecchio il punto di installazione deve soddisfare i presupposti seguenti:

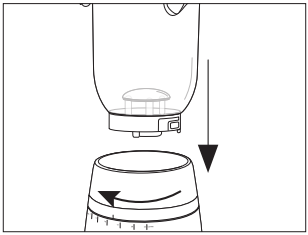
- L'apparecchio deve essere collocato su una base solida, piana, orizzontale, anti-scivolo e resistente al calore con sufficiente portata.
- Scegliere il punto di installazione in modo tale che i bambini non possano accedere all'apparecchio.
- L'apparecchio non è progettato per il montaggio a parete o in un armadio a muro.
- Non collocare l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o umido.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Pulire tutte le componenti come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".



- Inserire il contenitore del caffè in grani sull'apparecchio (fare attenzione al meccanismo di innesto).



- Premere il contenitore del caffè in grani verso il basso e ruotarlo in senso orario (ca. 30°).

IMPOSTAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

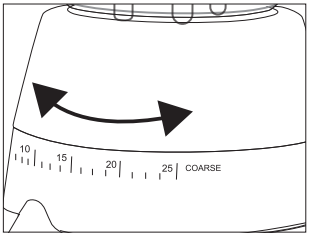
Con le diverse impostazioni del grado di macinazione è possibile modificare la grana del caffè macinato.

Non è possibile fornire indicazioni precise sul grado di macinatura, in quanto entrano in gioco diversi fattori, come il tipo di caffè/i chicchi di caffè, la temperatura ambiente, il gusto personale, ecc.

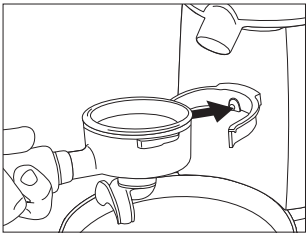
- In generale è possibile dire che l'espresso richiede un'impostazione del grado di macinatura più fine, il caffè americano un grado di macinatura medio e il french press un grado di macinatura più grosso. Più fine è il grado di macinatura, più lungo è il processo di macinatura.
- Se utilizzate un livello di macinatura fine, il caffè potrebbe incollarsi. Durante la macinatura picchiettate leggermente sul coperchio del contenitore del caffè in grani, in modo che i vari grumi di caffè in grani non blocchino il processo.

MACINARE IL CAFÉ

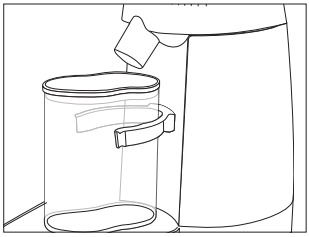
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Mettere il supporto porta-filtro sul rispettivo supporto.
- Applicare la bocchetta di riempimento allo scarico.
- Riempire il contenitore del caffè in grani con una quantità sufficiente di grani.



- Impostare il grado di macinatura desiderato.



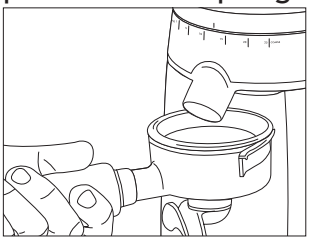
- Spingere il porta-filtro nel supporto del porta-filtro oppure.

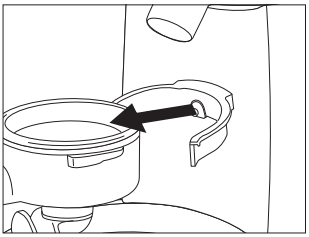


- Mettere il contenitore del caffè macinato sotto allo scarico.

Avvertenza: Usare esclusivamente caffè a grani interi. Riempire il contenitore del caffè in grani regolarmente. E' importante il

peso uniforme per garantire una macinatura senza problemi.





- Premere il contenitore del caffè macinato o il porta-filtro contro il pulsante tra il supporto del porta-filtro.
- Dopo aver ottenuto la miscela di macinato desiderata, ritirare il porta-filtro o il contenitore del caffè macinato.

PULIZIA

Il caffè vecchio, rimasto nell'apparecchio può causare ossidazione. Ciò influisce negativamente sul gusto. L'apparecchio deve essere sempre in condizioni perfette, per garantire in ogni momento un caffè a regola d'arte.

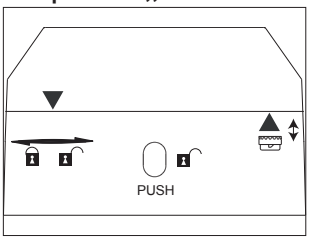
Si consiglia di pulire l'apparecchio almeno 1 volta la settimana.

Prima di ogni pulizia, scollegare la spina di rete.

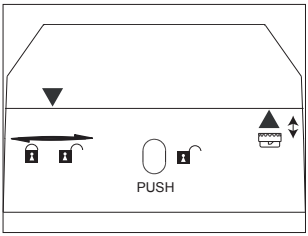
- Pulire le superfici esterne dell'apparecchio con un panno morbido inumidito. In caso di sporco tenace è possibile usare un detergente delicato.
- Togliere il contenitore del caffè in grani, prendere l'anello di macinatura, premere verso il basso il contenitore dei grani e ruotare in senso anti-orario.
- Prendere i chicchi inutilizzati e metterli in un contenitore ermetico in modo da conservarne l'aroma.
- Pulire il contenitore del caffè in grani e il contenitore del caffè macinato in acqua calda con un po' di detersivo per i piatti.
- Poi asciugare entrambi a fondo.

PULIZIA DELLA MACINA

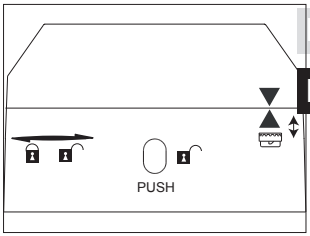
- Togliere la spina di rete.
- Rimuovere il contenitore del caffè in grani come descritto al capitolo „Pulizia“.



- Ruotare l'anello di macinatura a destra, nei limiti del possibile.

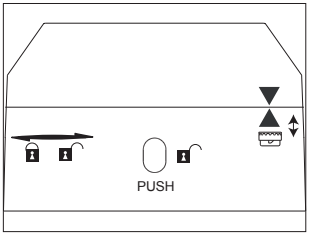


- Premere il pulsante "PUSH" e continuare ruotare l'anello di macinatura a destra.

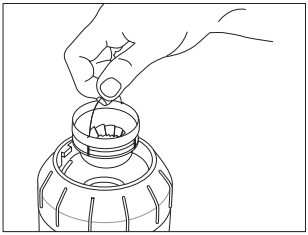


- Quando le 2 frecce combaciano, potete togliere l'anello di macinatura insieme alla macina. Togliere quindi la macina superiore dall'anello di macinatura.

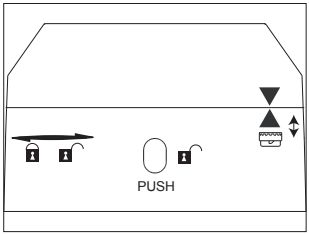
- Pulire la macina superiore e inferiore con la spazzolina in dotazione.



- A pulizia ultimata mettere l'anello di macinatura sul gruppo motore (freccia su freccia).



- Inserire quindi la macina superiore.



- Ruotare l'anello di macinatura in senso orario in corrispondenza del grado di macinatura desiderato.

Avvertenza: Per verificare se la macina è stata inserita correttamente, ruotare l‘anello di macinatura su „grosso“, ad esempio

sul livello 35 e cercare di estrarre la macina sull‘anello metallico. Se non si riesce a estrarre la macina, significa che è stata inserita correttamente.

- Mettere di nuovo il contenitore del caffè in grani sull‘apparecchio.

ASSISTENZA CLIENTI

Se dovesse capitare che il vostro apparecchio Graef presenti un danno, rivolgetevi al vostro rivenditore specializzato o all' assistenza clienti Graef 0 29 32- 97 03 688 oppure scrivete un' e-mail all' indirizzo service@graef.de

SUGGERIMENTI

- Non è possibile fornire indicazioni precise riguardo alla regolazione del grado di macinatura per via di diversi fattori.
  - → I chicchi / le varietà di chicchi si comportano in modo differente (oleosi, vecchi, freschi, tostati, ecc.).
  - → Il gusto personale ha la sua influenza.
  - → Per l'espresso scegliere una regolazione dl grado di macinatura più fine.
  - → Per il caffè americano scegliere una regolazione dl grado di macinatura media.
  - → Per il french press scegliere una regolazione del grado di macinatura grossa.
  - → Temperatura ambiente/umidità dell'aria influiscono sul caffè in grani.
- Una regolazione del grado di macinatura corretto per l'espresso è riconoscibile dal fatto che il caffè macinato inizia a raggrumarsi. Il caffè macinato nell'uscire non si accumula molto, si formano delle piccole-medie palline che cadendo si separano di nuovo. Il caffè macinato è fine al tatto.
- Trovare il grado di macinatura adatto è importantissimo per la preparazione del caffè (tempo di estrazione). Con un grado di macinatura errato non è possibile estrarre in caffè in modo ottimale. Viene sovraestratto o sottoestratto.
- Non esiste comunque il "grado di macinatura perfetto". Ognuno

deve trovare quello corretto in base ai propri gusti.

- La regolazione del grado di macinatura richiede anche di tener conto della pressione di appoggio e del dosaggio nonché del grado di tostatura dei chicchi utilizzati. Occorre effettuare alcuni test/prove di macinatura. La pressione di appoggio e il dosaggio devono essere mantenuti costanti, il grado di macinatura deve essere adattato di conseguenza.
- Più fine è il grado di macinatura, più lungo è il processo di macinatura.
- Può capitare che dopo un certo tempo sia necessario correggere il grado di macinatura, in quanto le caratteristiche, il contenuto di umidità e la freschezza dei grani dipendono molto dall'ambiente. Si può correggere velocemente sperimentando e adattando il grado di macinatura e la pressione di appoggio, se, ad esempio l'espresso, scende in tazza troppo velocemente o troppo lentamente.

SMALTIMENTO

Al termine del suo ciclo vitale non è consentito smaltire questo prodotto tra i normali rifiuti domestici. Il simbolo applicato al prodotto e riportato sulle istruzione per l‘uso fa riferimento a questo. I materiali sono riciclabili in base al contrassegno che riportano. Con il riciclaggio, il recupero dei materiali o altre forme di riciclo di apparecchi dismessi, si fornisce un contributo importante alla tutela dell‘ambiente. Informatevi presso il vostro comune per conoscere i centri di raccolta di competenza.

GARANZIA DI 2 ANNI

Per questo prodotto offriamo una garanzia del produttore di 24 mesi, a partire dalla data di vendita, per imperfezioni riconducibili a difetti di produzione e del materiale. I vostri diritti di garanzia legali previsti al § 437 e segg. BGB non vengono toccati da questa norma. La prestazione di garanzia non contempla i danni derivanti da uso o trattamento improprio, come i difetti che influiscono sul funzionamento o il valore dell‘apparecchio solo in misura esigua. Sono inoltre esclusi dal diritto di garanzia

i danni da trasporto, fin tanto che noi non ne siamo responsabili. Per danni derivanti da una riparazione non eseguita da noi o dai nostri rappresentanti, è escluso il diritto di garanzia. In caso di reclamo legittimo effettueremo a nostra discrezione la riparazione del prodotto difettoso o la sua sostituzione con un prodotto esente da difetti.

ENTSORGUNG

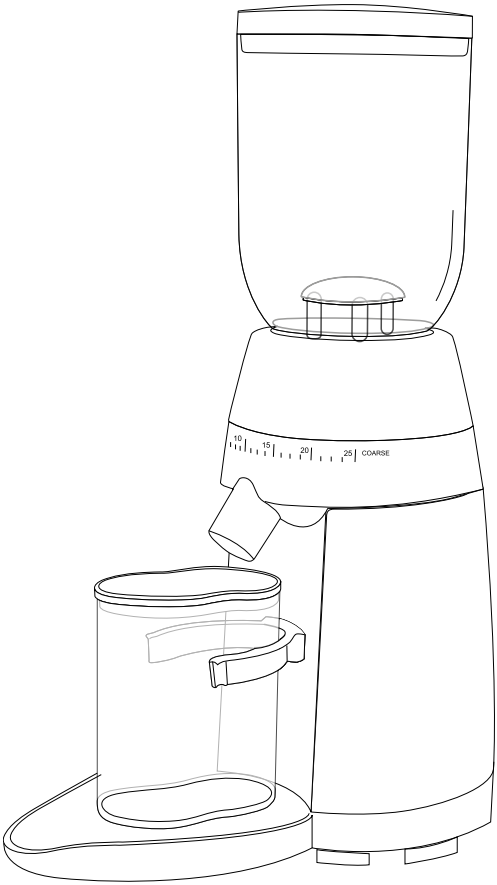
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen 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 vom 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 Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Transportschäden, soweit wir dies 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.

GRAEF.

KAFFEEMÜHLE



ES Manual de instrucciones

PYC Руководство по эксплуатации

DK Betjeningsvejledning

NO Bruksanvisning

SE Bruksanvisning

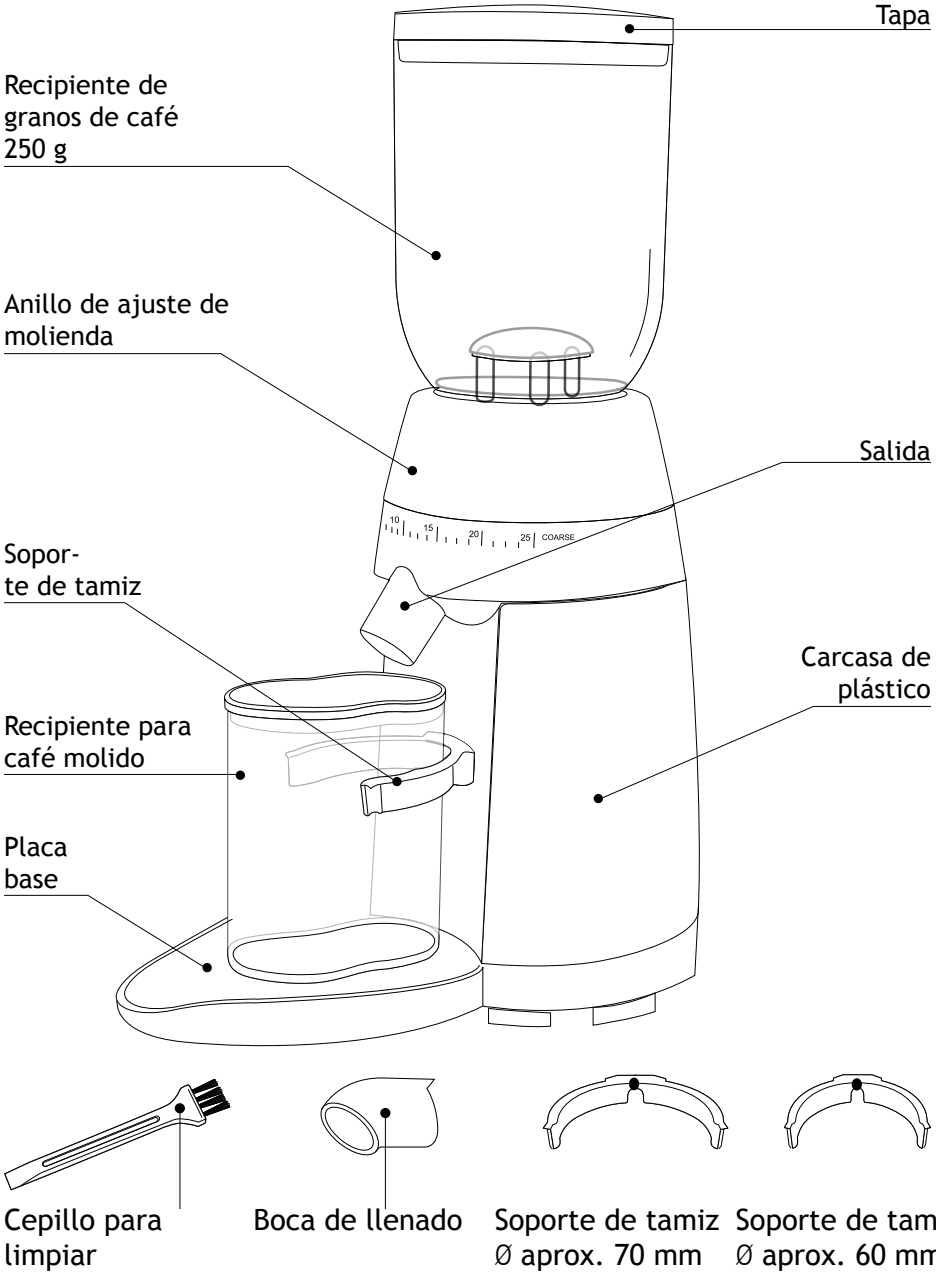
CE

CM 702

ÍNDICE

Descripción del producto 4
Prólogo..... 5
Indicaciones de seguridad 5
Desembalaje 7
Requisitos del lugar de instalación 7
Antes de utilizar por primera vez 7
Ajuste del grado de molienda 8
Triturar Café 8
Limpieza..... 9
Limpieza del mecanismo de molienda.....10
Servicio postventa 11
Consejos.....11
Eliminación de residuos.....12
2 años de garantía 12

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



PRÓLOGO

Estimado/a cliente:

Ha hecho una buena elección al comprar este molinillo de café. Ha adquirido un producto de calidad reconocido.

Le agradecemos su compra y le deseamos que disfrute con su nuevo molinillo de café Graef.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

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

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

- Antes de utilizarlo, compruebe si el aparato presenta daños externos visibles en la carcasa, en el cable y en el enchufe. Bajo ningún concepto, ponga en funcionamiento un aparato averiado.
- Los trabajos de reparación sólo serán llevados a cabo por un especialista o el servicio postventa de Graef. Los trabajos incorrectos de reparación pueden poner en grave peligro al usuario y, además, extinguen el derecho de garantía.
- Todos los trabajos de reparación del aparato durante el período de garantía sólo podrán ser llevados a cabo por el servicio postventa de Graef, ya que de lo contrario se anulará el derecho de garantía en caso de daños posteriores.
- Los componentes dañados sólo podrán ser reemplazados por piezas de recambio originales, ya que únicamente con estas piezas se garantiza el cumplimiento de los requisitos en materia de seguridad.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidad física, sensorial o mental o que no cuenten con experiencia y/o conocimientos, siempre que sean vigilados o hayan sido entrenados en el uso seguro del aparato, y entiendan los peligros que puedan emanar de él.
- Los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y el cable de conexión alejado del alcance de los niños.

- Para estar seguro de que los niños no juegan con el aparato, vigílelos.
- El aparato deberá estar desconectado de la red eléctrica siempre que no haya nadie para llevar a cabo la supervisión, y antes de montar, desmontar o limpiar el aparato.
- El aparato no ha sido diseñado para utilizarse con un temporizador externo o un control remoto independiente.
- Este equipo ha sido diseñado para utilizarse en ámbitos domésticos y aplicaciones similares, tales como: en cocinas de personal para comercios y oficinas; en fincas; por los clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de alojamiento; en casa de huéspedes.
- Para desenchufar el aparato, nunca tire del cable de conexión sino del enchufe de la clavija.
- Únicamente se garantizará la seguridad eléctrica del aparato cuando se conecte a un sistema de toma de tierra. Queda prohibido poner en funcionamiento el aparato sino está conectado a un sistema de toma de tierra. En caso de duda, haga que un electricista compruebe la instalación eléctrica de la casa. El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por daños causados por la ausencia de una toma de tierra o por una toma de tierra ininterrumpida.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- No transporte el aparato asiéndolo del cable de conexión.
- La toma de corriente debe ser fácilmente accesible de modo que, en caso necesario, se pueda extraer fácilmente.
- No transporte nunca el aparato mientras esté en funcionamiento.
- El aparato deberá estar desconectado de la red eléctrica siempre que no haya nadie para llevar a cabo la supervisión, y antes de montar, desmontar o limpiar el aparato.
- Este aparato ha sido diseñado únicamente para moler granos de café.
- Los materiales de embalaje no deben utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

- No intenté moler de nuevo café molido.

DESEMBALAJE

Para desembalar el aparato, proceda de la siguiente manera:

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

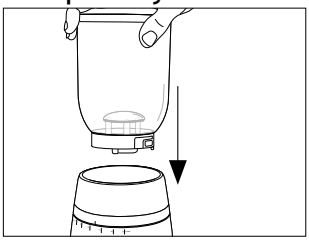
REQUISITOS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

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

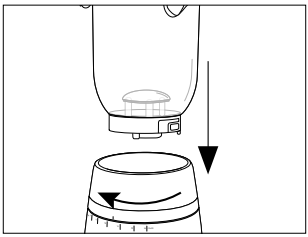
- El aparato se debe instalar sobre una superficie firme, plana, horizontal, antideslizante y resistente al calor con suficiente capacidad de carga.
- Seleccione un lugar de instalación en el que los niños no puedan alcanzar el aparato.
- El aparato no ha sido diseñado para instalarse en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un ambiente caluroso, mojado o húmedo.

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

Limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".



- Coloque el recipiente de granos de café sobre el aparato (tenga en cuenta el mecanismo de bloqueo).



- Presione el recipiente de granos de café hacia abajo y gírelo en el sentido de las agujas del reloj (aprox. 30°).

AJUSTE DEL GRADO DE MOLIENDA

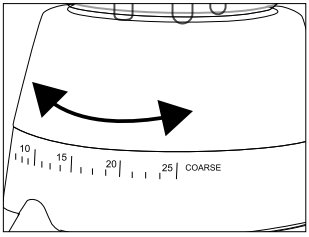
Con los diferentes grados de molienda, se puede ajustar el nivel de molido del café.

No se pueden proporcionar datos precisos acerca del grado de molienda ya que varía en función de muchos factores, como p. ej., el grano y el tipo de café, la temperatura ambiente, su preferencia personal, etc.

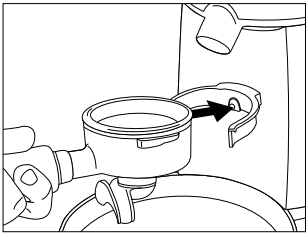
- Por lo general, para preparar café expreso se requiere un grado fino de molienda. Para preparar café de filtro, un grado medio de molienda, y para cafeteras de émbolo, un grado de molienda grueso. Cuánto más fino sea el grado de molienda, más tiempo durará el proceso de molienda.
- Si selecciona un grado fino de molienda, es posible que el café se adhiera. Durante el proceso de molienda, golpee ligeramente la tapa del recipiente de granos de café para que los terrones de café no bloqueen el mecanismo de molienda.

TRITURAR CAFÉ

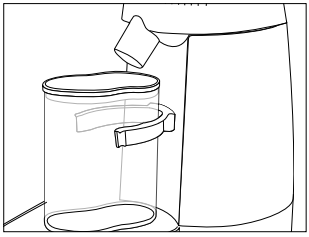
- Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- Coloque el soporte de tamiz.
- Coloque la boca de llenado en la salida.
- Llené el recipiente con suficientes granos de café.



- Ajuste el grado deseado de molienda.

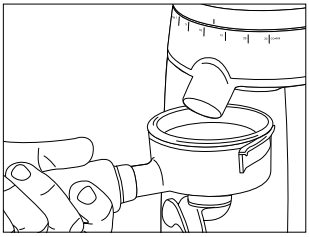


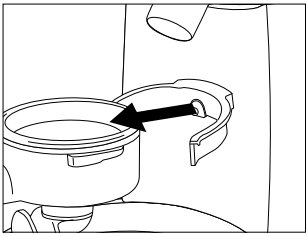
- Inserte el tamiz en el soporte o



- Coloque el recipiente de café molido bajo la salida.

Nota: Utilice únicamente granos de café enteros. Rellené periódicamente el recipiente con granos de café. Es esencial mantener un peso uniforme para garantizar una molienda suave.





- Presione el recipiente de café molido o el tamiz contra el botón que hay entre el soporte de tamiz.
- Una vez que haya obtenido la cantidad deseada de café molido, retire el tamiz o el recipiente de café molido.

LIMPIEZA

Los restos de café que queden en el aparato pueden producir oxidación, que afectará negativamente en el sabor. El aparato debe encontrarse siempre en perfecto estado para poder preparar un buen café.

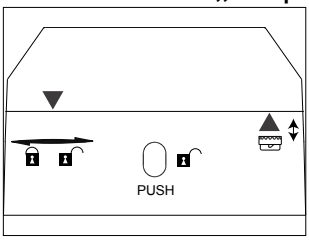
Se recomienda limpiar el aparato al menos 1 vez a la semana.

Antes de proceder a su limpieza, desconecte el aparato de la toma de corriente.

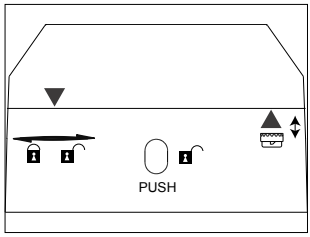
- Limpie la superficie externa del aparato con un paño suave y húmedo. En caso de suciedad incrustada, se puede utilizar un producto de limpieza suave.
- Extraiga el recipiente de granos de café. Sujete el anillo de ajuste del grado de molienda. Presione el recipiente de granos de café hacia abajo y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Retire los granos de café no utilizados y viértalos en un recipiente hermético para que conserven su aroma.
- Limpie el recipiente de granos de café y de café molido en agua templada con un poco de lavavajillas.
- A continuación, seque bien los dos recipientes.

LIMPIEZA DEL MECANISMO DE MOLIENDA

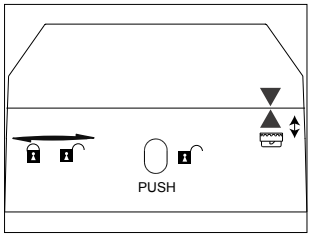
- Desconecte el aparato de la toma de corriente.
- Extraiga el recipiente de granos de café tal y como se describe en la sección „Limpieza“.



- Gire el anillo de ajuste de molienda hacia la derecha tanto como sea posible.

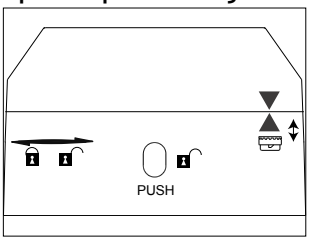


- Presione el botón "PUSH" y siga girando el anillo de ajuste de molienda hacia la derecha.

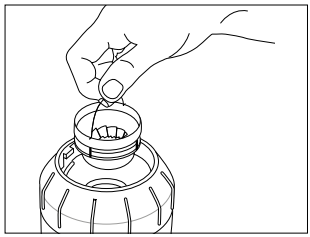


- Haga coincidir las dos flechas. Podrá extraer el anillo de ajuste de molienda junto con el mecanismo superior de molienda. A continuación, extraiga el mecanismo superior de molienda del anillo de ajuste.

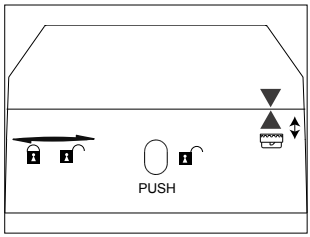
- Limpie el mecanismo superior e inferior de molienda con el cepillo que se adjunta.



- Después de limpiarlo, coloque el anillo de ajuste del grado de molienda sobre el motor (flecha sobre flecha).



- A continuación, coloque el mecanismo superior de molienda.



- Gire el anillo de ajuste de grado de molienda en el sentido de las agujas del reloj hacia el grado de molienda deseado.

Nota: Para comprobar que el mecanismo de molienda esté correctamente colocado, gire el anillo de ajuste de grado de molienda a la posición de grueso, p. ej., 35 e intente extraer el mecanismo de molienda del anillo metálico. Si no se pudiese extraer el mecanismo de molienda, es que se ha colocado correctamente. Vuelva a colocar el recipiente de granos de café en el aparato.

SERVICIO POSTVENTA

En caso de que su aparato Graef sufriese daños, póngase en contacto con su proveedor o con el servicio post venta de Graef llamando al teléfono 0 29 32- 97 03 688 o enviando un correo electrónico a service@graef.de

CONSEJOS

- No se pueden proporcionar indicaciones precisas relativas al ajuste del grado de molienda ya que depende de diversos factores.
  - → Los granos y los tipos de granos se comportan de manera diferente (aceitoso, viejo, recién tostado, etc.).
  - → Su preferencia personal es decisiva.
  - → Para cafeteras expreso, seleccione un grado fino de molienda.
  - → Para cafeteras de filtro, un grado medio de molienda.
  - → Para cafeteras de émbolo, un grado grueso de molienda.
  - → La temperatura ambiente y la humedad del aire influyen en los granos de café.
- En el caso de las cafeteras expreso, se podrá reconocer si se ha conseguido el grado correcto de molienda porque el café molido comenzará a formar grumos. Al salir de molino, el café molido formará pequeños grumos de pequeño y mediano tamaño que se deshacen al caer. Al tacto, el café molido se siente muy fino.
- Para preparar el café (tiempo de extracción), es esencial encontrar el grado adecuado de molienda. En caso de que se ajuste un grado incorrecto de molienda, no se podrá llevar a cabo un proceso óptimo de extracción, que será de mayor o menor grado.

- Sin embargo, no hay un "grado perfecto de molienda". Cada persona debe descubrir su grado de molienda correcto en función de sus preferencias personales.
- La regulación del grado de molienda requiere también tener en cuenta la presión de apriete y la dosificación así como el grado de tueste de los granos de café utilizados. Para ello, se requiere llevar a cabo pruebas o moliendas de prueba. La presión de apriete y la dosificación debe mantenerse constante, y el grado de molienda se debe ajustar en base a ello.
- Cuánto más fino sea el grado de molienda, más tiempo necesitará el molinillo para el proceso de molienda.
- Puede suceder que el grado de molienda deba corregirse transcurrido un tiempo ya que la calidad, el contenido de humedad y la frescura de los granos dependen mucho del entorno, lo que se puede corregir rápidamente probando y ajustando el grado de molienda o la presión de apriete si el expreso va a la taza p. ej. demasiado rápido o lento.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

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

2 AÑOS DE GARANTÍA

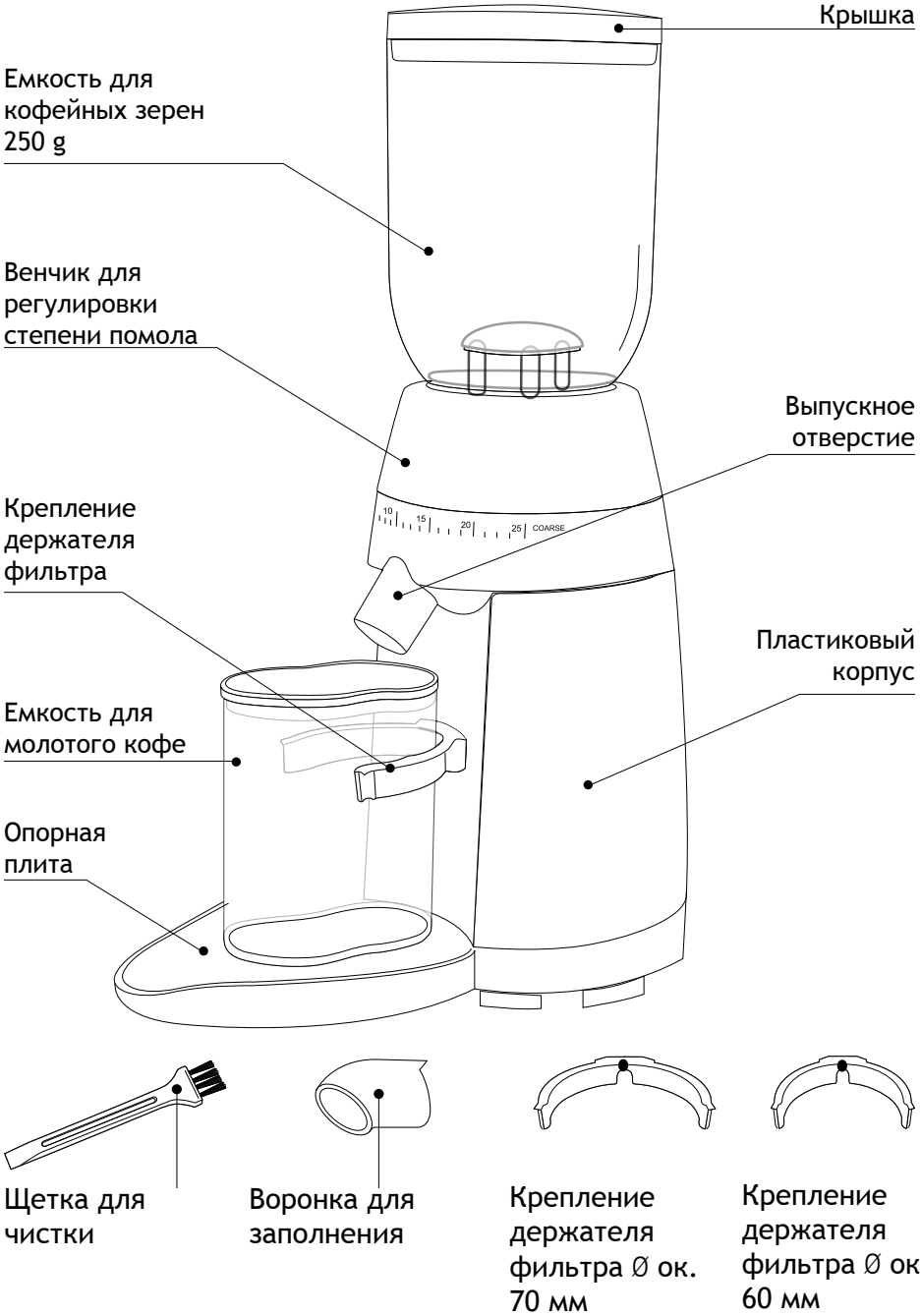
Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía del fabricante a contar desde la fecha de venta por fallos ocasionados por defectos de fabricación o de material. Esta disposición no afectará a sus derechos legales de reclamación de garantía con arreglo al artículo 437 y ss. del Código Civil alemán (BGB). La garantía no incluye daños causados por una manipulación o uso indebidos,

así como por defectos que tengan efectos mínimos sobre el funcionamiento o el valor del aparato. Además, quedan excluidos de la garantía los daños producidos durante el transporte, en la medida de que no seamos responsables de los mismos. Se excluye el derecho de garantía en aquellos daños cuyo origen esté en una reparación no efectuada por nosotros o por nuestros representantes. En caso de reclamaciones legitimadas, llevaremos a cabo la reparación del producto o la sustitución por un producto sin deficiencias.

СОДЕРЖАНИЕ

Описание устройства.....15
Предисловие.....16
Указания по безопасности 16
Освобождение от упаковки 18
Требования к месту установки.....18
Перед использованием 18
Регулировка степени помола 19
ПОМОЛ КОФЕ 19
Чистка.....20
Чистка рабочей емкости.....21
Клиентская служба 22
Советы 22
Утилизация.....24
2 года гарантии 24

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



ПРЕДИСЛОВИЕ

Уважаемый покупатель,

купив эту кофемолку, Вы сделали хороший выбор. Вы приобрели устройство общепризнанного качества.

Мы благодарим Вас за покупку и желаем Вам приятного пользования новой кофемолкой Graef.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Это устройство соответствует установленным правилам безопасности. Ненадлежащее использование может вести к возникновению ущерба здоровью и материального ущерба.

Для безопасной работы с устройством соблюдать следующие правила безопасности:

- Перед использованием проверить устройство на предмет видимых наружных повреждения корпуса, кабеля подключения и штепсельной вилки. Не вводить в эксплуатацию поврежденное устройство.
- Ремонт может осуществляться только специалистом или клиентской службой Graef. Ремонт, проводимый ненадлежащим образом, представляет большую опасность для пользователя. Кроме того, теряется право на гарантийное обслуживание.
- Ремонт устройства в гарантийный период может выполняться только клиентской службой Graef; в противном случае при возникновении ущерба право на гарантийное обслуживание теряется.
- Дефектные части должны заменяться только на оригинальные запасные части. Только эти части гарантируют соблюдение требований безопасности.
- Устройства могут использоваться лицами с ограниченными физическими, органолептическими или умственными способностями, с отсутствием опыта и/ или знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы на предмет безопасного использования устройства, и осознают возможную опасность.

- Детям использовать это устройство запрещено. Устройство и кабель подключения должны располагаться в недоступном для детей месте.
- Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством.
- При оставлении без присмотра, перед сборкой, разборкой или чисткой всегда отсоединять устройство от сети.
- Устройство не предназначено для эксплуатации с использованием внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Устройство предназначено для бытового и аналогичного использования, как например: на кухнях для персонала в магазинах, офисах, сельскохозяйственных владений, посетителей гостиниц, мотелей и прочих жилищно-бытовых объектов, пансионов с включенным завтраком.
- Всегда извлекать кабель подключения, держась за штепсельную розетку, а не за сам кабель.
- Электрическая безопасность устройства гарантируется только при его подключении к розетке с заземлением. Подключение к розетке без заземления запрещено. В случае сомнений обратиться к специалисту-электрику для проверки домовой электропроводки.
  Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший по причине отсутствующего или разорванного заземления.
- Не прикасаться к штепсельной вилке влажными руками.
- Не перемещать устройство, держась за кабель подключения.
- Розетка должна располагаться в легкодоступном месте, чтобы кабель питания мог быть отсоединен в любое время.
- Н в коем случае не перемещать устройство во время эксплуатации.
- При оставлении без присмотра, перед сборкой, разборкой или чисткой всегда отсоединять устройство от сети.
- Устройство предназначено исключительно для помола кофейных зерен.

- Упаковочные материалы не должны использоваться для игры. Существует опасность удушения.
- Не пытаться перемалывать уже молотые зерна.

ОСВОБОЖДЕНИЕ ОТ УПАКОВКИ

Освобождение устройства от упаковки осуществляется следующим образом:

- Извлечь устройство из картонной коробки.
- Удалить все элементы упаковки.
- Удалить с устройства возможные наклейки (за исключением паспортной таблички).

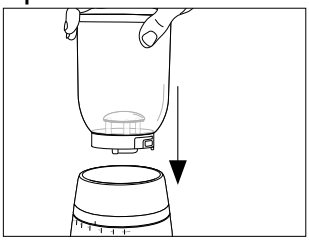
ТРЕБОВАНИЯ К МЕСТУ УСТАНОВКИ

Для безопасной и надежной эксплуатации устройства место установки должно выполнять следующие условия:

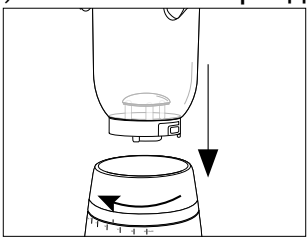
- Устройство должно располагаться на прочной, плоской, ровной, не скользкой и температуростойкой опоре с достаточной несущей способностью.
- Выбрать место установки, не доступное для детей.
- Устройство не предусмотрено для встраивания в стену или во встроенный шкаф.
- Не устанавливать устройство в жарком, сыром или влажном месте.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Прочистить все части, как описано в разделе "Чистка и уход".



- Установить емкость для кофейных зерен на устройство (следить за срабатыванием фиксатора).



- Надавить на емкость для кофейных зерен вниз и повернуть ее по направлению часовой стрелки (ок. 30°).

РЕГУЛИРОВКА СТЕПЕНИ ПОМОЛА

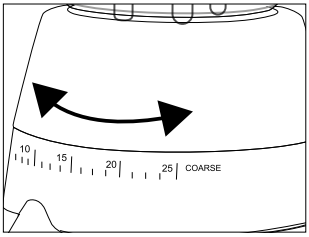
Степень помола кофейных зерен регулируется с помощью различных настроек степени помола.

Точные данные о степени помола не могут быть указаны из-за наличия различных факторов, как, например, сорт кофе/зерен, комнатная температура, персональный вкус и т.д.

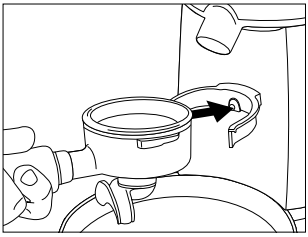
- В общем, можно сказать, что для Espresso выбирается более мелкий помол, для кофе, приготовляемое в кофеварке с фильтром, - средний, а для кофе, приготовленного методом "френч-пресс", - более крупный. Чем мельче степень помола, тем дольше длится процесс помола.
- При очень мелком помоле могут образовываться комки. Во время помола слегка похлопать по крышке емкости для кофейных зерен, чтобы различные комки кофе не мешали процессу помола.

ПОМОЛ КОФЕ

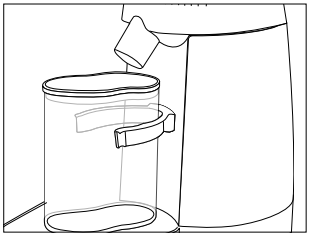
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить крепление держателя фильтра на кронштейн.
- Установить воронку для заполнения на выпускное отверстие.
- Загрузить емкость для кофейных зерен достаточным количеством кофейных зерен.



- Установить желаемую степень помола.



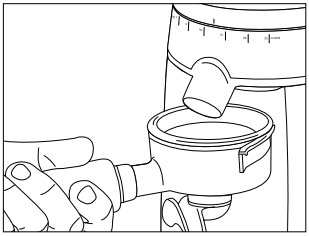
- Вставить держатель фильтра в крепление или

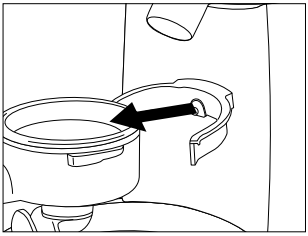


- Установить емкость для молотого кофе под выпускное отверстие.

Указание: Использовать только цельные кофейные

зерна. Регулярно загружать емкость для кофейных зерен кофейными зернами. Равномерная масса необходима для идеального помола.





- Надавить на емкость для кофейных зерен или держатель фильтра напротив кнопки между креплением держателя фильтра.
- После помола желаемого количества кофе извлечь держатель фильтра или емкость для кофейных зерен.

ЧИСТКА

Остатки кофе в устройстве могут вызывать реакцию окисления. Оно отрицательно влияет на вкус. Устройство всегда должно быть в ухоженном состоянии для обеспечения оптимального результата.

Мы рекомендуем выполнять чистку устройства не реже одного раза в неделю.

Перед каждой чисткой отсоединять кабель питания.

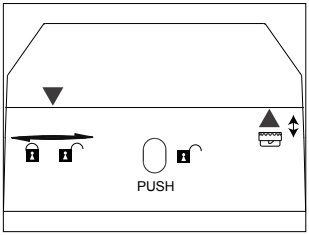
- Прочистить наружные поверхности устройства мягким, влажным полотенцем. При сильном загрязнении может использоваться мягкое чистящее средство.
- Снять емкость для кофейных зерен, удерживать неподвижным венчик для регулировки степени помола, надавить емкость для зерен вниз и выкрутить по направлению против часовой стрелки.
- Извлечь не размолотые кофейные зерна и поместить их в герметичную емкость, чтобы они не потеряли своего

аромата.

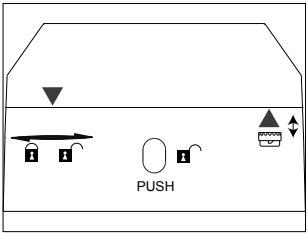
- Промыть емкость для кофейных зерен и емкость для кофе теплой водой с небольшим количеством моющего средства.
- Затем тщательно просушить обе емкости.

ЧИСТКА РАБОЧЕЙ ЕМКОСТИ

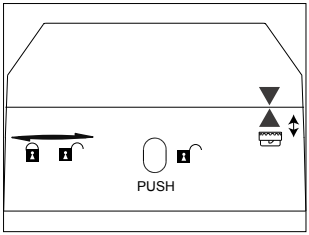
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять емкость для кофейных зерен, как описано в разделе „Чистка“.



- Повернуть венчик для регулировки степени помола как можно дальше направо.

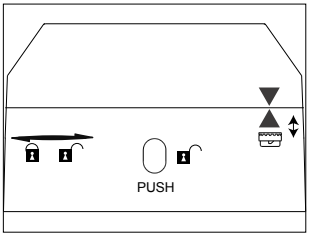


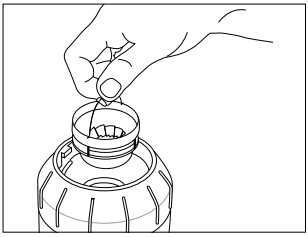
- Надавить на кнопку „PUSH“ и снова повернуть венчик для регулировки степени помола вправо.

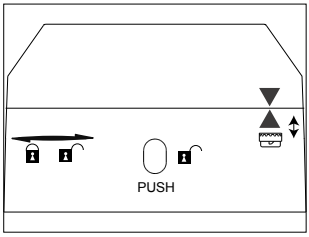


- После установления двух стрелок друг над другом снять венчик для регулировки степени помола вместе с верхней рабочей емкостью. Извлечь верхнюю рабочую емкость из венчика для регулировки степени помола.

- Прочистить прилагаемой щеткой верхнюю и нижнюю рабочую емкость.







- После чистки установить венчик для регулировки степени помола на моторном блоке (стрелка на стрелке).
- Установить верхнюю рабочую емкость.
- Повернуть венчик для регулировки степени помола по направлению часовой стрелки для установки желаемой степени помола.

Указание: Для проверки корректности установки рабочей емкости повернуть венчик для регулировки степени помола в положение крупного помола, степень 35, и попытаться извлечь рабочую емкость за металлическое кольцо. Если рабочая емкость не извлекается, значит, она установлена правильно.

- Снова установить на устройство емкость для кофейных зерен.

КЛИЕНТСКАЯ СЛУЖБА

При возникновении неисправности на устройстве Graef просьба обратиться к ближайшему торговому представителю или в клиентскую службу Graef по телефону 0 29 32- 97 03 688 или по электронное почте service@graef.de.

СОВЕТЫ

- Точные данные о регулировке степени помола не могут быть указаны вследствие влияния различных факторов.
  - → Процесс помола зависит от зерен/ сорта (маслянистые, старые, свежеобжаренные и т.д.).
  - → Личные вкусовые предпочтения также играют роль.
  - → Для Espresso следует выбирать мелкий помол.
  - → Для кофе, сваренного в кофеварке с фильтром, следует

выбирать средний помол.

→ Для кофе, приготовленного методом "френч-пресс", следует выбирать крупный помол.

→ Температура в помещении/ влажность воздуха воздействуют на кофейные зерна.

- Признаком правильной настройка степени помола для Espresso является слипание молотого кофе. Молотый кофе скатывается в мелкие комки или комки среднего размера при попадании в выпускное отверстие, которые при падении в снова распадаются. Молотый кофе кажется воздушным.
- Правильный выбор степени помола является очень важным для приготовления кофе (время экстрагирования). При неправильном выборе степени помола экстракция кофе проходит не оптимально. Процесс экстракции слишком короткий или слишком длинный.
- Однако идеальной степени помола не существует. Степень помола следует выбирать в соответствии с личными вкусовыми предпочтениями.
- Настройка степени помола требует также учета давления прессования, дозировки и степени прожарки зерен. Здесь требуется провести несколько пробных помолов. Давление прессования и дозировка должны быть постоянными, и степень помола должна подгоняться под них.
- Чем мельче степень помола, тем дольше длится процесс помола.
- Случается, что через некоторое время необходимо выполнять корректировку настройки степени помола; содержание влаги и степень свежести зерен сильно зависит от окружающей среды. Корректировка осуществляется посредством пробных помолов и регулировки степени помола, если, например, Espresso заливается в чашку слишком быстро или слишком медленно.

УТИЛИЗАЦИЯ

По завершении срока службы устройство не подлежит утилизации как обычные бытовые отходы. Символ на устройства и в руководстве по эксплуатации указывает на это. Материалы повторно используются согласно обозначению. Повторное использование, переработка материалов или другие способы использования старой техники вносят большой вклад в защиту окружающей среды. Узнавайте в Вашей администрации о соответсвутющих приемных пунктах.

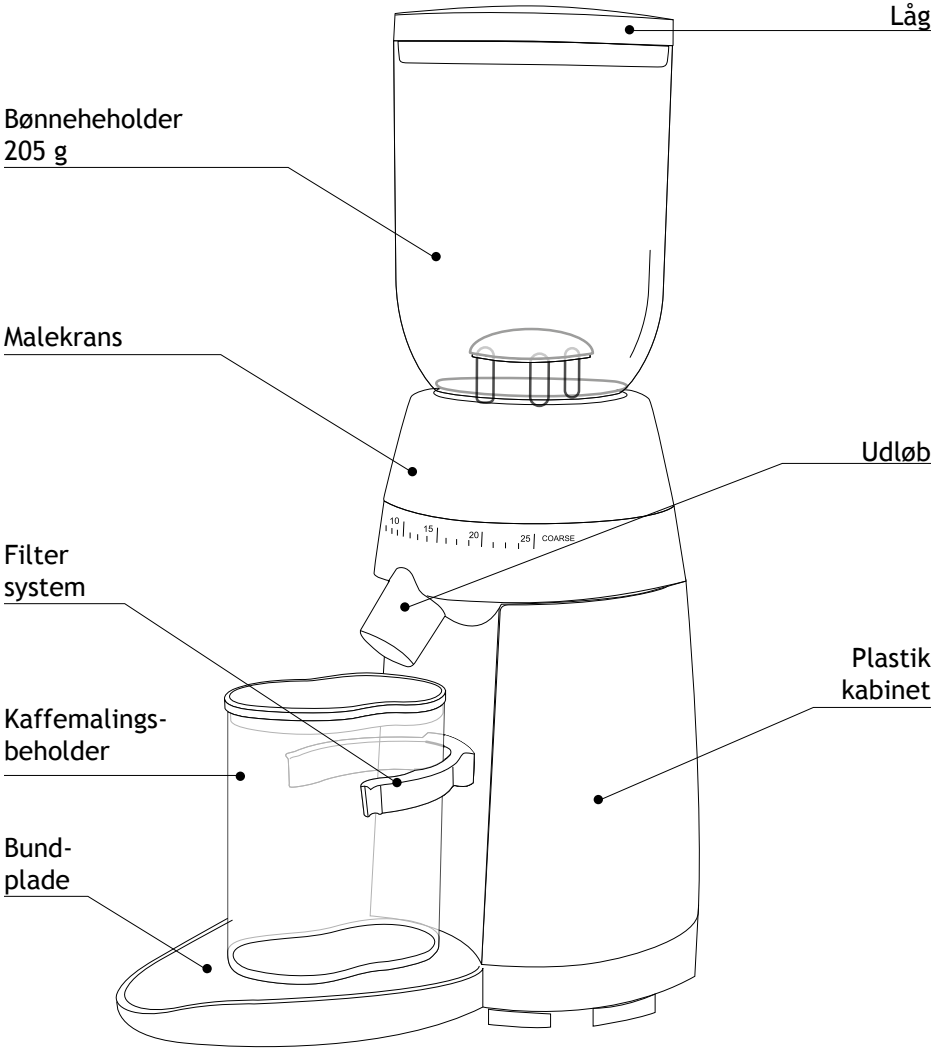
2 ГОДА ГАРАНТИИ

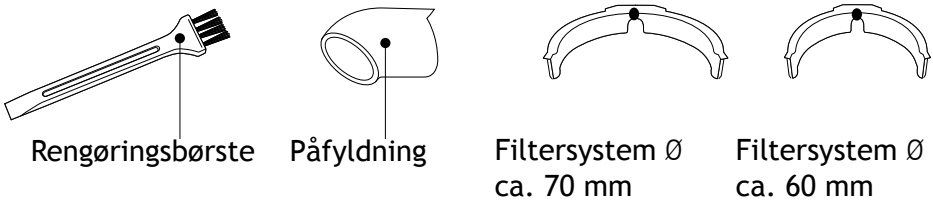
На это устройство мы предоставляем гарантию производителя на 24 месяца с момента покупки в отношении дефектов при производстве или дефектов материалов. Ваше законное право на гарантийное обслуживание в соответствии с § 437 и след. Гражданского кодекса ФРГ остается действительным. Гарантия не действует в отношении дефектов, возникших в результате ненадлежащего обращения или использования, а также дефектов, оказывающих незначительное отрицательное влияние на функциональные характеристики или товарный вид устройства. Кроме того, гарантия не действует в случае повреждений при транспортировке, если они возникли не по нашей вине. Право на гарантийное обслуживание теряется в случае ущерба, возникшего в результате ремонта, проведенного не нами или не нашим представительством. В случае обоснованных рекламаций дефектная продукция ремонтируется или обменивается на исправную на наш выбор.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Produktbeskrivelse.....26
Forord.....27
Sikkerhedsanvisning 27
Udpakning.....28
Krav til placeringssted 29
Før den første ibrugtagning 29
Indstillinger for kaffemaling 29
Kaffemaling.....30
Rengøring.....31
Rengøring af kværnen.....31
Kundeservice 32
Tips.....32
Bortskaffelse.....33
2 års garanti 33

PRODUKTBESKRIVELSE





FORORD

Kære kunde,

Med købet af denne kaffemølle, har du gjort et virkeligt godt valg. Du har købt et anerkendt kvalitetsprodukt.

Vi takker for dit køb, og ønsker dig meget glæde med din nye Graef kaffemølle.

SIKKERHEDSANVISNING

Denne maskine svarer til de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Ikke korrekt brug kan dog føre til skader på personer eller materielle skader.

Før du benytter maskinen, skal du være opmærksom på de følgende sikkerhedsanvisninger:

- Kontrollér maskinen for udvendige, synlige skader på kabinettet, tilslutningsledningen og -stikket, før den anvendes. En beskadiget maskine må ikke tages i brug.
- Reparationer må kun udføres af fagfolk eller af Graef-kundeservice. Ikke korrekte reparationer kan forårsage betydelige farer for brugeren. I sådanne tilfælde bortfalder garantien.
- En reparation af maskinen under garantiperioden, må kun udføres af Graef kundeservice, ellers vil efterfølgende skader ikke blive dækket af garantien.
- Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Kun for disse dele er det garanteret, at de opfylder sikkerhedskravene.
- Denne maskine kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og/eller kendskab, så længe de er under opsyn eller har fået en grundig træning i brugen af maskinen, og de eventuelle farer som kan opstå ved brug af maskinen.
- Børn må ikke betjene denne maskine. Maskinen og tilslutningskablet må ikke være inden for børns rækkevidde.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med maskinen.
- Når der ikke er opsyn med maskinen, og før den monteres, af-

monteres eller rengøres, skal maskinen altid adskilles fra nettet.

- Maskinen er ikke beregnet til anvendelse med en ekstern timer eller en separat fjernstyring.
- Denne maskine er beregnet til anvendelse i husholdningen eller i lignende anvendelser, som for eksempel: i medarbejderkøkkener til butikker og kontorer, i landbrugsejendomme, af gæster på hoteller, moteller og i andre boligindretninger, i pensioner med morgenmad.
- Træk altid forsyningsledningen ud af stikkontakten i tilslutningsstikket, ikke i tilslutningsledningen.
- Maskinens elektriske sikkerhed kan kun garanteres, hvis den er tilsluttet en stikdåse med jordtilslutning. Drift med en stikdåse uden jordtilslutning er forbudt. Hvis du er i tvivl, kan du få en autoriseret elektriker til at kontrollere dine el-installationer. Producenten påtager sig intet ansvar for skader som måtte opstå i forbindelse med manglende eller en afbrudt jordforbindelse.
- Du må ikke berøre stikket med fugtige hænder.
- Bær ikke maskinen i tilslutningsledningen.
- Stikdåsen skal være let tilgængeligt, så strømkablet nemt kan fjernes i et nødstilfælde.
- Transportér aldrig maskinen, mens den anvendes.
- Når der ikke er opsyn med maskinen, og før den monteres, afmonteres eller rengøres, skal maskinen altid adskilles fra nettet.
- Denne maskine er udelukkende beregnet til maling af kaffebønner.
- Der må ikke leges med emballagematerialer. Der er risiko for kvælning.
- Du må ikke forsøge at male kaffe, som allerede er blevet malet.

UDPAKNING

Gå frem på følgende måde for at pakke maskinen ud:

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

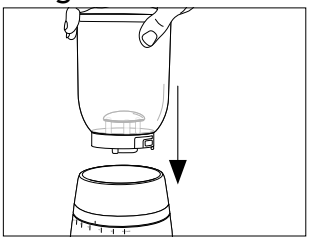
KRAV TIL PLACERINGSSTED

For at opnå en sikker og fejlfri anvendelse af maskinen skal opstillingsstedet opfylde følgende forudsætninger:

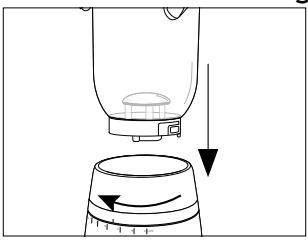
- Maskinen skal stå på et fast, plant, vandret, skridsikkert og varmebestandigt underlag, med en tilstrækkelig bæreevne.
- Placeringsstedet skal vælges så børn ikke kan nå maskinen.
- Maskinen er ikke beregnet til indbygning i en væg eller indbygningsskrank.
- Maskinen må ikke stilles i et varmt, vådt eller fugtigt område.

FØR DEN FØRSTE IBRUGTAGNING

Rengør alle dele som beskrevet under "Rengøring og pleje".



- Sæt kaffebeholderen på maskinen (vær opmærksom på fastgørelsesmekanismen).



- Tryk kaffebeholderen nedad, og drej den mod uret (ca. 30°).

INDSTILLINGER FOR KAFFEMALING

Under de forskellige indstillinger for kaffemaling, kan du justere størrelsen på kaffemalingen.

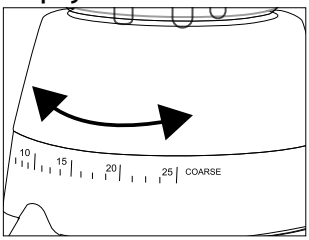
En nøjagtig information vedrørende malingstørrelse kan ikke gives, da der er mange forskellige faktorer som spiller ind, f.eks. kaffesort / - bønner, rumtemperatur, personlig smag osv.

- Generelt siger man, at til espresso bruger man en fin indstilling, til filterkaffe en medium indstilling og til fransk kaffe en lidt større indstilling. Jo finere en malingindstilling, jo længere tid tager kaffemalingen.

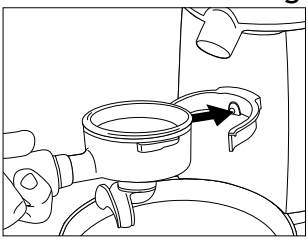
- Hvis du vælger en fin malingindstilling, kan du risikere at kaffen sidder fast. Under malingen kan du blidt banke på låget til kaffebeholderen, for at forskellige kaffeklumper ikke blokerer for kaffemalingen.

KAFFEMALING

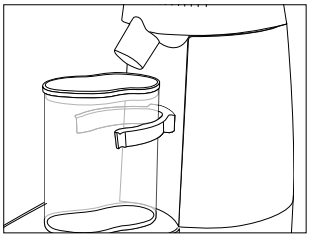
- Indsæt stikket i stikdåsen.
- Indsæt filtersystemt i holderen.
- Sæt påfyldningsstøtten på udløbet.
- Opfyld kaffebeholderen med tilstrækkelige kaffebønner.



- Indstil den ønskede malingsgrad.

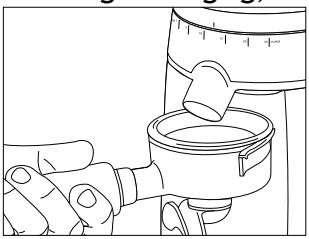


- Placer filtersystemet i beholderen eller

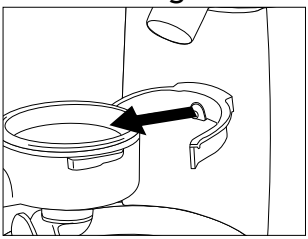


- Placer kaffemalingsbeholderen på udløbet.

Bemærk: Der må udelukkende benyttes hele kaffebønner. Kaffebeholderen skal fyldes regelmæssigt med kaffebønner. En ensartet vægt er vigtig, for at sikre en glat maling.



- Tryk kaffemalingsbeholderen eller filtersystemet mod knappen mellem filtersystembeholderen.



- Efter du har fået den ønskede kaffemængde, trækker du enten filtersystemet eller kaffemalingsbeholderen tilbage.

RENGØRING

Gammel kaffe som forbliver i maskinen, kan føre til oxidering. Dette vil påvirke smagen på en negativ måde. Maskinen skal altid være i perfekt stand, for på denne måde at kunne levere den optimale kaffe.

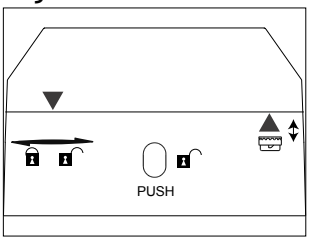
Vi anbefaler at maskinen rengøres 1x ugentligt.

Før enhver rengøring, skal stikkontakten fjernes fra stikdåsen.

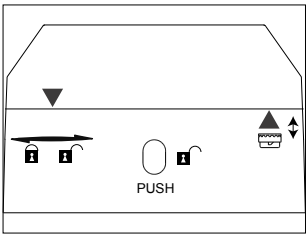
- Rengør maskinens udvendige flader med en blød, lidt fugtig klud. I tilfælde af kraftige urenheder kan der anvendes et mildt rengøringsmiddel.
- Fjern kaffebeholderen, hold på malekransen, bønnebeholderen trykkes nedad, og drejes mod uret.
- Tag de ubrugte bønner, og opbevar dem i en lufttæt beholder for at bevare deres aroma.
- Rengør kaffebeholderen og kaffemalingsbeholderen i varmt vand med en smule opvaskemiddel.
- Herefter tørres begge enheder grundigt.

RENGØRING AF KVÆRNEN

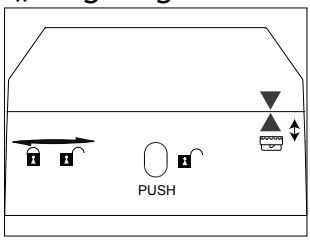
- Fjern stikkontakten fra stikdåsen.
- Fjern kaffebeholderen som beskrevet under „Rengøring“.



- Drej malekransen så langt som muligt til højre.

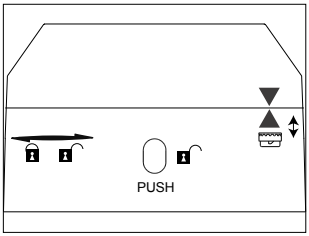


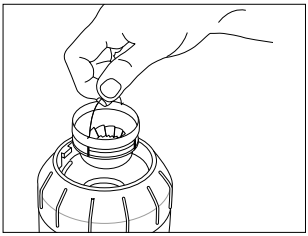
- Tryk på "PUSH" knappen, og drej malekransen videre mod højre.

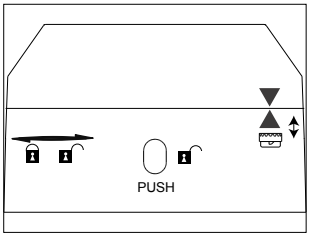


- Når de to pile er overfor hinanden, kan du fjerne malekransen samt den øverste kværn. Fjern kun den øverste kværn fra malekransen.

- Rengør den øverste og nederste kværn med den medfølgende børste.







- Efter rengøring, skal malekransen sættes tilbage på motorblokken (pil mod pil).
- Placer den øverste kværn.
- Drej malekransen i urets retning, indtil den ønskede malingsgrad er nået.

Bemærk: For at kontrollere om malekransen er korrekt placeret, skal du dreje malekransen til „grov“ f.eks. trin 35, og forsøg at fjerne malekransen ved hjælp af metalringen. Hvis du ikke kan fjerne malekransen, sidder denne korrekt.

- Placer kaffebeholderen på maskinen igen.

KUNDESERVICE

Hvis det skulle ske at din Graef maskine får en skade, bedes du kontakte din forhandler eller Graef kundeservice på 0 29 32- 97 03 688, eller du kan sende os en e-mail på service@graef.de

TIPS

- Nøjagtige angivelser til malingstørrelser kan ikke gives, grundet forskellige faktorer.
  - → Bønner / sorter opfører sig forskelligt (olierede, gamle, friske, ristede osv.).
  - → Din egen smagspræference spiller også en rolle.
  - → Ved espresso skal der vælges en fin indstilling.
  - → Ved filterkaffe skal der vælges en medium indstilling.
  - → Ved fransk kaffe skal der vælges en grovere indstilling.
  - → Rumtemperatur / luftfugtighed har også en indvirkning på kaffebønnerne.

- Ved espresso kan du se at du har den korrekt indstilling, når den malede kaffe begynder at klumpe sammen. Når den malede kaffe falder ud, vil den ikke være fastklumpet, det er snarere mindre kugler, som igen fordeler sig idet de falder ud. Den malede kaffe føles meget fin.
- At finde den korrekte malingsgrad er meget vigtig for kaffebrygningen. Ved en forkert malingsgrad, vil kaffen ikke få den optimale brygning. Den vil hverken være over- eller under ekstraheret.
- Der findes dog ikke den "perfekte malingsgrad". Det er op til hver enkel individ hvad de føler er den korrekt malingsgrad.
- Ved indstilling af malingsgraden, skal man også tage hensyn til kontakttryk og dosering, samt ristningen af de anvendte bønner. Her kræves der nogle test / prøve-malinger. Kontakttryk og dosering skal holdes konstant, idet malingsgraden afstemmes i forhold til disse.
- Jo finere en maling, jo længere tid skal kværnen bruge.
- Det kan ske at malingsgraden skal justeres efter et stykke tid, dette skyldes at fugtighed og bønnernes friskhed bliver påvirket af de omkringliggende miljøer. Dette kan let tilpasses af kontakttrykket, f.eks. hvis din espresso løber for langsomt eller for hurtigt i koppen.

BORTSKAFFELSE

Dette produkt må ikke bortskaffes via det almindelige husholdningsaffald. Symbolet på produktet og i brugsanvisningen henviser til dette. Materialerne kan genbruges i henhold til mærkningen af dem. Med genbrugen af materialerne eller andre former for genbrug af brugte maskiner yder du et vigtigt bidrag til beskyttelsen af vores miljø. Spørg kommuneadministrationen efter det pågældende bortskaffelsessted.

2 ÅRS GARANTI

Ved dette produkt er der 24 måneders garanti fra købsdatoen, som gælder for fejl og mangler i forbindelse med fabrikation eller materialer. Dine juridiske garantikrav i henhold til § 437 forbliver

uberørt. Ikke omfattet af garantien er skader, der er opstået på grund af ikke korrekt behandling eller anvendelse, samt mangler, der kun påvirker maskinens funktion eller værdi ubetydeligt. Desuden er transportskader, for så vidt de ikke er vores ansvarsområde, udelukket fra garantikravet. 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.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Produktbeskrivning 36
Förord.....37
Säkerhetsanvisningar 37
Uppackning 38
Krav på uppställningsplatsen.....38
Innan första användningen 39
Inställning av malningsgrad 39
Male Kaffe.....40
Rengöring.....41
Rengöring av kvarnen 41
Kundtjänst 42
Tips.....42
Avfallshantering 43
2 års garanti 43

PRODUKTBESKRIVNING

Lock

Bönbehållare
250 g

Kvarnstenskrans

Utlopp

10 15 20 25 COARSE

Filter-
handtag

Plast-
hölje

Kaffe-
behållare

Botten-
platta

Rengöringsborste

Påfyllningshals

Filterhandtag Ø
ca. 70 mm

Filterhållare Ø
ca. 60 mm

FÖRORD

Kära kund,

med köpet av den här kaffekvarnen har du gjort ett bra val. Du har köpt en erkänd kvalitetsprodukt.

Vi tackar dig för ditt köp och önskar dig mycket nöje med din nya kaffekvarn från Graef.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Denna apparat överensstämmer med gällande säkerhetsbestämmelser. En felaktig användning kan dock leda till person- och sakskador.

Beakta följande säkerhetsanvisningar för en säker användning av apparaten:

- Kontrollera före användning att det inte finns synliga skador på apparatens hölje, sladd eller kontakt. Använd inte apparaten om den är skadad.
- Reparationer får bara utföras av fackpersonal eller av Graefs kundtjänst. Felaktigt utförda reparationer kan leda till fara för användaren. Dessutom upphör garantin att gälla.
- Under garantitiden får reparationer av apparaten enbart utföras av Graefs kundtjänst, annars gäller ej garantin för ev. följdskador.
- Defekta byggdelar får endast bytas ut mot originalreservdelar. Endast dessa delar garanterar att säkerhetskraven uppfylls.
- Apparaten får användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet och/eller kunskaper om de står under uppsikt eller har undervisats om apparatens användning och har förstått riskerna som följer med den.
- Barn får inte använda den här apparaten. Apparat och strömsladd får inte komma inom räckhåll för barn.
- Barn bör hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Apparaten ska alltid dras ut från elnätet i brist på tillsyn och innan montering, demontering eller rengöring.

- Apparaten är inte avsedd att användas med ett externt kopplingsur eller en separat fjärrstyrning.
- Apparaten är avsedd för att användas i hushållet eller i liknande applikationer, som till exempel: i medarbetarkök till affärer och kontor, på lantbruk, av gäster på hotell, motell och andra boendeinrättningar, på frukostpensioner.
- Håll alltid i kontakten när du drar ut den från vägguttaget, inte i sladden.
- Apparatens elektriska säkerhet är bara garanterad när den är ansluten till ett vägguttag med skyddsledare. Drift till ett vägguttag utan skyddsledare är förbjudet. Kontakta en elektriker vid tveksamheter. Tillverkaren ansvarar inte för skador som har uppstått genom en felaktig eller avbruten skyddsledare.
- Rör inte kontakten med fuktiga händer.
- Bär inte apparaten i sladden.
- Vägguttaget måste vara lättillgängligt för att vid behov kunna dra ut strömsladden.
- Transportera aldrig apparaten under driften.
- Apparaten ska alltid dras ut från elnätet i brist på tillsyn och innan montering, demontering eller rengöring.
- Denna apparat är endast avsedd för att mala kaffebönor.
- Förpackningsmaterialet får inte användas som leksak. Kvävningsrisk kan föreligga.
- Försök inte att mala malt kaffe igen.

UPPACKNING

Packa upp apparaten på följande sätt:

- Ta ut apparaten ur kartongen.
- Ta bort alla förpackningsdelar.
- Ta bort eventuella klistermärken från apparaten (ta inte bort typskylten).

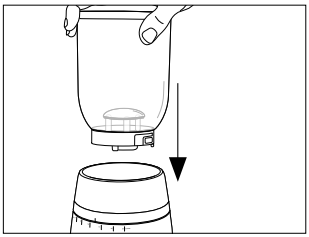
KRAV PÅ UPPSTÄLLNINGSPLATSEN

För en säker och felfri drift av apparaten måste uppställningsplatsen uppfylla följande krav:

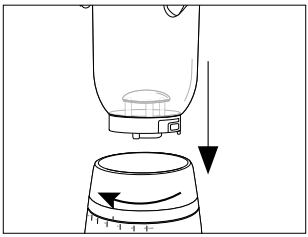
- Apparaten måste ställas upp på ett fast, plant, vågrätt, halkfritt och värmebeständigt underlag med tillräcklig bärkraft.
- Välj uppställningsplats på ett sådant sätt att barn inte kan komma åt apparaten.
- Apparaten är inte avsedd för att byggas in i en vägg eller ett inbyggt skåp.
- Ställ inte apparaten i en varm, blöt eller fuktig omgivning.

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Rengör alla delar enligt beskrivningen under "Rengöring och skötsel".



- Sätt bönbehållaren på apparaten (beakta låsmekanismen).



- Tryck bönbehållaren nedåt och vrid denna medurs (ca. 30°).

INSTÄLLNING AV MALNINGSGRAD

Du kan ändra kaffets kornstorlek med olika malningsgrader.

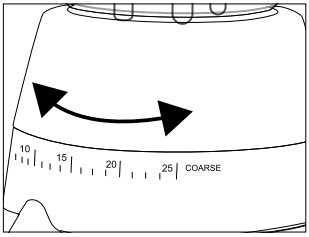
Det går inte att ange exakta uppgifter om malningsgraden eftersom många olika faktorer spelar in här, som t.ex. kaffesort / - bönor, rumstemperatur, personlig smak etc.

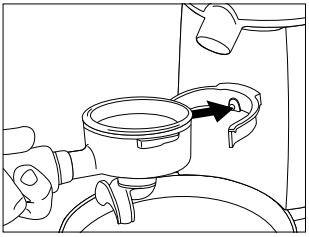
- Generellt kan man säga att man tar en finare malningsgrad för Espresso, en genomsnittlig inställning av malningsgraden för filterkaffe, och en grövre inställning av malningsgraden för French Press. Ju finare malningsgrad, desto längre tid tar malningsprocessen.
- Om du använder en fin malningsgrad kan det hända att kaffet

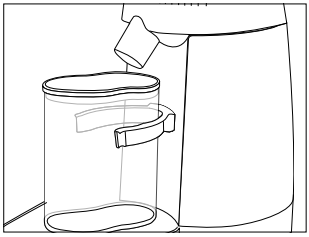
kletas ihop. Knacka på bönbehållarens lock under malningen så att klumpar av kaffebönor inte blockerar malningen.

MALE KAFFE

- Stoppa i kontakten i vägguttaget.
- Placera filterhållaren i fästet.
- Placera påfyllningshalsarna på utloppet.
- Fyll bönbehållaren med tillräckligt mycket kaffebönor.

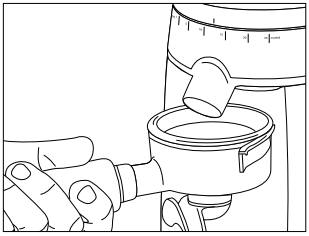


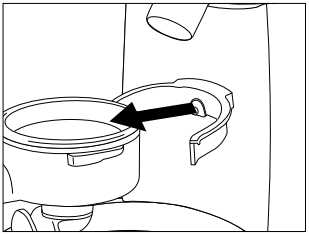




- Ställ in önskad malningsgrad.
- Skjut in filterhållaren i fästet eller
- Ställ kaffebehållaren under utloppet.

Anvisning: Använd uteslutande hela bönor. Fyll på bönbehållaren regelbundet med kaffebönor. En jämn fördelning av bönorna är viktigt för att få jämn malning.





- Tryck kaffebehållaren eller filterhållaren mot knappen mellan filterhållaren.
- Dra tillbaka antingen filterhållaren eller kaffebehållaren när du har fått önskad mängd kaffe.

RENGÖRING

Gamla kafferester i kvarnen kan oxidera. Detta påverkar smaken negativt. Apparaten ska alltid vara rengjord för att alltid ge optimalt kaffe.

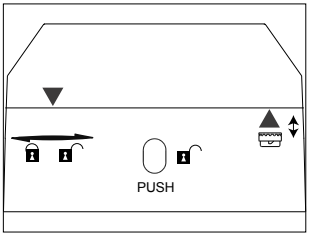
Vi rekommenderar att du rengör apparaten minst 1 x i veckan.

Dra ur stickproppen innan varje rengöring.

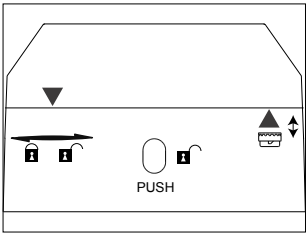
- Rengör ytorna på apparatens utsida med en mjuk, fuktig trasa. Vid kraftig smuts kan ett milt rengöringsmedel användas.
- Ta bort bönbehållaren, håll fast kvarnstenskransen, tryck bönbehållaren nedåt och vrid av den moturs.
- Häll ut bönorna och förvara dem i en luftförsluten behållare så att aromen stannar kvar.
- Rengör bönbehållaren och kaffebehållaren med varmt vatten och lite diskmedel.
- Torka sedan båda kärlen noga.

RENGÖRING AV KVARNEN

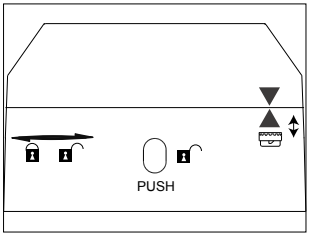
- Dra ut stickproppen.
- Ta bort bönbehållaren enligt beskrivningen under „Rengöring“.



- Vrid kvarnstenskransen så långt till höger som möjligt.

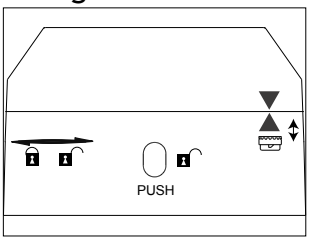


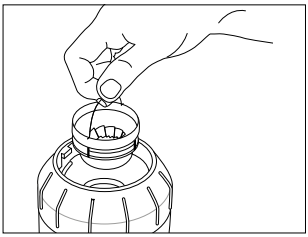
- Tryck på "PUSH"-knappen och vrid kvarnstenskransen längre åt höger.

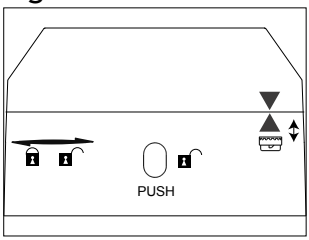


- Om de 2 pilarna står ovanpå varandra kan tu ta bort kvarnstenskransen samt den övre kvarnen. Ta nu ut den övre kvarnen ur kvarnstenskransen.

• Rengör den övre och undre kvarnen med bifogade borstar.







• Sätt kvarnstenskransen på motorblocket (pil på pil) efter rengöringen.

• Sätt nu in den övre kvarnen.

• Vrid kvarnstenskransen medurs till önskad malningsgrad.

Anmärkning: För att testa om kvarnen har satts in korrekt vrider du kvarnstenskransen till „grov“, t.ex. nivå 35, och försöker att dra ut kvarnen på metallringen. Om kvarnen inte längre kan tas ut är den korrekt insatt.

• Sätt tillbaka bönhållaren på apparaten.

KUNDTJÄNST

Vänd dig till din återförsäljare, Graefs kundtjänst 0 29 32- 97 03 688 eller skicka ett mail till oss på service@graef.de om det skulle visa sig att din Graef-apparat har en skada.

TIPS

• Exakta uppgifter om hur man ställer in malningsgraden kan på grund av olika faktorer inte anges.
  → Bönor / bönsorter beter sig på olika sätt (oljiga, gamla, färskt rostade etc.).
  → Den egna smaken spelar roll.
  → Välj en finare inställning av malningsgraden för Espresso.
  → Välj en genomsnittlig inställning av malningsgraden för filterkaffe.
  → Välj en grov inställning av malningsgraden för French Press.
  → Rumstemperatur / luftfuktighet påverkar kaffebönorna.

• Tendensen för korrekt inställning av malningsgraden för Espresso kan identifieras genom att det malda kaffet börjar att kleta

ihop sig. Det malda kaffet kletas inte ihop så mycket när det faller ut, det bildas små till medelstora kulor som fördelas igen när de ramlar ned. Det malda kaffet känns bra.

- Det är mycket viktigt att hitta passande malningsgrad när kaffet tillreds (extraktionstid). Vid en felaktig malningsgrad kan kaffet inte extraheras optimalt. Detta blir då antingen under- eller överextraherat.
- Den "perfekta malningsgraden" finns dock inte. Var och en måste hitta den rätta malningsgraden efter sina egna smakpreferenser.
- Inställningen av malningsgrader kräver också att hänsyn tas till anliggningstrycket och doseringen samt rostningsgraden på bönorna som används. Här krävs det några tester / testmalningar. Anliggningstryck och dosering bör hållas konstant och malningsgraden bör ställas in efter det.
- Ju finare malningsgrad, desto längre tid tar malningen.
- Det förekommer att malningsgraden måste justeras efter en tid, eftersom kvaliteten, fuktighetshalten och bönornas färskhet är mycket beroende av omgivningen. Den kan snabbt justeras genom utprovning och anpassning av malningsgraden resp. anliggningstrycket om Espresson t.ex. rinner ner för snabbt eller för långsamt i koppen.

AVFALLSHANTERING

Denna produkt får inte slängas som hushållsavfall när den har tjänat ut. Symbolen på produkten och i bruksanvisningen hänvisar till detta. Materialen kan återvinnas i enlighet med sin märkning. Genom att låta återvinna materialen eller andra former av återvinning av uttjänta apparater lämnar du ett viktigt bidrag till att skydda vår miljö. Fråga efter lämplig återvinningsplats hos din kommunalförvaltning.

2 ÅRS GARANTI

För denna produkt lämnar vi 24 månaders garanti med början från inköpsdatumet för brister som kan ledas tillbaka till tillverknings- och materialfel. Ditt juridiska garantianspråk enligt § 437 ff. BGB påverkas inte av denna bestämmelse. Skador, som har uppstått

genom felaktig hantering eller användning samt brister, som bara lindrigt påverkar funktionen eller apparatens värde ingår inte i garantin. Vidare är transportskador, som vi inte är ansvariga för, uteslutna från garantianspråk. För skador som har uppstått genom reparation som ej utförts av oss eller våra representanter är alla garantianspråk uteslutna. Vid berättigad reklamation repererar vi eller byter ut den trasiga produkten mot en felfri produkt efter eget godtycke.

INNHOLDSFORTEGNELSE

Produktbeskrivelse.....46
Forord.....47
Sikkerhetsanvisninger 47
Utpakking 48
Krav til montasjestedet.....49
Før første gangs bruk.....49
Malegradinnstilling 49
Male Kaffe.....50
Rengjøring.....51
Rengjøring av maleverket 51
Kundeservice 52
Tips.....52
Bortskaffing 53
2 års garanti 53

PRODUKTBESKRIVELSE

Lokk

Bønnebeholder
250 g

Malekrans

Utløp

10 15 20 25 COARSE

Silbærer-
holder

Plasthus

Kaffemel-
beholder

Bunn-
plate

Rengjøringsbørs-
te

Påfyllingsstuss

Silbærerholder Ø
ca. 70 mm

Silbærerholder Ø
ca. 60 mm

FORORD

Kjære kunde,

Med kjøpet av denne kaffemøllen har du foretatt et bra valg. Du har kjøpt et anerkjent kvalitetsprodukt.

Takk for kjøpet, vi ønsker deg mye glede med den nye Graef kaffekvernen.

SIKKERHETSANVISNINGER

Dette apparatet oppfyller de foreskrevne sikkerhetsbestemmelsene. Usakkyndig bruk kan likevel føre til personskader og materielle skader.

Overhold følgende sikkerhetsanvisninger for sikker omgang med apparatet:

- Kontroller apparatet for ytre synlige skader på hus, strømledning og -støpsel før bruk. Ta aldri et skadet apparat i bruk.
- Reparasjoner må bare utføres av en fagperson eller av Graefs kundeservice. Feilaktige reparasjoner kan utsette brukeren for store farer. I tillegg ugyldiggjøres krav på garantiytelser.
- En reparasjon av apparatet i løpet av garantitiden skal kun foretas av Graefs kundeservice, ellers gis ingen garantidekning ved senere skader.
- Defekte komponenter skal kun skiftes ut med originale reservedeler. Kun med disse delene kan det garanteres at sikkerhetskravene oppfylles.
- Apparatet kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer som mangler erfaring og/eller kunnskaper, hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet, og forstår farene som kan oppstå ved bruk.
- Barn skal ikke bruke dette apparatet. Apparatet og strømledningen skal ikke havne i hendene på barn.
- Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Koble apparatet fra strømnettet når det ikke er under tilsyn og før montering, demontering eller rengjøring.

- Apparatet er ikke beregnet til bruk med et eksternt tidsur eller en separat fjernkontroll.
- Dette apparatet er beregnet til å brukes i husholdninger og på lignende bruksområder, for eksempel: På medarbeiderkjøkkenet i butikker og på kontorer, i landbruksvirksomheter, av gjester ved hoteller, moteller og andre overnattingssteder, ved frokostpensjonater.
- Strømledningen skal alltid trekkes ut fra stikkontakten etter støpselet, ikke etter strømledningen.
- Den elektriske sikkerheten til apparatet kan kun garanteres hvis det kobles til en stikkontakt med jording. Drift med tilkobling til en stikkontakt uten jording er forbudt. Få elekrofagfolk til å kontrollere husets installasjon hvis du er i tvil. Produsenten påtar seg intet ansvar for skader som er forårsaket av manglende eller avbrutt jording.
- Ikke ta tak i støpselet med våte hender.
- Bær aldri apparatet etter strømledningen.
- Stikkontakten må være lett tilgjengelig, slik at strømledningen enkelt kan trekkes ut i en nødsituasjon.
- Transporter aldri apparatet under drift.
- Koble apparatet fra strømnettet når det ikke er under tilsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- Dette apparatet er kun beregnet på maling av kaffebønner.
- Pakningsmaterialer skal ikke brukes til å leke med. Det er fare for kvelning.
- Ikke gjør forsøk på å male malt kaffe på nytt.

UTPAKKING

Ved utpakking av apparatet går du frem som følger:

- Ta apparatet ut av esken.
- Kast alle pakningsdeler.
- Fjern eventuelle klistremerker på apparatet (ikke fjern typeskiltet).

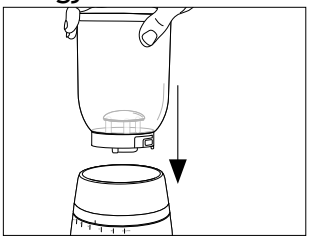
KRAV TIL MONTASJESTEDET

Før en sikker og feilfri drift av apparatet må oppstillingsplassen oppfylle følgende forutsetninger:

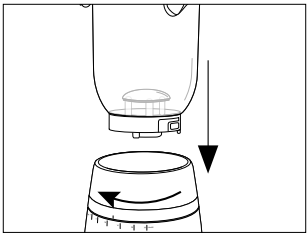
- Apparatet må stilles opp på et fast, flatt, horisontalt, sklifast og varmebestandig underlag med tilstrekkelig bærekapasitet.
- Velg oppstillingsstedet slik at ingen barn kan komme til apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet til montering i en vegg eller et innebygd skap.
- Ikke plasser apparatet i varme, våte eller fuktige omgivelser.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Rengjør alle deler som beskrevet under "Rengjøring og pleie".



- Sett kaffebønnebeholderen på apparatet (følg innhektingsmekanismen).



- Trykk kaffebønnebeholderen nedover og drei den med klokka (ca. 30°).

MALEGRADINNSTILLING

Gjennom ulike malegradinnstillinger kan du forandre korningen på kaffemelet.

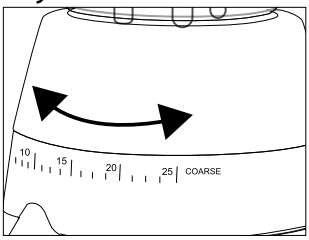
Nøyaktige angivelser om malegrad kan ikke gjøres, da mange ulike faktorer spiller en rolle her, f.eks. kaffesort/-bønne, romtemperatur, personlig smak osv.

- Generelt kan man si at man tar en finere malegradinnstilling for espresso, for filterkaffe en middels malegradinnstilling og for french press en grovere malegradinnstilling. Jo finere malegrad, desto lengre varer maleforløpet.

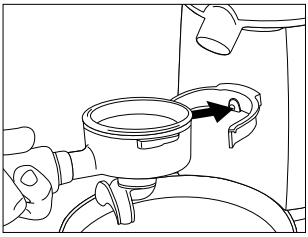
- Hvis du bruker et fint malegradtrinn, kan det være at kaffen kleber. Bank lett på kaffebønnebeholderdekselet ved malilng, slik at diverse kaffebønneklumper ikke blokkerer malingen.

MALE KAFFE

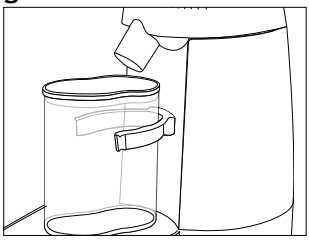
- Sett støpselet i stikkontakten.
- Sett silbærerholderen på holderen.
- Sett påfyllingsstussen på utløpet.
- Fyll kaffebønnebeholderen med tilstrekkelig med kaffebønner.



- Still inn ønsket malegrad.

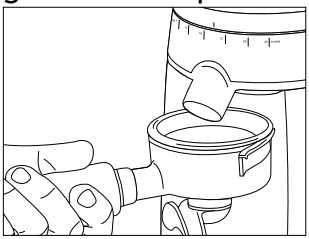


- Skyv silbæreren inn i silbærerholderen eller

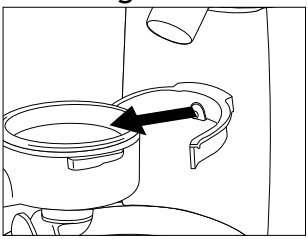


- Sett kaffemelbeholderen under utløpet.

Merk: Bruk utelukkende hele kaffebønner. Fyll kaffebønnebeholderen regelmessig med kaffebønner. En jevn vekt er viktig for å garantere en problemfri maling.



- Trykk kaffemelbeholderen eller silbæreren mot knappen mellom silbærerholderen.



- Etter at du har nådd ønsket kaffemelmengde, trekk enten tilbake silbæreren eller kaffemelbeholderen.

RENGJØRING

Gammel kaffe som blir stående i apparatet, kan føre til oksidasjon. Dette påvirker smaken negativt. Apparatet skal alltid befinne seg i vedlikehold tilstand for å når som helst kunne tilberede optimal kaffe.

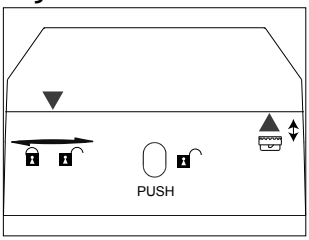
Vi anbefaler deg å rengjøre apparatet minst 1 x ukentlig.

Trekk ut støpslet før hver rengjøring.

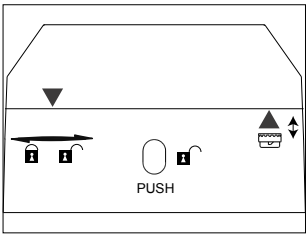
- Rengjør den utvendige overflaten til apparatet med en myk, fuktig klut. Ved sterk forurensing kan det brukes et mildt rengjøringsmiddel.
- Ta av kaffebønnebeholderen, hold fast malekransen, trykk bønnebeholderen nedover og drei av mot klokka.
- Ta de ubrukte bønnene og legg dem i en lufttett beholder, slik at aromaen beholdes.
- Rengjør kaffebønnebeholderen og kaffemelbeholderen i varmt vann med lite rengjøringsmiddel.
- Tørk deretter godt av begge beholdere.

RENGJØRING AV MALEVERKET

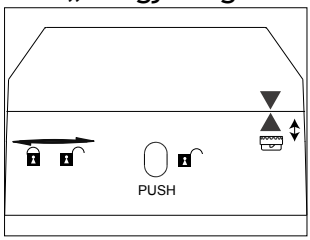
- Trekk ut strømstøpselet.
- Fjern kaffebønnebeholderen som skrevet under „Rengjøring“.



- Drei malekransen så lang til høyre som mulig.

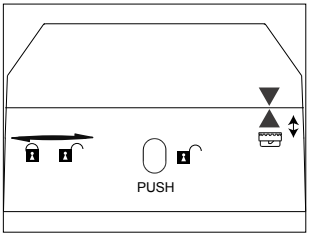


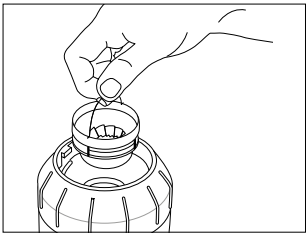
- Trykk på "PUSH"-knappen og drei malekransen videre mot høyre.

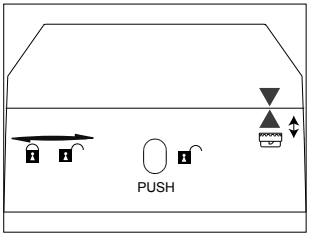


- Hvis det står 2 piler overfor hverandre, kan du ta av malekransen og øvre maleverk. Ta nå de øvre maleverket ut av malekransen.

- Rengjør øvre og nedre maleverk med vedlagtbørste.







- Sett malekransen på motorblokken etter rengjøring (pil på pil).
- Still nå inn det øvre maleverket.
- Drei malekransen med klokka til ønsket malegrad.

Merk: For å teste om maleverket ble satt inn riktig, drei malekransen til „grov“, f.eks. trinn 35 og forsøk å trekke ut maleverket på metallringen. Hvis maleverket ikke lenger kan tas ut, ble dette satt riktig inn.

- Sett kaffebønnebeholderen på apparatet igjen.

KUNDESERVICE

Hvis det skulle forekomme at Graef-apparatet har en skade, henvend deg til din faghandler eller Graefs kundeservice 0 29 32- 97 03 688 eller skriv en e-post til service@graef.de

TIPS

- Nøyaktige angivelser vedrørende malegradinnstilling kan ikke angis på grunn av ulike faktorer.
  - → Bønner/bønnesorter forholder seg forskjellig (oljet, gammel, fersk ristet osv.).
  - → Den egne smaken spiller en rolle.
  - → Velg en finere malegradinnstilling for espresso .
  - → Velg en middels malegradinnstilling for filterkaffe.
  - → Velg en grov malegradinnstilling for french press.
  - → Romtemperatur/luftfuktighet har innvirkning på kaffebønnene.
- Tendensen for riktig malegradinnstilling for espresso kan du gjenkjenne på at kaffemelet begynner å klumpe seg sammen. Kaffemelet klumper ikke så sterkt når det faller ut, det danner

seg små til middels store kuler, som fordeler seg igjen når de faller ned. Kaffemelet kjennes fint ut.

- Det er svært viktig å finne den passende malegraden for kaffetilberedning (ekstraksjonstid). Ved feil malegrad kan ikke kaffen ekstraheres optimalt. Denne blir da enten under- eller overekstrahert.
- Uansett finnes det ikke noen "perfekt malegrad". Enhver skal finne riktige malegrad ut fra sine smaksønsker.
- Innstilling av malegrad krever også hensyn til påpresningstrykket og doseringen og ristegrad på brukt bønne. Her er det nødvendig med noen test-/prøvemalinger. Påpresningstrykk og dosering skal dermed holdes konstant, malegraden skal avstemmes på dette.
- Jo finere malegrad, desto lengre tid trenger kvernen.
- Det forekommer at malegraden må korrigeres etter en tid, da beskaffenheten, fuktighetsinnholdet og ferskheten til bønnene er svært avhengig av omgivelsene. Dette kan korrigeres hurtig gjennom utprøving og tilpasning av malegraden hhv. påpresningstrykket, når espressoen f.eks. renner for hurtig eller for langsomt ned i koppen.

BORTSKAFFING

Dette produktet må ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall på slutten av levetiden. Symbolet på produktet og i bruksanvisningen henviser til dette. Materialene kan resirkuleres i tråd med merkingen. Ved gjenbruk, resirkulering eller andre former for utnyttelse av gamle enheter, kan du yte et viktig bidrag til å verne miljøet. Spør i kommunen etter det godkjente innleveringsstedet.

2 ÅRS GARANTI

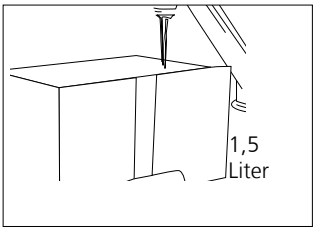
For dette produktet gir vi fra salgsdato en produsentgaranti på 24 måneder for mangler som skyldes produksjons- og materialfeil. De lovbestemte garantikravene etter § 437 ff. BGB forblir uberørte av denne reguleringen. Skader som er oppstått gjennom usakkyndig behandling eller bruk, samt mangler som kun i liten grad

påvirker funksjonen eller verdien på apparatet, er ikke dekket av garantien. Videre er transportskader, i den grad vi ikke er ansvarlige for disse, utelukket fra garantikravet. Garantien dekker ikke skader som oppstår når en reparasjon gjennomføres av andre enn oss eller våre representanter. Ved berettigede reklamasjoner vil vi etter eget valg reparere det defekte produktet eller bytte det mot et produkt uten defekter.

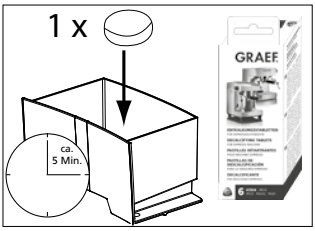
Gebr. Graef GmbH & Co. KG |
Donnerfeld 6 | 59757 Arnsberg | www.graef.de

Hinweis zur Entkalkung „pivalla“

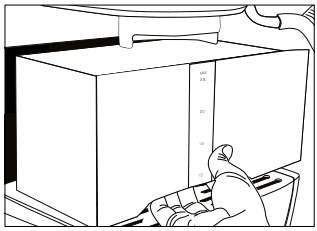
Bevor Sie das Gerät einschalten, führen Sie erst bitte folgende Schritte durch:



- Füllen Sie 1,5 Liter in den Wassertank.



- Geben Sie eine Graef Entkalkungstablette in den Wassertank und lassen diese ca. 5 Minuten einwirken.



- Setzen Sie den Wassertank wieder ein.

Schalten Sie nun das Gerät ein, warten bis dieses aufgeheizt hat und fahren dann wie in der Bedienungsanleitung beschrieben fort.