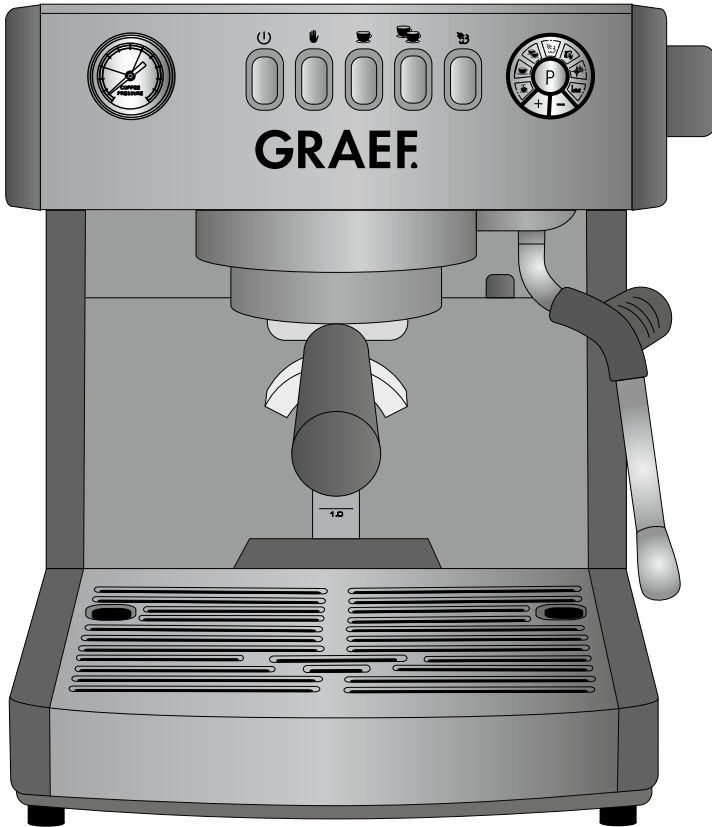


# GRAEF.



**DE** Bedienungsanleitung  
**EN** Operating Instructions  
**FR** Instructions d'utilisation  
**NL** Gebruiksaanwijzing

**IT** Manuale operativo  
**ES** Manual de instrucciones  
**DK** Betjeningsvejledning












marchesa



# INHALT

Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5
Produktbeschreibung .....	7
Vorwort .....	8
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....	8
Warnhinweise .....	8
Gefahr durch elektrischen Strom .....	9
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	9
Haftungsbeschränkung .....	9
Auspacken .....	9
 Entsorgung der Verpackung .....	10
Anforderungen an den Aufstellort .....	10
Elektrischer Anschluss .....	10
Doppelwandige Siebeinsätze .....	11
Einwandige Siebeinsätze .....	11
Entkalkungserinnerung .....	11
Manometer .....	12
Bedienfeld Programmierung .....	13
Vor dem Erstgebrauch .....	13
Inbetriebnahme .....	13
Entlüften .....	13
Vorbereitung .....	14
Espressozubereitung .....	14
 Einfacher Espresso .....	14
 Doppelter Espresso .....	15
Manuelle Espressozubereitung .....	15
Automatische Abschaltung .....	15
Milchaufschäumen .....	15
Heißwasserentnahme .....	17

 Entkalkung .....	17
Erklärung Entkalkungsfunktion .....	17
Entkalkung Dampfplanze .....	18
Reinigung der Brühkopfes.....	19
Äußere Reinigung .....	20
Programmierung.....	20
  Kaffeetemperatur.....	20
 Menge 1 Tasse.....	21
 Menge 2 Tasse.....	22
 Dampf-Qualität (Feuchtigkeit).....	23
 Entkalkungserinnerung.....	23
 Werkseinstellung.....	24
 Entsorgung des Gerätes .....	24
2 Jahre Gewährleistung.....	25
Zubehör .....	25



## **ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**

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

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden am Gehäuse, Anschlusskabel und Stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, darf sie, um Gefährdungen zu vermeiden nur durch den Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen ausschließlich gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Dieses Gerät kann unter Aufsicht auch von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung, wenn sie im sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die sich ergebenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden dabei beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.
- Die Zuleitung bitte immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nirgendwo hängen bleibt, dies könnte dazu führen, dass das Gerät herunterfällt.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

- Beachten Sie die Hinweise zu den Anforderungen an den Aufstellort sowie zum elektrischen Anschluss des Gerätes um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.
- Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und nutzen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser.



Während und nach dem Gebrauch werden die Oberflächen heiß.

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

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

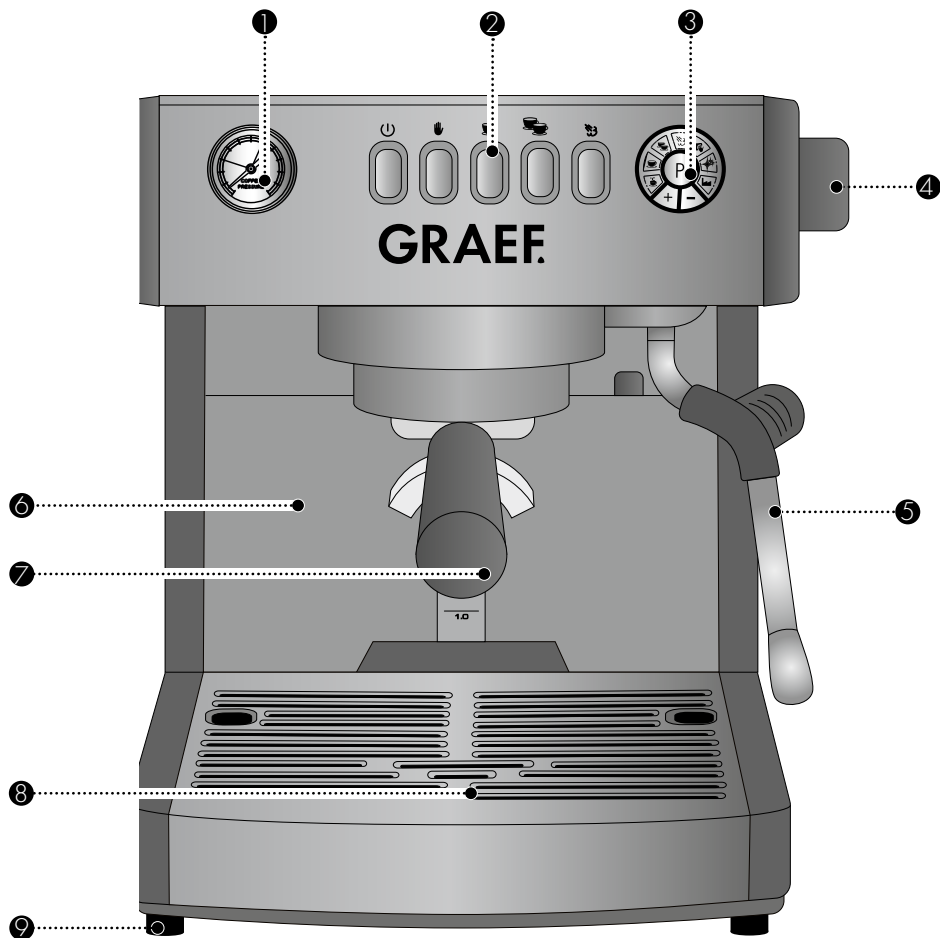
Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

#### **VORSICHT**

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung Gefahren ausgehen.

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

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



① Druckmanometer

② Bedienfeld

③ Programmierung

④ Drehknopf

⑤ Dampf- / Heißwasserlanze

⑥ Wassertank

⑦ Siebträger

⑧ Abtropfschale

⑨ Standfüße

## **VORWORT**

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

## **INFORMATIONEN ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG**

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

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

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

des Gerätes beauftragt ist.

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

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

## **WARNHINWEISE**

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise und Signalwörter verwendet:

### **WARNUNG**

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

### **VORSICHT**

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

### **WICHTIG!**

Dies weist auf Anwendungstipps und andere besonders wichtige Informationen hin!

### **WARNUNG**

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

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

### BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

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

### HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von:

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

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

### AUSPACKEN

Beim Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.

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



## **ENTSORGUNG DER VERPACKUNG**

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

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

### **WICHTIG!**

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

## **ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT**

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

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

## **ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**

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

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

- Das Anschlusskabel darf nicht straff gespannt sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektrofachkraft überprüfen.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

### **DOPPELWANDIGE SIEBEINSÄTZE**



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

### **EINWANDIGE SIEBEINSÄTZE**



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

### **ENTKALKUNGSERINNERUNG**

Die Werkseinstellung für die Entkalkungserinnerung ist auf 25 L eingestellt. Nach dem Verbrauch der eingestellten Menge leuchtet ein roter Ring auf. Erst nach einer kompletten Entkalkung erlischt die Anzeige.

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

12 L = (Hartes Wasser über 15° dH)

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

50 L = (Weiches Wasser bis 7,3° dH)

Ihre genaue Wasserhärte können Sie bei den örtlichen Wasserwerken nachfragen.

## **MANOMETER**

### **Unterextraktion:**

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

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

### **Optimaler Bereich**

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

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

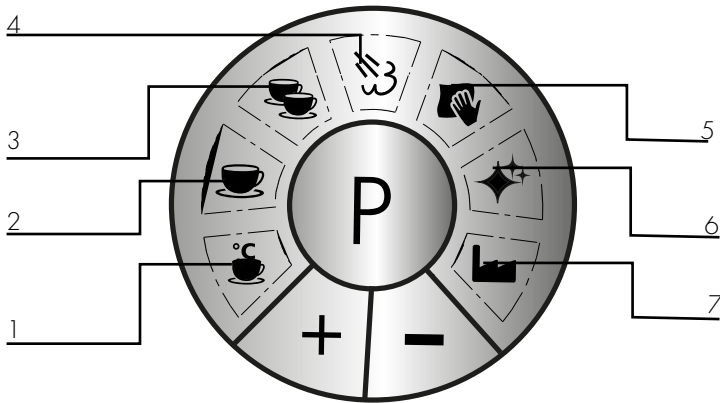
### **Überextraktion:**

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

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



## BEDIENFELD PROGRAMMIERUNG



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

## VOR DEM ERSTGEBRAUCH

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

## INBETRIEBNAHME

### **VORSICHT**

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

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

## ENTLÜFTEN

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

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose
- Befüllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser.
- Schalten Sie das Gerät ein (⏻).
- Gerät heizt auf.

- Leuchten alle Tasten ist das Gerät betriebsbereit.
- Stellen Sie eine Tasse oder ein Glas unter die Heißwasser- / Dampfzange.
- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf.
- Lassen Sie die Luft entweichen, bis ein konstanter Wasserstrahl durchläuft.
- Drehen Sie den Drehknopf wieder zu.

## **VORBEREITUNG**



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

- Setzen Sie das gewünschte Sieb in den Siebträger.
- Spannen Sie den Siebträger ohne Kaffeemehl ein (Drehen Sie dabei von links nach rechts.)

## **VORSICHT**

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

Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.

- Drücken Sie die  Taste.
- Lassen Sie die Tasse halbvoll laufen, um das System auf Temperatur zu bringen.
- Drücken Sie anschließend die  Taste um den Vorgang zu beenden.

## **ESPRESSOZUBEREITUNG**


### **WICHTIG!**

- Achten Sie darauf, dass immer genügend Wasser im Tank ist.
- Achten Sie darauf, dass der Wassertank immer richtig eingesetzt wird.



### **EINFACHER ESPRESSO**


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

- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.
- Mahlen Sie den Kaffee in den Siebträger (bis das Sieb voll ist).
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigefügten Tamper fest an.
- Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca. 3 mm betragen.
- Wischen Sie das überschüssige Kaffeemehl vom Rand ab und spannen Sie den Siebträger fest ein.
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.
- Drücken Sie die  Taste.
- Nach Beendigung des Vorgangs, entnehmen Sie den Siebträger.
- Klopfen Sie das Kaffeemehl in einem Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang) aus.





## **DOPPELTER ESPRESSO**

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

- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.
- Mahlen Sie den Kaffee in den Siebträger (bis das Sieb voll ist).
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigefügten Tamper fest an.
- Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca. 3 mm betragen.
- Wischen Sie das überschüssige Kaffeemehl vom Rand ab und spannen Sie den Siebträger fest ein.
- Stellen Sie zwei Tassen unter den Auslauf.
- Drücken Sie die  Tasse.
- Nach Beendigung des Vorgangs, entnehmen Sie den Siebträger.
- Klopfen Sie das Kaffeemehl in einem Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang) aus.

## **MANUELLE ESPRESSOZUBEREITUNG**

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



- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.
- Mahlen Sie den Kaffee in den Siebträger (bis das Sieb voll ist).
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigefügten Tamper fest an.
- Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca. 3 mm betragen.
- Wischen Sie das überschüssige Kaffeemehl vom Rand ab und spannen Sie den Siebträger fest ein.
- Stellen Sie ein oder zwei Tassen unter den Auslauf.
- Drücken Sie die  Taste.
- Nach Erreichen der gewünschten Kaffeemenge drücken Sie wieder die  Taste.
- Entnehmen Sie den Siebträger.
- Klopfen Sie das Kaffeemehl in einem Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang enthalten) aus.

## **AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG**



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

## **MILCHAUFSCHÄUMEN**

Sollte das Gerät ausgeschaltet sein, schalten Sie es an .

- Füllen Sie kalte Milch in das Milchkännchen.
- Halten Sie die Dampfzanze auf den Abtropfrost.
- Drücken Sie die   Taste, diese blinkt auf.
- Warten Sie einen kurzen Moment bis die Taste leuchtet.
- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf und lassen Sie das Kondenzwasser

entweichen.

- Nachdem das Kondenswasser entwichen ist, drehen Sie den Drehknopf wieder zu.
- Schwenken Sie die Dampfzange nach außen.
- Tauchen Sie die Dampfzange ca. 1 - 2 cm leicht schräg (ca. 45°) und nicht gerade in das Milchkännchen. Die Ausgangsstille kann als Führungslinie genutzt werden.
- Drehen Sie den Drehknopf auf.
- So lange Luft untermischen bis das Milchvolumen um ca. die Hälfte zugenommen hat. (Ziehphase)
- Stecken Sie die Lanze nun etwas tiefer in die Milch, damit keine neue Luft mehr gezogen wird. Die Milch sollte in rollende Bewegungen versetzt werden.
- Sobald das Milchkännchen zu heiß zum Halten wird, drehen Sie den Drehregler wieder zu.
- Erst dann ziehen Sie die Dampfzange aus dem Milchkännchen.
- Wischen Sie die Dampfzange, nach ausreichender Abkühlung, mit einem feuchten Tuch ab. Diese kann, direkt nach der Benutzung, sehr heiß sein.
- Drücken Sie erneut die   Taste.

## WARNUNG

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

### Bitte beachten Sie:

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

### Tipps zum Milchaufschäumen

Verwenden Sie kalte Milch aus dem Kühlschrank, diese erhitzt sich langsam und es bleibt genügend Zeit zum Aufschäumen.

### Die Phasen „Ziehen“ und „Rollen“

- Als erstes die „Ziehphase“: um die Luft unterzuheben, setzen Sie die Dampfzange ganz knapp unter die Oberfläche der Milch.
- Die richtige Position haben Sie erreicht, wenn Sie ein „Schlurfgeräusch“ hören.
- Dieses kann kurzzeitig aussetzen, da die Oberfläche der Milch in Bewegung ist.
- Nun kommt die „Rollphase“.
- Sobald das Volumen der Milch zunimmt, schieben Sie die Dampfzange in die Milch.
- Sobald die Kanne heiß wird, drehen Sie den Drehknopf zu.
- Nach dem Schäumen schlagen Sie die Milchkanne kurz auf die Tischplatte, um die letzten groben Luftbläschen zu beseitigen.
- Schwenken hilft auch um den Schaum gleichmäßig zu verteilen.

- Reinigen Sie die Dampflanze mit einem feuchtem Tuch. Lassen Sie die Dampflanze vorher abkühlen, da diese heiß wird.
- Reinigen Sie die Dampflanze auch mit einem kurzen Dampfstoß damit die Milchreste aus der Dampflanze gepustet werden.

**Zum Üben können Sie folgende Methode verwenden:**

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

**HEISSWASSERENTNAHME**

Sollte das Gerät ausgeschaltet sein, schalten Sie es an .

- Stellen Sie eine Tasse unter die Heißwasserlanze.
- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf.
- Wasser fließt in die Tasse.
- Nach Beendigung des Vorgangs, drehen Sie den Drehknopf wieder zu.

 **ENTKALKUNG**

Wenn eine roter Ring leuchtet, entkalken Sie bitte das Gerät. Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich die Graef Entkalkungstabletten, die speziell auf unsere Geräte abgestimmt sind. Sie erhalten diese in unserem Onlineshop über [www.graef.de](http://www.graef.de) unter der Artikel-Nr. 145618 oder bei Ihrem Fachhändler.

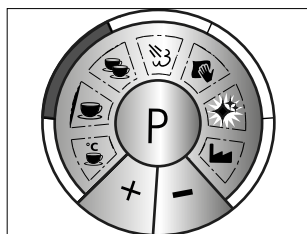
**WICHTIG!**

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

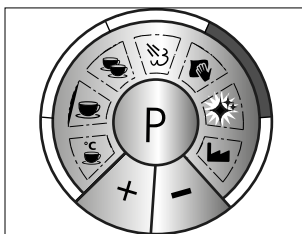
**WICHTIG!**

Führen Sie eine Entkalkung aller 2 Programme nacheinander durch.

**ERKLÄRUNG ENTKALKUNGSFUNKTION**




- Entkalkung Brühkopf




- Entkalkung Dampf- / Heißwasserlanze

## **ENTKALKUNG BRÜHKOPF**

- Entnehmen Sie den Siebträger, den Wassertank und die Auffangschale.
- Legen Sie die Maschine auf die Rückseite.
- Nehmen Sie einen 2,5 mm Inbusschlüssel und schrauben Sie die Schraube unter dem Brühkopf los.
- Entnehmen Sie die 2 Siebe und den Dichtungsring.
- Reinigen Sie die Siebe und den Dichtungsring unter fließendem Wasser.
- Trocknen Sie diese gut ab und legen Sie diese zusammen mit der Schraube und Unterscheibe an einen sicheren Ort.
- Nehmen Sie eine kleine Bürste und reinigen Sie den Bereich im Brühkopf und entfernen Sie alle alten Kaffeereste.
- Stellen Sie das Geräte wieder aufrecht hin.
- Setzen Sie die Abtropfschale wieder ein.
- Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie ca. 1 Liter frisches Wasser ein.
- Geben Sie eine Entkalkungstabletten in den Wassertank.
- Diese benötigen ca. 5 Minuten, um sich im Wasser aufzulösen.
- Stellen Sie ein großes Gefäß unter den Brühkopf
- Drücken Sie die P-Taste
- Drücken Sie die + oder - Taste bis .
- Bestätigen Sie 2 x mit P. Der linke Rand leuchtet.
- 2 Pieptöne bestätigen den Entkalkungsvorgang.
- Der Entkalkungsvorgang kann ein paar Minuten dauern.
- Der Rand leuchtet so lange rot, bis der Vorgang beendet ist.
- Lassen Sie die Maschine abkühlen.
- Setzen Sie nun in umgekehrter Reihenfolge den Dichtungsring und Siebe wieder ein und schrauben Sie die Siebe wieder fest.

## **ENTKALKUNG DAMPFLANZE**

- Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie ca. 1,7 Liter frisches Wasser ein.
- Geben Sie zwei Entkalkungstabletten in den Wassertank.
- Diese benötigen ca. 5 Minuten um sich im Wasser aufzulösen.
- Stellen Sie ein großes Gefäß unter die Dampfplanze.
- Drücken Sie die P-Taste
- Drücken Sie die + oder - Taste bis .
- Bestätigen Sie mit P und drücken Sie + bis der rechte Rand leuchtet.
- 2 Pieptöne bestätigen den Entkalkungsvorgang.
- Drehen Sie den Drehknopf bis zum Anschlag auf.
- Der Entkalkungsvorgang kann ein paar Minuten dauern.
- Der Rand leuchtet so lange rot, bis der Vorgang beendet ist.
- Drehen Sie den Drehknopf wieder zu. Gerät heizt auf.
- Schütten Sie das Entkalkungsgemisch aus dem Gefäß weg und stellen Sie dieses Gefäß

wieder unter die Dampf- / Heißwasserlanze.

### WICHTIG!

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

Bleiben Sie während des Entkalkungsvorgangs bei dem Gerät stehen.

### WICHTIG!

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

## NACHSPÜLEN NACH DER ENTKALKUNG

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




Anschließend gehen Sie wie folgt vor:

- Für 20 Sekunden einen Leerbezug d.h. ohne Kaffeemehl durch den Brühkopf.
- Dann öffnen Sie für 20 Sekunden das Ventil für Dampf- / Heißwasserlanze. Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampf- / Heißwasserlanze oder drehen Sie die Dampf- / Heißwasserlanze auf die Abtropfschale.

## REINIGUNG DER BRÜHKOPFES

Wir empfehlen Ihnen den Brühkopf 1 x wöchentlich zu reinigen.

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

- Füllen Sie 2,5 Liter Wasser ein.
- Setzen Sie den einwandigen Siebeinsatz für 2 Tassen ein.
- Setzen Sie das Blindsieb ein.
- Legen Sie eine Graef Reinigungstablette in den Siebträger.
- Spannen Sie den Siebträger ein.
- Achten Sie darauf das die Abtropfschale eingesetzt ist.
- Drücken Sie die  Taste.
- Nach 10 Sekunden drücken Sie wieder die  Taste.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang 4 - 5 Mal.
- Entnehmen Sie den Siebträger und entnehmen Sie das Blindsieb.
- Spannen Sie den Siebträger ohne Blindsieb wieder ein.
- Drücken Sie die  Taste.

DE

EN


FR

NL

ES

IT

DK

- Nach 10 Sekunden drücken Sie wieder die  Taste.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang 4 - 5 Mal.

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

## ÄUSSERE REINIGUNG

### **VORSICHT**

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

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

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

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

## PROGRAMMIERUNG

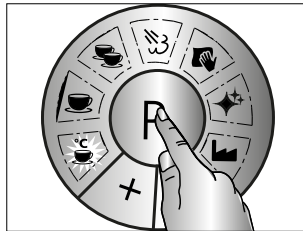
Sie haben die Möglichkeit diverse Programmierungen vorzunehmen. Schalten Sie dazu das Gerät ein.



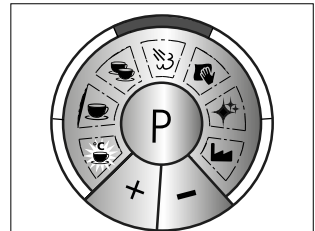
### KAFFEETEMPERATUR



- Drücken Sie P.

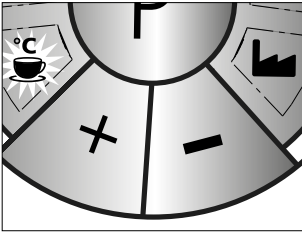


- Bestätigen Sie direkt mit P.

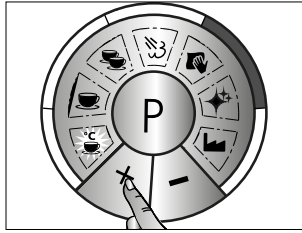


- Die Werkseinstellung wird angezeigt.

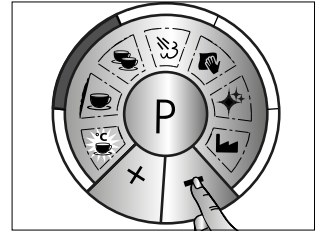




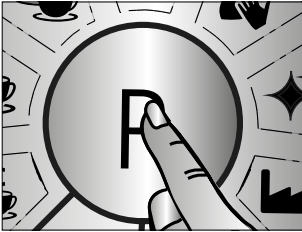
- Drücken Sie + oder - um die Temperatur zu verstellen.



- „+“ Temperatur erhöhen in je 3°C Schritten.

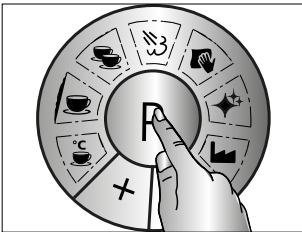


- „-“ Temperatur senken in je 2°C Schritten.

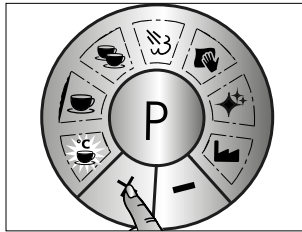


- Gewünschte Temperatur mit P bestätigen.

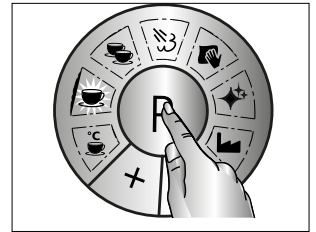
### MENGE 1 TASSE



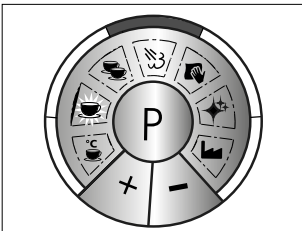
- Drücken Sie P.



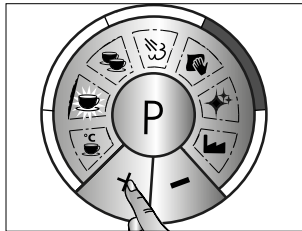
- Drücken Sie die + Taste.



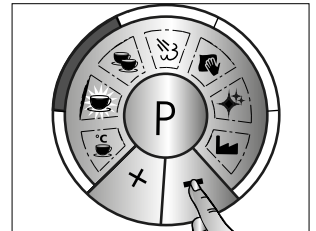
- Bestätigen Sie mit P.



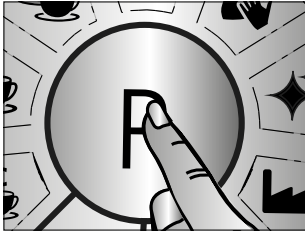
- Werkseinstellung



- „+“ Menge bei Bedarf um je 5 ml erhöhen.

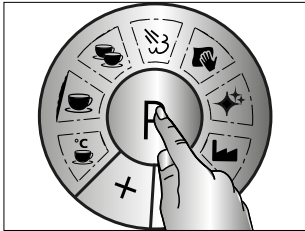


- „-“ Menge bei Bedarf um je 5 ml senken.

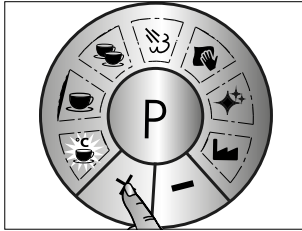


- Gewünschte Menge mit P bestätigen.

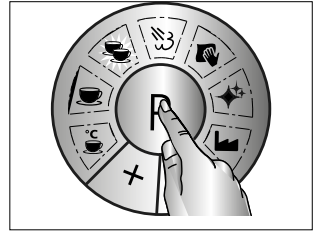
## MENGE 2 TASSE



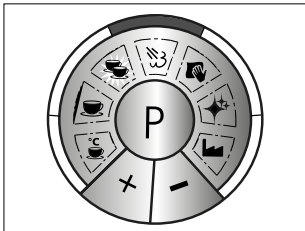
- Drücken Sie P.



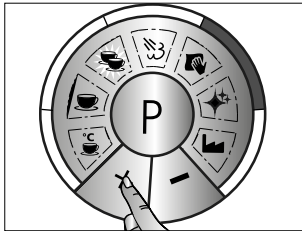
- Drücken Sie die + Taste.



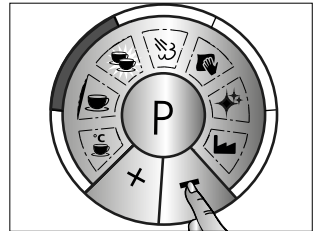
- Bestätigen Sie mit P.



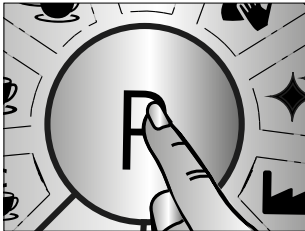
- Werkseinstellung



- „+“ Menge bei Bedarf um je 5 ml erhöhen.



- „-“ Menge bei Bedarf um je 10 ml senken.



- Gewünschte Menge mit P bestätigen.

## DAMPF-QUALITÄT (FEUCHTIGKEIT)

DE

EN

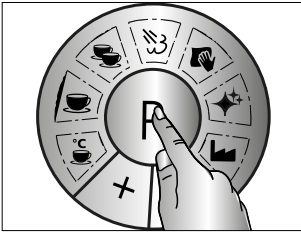
FR

NL

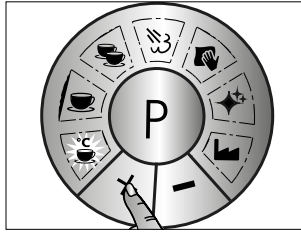
ES

IT

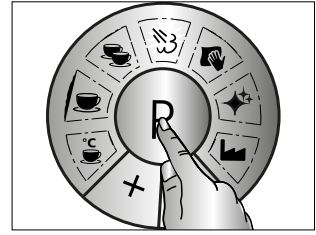
DK



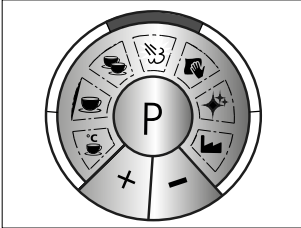
- Drücken Sie P.



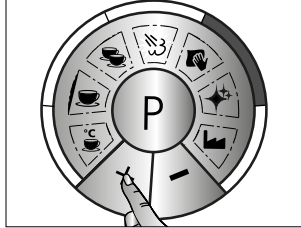
- Drücken Sie die + Taste.



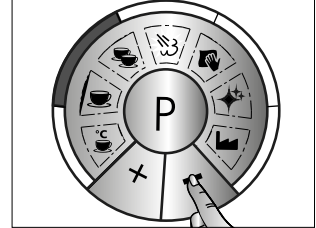
- Bestätigen Sie mit P.



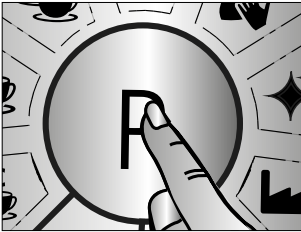
- Werkseinstellung



- „+“ Dampf wird trockener. Temperatur bei Bedarf erhöhen.

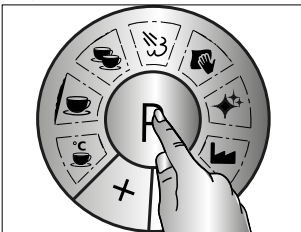


- „-“ Dampf wird feuchter. Temperatur bei Bedarf senken.

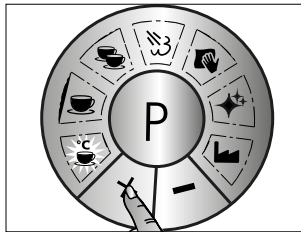


- Gewünschte Temperatur mit P bestätigen.

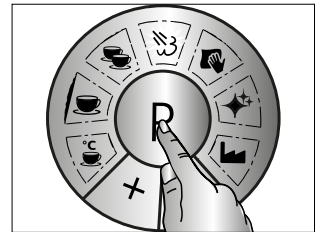
## ENTKALKUNGSERINNERUNG



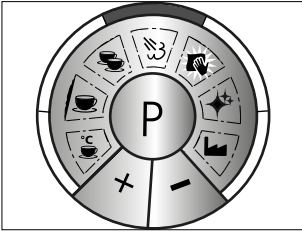
- Drücken Sie P.



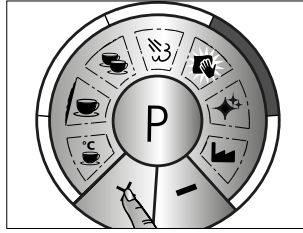
- Drücken Sie die + Taste.



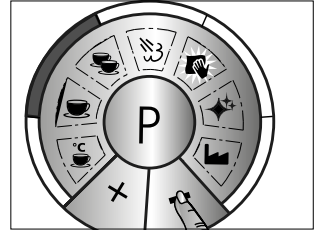
- Bestätigen Sie mit P.



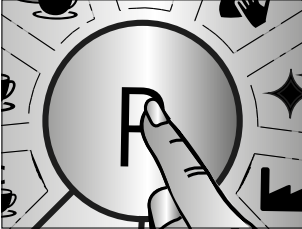
- Werkseinstellung  
25 Liter



- „+“ Durchflussmenge auf  
50 Liter erhöhen

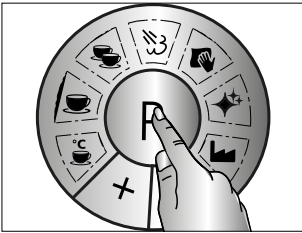


- „-“ Durchflussmenge auf 12  
Liter senken.

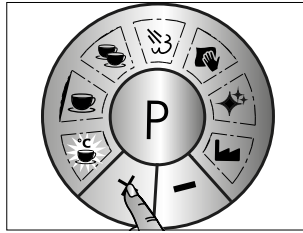


- Gewünschte Menge mit P  
bestätigen.

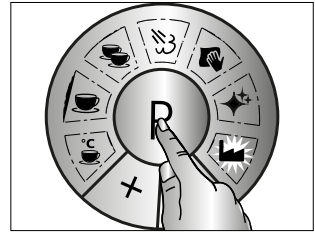
## **WERKSEINSTELLUNG**



- Drücken Sie P.



- Drücken Sie die + Taste.



- Bestätigen Sie mit P.

## **KUNDENDIENST**

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



## **ENTSORGUNG DES GERÄTES**

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Materialien sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen

wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

## 2 JAHRE GEWÄHRLEISTUNG

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

## ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör können Sie in unserem Onlineshop [www.graef.de](http://www.graef.de) oder über Ihren Fachhändler bestellen.

Des Weiteren erhalten Sie in unserem Onlineshop auch diverse Kaffeesorten.

Entkalkungstabletten, 6 Stück  
Artikel-Nr. 145618



Reinigungstabletten, 10 Stück  
Artikel-Nr. 145614



Milchkännchen 600 ML  
Artikel-Nr. 145627



Latte-Art Milchkännchen 450 ml  
Artikel-Nr. 146443



Latte-Art Milchkännchen 650 ml  
Artikel-Nr. 146442



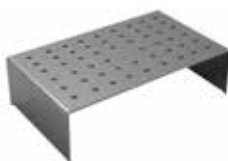
Profitamper, Griffhöhe 74 mm,  
ø 58 mm. Artikel-Nr. 146444



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



Espressohecker  
Artikel-Nr. 145780



Tresterbehälter  
Artikel-Nr. 146455



Sudschublade „Pulito“  
Artikel-Nr. 146446






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



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



# CONTENT

General safety instructions .....	29
Product description.....	31
Preface.....	32
Information on these operating instructions.....	32
Warning messages.....	32
Danger caused by electric current.....	33
Intended use.....	33
Limitation of liability.....	33
Unpacking .....	33
Requirements on the installation location .....	34
Electrical connection .....	34
Descaling reminder.....	34
Pressure gauge .....	35
Control panel programming .....	36
Prior to first use .....	36
Initial operation .....	36
Venting .....	36
Preparation .....	37
Espresso preparation.....	37
 Single Espresso.....	37
 Double Espresso.....	38
Automatic switching off.....	38
Making milk froth.....	38
Hot water withdrawal .....	39
 Descaling.....	40
Explanation of the descaling function .....	40
Descaling the brewing head.....	41
Cleaning the brew assembly.....	42

DE

**EN**










FR

NL

ES

IT

DK

External cleaning.....	42
Programming .....	43
 Coffee temperature .....	43
 Quantity 1 cup.....	44
 Quantity 2 cup.....	45
 Steam quality (pump frequency) .....	45
 Descaling reminder.....	46
 Factory setting .....	47
 Disposal of the packaging.....	47
 Disposal of the unit.....	47
 Two-year warranty .....	48



## **GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS**

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

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

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


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

- Staff kitchens in shops and office

- In agricultural estates
- From customers in hotels, motels and other residential areas
- In bed and breakfast boarding houses

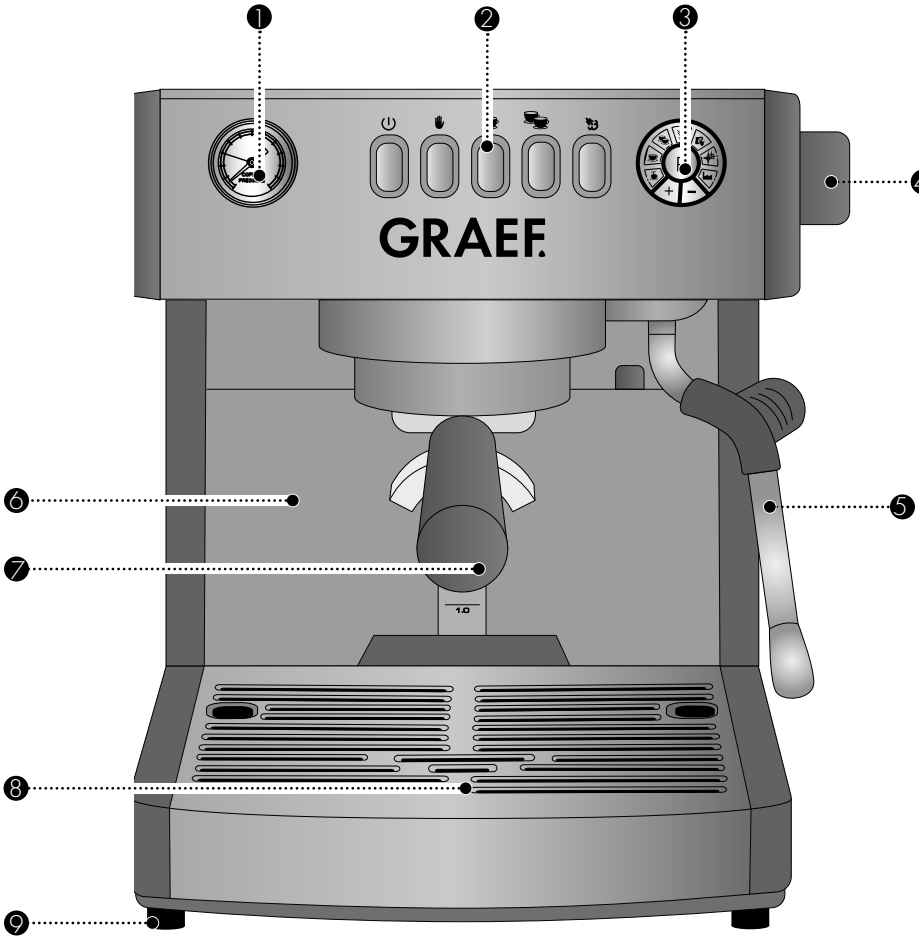
## CAUTION

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

- Use the unit exclusively as intended.
  - Observe the procedures described in these operating instructions.
- 
- Claims of any kind caused by damage by unintended use shall be excluded.
  - The risk shall be borne sole by the operator.
  -  The surface are liable to get hot during and after use.

**PRODUCT DESCRIPTION**

- DE
- EN**
- FR
- NL
- ES
- IT
- DK



- ① Pressure gauge
- ② Control panel
- ③ Programming
- ④ Control knob
- ⑤ Steam / Hot water lance
- ⑥ Water tank
- ⑦ Group handle
- ⑧ Drip tray
- ⑨ Feet

## **PREFACE**

Dear Customer,

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

## **INFORMATION ON THESE OPERATING INSTRUCTIONS**

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

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

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

of the unit.

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

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

## **WARNING MESSAGES**

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

### **WARNING**

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

### **CAUTION**

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

### **IMPORTANT!**

This refers to application tips and other especially important information!

## **DANGER CAUSED BY ELECTRIC CURRENT**

### **WARNING**

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

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

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

### **INTENDED USE**

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

### **LIMITATION OF LIABILITY**

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

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

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

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

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

### **UNPACKING**

When unpacking the unit, proceed as follows:

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

DE

EN

FR

NL

ES

IT

DK

## **REQUIREMENTS ON THE INSTALLATION LOCATION**

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

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

## **ELECTRICAL CONNECTION**

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

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

## **DESCALING REMINDER**

The factory setting for the descaling function recall is set to 25 L. After the consumption of descal setting, a red ring light up. Only after a complete decalcification the light goes off.

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

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

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

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

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

## **PRESSURE GAUGE**

### **Under-extraction:**

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

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

### **Optimal Range**

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

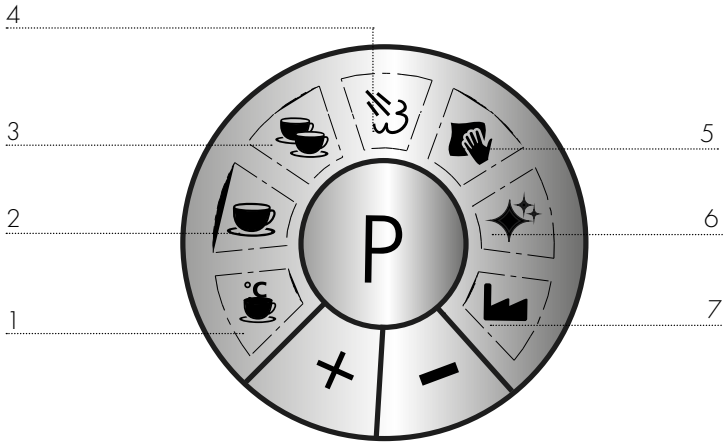
- Brewing pressure between 9 and 10 bar
- Contact pressure approx. 15 kg
- Coffee grounds evenly distributed in the group handle
- Optimal grinding level, not too fine, not too coarse
- Optimal water temperature, not too cold, not too hot
- Beans are fresh
- Coffee grounds freshly ground

### **Over-extraction:**

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

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

## CONTROL PANEL PROGRAMMING



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

You will find an explanation of the individual programs on page 44.

### PRIOR TO FIRST USE

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

### INITIAL OPERATION

#### **CAUTION**

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


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

### VENTING

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

- Insert the plug into the socket.
- Fill the water tank with fresh water.



- Switch the unit on .
- Units heats up.
- The unit is ready for operation when all buttons are lighted up.
- Put one cup or one glass under the hot-water / steam wand.
- Rotate the knob on.
- Let the air escape until a constant water jet runs through.
- Rotate the knob off.


## **PREPARATION**



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

- Fill fresh water into the water tank. 2.5 litres at the maximum.
- Insert the desired filter insert.
- Put in the group handle without coffee grounds (from left to right).

## **CAUTION**

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

Switch the unit on .

- The unit is heating up.
- The unit is ready for operation when all buttons are lighted up.
- Put a cup below the outlet.
- Press the  button.
- Let the cup run half full, to bring the system to desired temperature.
- Then press the  button to end the procedure.

## **ESPRESSO PREPARATION**


### **IMPORTANT!**

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

## **SINGLE ESPRESSO**


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

- Dry the group handle after preparation.
- Grind the coffee into the group handle (until the group handle is full).
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.

- The distance between the upper edge and the coffee grounds should be approx. 3 mm.
- Wipe the excess coffee from the edge and tighten the group handle.
- Put a cup below the outlet.
- Press the  button.
- After finishing the process, remove the group handle.
- Tap the coffee grinder in a grounds container (not included).

## **DOUBLE ESPRESSO**

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


- Dry the group handle after preparation.
- Grind the coffee into the group handle (until the group handle is full).
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.
- The distance between the upper edge and the coffee grounds should be approx. 3 mm.
- Wipe the excess coffee from the edge and tighten the group handle.
- Put a cup below the outlet.
- Press the  cup.
- After finishing the process, remove the group handle.




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

## **AUTOMATIC SWITCHING OFF**

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

## **MAKING MILK FROTH**

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

- Units heats up.
- Pour cold milk into the milk jug.
- Hold the hot-water / steam wand toward the drain cover.
- Press the  button. It is flashing, with the system heating up.
- If the  button illuminates, the system is ready for operation.
- Rotate the dial and allow the condensation water to escape.
- After the condensation water has leaked out, turn the knob again.
- Swivel the steam distributor outward.
- Turn on the control knob and hold the milk jug at a slight angle.
- Once the milk level is increasing, lower the milk jug.
- After finishing the process, turn off the control knob again.
- Wipe the steam plant with a damp cloth after a sufficient allowed time for cooling. This can be very hot, right after use.
- Press the  button again.

**WARNING**

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

**Please note:**

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


**Tips for making milk froth****The phases “steep” and “roll”**

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

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

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

**HOT WATER WITHDRAWAL**

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

- The unit is heating up.
- The unit is ready for operation.
- Put one cup under the hot-water distributor.
- Turn on the control knob.
- Water is flowing into the cup.
- After finishing the process, turn off the control knob again.

## ◆ **DESCALING**

Regularly perform a decalcification, when the a red ring lights up. Use only Graef descaling tablets which are especially matched to our appliances. You can get these in our Online shop, via [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) under the Item no. 145618 or from your specialist dealer.

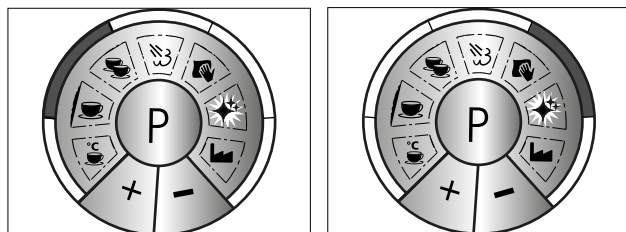
### **IMPORTANT!**

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

### **IMPORTANT!**

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

### **EXPLANATION OF THE DESCALING FUNCTION**



- Descaling brewing unit.
- Descaling hot water lance.

### **DESCALING HOT-WATER / STEAM LANCE**

- Remove the water tank and fill 1.7 liters of fresh water.
- Add two decalcifying tablets to the water tank.
- This takes about 5 minutes to dissolve in the water.
- Place a large container under the steam distributor.
- Press the P button.
- Press the + button until ◆.
- Acknowledge with P button.
- Press the + button.
- The right edge is lit, acknowledge with P button.
- 2 beeps confirm the descaling process.
- Turn on the control knob.
- The decalcification process can take a few minutes.
- The edge remains red until the process is finished.
- Turn off the control knob again. Units heats up.




- Pour the descaling mixture out of the vessel and place this vessel under the steam distributor.
- Fill in fresh water. (If there is still water in the tank, pour it away).
- Turn on the control knob.
- Turn the dial back again after approx. 40 seconds.

### IMPORTANT!

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

Keep standing at the unit during the descaling process.

### DESCALING THE BREWING HEAD

- Take out the group handle, water tank and collection tray.
- Put the machine on its back side.
- Using a 2.5 mm Allen key, unscrew the screw under the brewing head.
- Remove the 2 filters and the sealing ring.
- Clean the filters and the sealing ring under running water.
- Dry them up well and put them in a safe place together with the screw and the washer.
- Take a small brush and clear the section in the brewing unit, and remove all old coffee remnants.
- Put the unit into an upright position again.
- Re-insert the drip tray.
- Remove the tank and fill in 700 ml of fresh water into the tank.
- Put one Graef descaling tablet into the tank.
- This takes about 5 minutes to dissolve in the water.
- Place a large container (for example a measuring cup) under the brewing head.
- Press the P button.
- Press the + button until .
- Acknowledge two times with P button.
- The left edge is lit.
- 2 beeps confirm the descaling process.
- The decalcification process can take a few minutes.
- The edge remains red until the process is finished.
- Decalcification is finished, the appliance heats up.
- Pour the mixture away and place the cup under the brewing head.
- Fill in fresh water. (If there is still water in the tank, pour it away).
- When the appliance has heated up, acknowledge with  button.
- Allow water to run for about 40 seconds. Then press the  button again.
- Allow the appliance to cool down.

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





## IMPORTANT!

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

## CLEANING THE BREW ASSEMBLY

We recommend to carry out backwashing once a week.

Only Use Graef cleaning tablets which are especially matched to our appliances. These can be found in our Online shop via [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) under the Item no. 145614 or obtained from your specialist dealer.

- Fill in 2.5 liter of fresh water.
- Insert the filter insert for 2 cups.
- Insert the blind filter.
- Put a Graef cleaning tablet into the group handle.
- Clamp in the group handle.
- Make sure that the drip tray is inserted.
- Press the  button.
- After 10 seconds, press the button  again.
- Repeat this process 4 times.
- Remove the blind filter.
- Clamp in the group handle.
- Press the  button.
- After 10 seconds, press the button  again.
- Repeat this process 4 times.
- Now you can proceed as usual with preparing espresso.

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

## EXTERNAL CLEANING

### CAUTION

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

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

case of heavy soiling.

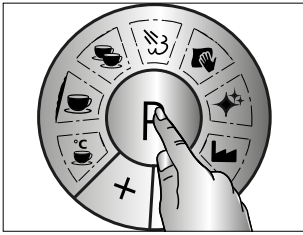
- Pull out the drip tray.
- Remove the drip tray.
- Empty the drip tray.
- Clean both under running water.
- Then reinsert the drip tray together with the grille.

## PROGRAMMING

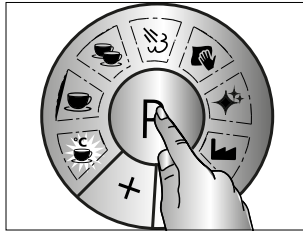
It is possible for you to carry out various programming.

- Switch the unit on.

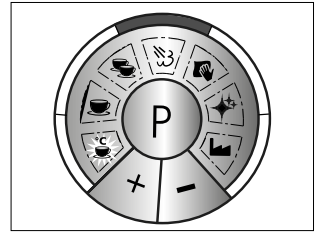
### COFFEE TEMPERATURE



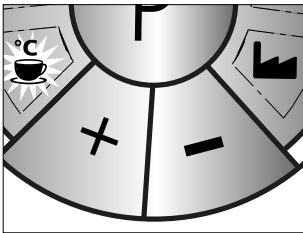
- Press the P button.



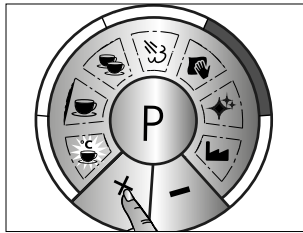
- Acknowledge directly with P button.



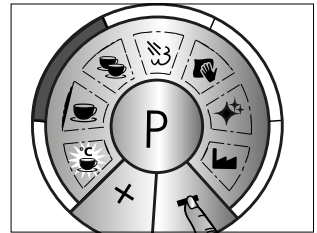
- Factory setting



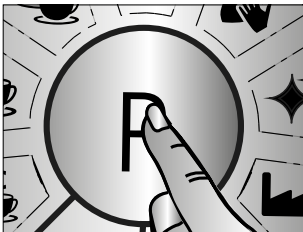
- To change the temperature, press "+" or "-".



- "+" increases the temperature in 3°C steps.

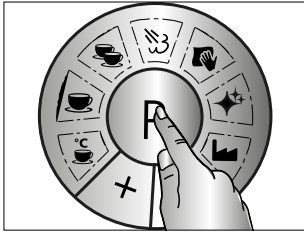


- "-" decreases the temperature in 2°C steps.

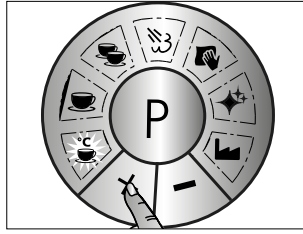


- Confirm the desired temperature with P.

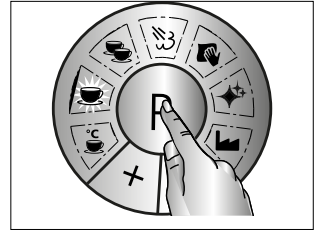
 **QUANTITY 1 CUP**



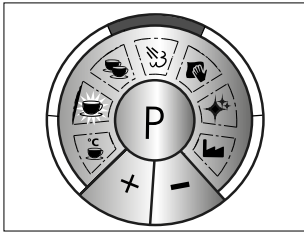
- Press the P button.



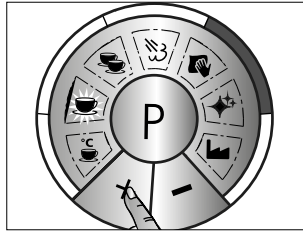
- Press the + button.



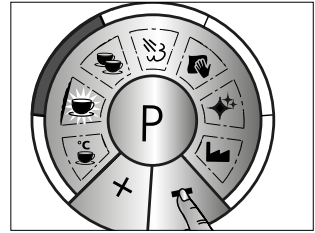
- Acknowledge with P button.



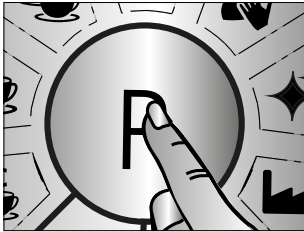
- Factory setting



- "+" increases the amount in 5 ml steps.



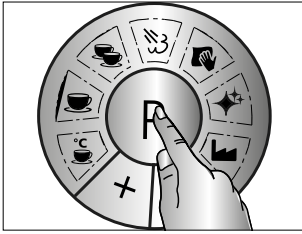
- "-" decreases the amount in 5 ml steps.



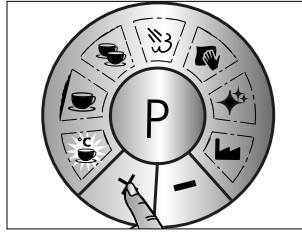
- Confirm the quantity with P button.



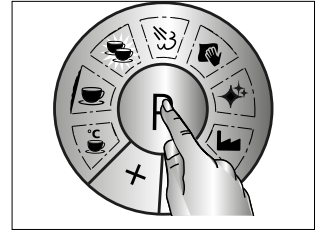
## QUANTITY 2 CUP



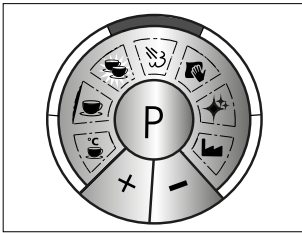
- Press the P button.



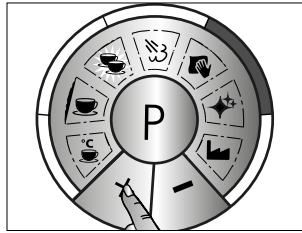
- Press the + button.



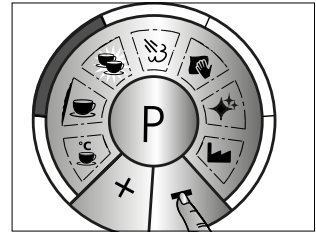
- Acknowledge with P button.



- Factory setting



- "+" increases the amount in 5 ml steps.

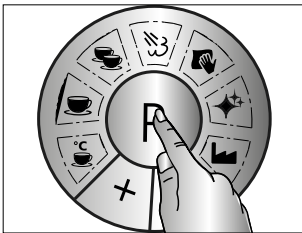


- "-" decreases the amount in 10 ml steps.

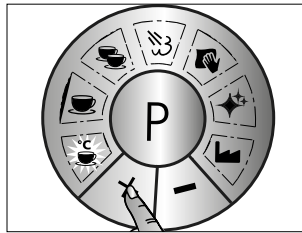


- Confirm the quantity with P button.

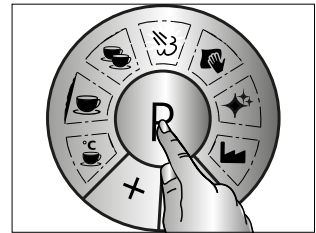
## STEAM QUALITY (PUMP FREQUENCY)



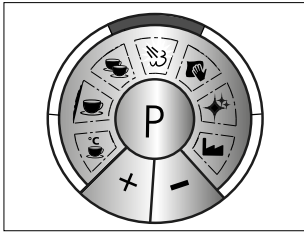
- Press the P button.



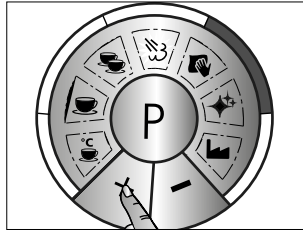
- Press the + button.



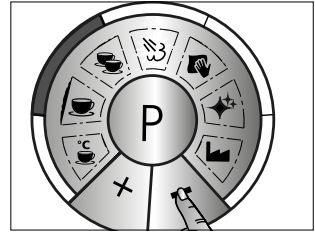
- Acknowledge with P button.



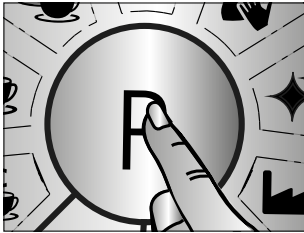
- Factory setting



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

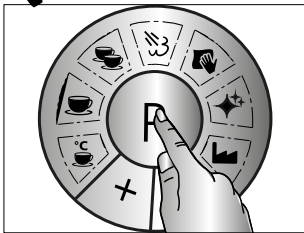


- "-" decreases the pump frequency - steam becomes more humid

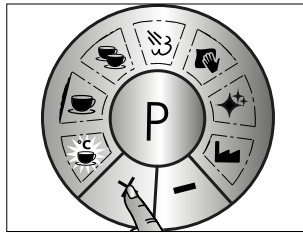


- Confirm the desired frequency with P button.

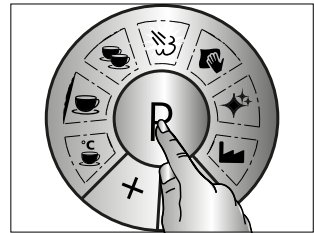
## **DESCALING REMINDER**



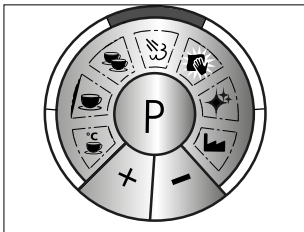
- Press the P button.



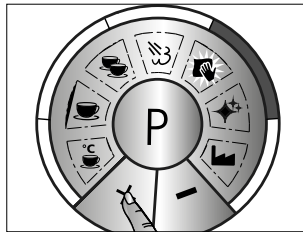
- Press the + button.



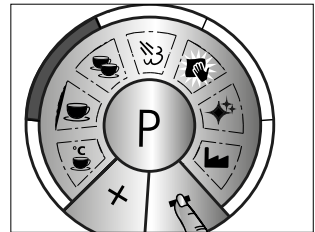
- Acknowledge with P button.



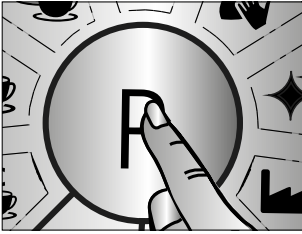
- Factory setting  
25 liter



- "+" increases the flow rate  
to 50 liters

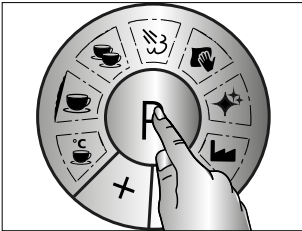


- "-" decreases the flow rate  
to 12 liters

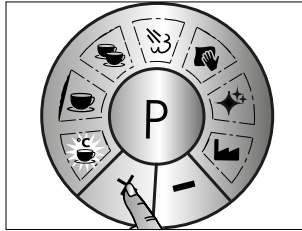


- Confirm the quantity with P button.

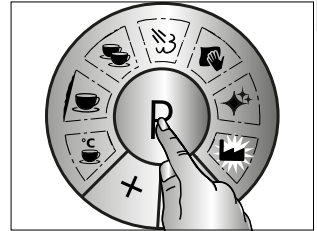
## **FACTORY SETTING**



- Press the P button.



- Press the + button.



- Acknowledge with P button.

## **AFTER-SALES SERVICE**

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

## **DISPOSAL OF THE PACKAGING**

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

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

^

## **IMPORTANT!**

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



## **DISPOSAL OF THE UNIT**



At the end of its service life, this product cannot be disposed of in normal domestic waste. The symbol on the product and in the operating instructions point out to this fact. The materials are recyclable according to your marking. With the reuse, recycling or other forms of recycling of

old equipment, you make an important contribution to the protection of our environment. Please ask your municipal administration for the disposal point.

### **TWO-YEAR WARRANTY**

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

## TABLE DES MATIÈRES

Indications générales sur la sécurité .....	51
Description du produit .....	53
Avant-propos.....	54
Informations relatives à ce mode d'emploi.....	54
Avertissements .....	54
Danger lié au courant électrique .....	55
Utilisation appropriée de la machine .....	55
Restriction de responsabilité.....	55
Déballage.....	55
 Élimination de l'emballage .....	56
Exigences sur le lieu de montage .....	56
Raccordement électrique.....	56
Porte-filtres doubles .....	57
Plaques-filtres à âme simple .....	57
Rappel de détartrage.....	57
Manomètre.....	58
Panneau de commande de programmation.....	59
Avant la première utilisation .....	59
Mise en service .....	59
Purger l'air .....	60
Préparation .....	60
Préparation d'un expresso.....	60
 Simple expresso .....	60
 Double expresso .....	61
Préparation d'expresso manuelle.....	61
Mise en veille automatique.....	61
Émulsifier le lait.....	61
Distributeur d'eau chaude.....	63

DE

EN

**FR**

NL

ES

IT

DK

 Détartrage .....	63
Explication de la fonction de détartrage .....	63
Détartrage de la lance de vapeur .....	64
Détartrage du percolateur .....	64
Rinçage après le détartrage.....	65
Nettoyage du percolateur.....	65
Nettoyer l'extérieur .....	66
Programmation.....	66
 Température du café .....	66
 Quantité 1 tasse .....	67
 Quantité 2 tasses.....	68
 Qualité de la vapeur (humidité).....	68
 Rappel de détartrage.....	69
 Réglage d'usine .....	70
 Élimination de l'appareil .....	70
2 ans de garantie.....	70

## INDICATIONS GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ

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

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

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

- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Risque d'étouffement.
- 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 mettez pas cet appareil au lave-vaisselle et ne le rincez pas sous l'eau courante.



Pendant et après l'utilisation, les surfaces deviennent chaudes.

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

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

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

#### **ATTENTION**

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

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

Tout type de responsabilité due à des dommages provoqués par une utilisation non-conforme est exclu. L'utilisateur porte l'entière responsabilité de ces risques.



## DESCRIPTION DU PRODUIT

DE

EN

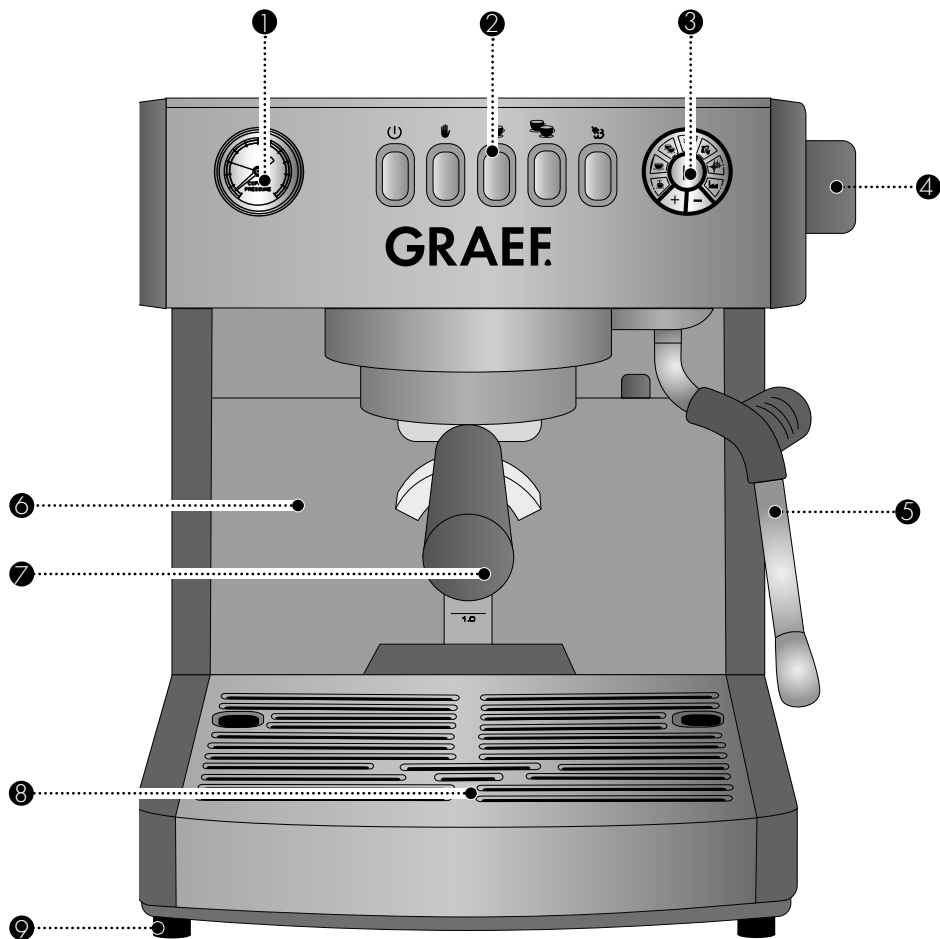
FR

NL

ES

IT

DK



- ① Manomètre
- ② Panneau de commande
- ③ Programmation
- ④ Bouton rotatif
- ⑤ Buse de vapeur/eau chaude

- ⑥ Réservoir d'eau
- ⑦ Porte-filtre
- ⑧ Bac d'égouttement
- ⑨ Pieds de soutien

## **AVANT-PROPOS**

Chère cliente, cher client,

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

## **INFORMATIONS RELATIVES À CE MODE D'EMPLOI**

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

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

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

de l'appareil.

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

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

## **AVERTISSEMENTS**

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

### **DANGER**

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

### **ATTENTION**

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

### **IMPORTANT !**

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

## DANGER LIÉ AU COURANT ÉLECTRIQUE

### DANGER

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

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

## UTILISATION APPROPRIÉE DE LA MACHINE

Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation industrielle. N'utilisez l'appareil que dans des pièces fermées et n'utilisez que de l'eau. Afin d'éviter des dangers potentiels, utilisez l'appareil uniquement pour la préparation de cafés, l'émulsification du lait et pour chauffer l'eau. Toute autre utilisation n'est pas autorisée.

## RESTRICTION DE RESPONSABILITÉ

Toutes les informations contenues dans le présent mode d'emploi, les dates et les recommandations d'installation, d'exploitation et d'entretien correspondent au niveau le plus avancé de la technique au moment de l'impression et sont effectuées en prenant en compte notre expérience et nos connaissances les meilleures jusqu'à présent. Aucune responsabilité ne peut être dérivée des données, des illustrations et descriptions qui sont contenues dans ce manuel.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages en raison :

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

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

## DÉBALLAGE

Pour débiller l'appareil, procédez comme suit :

- Retirez l'appareil du carton.

**Remarque :** Ne transportez pas et ne soulevez pas l'appareil par la protection de tasse, celle-ci pourrait se rompre.

- Enlevez les pièces d'emballage.

DE

EN

FR

NL

ES

IT

DK

- Enlevez les bouts de bandes adhésives éventuels sur l'appareil (ne pas retirer le panneau de type).



## **ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE**

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

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

### **IMPORTANT !**

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

## **EXIGENCES SUR LE LIEU DE MONTAGE**

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

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

## **RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE**

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

- Avant de brancher l'appareil, comparez les données de branchement (tension et fréquence) sur le panneau de type avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre, afin qu'aucun dommage ne survienne sur l'appareil. En cas de doute, consulter un électricien.
- La prise doit être protégée au minimum par un fusible 10A.
- Assurez-vous que le câble électrique n'est pas endommagé et qu'il n'est pas posé sur des surfaces chaudes ou des arêtes coupantes.

- Le câble de branchement ne doit pas être tendu.
- La protection électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est branché à une prise avec un contact de protection conforme à la réglementation. Le fonctionnement depuis une prise sans contact de protection est interdit. En cas de doute, faites contrôler l'installation domestique par un électricien qualifié.  
Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages entraînés par un contact de protection sectionné ou manquant.

### **PORTE-FILTRES DOUBLES**



En présence de porte-filtres doubles l'eau s'écoule plus lentement à travers la mouture de café lors du processus de percolation. Dans ce cas, vous pouvez faire moins attention à la pression correcte pour le tassement et le degré de mouture que pour les plaques-filtres à âme simple. Ces filtres sont idéaux pour que le débutant s'exerce. Ils facilitent la préparation d'expresso et assurent un expresso parfait avec de la crème.

### **PLAQUES-FILTRES À ÂME SIMPLE**



Si vous êtes déjà familiarisé avec les acteurs lors de préparation de l'expresso, vous pouvez également utiliser des plaques-filtres à âme simple. Veillez à ce que le degré de couture, la quantité de remplissage et la pression de tassement concordent ensemble. Sinon le café s'écoulera soit trop rapidement (mouture de café moulue de manière trop grossière et pas suffisamment tassée), soit trop lentement voire pas du tout à travers le filtre (mouture de café moulue trop finement et trop fermement tassée). Les plaques-filtres âme à âme simple sont exclusivement adaptées pour de la mouture de café fraîchement moulue dans le porte-filtre.

### **RAPPEL DE DÉTARTRAGE**

Le réglage en usine du rappel de détartrage est réglé sur 25 l. Une fois la quantité réglée consommée, un anneau rouge s'allume. Le clignotement s'arrête uniquement après un détartrage complet. La quantité de litres peut être modifiée en fonction de l'utilisation et du degré de dureté de votre eau

12 l = (eau dure, supérieure à 15° dH)

25 l = (eau moyenne 7,3° dH à 14° dH)

50 l = (eau douce, jusqu'à 7,3° dH)

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

## **MANOMÈTRE**

### **Sous-extraction :**

Lors d'une sous-extraction, vous obtenez un café très fin, plat et sous-développé. Trop peu de notes du café y ont été capturées. Le café est très clair et la mousse est très fine, inexistante ou la mousse est très claire avec de grandes bulles.

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

### **Extraction optimale**

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

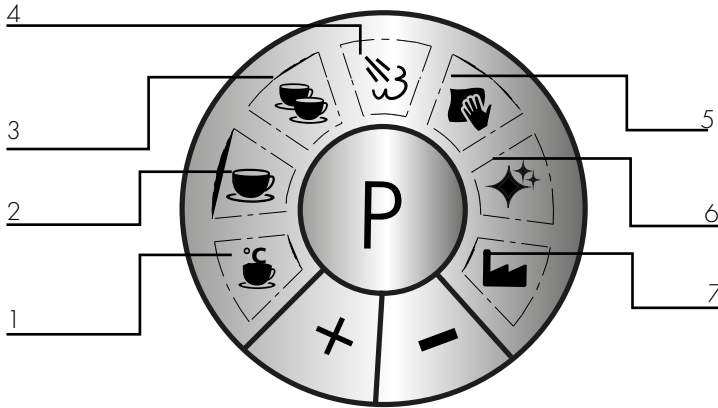
- Pression d'extraction entre 9 et 10 bars
- Pression de pressage env. 15 kg
- Mouture de café répartie régulièrement dans le porte-filtre
- Degré de moulure optimal, ni trop fin, ni trop grossier
- Température optimale de l'eau, ni trop froide, ni trop chaude
- Grains frais
- Mouture de café fraîchement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

### **Sur-extraction :**

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

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

## PANNEAU DE COMMANDE DE PROGRAMMATION



- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1. Température de l'expresso            | 5. Réglage du degré de dureté |
| 2. Quantité d'Expresso pour une tasse   | 6. Détérrage                  |
| 3. Quantité d'Expresso pour deux tasses | 7. Réglage d'usine            |
| 4. Humidité de la vapeur                |                               |

### 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.

### MISE EN SERVICE

#### **ATTENTION**

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

- Pendant l'utilisation, les surfaces deviennent chaudes !
- Ne jamais retirer le porte-filtre rempli de moud de café pendant l'écoulement, car il est sous pression.
- Avant la préparation d'un expresso, assurez-vous que le porte-filtre est fixement en place.
- Afin d'éviter des dangers potentiels, utilisez l'appareil uniquement pour la préparation de cafés, l'émulsification du lait et pour chauffer l'eau.  
Toute autre utilisation n'est pas autorisée.
- Après l'allumage, l'appareil commence à émettre de la vapeur. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil.

DE

EN

FR

NL


ES

IT

DK

## PURGER L'AIR

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

- Insérez la fiche dans la prise électrique.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche.
- Allumez l'appareil .
- L'appareil chauffe.
- Lorsque toutes les touches s'allument, l'appareil est prêt à l'emploi.
- Mettez une tasse ou un verre sous la buse d'eau chaude / de vapeur.
- Tournez le bouton rotatif jusqu'à la butée.
- Laissez l'air sortir, jusqu'à ce qu'un jet d'eau constant s'écoule.
- Remettez le bouton rotatif en position fermée.

## PRÉPARATION



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

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

### **ATTENTION**

Toujours utiliser la poignée pour déplacer la buse. Ne jamais saisir les buses par le tuyau après utilisation car celui-ci est chaud.

Placez la tasse sous la sortie d'écoulement.

- Appuyez sur le bouton .
- Faites couler la moitié d'une tasse, afin de mettre le système en température.
- Ensuite, appuyez sur la touche  pour terminer le processus.

## PRÉPARATION D'UN EXPRESSO

### **IMPORTANT !**

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




## SIMPLE EXPRESSO

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


- Séchez le porte-filtre après la préparation.
- Moulez le café dans le porte-filtre (jusqu'à ce que le filtre soit plein).
- Pressez fermement la mouture de café avec le tasseur fourni.
- L'écart entre l'arête supérieur et la mouture de café doit être d'env. 3 mm.
- Essuyez le surplus de mouture de café du bord et vissez le porte-filtre.
- Placez la tasse sous la sortie d'écoulement.



- Appuyez sur le bouton .
- Une fois le processus terminé, retirez le porte-filtre.
- Jetez le marc de café dans un récipient à marc (non inclus dans la livraison).



### **DOUBLE EXPRESSO**

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

- Séchez le porte-filtre après la préparation.
- Moulez le café dans le porte-filtre (jusqu'à ce que le filtre soit plein).
- Pressez fermement la mouture de café avec le tasseur fourni.
- L'écart entre l'arête supérieur et la mouture de café doit être d'env. 3 mm.
- Essuyez le surplus de mouture de café du bord et vissez le porte-filtre.
- Placez deux tasses sous la sortie d'écoulement.
- Appuyez sur la touche .
- Une fois le processus terminé, retirez le porte-filtre.
- Jetez le marc de café dans un récipient à marc (non inclus dans la livraison).

### **PRÉPARATION D'EXPRESSO MANUELLE**

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



- Séchez le porte-filtre après la préparation.
- Moulez le café dans le porte-filtre (jusqu'à ce que le filtre soit plein).
- Pressez fermement la mouture de café avec le tasseur fourni.
- L'écart entre l'arête supérieur et la mouture de café doit être d'env. 3 mm.
- Essuyez le surplus de mouture de café du bord et vissez le porte-filtre.
- Placez une ou deux tasses sous la sortie d'écoulement.
- Appuyez sur le bouton .
- Une fois la quantité de café souhaitée atteinte, appuyez à nouveau sur le bouton .
- Retirez le porte-filtre.
- Jetez le marc de café dans un récipient à marc (non inclus dans la livraison).


### **MISE EN VEILLE AUTOMATIQUE**

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

### **ÉMULSIFIER LE LAIT**

Si l'appareil est éteint, allumez-le .

- Versez du lait froid dans le pot.
- Dirigez la buse de vapeur sur la grille d'égouttement.
- Appuyez sur le bouton  , celui-ci clignote.

- Patienter un court instant jusqu'à ce que le bouton s'allume.
- Tournez le bouton rotatif jusqu'à la butée et laissez l'eau condensée s'échapper.
- Après que l'eau condensée se soit évaporée, refermez le bouton rotatif.
- Tournez la buse de vapeur vers l'extérieur.
- Immerger la buse de vapeur sur un à 2 cm environ, légèrement inclinée (environ 45°) et pas à la verticale dans le pot à lait. Le bec de sortie peut être utilisé comme ligne de guidage.
- Tournez le bouton rotatif pour l'ouvrir.
- Incorporez de l'air aussi longtemps que nécessaire jusqu'à ce que le volume de lait ait augmenté d'environ de moitié. (Phase d'aération)
- Enfoncez maintenant la buse un peu plus profondément dans le lait, afin de ne plus y incorporer d'air. Le lait doit effectuer des mouvements de roulement.
- Dès que le pot à lait devient trop chaud pour être tenu, faites à nouveau tourner le bouton rotatif en position fermée.
- Ensuite, retirez la buse de vapeur hors du pot à lait.
- Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide après l'avoir laissé refroidir suffisamment. Elle peut être très chaude directement après l'utilisation.
- Appuyez sur à nouveau sur le bouton .

## DANGER

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

### Rappelez-vous :

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

### Conseils pour faire mousser le lait

Si vous utilisez du lait froid du frigo, celui-ci chauffe lentement et il reste suffisamment de temps pour le faire mousser.

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

- Tout d'abord, la « phase d'étirement » : afin d'incorporer l'air, mettez la lance de vapeur juste en-dessous de la surface du lait.
- Vous avez atteint la bonne position lorsque vous entendez un bruit de succion.
- Celui-ci peut être interrompu succinctement, car la surface du lait est en mouvement.
- Vient alors la phase de « tourbillonnement ».
- Dès que le volume du lait commence à monter, poussez la lance à vapeur dans le lait.
- Dès que le pot devient chaud, tournez le bouton rotatif en position fermée.
- Une fois le lait monté en mousse, battez le pot à lait succinctement sur le plateau, afin d'éliminer les dernières bulles d'air grossières.
- En agitant, on peut également répartir la mousse de manière régulière.

- Nettoyez la buse de vapeur avec un chiffon humide. Laissez la buse de vapeur refroidir auparavant car celle-ci devient chaude.
- Nettoyez aussi la lance avec un coup de vapeur succinct, afin que les résidus de lait soient soufflés hors de la lance de vapeur.

**Pour vous exercer, vous pouvez utiliser la méthode suivante :**

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

## DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE

Si l'appareil est éteint, allumez-le .

- Placez une tasse sous la buse d'eau chaude.
- Tournez le bouton rotatif jusqu'à la butée.
- De l'eau coule dans la tasse.
- Une fois le processus terminé, tournez le bouton rotatif en position fermée.

## DÉTARTRAGE

Quand un anneau rouge s'allume, veuillez détartrer l'appareil. 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](http://haushalt.graef.de/shop) à l'article n° 145618 ou chez votre fournisseur spécialisé.

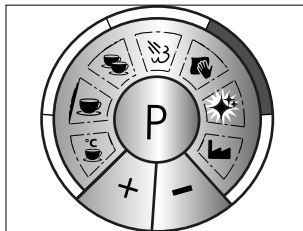
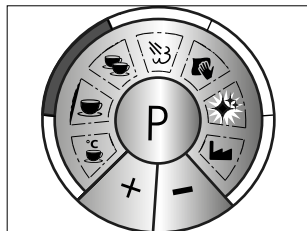
### **IMPORTANT !**

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

### **IMPORTANT !**


Veuillez réaliser un détartrage tous les deux programmes à la suite.

## EXPLICATION DE LA FONCTION DE DÉTARTRAGE



- Détartrage du percolateur
- Détartrage de la buse de vapeur/eau chaude

## **DÉTARTRAGE DE LA LANCE DE VAPEUR**


- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'environ 1,7 l d'eau fraîche.
- Insérez deux pastilles de détartrage dans le réservoir.
- Il leur faut environ cinq minutes pour se dissoudre dans l'eau.
- Mettez un grand récipient sous la buse de vapeur.
- Appuyez sur le bouton P.
- Appuyez sur la touche + ou la touche - jusqu'à .
- Confirmez avec P et appuyez sur + jusqu'à ce que le bord droit s'allume.
- 2 signaux sonores confirment le processus de détartrage.
- Tournez le bouton rotatif jusqu'à la butée.
- Le processus de détartrage peut durer quelques minutes.
- Le bord reste allumé en rouge jusqu'à ce que le processus soit terminé.
- Remettez le bouton rotatif en position fermée. L'appareil chauffe.
- Jetez le mélange de détartrage du récipient et remettez-le sous la buse de vapeur.

### **IMPORTANT !**

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

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

## **DÉTARTRAGE DU PERCOLATEUR**

- Retirez le porte-filtre, le réservoir d'eau et le collecteur.
- Mettez la machine sur la face arrière.
- Saisissez une clé Allen de 2,5 mm et dévissez la vis qui se trouve en-dessous du percolateur.
- Retirez les 2 cribles et l'anneau d'étanchéité.
- Nettoyez les cribles et l'anneau d'étanchéité à l'eau courante.
- Faites-les bien sécher et entreposez-les ensemble avec la vis et la rondelle en lieu sûr.
- Prenez une petite brosse et nettoyez la zone du percolateur et retirez tous les résidus de café.
- Remettez l'appareil debout.
- Remettez le collecteur d'égouttement.
- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'environ 1 l d'eau fraîche.
- Insérez des comprimés de détartrage dans le réservoir d'eau.
- Il leur faut environ cinq minutes pour se dissoudre dans l'eau.
- Mettez un grand récipient sous le percolateur.
- Appuyez sur le bouton P.
- Appuyez sur la touche + ou la touche - jusqu'à .
- Confirmez en appuyant deux fois sur la touche P. Le bord gauche s'allume.

- Le processus de détartrage peut durer quelques minutes.
- Le bord reste allumé en rouge jusqu'à ce que le processus soit terminé.
- Laissez la machine refroidir.
- Remettez maintenant le joint d'étanchéité et le filtre dans l'ordre inverse et vissez le filtre.

### IMPORTANT !

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

### RINÇAGE APRÈS LE DÉTARTRAGE

Pour rincer le mélange hors des conduites, versez de l'eau fraîche dans le réservoir d'eau.





Ensuite, procédez comme suit :

1. Faire couler un café a vide pendant 20 secondes, c'est-à-dire sans mouture de café à travers le percolateur.
2. Ensuite, ouvrez la valve de la buse d'eau chaude et de vapeur pendant 20 secondes.

### NETTOYAGE DU PERCOLATEUR

Nous vous recommandons de nettoyer le percolateur au moins 1 x par semaine.

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

- Remplissez de 2,5 litres d'eau.
- Mettez la plaque filtre à une âme pour 2 tasses.
- Placez le filtre aveugle.
- Insérez une pastille de nettoyage Graef dans le porte-filtre.
- Vissez le porte-filtre.
- Veillez à ce que l'égouttoir soit en place.
- Appuyez sur le bouton .
- Au bout de 10 secondes, appuyez à nouveau sur le bouton .
- Répétez cette étape 4 à 5 fois.
- Retirez le porte-filtre et le filtre-aveugle.
- Vissez le porte-filtre sans filtre-aveugle.
- Appuyez sur le bouton .
- Au bout de 10 secondes, appuyez à nouveau sur le bouton .
- Répétez cette étape 4 à 5 fois.

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

## NETTOYER L'EXTÉRIEUR

### ATTENTION

Respectez les consignes de sécurité suivantes avant de commencer à nettoyer l'appareil.

- Avant le nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez la prise du réseau.
- Avant chaque nettoyage, laissez l'appareil refroidir.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage agressif ou abrasifs et de solvants.
- Grattez 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.

Nettoyez la surface extérieure de l'appareil avec un chiffon souple et humide. En cas d'encrassement fort, un produit nettoyant léger peut être employé.

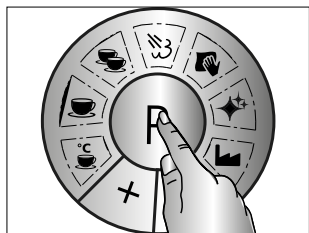
- Retirez le bac d'égouttement.
- Retirez la grille d'égouttement.
- Videz le bac d'égouttement.
- Nettoyez les deux à l'eau courante puis séchez les composants avec un chiffon.
- Ensuite, remettez en place le bac et la grille d'égouttement.

### PROGRAMMATION

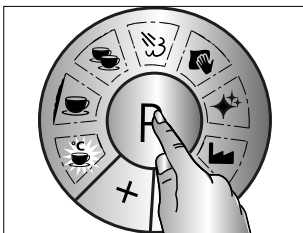
Vous avez la possibilité d'effectuer plusieurs programmations. Pour cela, allumez l'appareil.



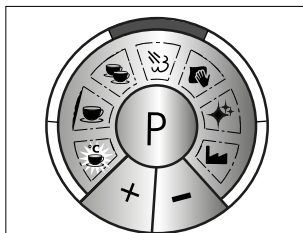
#### TEMPÉRATURE DU CAFÉ



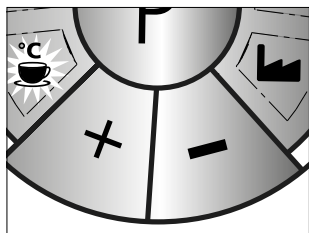
- Appuyez sur P.



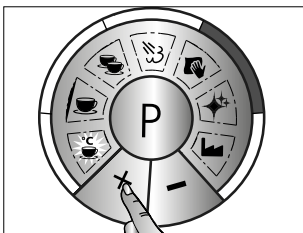
- Confirmez directement avec P.



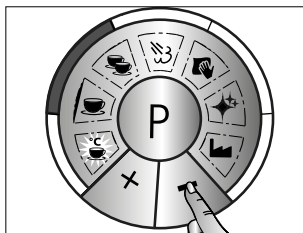
- Les réglages d'usine.



- Appuyez sur + et - pour régler la température.



- « + » augmenter la température de 3° par pression.

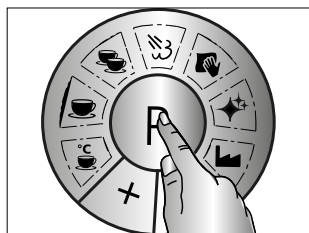


- « - » réduire la température de 2° par pression.

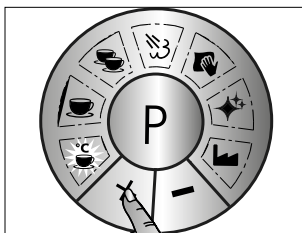


- Confirmez la température souhaitée avec P.

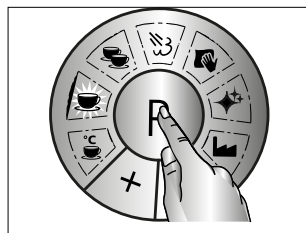
### QUANTITÉ 1 TASSE



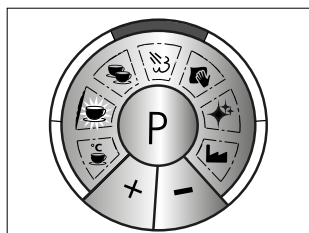
- Appuyez sur P.



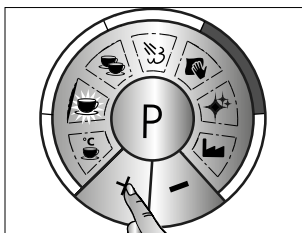
- Appuyez sur le bouton +.



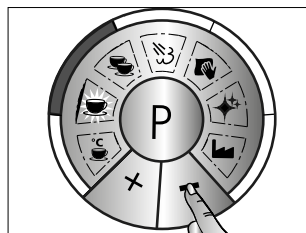
- Confirmez avec P.



- Réglage d'usine



- « + » augmenter la quantité de 5 ml par pression si besoin.

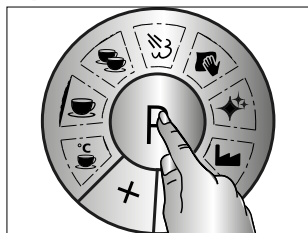


- « - » diminuer la quantité de 5 ml par pression si besoin.

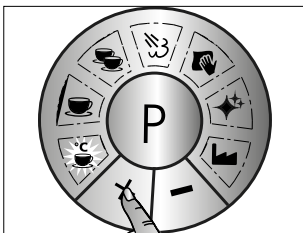


- Confirmez la quantité souhaitée avec P.

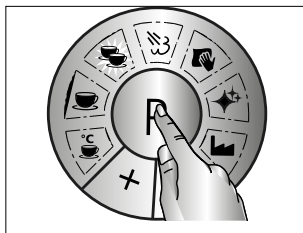
## QUANTITÉ 2 TASSES



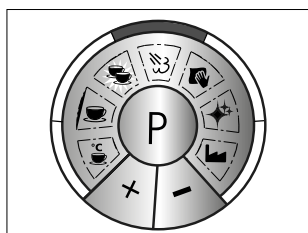
- Appuyez sur P.



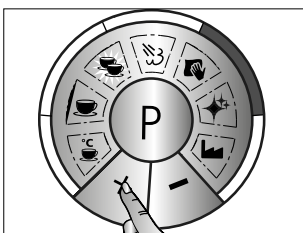
- Appuyez sur le bouton +.



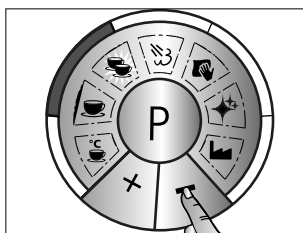
- Confirmez avec P.



- Réglage d'usine



- « + » augmenter la quantité de 5 ml par pression si besoin.

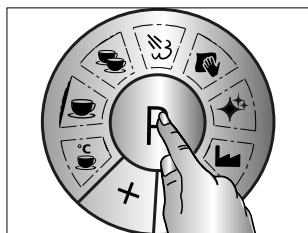


- « - » diminuer la quantité de 10 ml par pression si besoin.

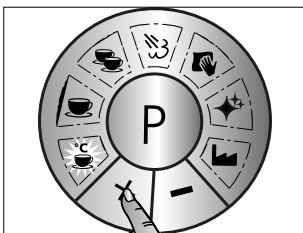


- Confirmez la quantité souhaitée avec P.

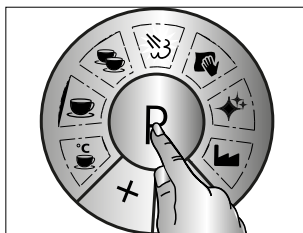
## QUALITÉ DE LA VAPEUR (HUMIDITÉ)



- Appuyez sur P.

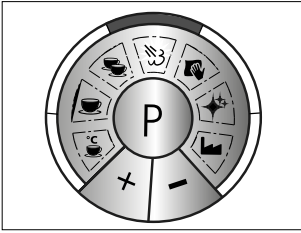


- Appuyez sur le bouton +.

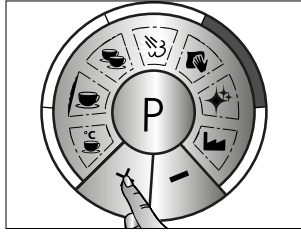


- Confirmez avec P.

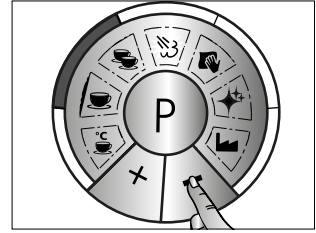




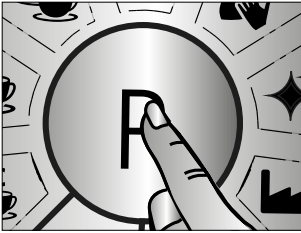
- Réglage d'usine



- « + » la vapeur devient plus sèche. Augmenter la température si nécessaire.

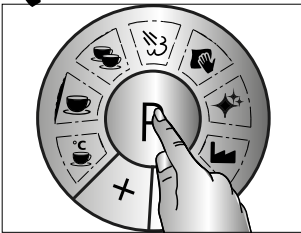


- « - » la vapeur devient plus humide. Réduire la température si nécessaire.

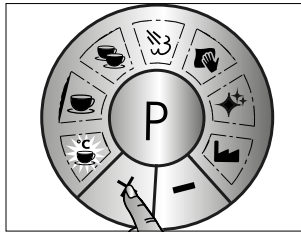


- Confirmez la température souhaitée avec P.

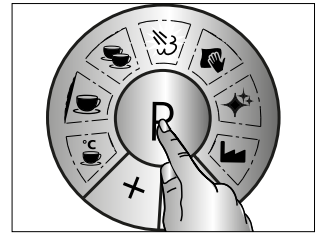
### RAPPEL DE DÉTARTRAGE



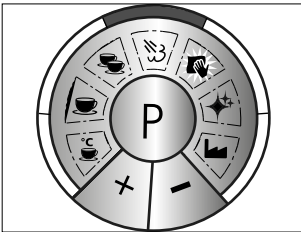
- Appuyez sur P.



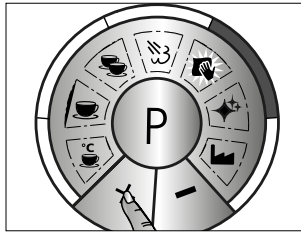
- Appuyez sur le bouton +.



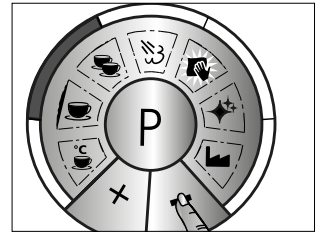
- Confirmez avec P.



- Réglage d'usine  
25 litres



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

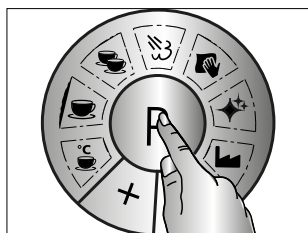


- „-“ abaisser la quantité de débit à 12 litres

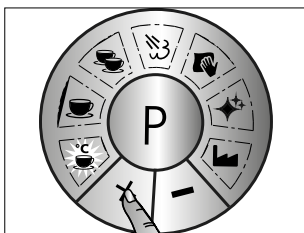


- Confirmez la quantité souhaitée avec P.

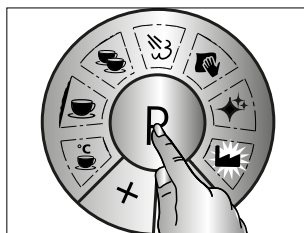
## **REGLAGE D'USINE**



- Appuyez sur P.



- Appuyez sur le bouton +.



- Confirmez avec P.

## **SERVICE CLIENTÈLE**

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



## **ÉLIMINATION DE L'APPAREIL**

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

## **2 ANS DE GARANTIE**

Nous fournissons une garantie fabricant pour ce produit, valable 24 mois à partir de la date d'achat, pour les défauts imputables à la fabrication 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.

DE

EN

**FR**




NL

ES

IT

DK

## INHOUDSOPGAVE

Algemene veiligheidsaanwijzingen .....	74
Productbeschrijving .....	76
Voorwoord.....	77
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing .....	77
Waarschuwingen .....	77
Gevaar door elektrische stroom.....	78
Gebruik volgens de voorschriften .....	78
Beperking van de aansprakelijkheid.....	78
Uitpakken .....	78
 Verwijdering van de verpakking.....	79
Eisen aan de opstelplaats .....	79
Elektrische aansluiting .....	79
Dubbewandige zeefinzetten.....	80
Enkelwandige zeefinzetten.....	80
Herinnering ontkalken .....	80
Manometer.....	80
Bedienveld programmering .....	82
Vóór de eerste ingebruikname .....	82
Ingebruikname .....	82
Ontluchten.....	82
Vorbereiding.....	83
Espresso bereiding.....	83
 Eenvoudige espresso .....	83
 Dubbele espresso .....	84
Manuele espresso bereiding .....	84
Automatisch uitschakelen.....	84
Melk opschuimen.....	84
Heetwaterdispenser .....	86

 Ontkalking.....	86
Verklaring ontkalkfunctie .....	86
Ontkalking stoompijpie .....	86
Ontkalking broeikop.....	87
Naspoelen na ontkalking.....	88
Reiniging van de broeikop.....	88
Uitwendige reiniging.....	89
Programmering.....	89
 Koffietemperatuur.....	89
 Aantal 1 kopje.....	90
 Aantal 2 kopjes.....	91
 Stoomkwaliteit (vocht) .....	91
 Herinnering ontkalken .....	92
 Fabrieksinstelling.....	93
 Verwijdering van het apparaat .....	93
2 jaar garantie.....	93

## **ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN**

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

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

- Controleer het apparaat vóór gebruik op optisch uitwendige schade aan behuizing, aansluitsnoer en stekker. Neem geen beschadigd apparaat in bedrijf.
- Indien het aansluitsnoer beschadigd is mag ze alleen door de fabrikant, zijn klantendienst of een dergelijk gekwalificeerde persoon worden vervangen, om risico's te voorkomen.
- Reparaties mogen slechts worden uitgevoerd door een vakman of de Graef-klantendienst. Door ondeskundige reparatie kunnen aanmerkelijke gevaren ontstaan voor de gebruiker. Bovendien vervalt de garantieclaim.
- Defecte componenten mogen uitsluitend tegen originele reserveonderdelen worden vervangen. Slechts voor deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Dit apparaat kan ook door kinderen vanaf 8 jaar onder toezicht worden gebruikt alsook door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring, als ze in het veilig gebruik van het apparaat geïnstrueerd werden en de eruit resulterende risico's hebben verstaan. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en hierbij onder toezicht staan.
- Apparaat en aansluitsnoer moeten van kinderen jonger dan 8 jaar worden weggehouden.
- Kinderen dienen onder toezicht te staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat is er niet voor bestemd met een externe tijd klok of een aparte afstandsbesturing te worden gebruikt.
- Het netsnoer altijd aan de stekker uit de contactdoos trekken, niet aan het snoer.
- Let erop dat het aansluitsnoer nergens blijft hangen. dit zou tot neervallen van het apparaat kunnen leiden.
- Verpakkingsmaterialen mogen niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat het gevaar van verstikken.
- Let op de aanwijzingen inzake de eisen aan de opstelplaats alsook m.b.t.

de elektrische aansluiting van het apparaat om lichamelijke letsels en materiële schade te voorkomen.

- Doe het apparaat niet in de vaatwasmachine en gebruik het ook niet onder stromend water.



Tijdens en na het gebruik zijn de oppervlakken heet.

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

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

Elk ander of aanvullend gebruik geldt als niet doelmatig.

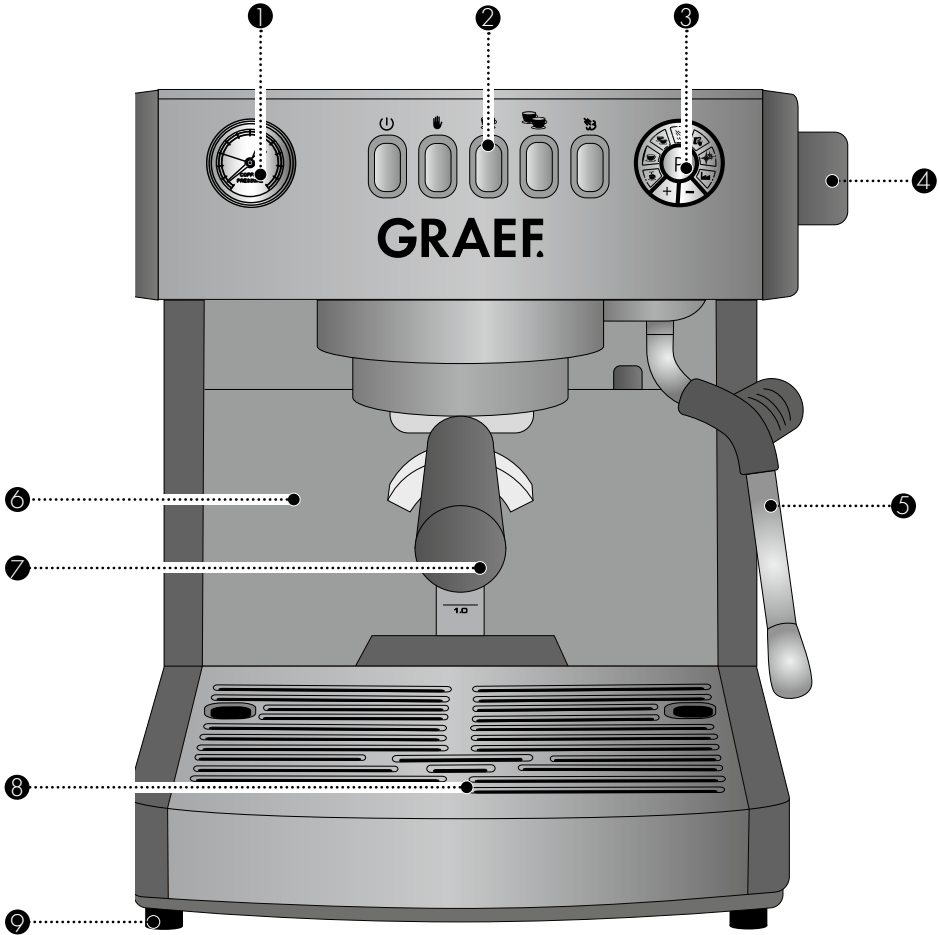
#### **VOORZICHTIG**

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

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

Eventuele schadeclaims voor oneigenlijk gebruik zijn uitgesloten. Het risico heeft alleen de gebruiker.

## PRODUCTBESCHRIJVING



- ① Manometer
- ② Bedienveld
- ③ Programmering
- ④ Draaiknop
- ⑤ Stoom- / Heetwaterpijpje

- ⑥ Waterreservoir
- ⑦ Zeefdrager
- ⑧ Afdruiptak
- ⑨ Standvoeten



## VOORWOORD

Geachte klant,

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

## INFORMATIE BIJ DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

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

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

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

van het apparaat belast zijn.

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

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

## WAARSCHUWINGEN

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



### **WAARSCHUWING**

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

### **VOORZICHTIG**

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

### **BELANGRIJK!**

Dit duidt gebruikstips en andere bijzonder belangrijke informatie aan!

## GEVAAR DOOR ELEKTRISCHE STROOM

### **WAARSCHUWING**

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

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

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

### GEBRUIK VOLGENS DE VOORSCHRIFTEN

Dit apparaat is niet voor industrieel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat enkel in gesloten ruimtes en alleen met water. Gebruikt het apparaat alleen voor het bereiden van koffie, het opschuimen van melk en het verwarmen van water om potentiële gevaren te vermijden. Elke andere toepassing is niet toegestaan.

### BEPERKING VAN DE AANSPRAKELIJKHEID

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

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade op grond van:

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

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

### UITPAKKEN

Uitpakken van het apparaat dient als volgt te worden uitgevoerd:

- Neem het apparaat uit de kartonnen doos.

**Indicatie:** Hef of transporteer het apparaat niet aan de kopreling, deze zou kunnen afbreken.

- Verwijder alle verpakkingsdelen.

- Verwijder eventuele etiketten aan het apparaat (niet het typeplaatje).



## **VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING**

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

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

### **BELANGRIJK!**

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

## **EISEN AAN DE OPSTELPLAATS**

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

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

## **ELEKTRISCHE AANSLUITING**

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

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

DE

EN

FR

NL

ES

IT

DK

aarde 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.

## **DUBBELWANDIGE ZEEFINZETTEN**



Bij dubbelwandige zeefinzetten loopt het water tijdens het broeiproces langzamer door het koffiemaalsel. Hier moet u minder dan bij eenwandige zeefinzetten op de correcte druk tijdens het tampen en de maalgraad letten. Deze zeven zijn perfect voor beginners om te oefenen. Ze maken het bereiden van de espresso gemakkelijker en zorgen voor een espresso met perfecte crema.

## **ENKELWANDIGE ZEEFINZETTEN**



Als de verschillende factoren voor de espresso bereiding reeds bekend zijn, kunnen ook de eenwandige zeefinzetten worden gebruikt. Let erop dat hier maalgraad, vulhoeveelheid en aanpersdruk tijdens het tampen op elkaar moeten worden afgestemd. Anders zou de koffie of te snel (koffiemaalsel te grof gemalen en niet voldoende vast getampt) of te langzaam tot helemaal niet door het zeef (koffiemaalsel te fijn gemalen en te vast getampt) lopen. De eenwandige zeefinzetten zijn uitsluitend geschikt voor kort van tevoren in de zeefdrager gemalen koffiemaalsel.

## **HERINNERING ONTKALKEN**

De fabrieksinstelling voor de ontkalkherinnering is ingesteld op 25 L. Na het verbruik van de ingestelde hoeveelheid licht er een rode ring op. Pas na de complete ontkalking stopt het knipperen, zie hiertoe hoofdstuk „Ontkalking“.

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

12 L = (hard water boven 15° dH)

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

50 L = (zacht water tot 7,3° dH)

Uw exacte waterhardheid kunt u bij uw plaatselijke waterleidingsbedrijf navragen.

## **MANOMETER**

### **Onderextractie:**

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

- Zetdruk tot 9 bar

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

### **Optimale situatie**

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

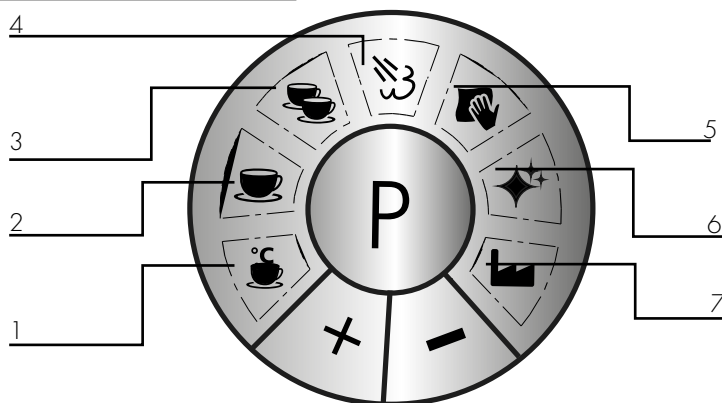
- Zetdruk tussen 9 en 10 bar
- Aanpersdruk ca. 15 kg.
- Koffiemaalsel gelijkmatig in de zeefdrager verdeeld
- Optimale maalgraad, niet te fijn, niet te grof
- Optimale watertemperatuur, niet te koud, niet te heet
- Bonen vers
- Koffiemaalsel vers gemalen

### **Overextractie:**

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

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

## BEDIENVELD PROGRAMMERING



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

Toelichtingen omtrent de individuele programmeringen vindt u op pagina 91.

## 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.

## INGEBRUIKNAME

### **VOORZICHTIG**


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

- Tijdens het gebruik wordt de buitenkant heet.
- Verwijder nooit de met koffiemaalsel gevulde zeefdrager tijdens het doorlopen omdat hij onder druk staat.
- Controleer vóór de bereiding van de espresso of de zeefdrager goed bevestigd is.
- Gebruikt het apparaat alleen voor het bereiden van koffie, het opschuimen van melk en het verwarmen van water om potentiële gevaren te vermijden.  
Elke andere toepassing is niet toegestaan.
- Na het inschakelen damp het apparaat af. Dit is geen fout van het apparaat.

## ONTLUCHTEN

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

- Steek de stekker in het stopcontact
- Vul het waterreservoir met vers water.

- Schakel het apparaat aan .
- Apparaat warmt op.
- Licht elke toets erna op is het apparaat gereed.
- Stel een kopje of glas onder het stoom- / heetwaterpijpje.
- Draai de draaiknop open tot de aanslag.
- Laat de lucht ontsnappen tot een constante waterstraal doorloopt.
- Draai de draaiknop weer dicht.


## **VOORBEREIDING**

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

- Plaats nu het gewenste zeef in de zeefdrager.
- Klem de zeefdrager zonder koffiemaassel in (draai daarbij van links naar rechts).

### **VOORZICHTIG**

Gebruik voor het bewegen van de pijpjes steeds de grepen. Raak de pijpjes na gebruik nooit aan, ze worden heet.

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


## **ESPRESSO BEREIDING**

### **BELANGRIJK!**

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


## **EENVOUDIGE ESPRESSO**

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

- Droog de zeefdrager na de voorbereiding af.
- Maal de koffie in de zeefdrager (tot de zeef vol is).
- Druk het koffiemaassel met de bijliggende tamper goed aan.
- De afstand tussen de bovenkant en het koffiemaassel moet ongev. 3 mm bedragen.
- Veeg het overtollige koffiemaassel van de rand en klem de zeefdrager in.
- Plaats een kopje onder de uitloop.
- Druk op de  knop.
- Na einde van het proces verwijdt u de zeefdrager.
- Klop het koffiemaassel in een afvalbak af (niet inbegrepen in de leveringsomvang).



## **DUBBELE ESPRESSO**

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

- Droog de zeefdrager na de voorbereiding af.
- Maal de koffie in de zeefdrager (tot de zeef vol is).
- Druk het koffiemaalsel met de bijliggende tamper goed aan.
- De afstand tussen de bovenkant en het koffiemaalsel moet ongev. 3 mm bedragen.
- Veeg het overtollige koffiemaalsel van de rand en klem de zeefdrager in.
- Plaats twee kopjes onder de uitloop.
- Druk de  toets.
- Na einde van het proces verwijdert u de zeefdrager.
- Klop het koffiemaalsel in een afvalbak af (niet inbegrepen in de leveringsomvang).

## **MANUELE ESPRESSO BEREIDING**

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



- Droog de zeefdrager na de voorbereiding af.
- Maal de koffie in de zeefdrager (tot de zeef vol is).
- Druk het koffiemaalsel met de bijliggende tamper goed aan.
- De afstand tussen de bovenkant en het koffiemaalsel moet ongev. 3 mm bedragen.
- Veeg het overtollige koffiemaalsel van de rand en klem de zeefdrager in.
- Plaats één of twee kopjes onder de uitloop.
- Druk op de  knop.
- Na bereiken van de gewenste hoeveelheid koffie drukt u weer de  toets in.
- Neem de zeefdrager eruit.
- Klop het koffiemaalsel in een afvalbak af (niet inbegrepen in de leveringsomvang).

## **AUTOMATISCH UITSCHAKELEN**


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

## **MELK OPSCHUIMEN**

Als het apparaat is uitgeschakeld, schakel het aan .

- Vul koude melk in de melkkan.
- Houd het stoompijpje boven het afdruiiprooster.
- Druk de   toets, deze knippert.
- Wacht even tot dat de toets verlicht.
- Draai de draaiknop open tot de aanslag en laat het condenswater ontwijken.
- Nadat het condenswater is ontweken draait u de draaiknop weer dicht.
- Zwenk het stoompijpje naar buiten.



- Dompel het stoompijpje ca. 1-2 cm licht schuin (ca. 45°) in de melkkan. De uitlooptuit kan als hulplijn worden gebruikt.
- Draai de draaiknop open.
- Meng er zolang lucht bij tot het melkvolume ongeveer de helft is toegenomen. (Trekfase)
- Steek het pijpje nu ietsjes dieper in de melk, opdat er geen lucht meer wordt aangezogen. Er moeten wervelingen in de melk ontstaan.
- Zodra de melkkan te heet is om het vast te houden, wordt de draaiknop weer gesloten.
- Pas dan word het stoompijpje uit de melkkan gehaald.
- Maak het stoompijpje na voldoende koeling met een vochtige doek schoon. Deze kan meteen na gebruik heel heet zijn.
- Druk opnieuw op de toets .

## WAARSCHUWING

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

### Gelieve in acht te nemen:

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

### Tips voor melk opschuimen

Gebruik koude melk uit de koelkast, deze verhit langzaam en er blijft voldoende tijd voor het opschuimen.

### De fases „trekken“ en „rollen“

- Ten eerste, de "trekfase": om de lucht eronder te krijgen, zet u het stoompijpje net onder het oppervlak van de melk.
- De juiste positie hebt u bereikt wanneer u een "slurpend geluid" hoort.
- Dit kan tijdelijk ophouden, omdat het oppervlak van de melk in beweging is.
- Nu komt de "rolfase".
- Zodra het volume van de melk toeneemt, schuift u het stoompijpje in de melk.
- Zodra de kan heet is, wordt de draaiknop gesloten.
- Na het schuimen slaat u de melkkan kort op het tafelblad om de laatste grove luchtballen te verwijderen.
- Rondraaien helpt ook om schuim gelijkmatig te verdelen.
- Reinig het stoompijpje met een vochtige doek. Laat het stoompijpje eerst afkoelen, omdat dit heet wordt.
- Reinig het stoompijpje ook met een korte stoomstoot zodat de melkresten uit de stoompijp geblazen worden.

## Om te oefenen kunt u de volgende methode gebruiken:

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

## HEETWATERDISPENSER

Als het apparaat is uitgeschakeld, schakel het aan .

- Zet een kopje onder het heetwaterpijpje.
- Draai de draaiknop open tot de aanslag.
- Water vloeit in het kopje.
- Na voltooiing van de procedure wordt de draaiknop gesloten.

## ONTKALKING

Als er een rode ring oplicht, a.u.b. apparaat ontkalken. Gebruik voor het ontkalken uitsluitend de Graef-ontkalkingstabletten deze werden specifiek op onze apparaten afgestemd. U kunt ze via onze onlineshop via [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) onder artikel nr. 145618 verkrijgen of bij uw vakhandelaar.

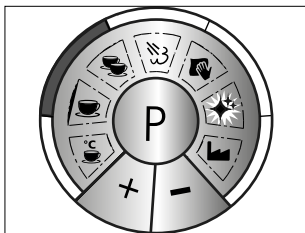
### BELANGRIJK!

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

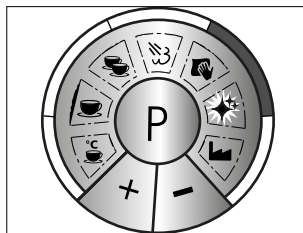
### BELANGRIJK!

Ontkalk de twee programma's achtereenvolgens.

## VERKLARING ONTKALKFUNCTIE




- Ontkalking broeikop



- Ontkalking stoom- / heetwaterpijpje

## ONTKALKING STOOMPIJPJE

- Verwijder het waterreservoir en vul ca. 1,7 liter vers water in.
- Doe twee ontkalkingstabletten in het reservoir.


- Deze hebben ca. 5 minuten nodig om op te lossen in het water.
- Plaats een groot vat onder de stoompijp.
- Druk de P-toets.
- Druk de + of - toets tot .
- Bevestig met P en druk + tot de rechter rand verlicht.
- 2 piep tonen bevestigen het ontkalkingsproces.
- Draai de draaiknop open tot de aanslag.
- Het ontkalkingsproces kan enkele minuten duren.
- De rand blijft zo lang rood verlicht tot het proces is voltooid.
- Draai de draaiknop weer dicht. Apparaat warmt op.
- Giet het ontkalkingsmengsel uit het reservoir en plaats dit reservoir weer onder het stoompijpje.

### BELANGRIJK!

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

Blijf tijdens het ontkalkingsproces bij het apparaat staan.

### ONTKALKING BROEIKOP

- Verwijder de zeefdrager, het waterreservoir en de afdruiptak.
- Leg de machine op de achterkant.
- Neem een inbusleutel van 2,5 mm en draai de schroef onder de broeikop los.
- Verwijder de 2 zeven en de afdichtingsring.
- Reinig de zeven en de afdichtingsring onder stromend water.
- Droog deze goed af en leg ze samen met de schroef en afsluiting op een veilige plek.
- Neem een klein borsteltje en reinig het bereik in de broeikop en verwijder alle oude koffieresten.
- Zet het apparaat weer rechtop.
- Plaats de afdruiptak weer.
- Verwijder het waterreservoir en vul ca. 1 liter vers water in.
- Doe twee ontkalkingstabletten in het waterreservoir.
- Deze hebben ca. 5 minuten nodig om op te lossen in het water.
- Plaats een groot vat onder de broeikop.
- Druk de P-toets.
- Druk de + of - toets tot .
- Bevestig 2 x met P, de linker rand verlicht.
- 2 piep tonen bevestigen het ontkalkingsproces.
- Het ontkalkingsproces kan enkele minuten duren.
- De rand blijft zo lang rood verlicht tot het proces is voltooid.

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

## **BELANGRIJK!**

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

## **NASPOELEN NA ONTKALKING**

Vul vers water in het reservoir om het resterende mengsel uit de leidingen te spoelen.





Ga dan als volgt te werk:

1. Laat 20 sec. lang een lege zetting doorlopen, d.b. zonder koffiemaatsel door de broeikop.
2. Dan opent u 20 sec. lang het ventiel voor het stoom- / heetwaterpijpje.

## **REINIGING VAN DE BROEIKOP**

Wij raden u aan, de broeikop minstens 1 x per week te reinigen.

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

- Vul 2,5 liters water in.
- Plaats de eenwandige zeefinzet voor 2 kopjes in.
- Plaats de blindzeef.
- Leg een Graef reinigingstablet in de zeefdrager.
- Klem de zeefdrager in.
- Let erop dat de afdruiptak is ingezet.
- Druk op de  knop.
- Na 10 seconden drukt u weer de  toets in.
- Herhaal dit procedure 4 - 5 keer.
- Haal de zeefdrager eruit en verwijder de blindzeef.
- Klem de zeefdrager zonder blindzeef weer in.
- Druk op de  knop.
- Na 10 seconden drukt u weer de  toets in.
- Herhaal dit procedure 4 - 5 keer.

**Indicatie:** Ledig na voltooiing de afdruiptak en zet deze weer in.

## UITWENDIGE REINIGING

### VOORZICHTIG

Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht voordat u begint het apparaat te reinigen:

- Schakel het apparaat vóór de reiniging uit en trek de stekker uit de contactdoos.
- Laat het apparaat vóór elke reiniging afkoelen.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- Hardnekkige vervuiling niet met een hard voorwerp afkrabben.
- Doe het apparaat niet in de vaatwasmachine en houdt het ook niet onder stromend water.

Reinig de buitenzijde van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Bij sterke vervuiling kan een zacht reinigingsmiddel worden gebruikt.

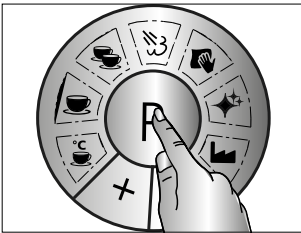
- Trek de afdruiptank eruit.
- Verwijder het afdruiprooster.
- Ledig de afdruiptank.
- Reinig deze onder stromend water en droog de onderdelen vervolgens met een doek.
- Zet vervolgens de afdruiptank en het rooster weer in.

## PROGRAMMERING

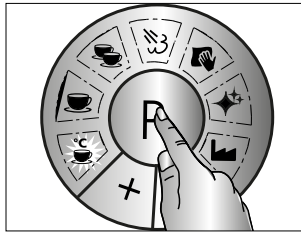
U hebt de mogelijkheid om diverse programma's uit te voeren. Schakel het apparaat aan.



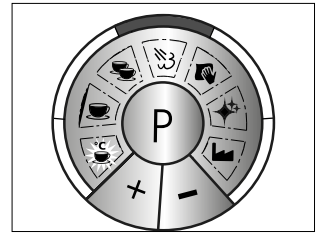
### KOFFIETEMPERatuur



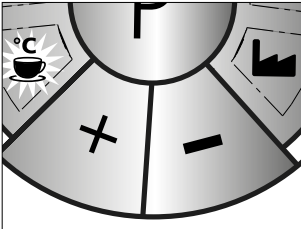
- Druk P.



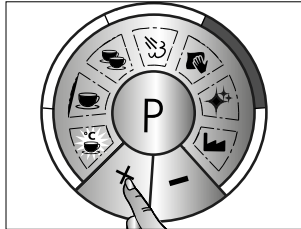
- Bevestig meteen met P.



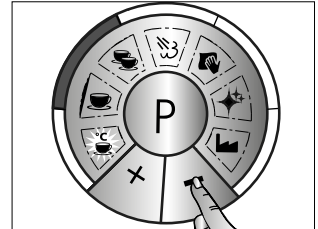
- Fabrieksinstelling



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



- „+“ temperatuur verhogen in telkens 3°C stappen.



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

DE

EN

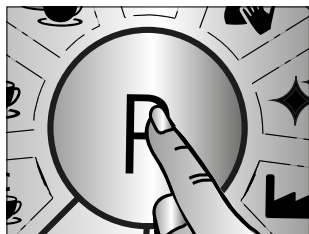
FR

NL

ES

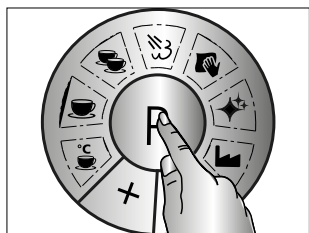
IT

DK

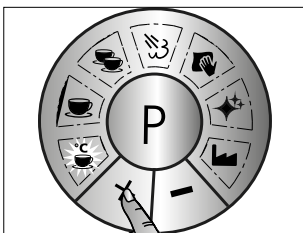


- Gewenste temperatuur met P bevestigen.

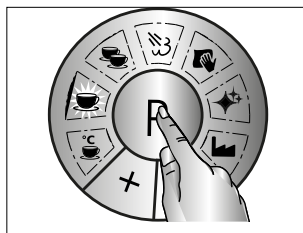
## AANTAL 1 KOPJE



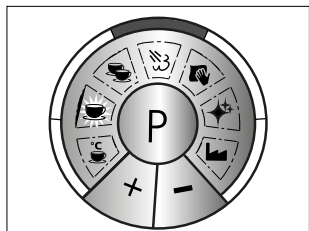
- Druk P.



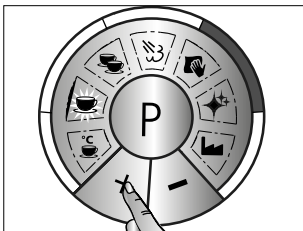
- Druk de + toets.



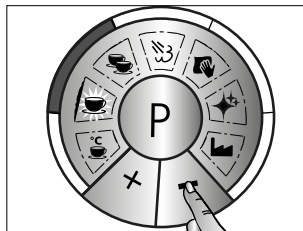
- Bevestig met P.



- Fabriekinstelling



- „+“ hoeveelheid eventueel verhogen met telkens 5 ml.

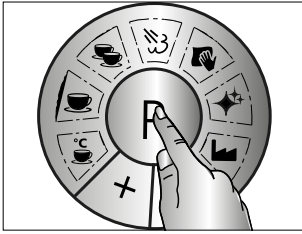


- „-“ hoeveelheid eventueel minderen met telkens 5 ml.

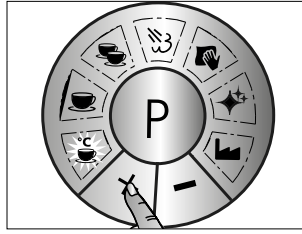


- Gewenste hoeveelheid met P bevestigen.

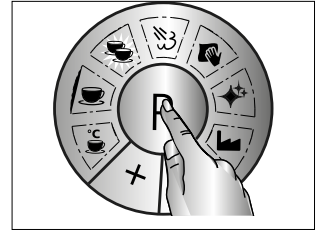
## AANTAL 2 KOPJES



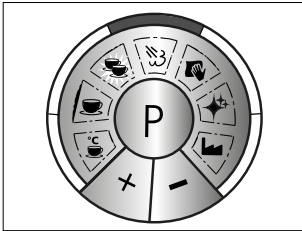
- Druk P.



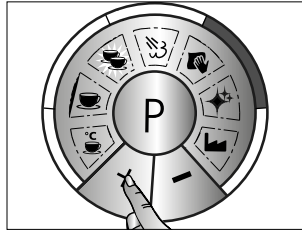
- Druk de + toets.



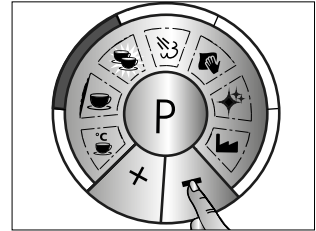
- Bevestig met P.



- Fabrieksinstelling



- „+“ hoeveelheid eventueel verhogen met telkens 5 ml.

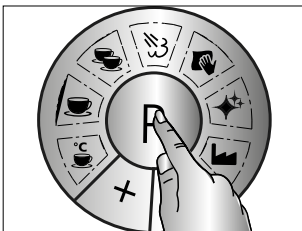


- „-“ hoeveelheid eventueel minderen met telkens 10 ml.

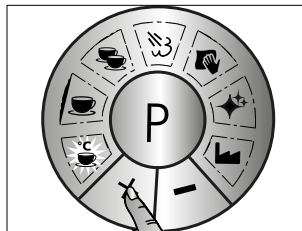


- Gewenste hoeveelheid met P bevestigen.

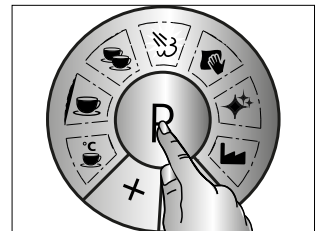
## STOOMKWALITEIT (VOCHT)



- Druk P.



- Druk de + toets.



- Bevestig met P.

DE

EN

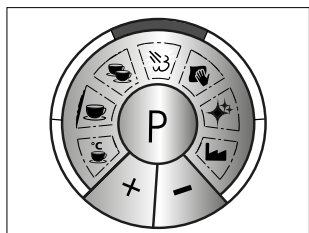
FR

NL

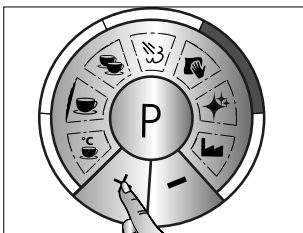
ES

IT

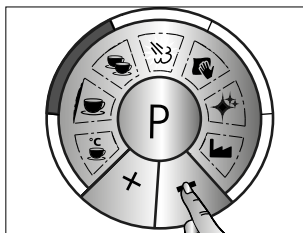
DK



- Fabrieksinstelling



- „+“ stoom wordt droger. Temperatuur eventueel verhogen.



- „-“ stoom hoort vocht op. Temperatuur eventueel minderen.

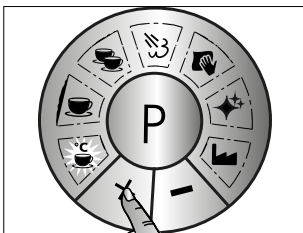


- Gewenste temperatuur met P bevestigen.

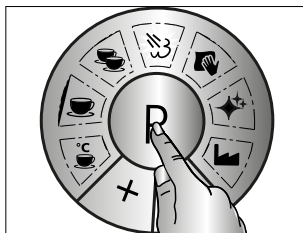
## HERINNERING ONTKALKEN



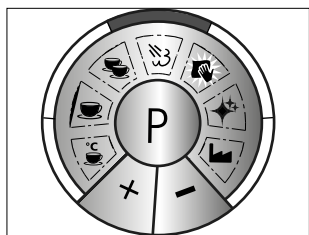
- Druk P.



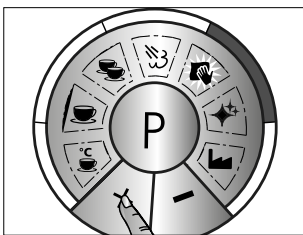
- Druk de + toets.



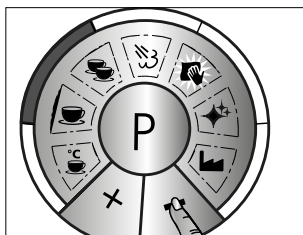
- Bevestig met P.



- Fabrieksinstelling 25 liter



- „+“ doorstroomhoeveelheid op 50 liter verhogen.



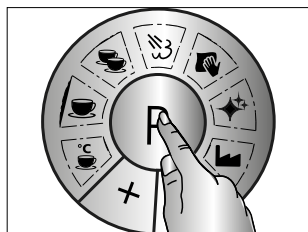
- „-“ doorstroomhoeveelheid op 12 liter minderen.



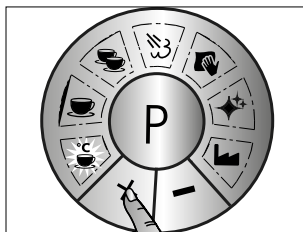


- Gewenste hoeveelheid met P bevestigen.

## **FABRIEKSINSTELLING**



- Druk P.



- Druk de + toets.



- Bevestig met P.

## **KLANTENDIENST**

Mocht het gebeuren, dat uw Graef-apparaat beschadigd is, dient u contact op te nemen met uw specialzaak of de Graef klantendienst 029329703677 of schrijf ons een email aan [service@graef.de](mailto:service@graef.de).



## **VERWIJDERING VAN HET APPARAAT**




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

## **2 JAAR GARANTIE**

Voor dit product geven wij, beginnend vanaf de datum van aankoop 24 maanden garantie op gebreken die te wijten zijn aan productie- en materiaalfouten. Uw wettelijke garantie volgens § 437 ff. BGB-E (Duits burgerlijk wetboek) blijft onaangetast van deze regeling. De garantie geldt niet voor schade veroorzaakt door ondeskundig behandeling of gebruik, alsmede gebreken die de functie of de waarde van het toestel niet beïnvloeden. Bovendien aanvaarden wij geen aansprakelijkheid voor schade door ontbrekende of onvoldoende ontkalking en onderhoud. In dit geval vervalt de garantie ook. Gebruik uitsluitend de originele Graef ontkalkings- en reinigingstabletten. Bovendien is transportschade, voor zover wij niet verantwoordelijk zijn, van de garantie uitgesloten. Voor schade, die door een niet door ons of onze vertegenwoordiging

uitgevoerde reparatie ontstaat, zijn wij eveneens niet aansprakelijk. Bij een rechtmatige reclamatie zullen wij het gebrekkelijk product naar onze keuze repareren of met een product zonder gebreken vervangen.

# ÍNDICE

Indicaciones generales de seguridad.....	97
Descripción del producto.....	99
Prólogo.....	100
Información acerca del presente manual de instrucciones.....	100
Advertencias.....	100
Peligros relacionados con descargas eléctricas.....	101
Uso conforme al empleo previsto.....	101
Limitación de responsabilidad.....	101
Desembalaje.....	101
 Eliminación de los materiales de embalaje.....	102
Requisitos del lugar de instalación.....	102
Conexión eléctrica.....	102
Filtros con doble pared.....	103
Filtros con pared simple.....	103
Recordatorio de descalcificación.....	103
Manómetro.....	104
Panel de mando de programación.....	105
Antes de utilizar por primera vez.....	105
Puesta en marcha.....	105
Purgado.....	105
Preparativos.....	106
Preparación de café espresso.....	106
 Espresso simple.....	106
 Espresso doble.....	107
Preparación manual de espresso.....	107
Desconexión automática.....	107
Espumar la leche.....	108
Extracción de agua caliente.....	109

DE

EN

FR

NL

ES

IT

DK

 Descalcificación .....	109
Explicación de la función de descalcificación.....	110
Descalcificación de la lanza de vapor.....	110
Descalcificación del cabezal de erogación .....	110
Enjuague después de la descalcificación.....	111
Limpieza de la unidad de erogación .....	111
Limpieza de la superficie externa .....	112
Programación.....	112
 Temperatura del café .....	113
 Cantidad 1 tazas .....	113
 Cantidad 2 tazas .....	114
 Calidad del vapor (humedad).....	115
 Recordatorio de descalcificación .....	116
 Configuración de fábrica.....	116
Servicio postventa.....	117
 Eliminación del aparato.....	117
2 años de garantía.....	117

## **INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD**

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

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

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

ningún sitio para evitar que pueda hacer caer el aparato.

- Los materiales de embalaje no deben utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.
- Tenga en cuenta las indicaciones relativas a los requisitos del lugar de instalación y a la conexión eléctrica del aparato para evitar que se produzcan daños personales y materiales.
- No introduzca el aparato en el lavavajillas ni lo utilice bajo el grifo.



Mientras se esté utilizando y después de haber sido utilizado, las superficies se calentarán.

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

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

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

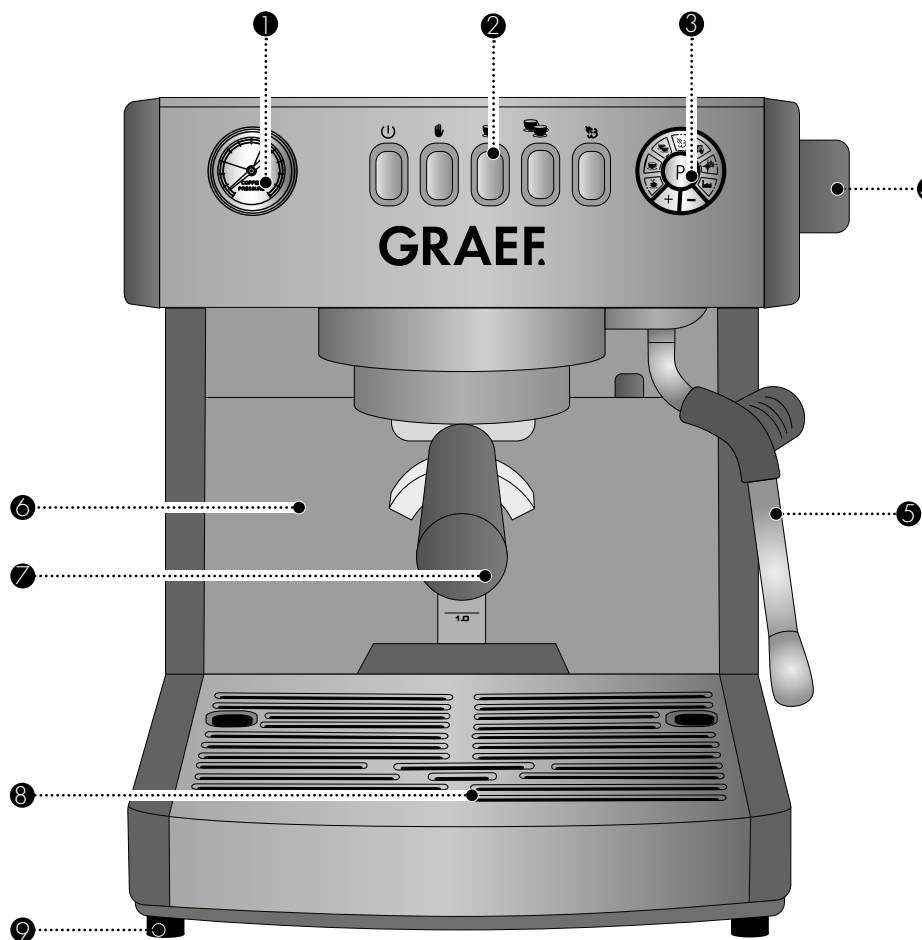
### **PRECAUCIÓN**

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

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

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

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- ① Manómetro de presión
- ② Panel de mando
- ③ de programación
- ④ Botón giratorio
- ⑤ Lanza de vapor / agua caliente

- ⑥ Depósito de agua
- ⑦ Portafiltros
- ⑧ Bandeja antigoteo
- ⑨ Soportes

DE

EN

FR

NL

ES

IT

DK

## **PRÓLOGO**

Estimado/a cliente:

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

## **INFORMACIÓN ACERCA DEL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES**

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

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

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

del aparato.

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

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

## **ADVERTENCIAS**

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

### **ADVERTENCIA**

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

### **PRECAUCIÓN**

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

### **¡IMPORTANTE!**

Indica consejos de uso y otras informaciones de especial importancia.



## PELIGROS RELACIONADOS CON DESCARGAS ELÉCTRICAS

### **ADVERTENCIA**

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

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

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

### USO CONFORME AL EMPLEO PREVISTO

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

### LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD

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

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

El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por daños causados por:

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

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

### DESEMBALAJE

Para desembalar el aparato, proceda de la siguiente manera:

DE

EN

FR

NL

ES

IT

DK

- Saque el aparato de la caja.

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

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



## **ELIMINACIÓN DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE**

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

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

### **¡IMPORTANTE!**

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

## **REQUISITOS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN**

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

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

## **CONEXIÓN ELÉCTRICA**

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

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

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

El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por daños causados por la ausencia de una toma de tierra o por una toma de tierra ininterrumpida.

### FILTROS CON DOBLE PARED



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

### FILTROS CON PARED SIMPLE



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

en el portafiltros café recién molido.

### RECORDATORIO DE DESCALCIFICACIÓN

La configuración de fábrica para el recordatorio de descalcificación es de 25 l. Una vez consumida la cantidad fijada, se enciende un anillo rojo. Sólo después haber completado la descalcificación, se detendrá el parpadeo. Para ello, consulte el capítulo "**Descalcificación**". La cantidad de litros se puede modificar en función del uso y la dureza del agua de su localidad.

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

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

50 l = (agua blanda hasta 7,3°dH)

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

Para poder modificar la cantidad de litros, consulte la página 117.

## **MANÓMETRO**

### **Subextracción:**

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

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

### **Rango óptimo**

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

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

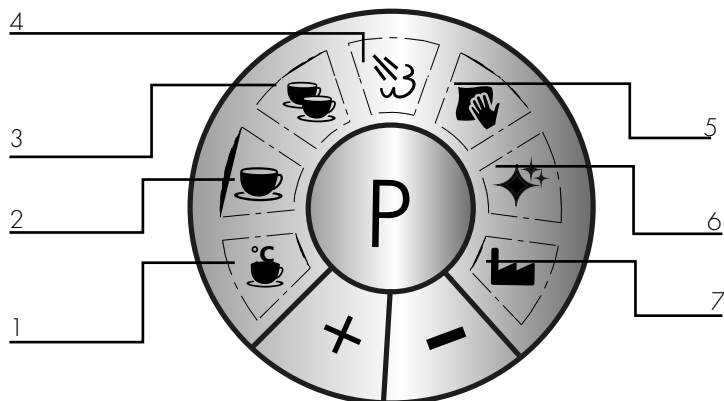
### **Sobreextracción:**

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

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

- El café molido retenido demasiado tiempo en el cabezal de erogación antes de la preparación

## PANEL DE MANDO DE PROGRAMACIÓN



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

## ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

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

## PUESTA EN MARCHA

### **PRECAUCIÓN**


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

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

## PURGADO

**Nota:** El aparato se debe purgar antes de ponerlo en marcha por primera vez o después de

no haberlo utilizado durante un período prolongado de tiempo.

- Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- Llene el depósito con agua.
- Encienda el aparato .
- El aparato se calentará.
- El aparato estará listo para funcionar cuando se iluminen todas las teclas.
- Coloque una taza o un vaso bajo la lanza de agua caliente / vapor.
- Gire el botón giratorio para abrir hasta que haga tope.
- Deje que se purgue el aire hasta que salga un chorro constante de agua.
- Vuelva a girar el botón giratorio para cerrar.



## **PREPARATIVOS**

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

- Coloque el filtro que se requiera en el portafiltros.
- Introduzca el portafiltros sin café molido (girelo de izquierda a derecha).

## **PRECAUCIÓN**

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

- Coloque una taza bajo la salida.
- Pulse la tecla .
- Deje que la taza se llene hasta la mitad, para que el sistema se caliente.
- A continuación, pulse la tecla  para finalizar el proceso.

## **PREPARACIÓN DE CAFÉ ESPRESSO**

### **¡IMPORTANTE!**


- Asegúrese de que haya siempre suficiente agua en el depósito.
- Asegúrese de que el depósito de agua se haya insertado correctamente.



### **ESPRESSO SIMPLE**


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

- Una vez finalizados los preparativos, seque el portafiltros.
- Muela el café en el portafiltros (hasta que el filtro esté lleno).
- Presione el café molido con el pisón adjunto.
- La distancia entre el borde superior y el café molido debería ser de unos 3 mm.
- Elimine del borde el exceso de café molido y fije el portafiltros.
- Coloque una taza bajo la salida.

- Pulse la tecla .
- Retire el portafiltros una vez que finalice el proceso.
- Golpee el portafiltros para vaciar el café molido en un contenedor de residuos (no incluido en el volumen de suministro).



### **ESPRESSO DOBLE**

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

- Una vez finalizados los preparativos, seque el portafiltros.
- Muela el café en el portafiltros (hasta que el filtro esté lleno).
- Presione el café molido con el pisón adjunto.
- La distancia entre el borde superior y el café molido debería ser de unos 3 mm.
- Elimine del borde el exceso de café molido y fije el portafiltros.
- Coloque dos tazas bajo la salida.
- Pulse la tecla .
- Retire el portafiltros una vez que finalice el proceso.
- Golpee el portafiltros para vaciar el café molido en un contenedor de residuos (no incluido en el volumen de suministro).

### **PREPARACIÓN MANUAL DE ESPRESSO**

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





- Una vez finalizados los preparativos, seque el portafiltros.
- Muela el café en el portafiltros (hasta que el filtro esté lleno).
- Presione el café molido con el pisón adjunto.
- La distancia entre el borde superior y el café molido debería ser de unos 3 mm.
- Elimine del borde el exceso de café molido y fije el portafiltros.
- Coloque una o dos tazas bajo la salida.
- Pulse la tecla .
- Una vez obtenida la cantidad de café deseada, pulse de nuevo la tecla .
- Extraiga el portafiltros.
- Golpee el portafiltros para vaciar el café molido en un contenedor de residuos (no incluido en el volumen de suministro).

### **DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA**

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

## ESPUMAR LA LECHE

Si el aparato está desconectado, gire el selector a .

- Llene la jarra de leche con leche fría.
- Oriente la lanza de vapor hacia la salida.
- Pulse la tecla  . Parpadeará.
- Espere un momento hasta que la tecla se ilumine.
- Gire el botón giratorio para abrir hasta que haga tope y deje escapar el agua de condensación.
- Una vez que se haya purgado el agua de condensación, vuelva a girar el botón giratorio para cerrar.
- Gire la lanza de vapor hacia el exterior.
- Sumerja la lanza de vapor aprox. 1 - 2 cm ligeramente inclinada (aprox. 45°) y no recta en la jarra de leche. La boquilla de salida se puede utilizar como guía.
- Gire el botón giratorio para abrir.
- Agregue aire hasta que el volumen de leche haya aumentado aproximadamente a la mitad. (fase de aireado)
- Introduzca la lanza un poco más profundamente en la leche para que no entre aire nuevo. La leche debería moverse en movimientos giratorios.
- Tan pronto como la jarra de leche se caliente demasiado para sostenerla, vuelva a girar el regulador giratorio para cerrar.
- Sólo entonces, saque la lanza de vapor de la jarra.
- Limpie la lanza de vapor con un paño húmedo, después de que se haya enfriado lo suficiente. Puede estar muy caliente después de haber sido utilizada.
- Vuelva a pulsar la tecla  .

## ADVERTENCIA

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

### Tenga en cuenta:

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

### Consejos para espumar la leche

Utilice leche fría del frigorífico ya que se calienta lentamente y ofrece tiempo suficiente para espumar.

### Las fases de "aireado" y "emulsionado".

- En primer lugar, la "fase de aireado": para añadir aire, introduzca la lanza de vapor justo



debajo de la superficie de la leche.

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

#### **Para practicar puede utilizar el siguiente método:**

- Vierta agua fría en la jarra de leche.
- Añada una gota de lavavajillas.
- Espúmela como se ha descrito anteriormente.
- Si se espuma correctamente, la mezcla se parecerá a la espuma de leche real.
- **¡Por favor, no beba esta mezcla!**

### **EXTRACCIÓN DE AGUA CALIENTE**

Si el aparato está desconectado, gire el selector a .

- Coloque una taza debajo de la lanza de agua caliente.
- Gire el botón giratorio para abrir hasta que haga tope.
- El agua caerá en la taza.
- Gire el botón giratorio para cerrar cuando haya finalizado el proceso.

### **DESCALCIFICACIÓN**

Para descalcificar, utilice únicamente las tabletas descalcificadoras Graef que son especialmente compatibles con nuestros aparatos. Podrá adquirirlas en nuestra tienda online [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) con el número de artículo 145618 o en su distribuidor especializado.

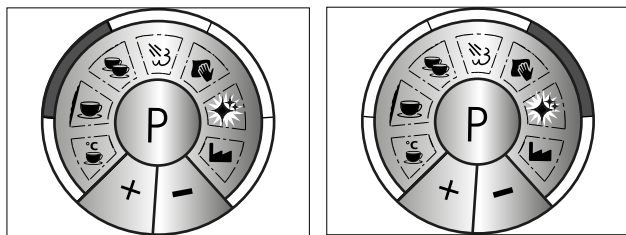
#### **¡IMPORTANTE!**

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

#### **¡IMPORTANTE!**

Realice consecutivamente la descalcificación de los 2 programas.

## EXPLICACIÓN DE LA FUNCIÓN DE DESCALCIFICACIÓN



- Descalcificación cabezal de erogación
- Descalcificación lanza de vapor / agua caliente

### DESCALCIFICACIÓN DE LA LANZA DE VAPOR

- Retire el depósito de agua y rélleno con aprox. 1,7 litros de agua fresca.
- Vierta dos tabletas descalcificadoras en el depósito de agua.
- Necesitarán unos 5 minutos para disolverse en el agua.
- Coloque un recipiente grande bajo la lanza de vapor.
- Pulse la tecla P
- Pulse las teclas + o - hasta ✨.
- Confirme con P y pulse + hasta que el borde derecho se ilumine.
- 2 pitidos confirmarán el proceso de descalcificación.
- Gire el botón giratorio para abrir hasta que haga tope.
- El proceso de descalcificación puede durar un par de minutos.
- El borde permanecerá rojo hasta que el proceso haya terminado.
- Vuelva a girar el botón giratorio para cerrar. El aparato se calentará.
- Vacíe la mezcla descalcificadora que hay en el recipiente y vuelva a colocar el recipiente bajo la lanza de vapor.


### **¡IMPORTANTE!**

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

Permanezca junto al aparato mientras dure el proceso de descalcificación.

### DESCALCIFICACIÓN DEL CABEZAL DE EROGACIÓN

- Retire el portafiltros, el depósito de agua y la bandeja colectora.
- De la vuelta a la cafetera.
- Coja una llave Allen de 2,5 mm y desatornille el tornillo que hay bajo la unidad de erogación.
- Extraiga los dos filtros y la junta de estanqueidad.
- Limpie bajo el grifo los filtros y la junta de estanqueidad.
- Séquelos bien y colóquelos junto con el tornillo y la arandela en un sitio seguro.

- Coja un pequeño cepillo y limpie la zona de la unidad de erogación y elimine los residuos de café.
- Vuelva a colocar el aparato en posición vertical.
- Vuelva a insertar la bandeja de goteo.
- Retire el depósito de agua y rellénelo con aprox. 1 litro de agua fresca.
- Vierta una tableta descalcificadora en el depósito de agua.
- Necesitarán unos 5 minutos para disolverse en el agua.
- Coloque un recipiente grande bajo la unidad de erogación.
- Pulse la tecla P
- Pulse las teclas + o - hasta .
- Confirme 2 veces con P. El borde izquierdo se iluminará.
- 2 pitidos confirmarán el proceso de descalcificación.
- El proceso de descalcificación puede durar un par de minutos.
- El borde permanecerá rojo hasta que el proceso haya terminado.
- Deje que la máquina se enfríe.
- A continuación, vuelva a colocar en orden inverso la junta de estanqueidad y los filtros y atornille de nuevo los filtros.

### ¡IMPORTANTE!

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

### ENJUAGUE DESPUÉS DE LA DESCALCIFICACIÓN

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

A continuación, proceda de la siguiente manera:

1. Durante 20 seg. lleve a cabo una carga en vacío, es decir, sin café molido a través del cabezal de erogación.





2. A continuación abra durante 20 seg. la válvula de la lanza de vapor / agua caliente.

### LIMPIEZA DE LA UNIDAD DE EROGACIÓN

Se recomienda limpiar la unidad de erogación al menos 1 vez a la semana.

Para limpiarla, utilice únicamente las tabletas de limpieza Graef que son compatibles con nuestros aparatos. Podrá adquirirlas en nuestra tienda online [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) con el número de artículo 145614 o en su distribuidor especializado.

- Vierta 2,5 litros de agua.

- Coloque el filtro con pared simple para 2 tazas.
- Inserte el filtro ciego.
- Coloque una tableta de limpieza Graef en el portafiltros.
- Inserte el portafiltros.
- Asegúrese de que se haya insertado la bandeja antigoteo.
- Pulse la tecla .
- Transcurridos 10 segundos, vuelva a pulsar la tecla .
- Repita esta operación 4 - 5 veces.
- Retire el portafiltros y el filtro ciego.
- Vuelva a insertar el portafiltros sin filtro ciego.
- Pulse la tecla .
- Transcurridos 10 segundos, vuelva a pulsar la tecla .
- Repita esta operación 4 - 5 veces.

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

## LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE EXTERNA

### PRECAUCIÓN

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

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

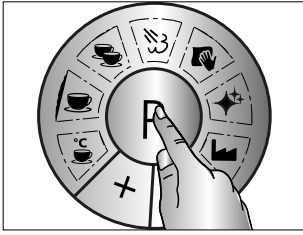
Limpie la superficie externa del aparato con un paño suave y húmedo. En caso de suciedad incrustada, se puede utilizar un producto de limpieza suave.

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

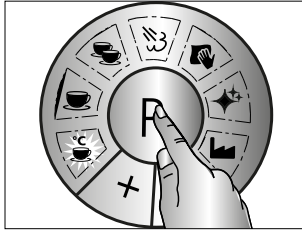
### PROGRAMACIÓN

Tiene la posibilidad de llevar a cabo varias programaciones. Para ello, encienda el aparato.

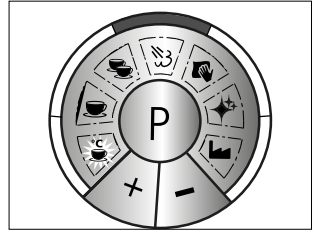
## °C TEMPERATURA DEL CAFÉ



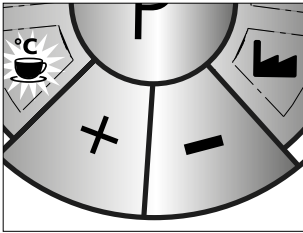
- Pulse P.



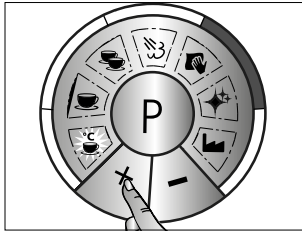
- Confirme directamente con P.



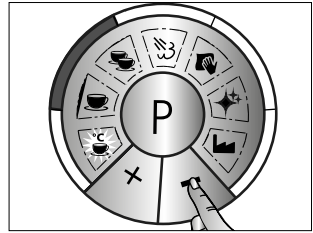
- La configuración



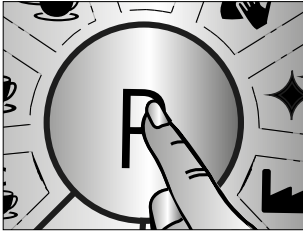
- Pulse + o - para ajustar la temperatura.



- "+" aumenta la temperatura en 3°C cada vez que se pulsa.

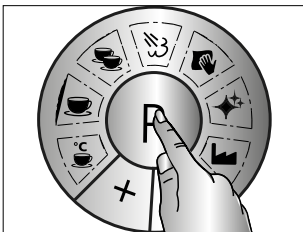


- "-" reduce la temperatura en 2°C cada vez que se pulsa.

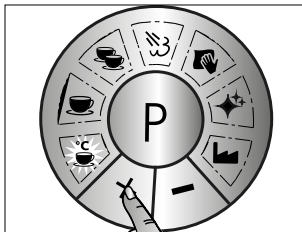


- Confirmar la temperatura deseada con P.

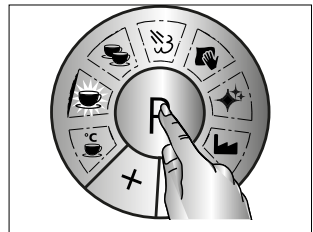
## ☕ CANTIDAD 1 TAZAS



- Pulse P.



- Pulse la tecla +.



- Confirme con P.

DE

EN

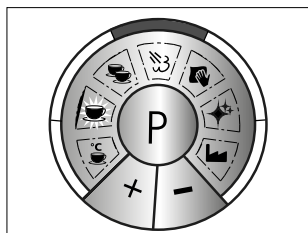
FR

NL

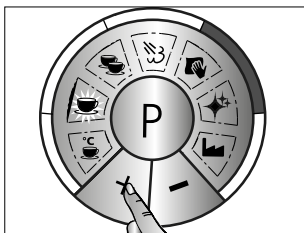
ES

IT

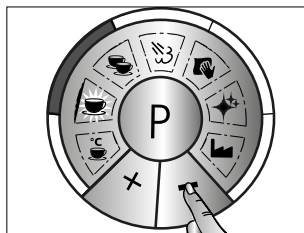
DK



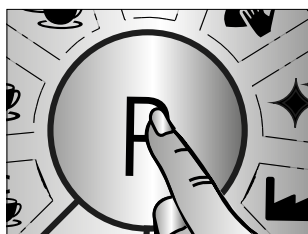
- Configuración de fábrica



- "+" aumenta la cantidad en aprox. 5 ml cada vez que se pulsa, si es necesario.

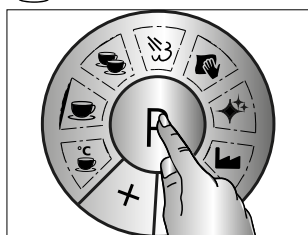


- "-" reduce la cantidad en aprox. 5 ml cada vez que se pulsa, si es necesario.

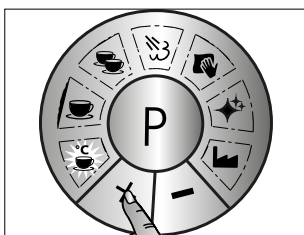


- Confirmar la cantidad deseada con P.

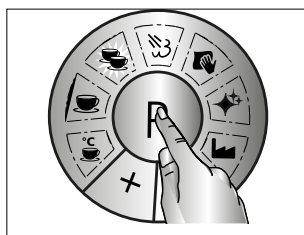
## CANTIDAD 2 TAZAS



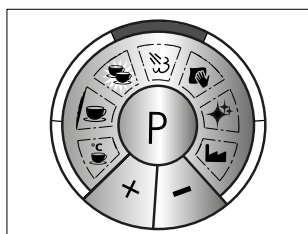
- Pulse P.



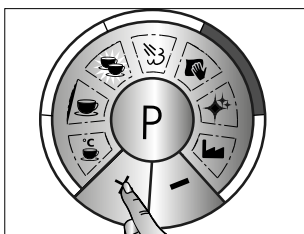
- Pulse la tecla +.



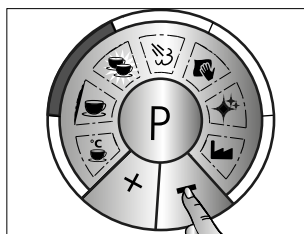
- Confirme con P.



- Configuración de fábrica



- "+" aumenta la cantidad en aprox. 5 ml cada vez que se pulsa, si es necesario.

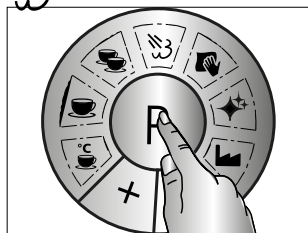


- "-" reduce la cantidad en aprox. 10 ml cada vez que se pulsa, si es necesario.

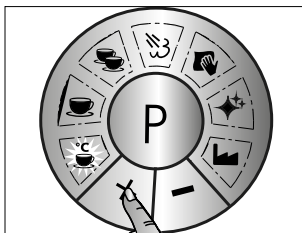


- Confirmar la cantidad deseada con P.

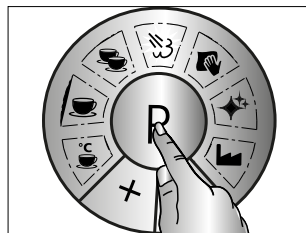
### 3 CALIDAD DEL VAPOR (HUMEDAD)



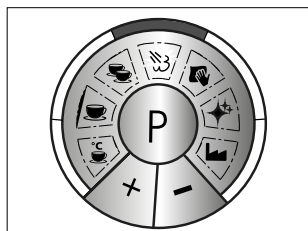
- Pulse P.



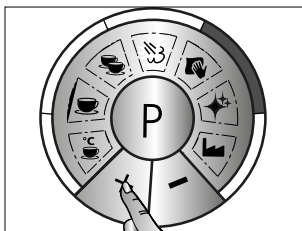
- Pulse la tecla +.



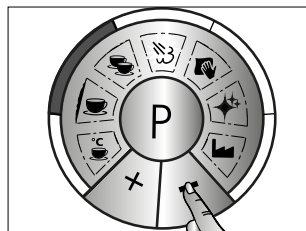
- Confirme con P.



- Configuración de fábrica



- "+" el vapor será más seco. Incrementar la temperatura si es necesario.



- "-" el vapor será más húmedo. Reducir la temperatura si es necesario.

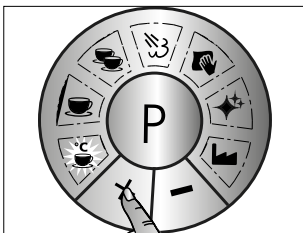


- Confirmar la temperatura deseada con P.

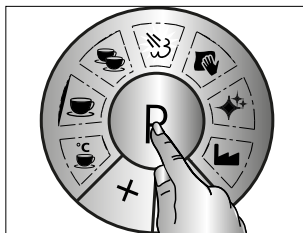
## RECORDATORIO DE DESCALCIFICACIÓN



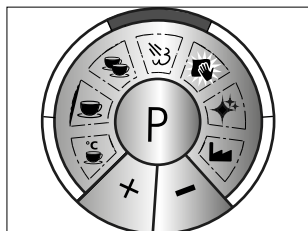
- Pulse P.



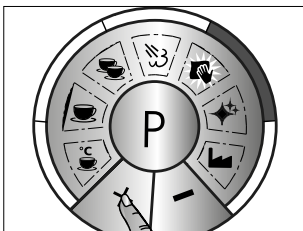
- Pulse la tecla +.



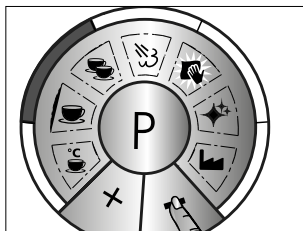
- Confirme con P.



- Configuración de fábrica  
25 litros



- "+" incrementa el caudal a  
50 litros

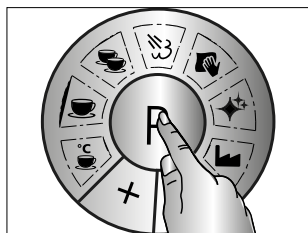


- "-" reduce el caudal a 12  
litros.

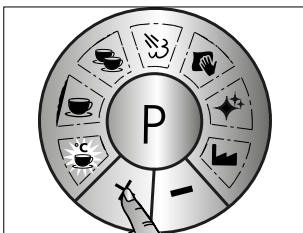


- Confirmar la cantidad  
deseada con P.

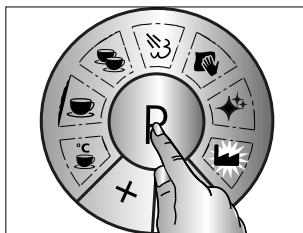
## CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA



- Pulse P.



- Pulse la tecla +.



- Confirme con P.



## **SERVICIO POSTVENTA**

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






## **ELIMINACIÓN DEL APARATO**


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

## **2 AÑOS DE GARANTÍA**

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía del fabricante a contar desde la fecha de venta por fallos ocasionados por defectos de fabricación o de material. Esta disposición no afectará a sus derechos legales de reclamación de garantía con arreglo al artículo 437 y ss. del Código Civil alemán (BGB). La garantía no incluye daños causados por una manipulación o uso indebidos, así como por defectos que tengan efectos mínimos sobre el funcionamiento o el valor del aparato. Además, no asumimos ninguna responsabilidad por daños que se puedan derivar de una descalcificación y mantenimiento inexistentes o inadecuados, que también extinguirán el derecho de garantía. Utilice únicamente las tabletas descalcificadoras y de limpieza originales de Graef. Además, quedan excluidos de la garantía los daños producidos durante el transporte, en la medida de que no seamos responsables de los mismos. Se excluye el derecho de garantía en aquellos daños cuyo origen esté en una reparación no efectuada por nosotros o por nuestros representantes. En caso de reclamaciones legitimadas, llevaremos a cabo la reparación del producto o la sustitución por un producto sin deficiencias.

## **INDICE**

Avvertenze generali per la sicurezza .....	120
Descrizione del prodotto.....	122
Prefazione.....	123
Informazioni relative a queste istruzioni per l'uso.....	123
Contrassegni di pericolo .....	123
Pericolo da corrente elettrica .....	124
Uso conforme.....	124
Limitazione della responsabilità.....	124
Disimballare.....	124
 Smaltimento dell'imballaggio .....	125
Requisiti del punto di installazione.....	125
Allacciamento elettrico .....	125
Inseri portafiltro a doppia parete .....	126
Inseri per il filtro a parete singola .....	126
Promemoria per la decalcificazione.....	126
Manometro .....	127
Pannello di controllo programmazione.....	128
Prima del primo utilizzo.....	128
Messa in servizio.....	128
Aerazione .....	129
Preparazione.....	129
Preparazione del caffè espresso.....	129
 Caffè espresso semplice .....	129
 Caffè espresso doppio.....	130
Preparazione manuale del caffè espresso.....	130
Spegnimento automatico .....	130
Montare il latte .....	130
Prelievo di acqua calda.....	132

 Decalcificazione.....	132
Spiegazione funzione di decalcificazione .....	133
Decalcificazione lancia vapore .....	133
Decalcificazione erogatore.....	133
Risciacquo dopo la decalcificazione .....	134
Pulizia dell'erogatore.....	134
Pulizia esterna .....	135
Programmazione .....	136
 Temperatura del caffè .....	136
 Quantità 1 tazza .....	137
 Quantità 2 tazza .....	137
 Qualità del vapore (umidità).....	138
 Promemoria per la decalcificazione.....	139
 Impostazioni di fabbrica.....	140
Assistenza clienti.....	140
 Smaltimento del dispositivo.....	140
Garanzia di 2 anni.....	140

## **AVVERTENZE GENERALI PER LA SICUREZZA**

Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza rilevanti. Un uso improprio potrebbe provocare lesioni e danni alle cose. Per un uso sicuro dell'apparecchio osservare le seguenti avvertenze:

- Prima dell'uso controllare se l'apparecchio presenta eventuali danni esterni visibili sul corpo, sul cavo di allacciamento e sulla spina di rete. Non mettere in funzione il dispositivo se lo stesso dovesse risultare danneggiato.
- Per prevenire rischi e pericoli, se il cavo di alimentazione è danneggiato, questo può essere sostituito unicamente dal produttore, dal suo rappresentante o una persona debitamente qualificata.
- 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.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti esclusivamente con parti di ricambio originali. Solo utilizzando queste componenti si garantisce il rispetto dei requisiti di sicurezza.
- Sotto la supervisione di un adulto, il presente dispositivo può essere usato anche da bambini di almeno 8 anni di età, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone senza particolari esperienze, purché siano state date loro le adeguate istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo che questi utenti abbiano compreso pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta. Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e abbiano già compiuto almeno 8 anni.
- L'apparecchio e il suo cavo di allacciamento devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- I bambini devono essere sorvegliati in modo da assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- Non è previsto che il dispositivo venga azionato con un timer esterno o con un altro sistema di comando a distanza separato.
- Si prega di scollegare sempre il dispositivo dalla presa di corrente affermando la spina di rete e non il cavo di collegamento.
- Fare attenzione che il cavo della corrente non resti impigliato da nessuna parte rischiando di causare la caduta del dispositivo.
- I materiali d'imballo non devono essere usati per giocare. Sussiste pericolo

di soffocamento.

- Si prega di osservare le informazioni sui requisiti del luogo di installazione nonché dell'allaccio dell'apparecchio per prevenire lesioni a persone e danni a oggetti.
- Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie e non usarlo sotto l'acqua corrente.



Le superfici risultano molto calde sia durante che dopo l'uso.

Questo dispositivo è stato progettato per un uso domestico o ambienti simili quali:

- Le cucine per il personale di uffici o negozi
- Le proprietà agricole
- Hotel, motel o altre strutture alberghiere
- I bed & breakfast

Qualunque altro o diverso utilizzo da questo, è considerato non conforme.

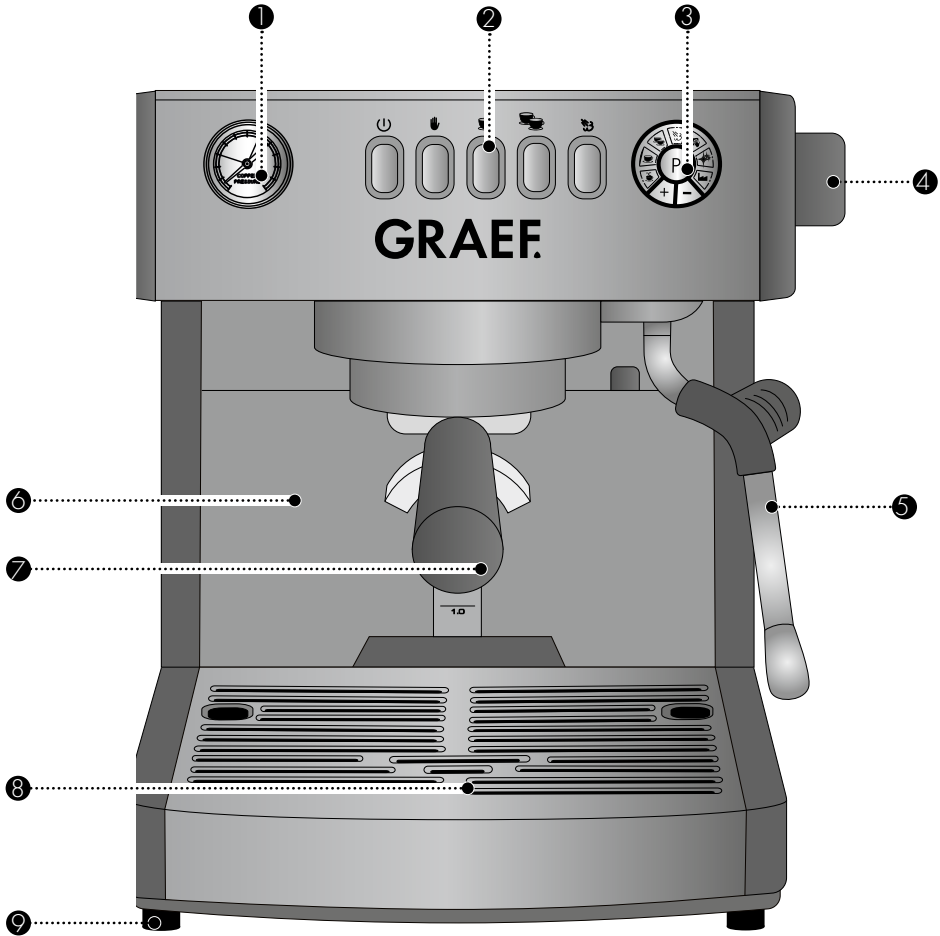
#### **ATTENZIONE**

In caso di un utilizzo non conforme, il dispositivo potrebbe presentare alcuni pericoli.

- Usare il dispositivo solo come previsto.
- Seguire attentamente tutti i processi descritti in queste istruzioni per l'uso.

Sono escluse qualsiasi rivendicazioni per danni riconducibili ad un uso non conforme. L'utente si assume ogni rischio.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- ① Manometro di pressione
- ② Pannello di controllo
- ③ Programmazione
- ④ Manopola
- ⑤ Lancia per l'acqua calda e il vapore

- ⑥ Serbatoio dell'acqua
- ⑦ Portafiltro
- ⑧ Vaschetta di sgocciolamento
- ⑨ Piedini d'appoggio

## **PREFAZIONE**

Gentile Cliente,

acquistando questa macchinetta del caffè con inserti portafiltro, ha fatto un'ottima scelta. Ha acquistato un prodotto di qualità comprovata. Ringraziandola nuovamente per questo acquisto, le auguriamo il massimo successo nell'uso della sua nuova macchina del caffè con portafiltro Graef.

## **INFORMAZIONI RELATIVE A QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO**

Le presenti istruzioni per l'uso della macchina del caffè con portafiltro (di seguito denominata dispositivo), vi forniranno importanti informazioni sulla messa in funzione, la sicurezza, l'uso conforme e la cura dello stesso.

Le istruzioni per l'uso devono essere sempre disponibili presso il dispositivo. Devono essere letti e rispettati da chiunque sia incaricato con la:

- Messa in servizio,
- Gestione,
- Risoluzioni di disfunzioni e/o la
- Pulizia

del dispositivo.

Conservare queste istruzioni per l'uso e consegnatele al successivo proprietario assieme al dispositivo stesso.

Queste istruzioni d'uso non possono coprire tutti gli aspetti possibili ed immaginabili. Per maggiori informazioni o per problemi, non esaurientemente trattati nel presente manuale, rivolgersi al servizio assistenza clienti di Graef o a un suo rivenditore.

## **CONTRASSEGNI DI PERICOLO**

In queste istruzioni per l'uso vengono utilizzati i seguenti contrassegni di pericolo e le seguenti parole di segnalazione:

### **PERICOLO**

Indica una situazione potenzialmente pericolosa. La non osservanza di questo contrassegno potrebbe causare gravi lesioni o condurre addirittura alla morte.

### **ATTENZIONE**

Indica una situazione potenzialmente pericolosa. La non osservanza di questo contrassegno potrebbe causare danni a oggetti.

### **IMPORTANTE!**

Questo contrassegno indica degli speciali consigli per l'utilizzo o delle informazioni particolarmente importanti!

## **PERICOLO DA CORRENTE ELETTRICA**

### **PERICOLO**

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione sussiste pericolo di morte! Seguite attentamente le seguenti avvertenze per la sicurezza per evitare il pericolo da corrente elettrica:

- Non utilizzare il dispositivo qualora il cavo di alimentazione o la presa elettrica presentassero dei difetti.
- In questo caso, prima di continuare ad utilizzare il dispositivo, fare installare un nuovo cavo di alimentazione dal servizio clienti Graef oppure da un esperto autorizzato.
- Non aprire in nessun caso il contenitore del dispositivo. Se si toccano gli allacciamenti che conducono tensione o si modifica la struttura elettrica e meccanica, sussiste pericolo di scossa elettrica.
- Non toccare mai le parti sotto tensione. Ciò può provocare scossa elettrica o addirittura la morte.

## **USO CONFORME**

Questo dispositivo non è progettato per un uso commerciale. Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi e solo con acqua. Per evitare potenziali pericoli, utilizzare questo dispositivo esclusivamente per preparare del caffè, schiumare il latte o riscaldare l'acqua. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non è consentito.

## **LIMITAZIONE DELLA RESPONSABILITÀ**

Tutte le informazioni tecniche, i dati e le note per l'installazione, l'utilizzo e la manutenzione contenuti in queste istruzioni per l'uso, corrispondono all'aggiornamento dell'ultima edizione di stampa e vengono riportati nel rispetto della nostra migliore conoscenza ed esperienza acquisita fino ad oggi.

Le informazioni, le illustrazioni e le descrizioni contenute in queste istruzioni d'uso non possono quindi dare luogo ad alcun reclamo.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni riconducibili a:

- L'inosservanza di queste istruzioni d'uso
- L'uso non conforme
- Le riparazioni non idonee
- Le alterazioni tecniche
- L'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Le traduzioni vengono effettuate al meglio delle capacità. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per gli errori di traduzione. È legalmente vincolante esclusivamente il testo originale tedesco.

## **DISIMBALLARE**

Per disimballare il dispositivo procedere come segue:

- Estrarre il dispositivo dalla scatola di cartone.



**Avvertenza:** Non sollevare o trasportare il dispositivo per mezzo della ringhiera protettiva dal momento che potrebbe rompersi.

- Rimuovere le componenti dell'imballaggio.
- Togliere eventuali etichette dall'apparecchio (non la targhetta del modello).



## **SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO**

L'imballaggio protegge il dispositivo da danni durante il trasporto. I materiali da imballo sono selezionati in funzione della compatibilità e ottica di smaltimento e sono pertanto riciclabili.

Con il recupero dell'imballaggio all'interno del circolo di riciclaggio è possibile risparmiare materie prime e diminuire i rifiuti. Smaltite il materiale dell'imballaggio non più utile presso i punti di raccolta di riciclaggio "punto verde".

### **IMPORTANTE!**

Se possibile, conservare l'imballaggio originale per tutto il periodo di validità della garanzia in modo da poter confezionare e trasportare idoneamente il dispositivo in caso di rivendicazione della stessa.

## **REQUISITI DEL PUNTO DI INSTALLAZIONE**

Per un uso sicuro e privo di difetti del dispositivo il punto di installazione deve soddisfare i seguenti requisiti:

- L'apparecchio deve essere collocato su una base solida, piana, orizzontale e anti-scivolo con sufficiente portata.
- Assicurarsi che il dispositivo non possa cadere.
- Scegliere un punto di installazione tale che i bambini non possano toccare la superficie calda dell'apparecchio o la conduttura.
- Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda, come la piastra elettrica o in prossimità di fiamme.
- Non usare mai l'apparecchio all'aperto e conservarlo in un luogo asciutto.
- Questo apparecchio non è previsto per essere incassato in una parete o in un armadio a muro.
- Non mettere il dispositivo in un ambiente caldo, bagnato o umido.
- La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in modo da poter scollegare facilmente il cavo di rete in caso di emergenza.

## **ALLACCIAMENTO ELETTRICO**

Per un funzionamento sicuro e senza errori, durante il collegamento elettrico del dispositivo è necessario osservare quanto segue:

- Prima di allacciare il dispositivo, confrontare i dati di allacciamento (tensione e frequenza) presenti sulla targhetta del modello con quelli della vostra rete elettrica.  
Questi dati devono coincidere affinché non si verifichino danni al dispositivo. In caso di dubbio rivolgersi ad un elettricista qualificato.
- La presa deve essere fissata almeno con un interruttore automatico di sicurezza da 10-A.
- Prestare particolare attenzione che il cavo dell'alimentazione sia intatto e non venga con-

dotto sopra superfici calde o bordi taglienti.

- Il cavo di collegamento non deve essere tirato.
- La sicurezza elettrica del dispositivo è garantita solamente nel momento in cui lo stesso sia collegato ad un sistema con conduttura di terra conformemente installato. L'uso di una presa di corrente senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio fate verificare l'impianto domestico a un elettricista qualificato.

Il produttore non si assume responsabilità alcuna per danni causati da un conduttore di terra mancante o aperto.

### **INSERTI PORTAFILTRO A DOPPIA PARETE**



Quando vengono utilizzati gli inserti portafiltro a doppia parete, durante l'erogazione l'acqua scende più lentamente attraverso la polvere di caffè. In questo caso è richiesta una minore attenzione durante la pressatura e la macinazione della polvere rispetto a quando si utilizza un portafiltro a parete singola. Questi filtri sono ideali per fare pratica e per i principianti. Facilitano la preparazione del caffè espresso e garantiscono una bevanda piacevole e cremosa.

### **INSERTI PER IL FILTRO A PARETE SINGOLA**



Se si ha già familiarità con i vari fattori d'influenza nella preparazione del caffè espresso, si può anche decidere di utilizzare gli inserti per il filtro a parete singola. Tenere presente che in questo caso il grado di macinazione, la quantità di riempimento e la pressione della polvere devono essere ben coordinati tra di loro. In caso contrario, il caffè scenderebbe troppo velocemente (polvere macinata troppo grossolanamente o non pressata sufficientemente forte), troppo lentamente o affatto (polvere macinata troppo fine o pressata troppo forte). Gli inserti per il filtro a parete singola sono

adatti unicamente per la polvere di caffè fresca macinata direttamente nel portafiltro.

### **PROMEMORIA PER LA DECALCIFICAZIONE**

Le impostazioni di fabbrica per la promemoria della decalcificazione è impostata su 25 L. Dopo che la quantità impostata è stata consumata, si accende un anello rosso. La spia smette di lampeggiare solamente una volta eseguita una decalcificazione completa. A tale proposito, vedi il capitolo **“Decalcificazione”**.

Il numero dei litri può essere modificato a seconda dell'utilizzo del dispositivo e la durezza della vostra acqua.

12 L = (acqua dura oltre 15° dH)

25 L = (acqua media da 7,3° dH a 14° dH)

50 L = (acqua dolce fino a 7,3° dH)

È possibile chiedere la durezza dell'acqua precisa alla vostra centrale idrica locale.

È possibile consultare come modificare il numero dei litri a pagina 142.

## **MANOMETRO**

### **Sottoestrazione:**

Se il caffè è sottoestratto, si ottiene un caffè molto leggero, piatto e sottosviluppato. In questo caso sono stati estratti troppi pochi componenti. Il caffè è molto chiaro e la componente cremosa è molto leggera o praticamente assente oppure risulta molto chiara con grosse bollicine.

- Pressione di erogazione max. 9 bar
- Grado di macinazione troppo grossolano (cade abbastanza rapidamente dal foro di uscita, sono visibili solo pochi grumi o agglomerazioni. Se strofinata tra le dita, la polvere risulta granulosa)
- Dosaggio troppo basso
- Polvere di caffè distribuita in maniera non uniforme nel portafiltro
- Compressione della polvere troppo leggera
- Compressione della polvere non omogenea
- Temperatura dell'acqua troppo bassa
- Chicchi invecchiati
- Polvere di caffè invecchiata (eventualmente macinata troppo tempo prima)

### **Procedura ottimale**

Durante un'estrazione ottimale il caffè espresso scende in maniera omogenea, lenta, densa "come il miele" dall'erogatore nella tazza. La crema risulta densa e sfuma da un marrone scuro a un marrone dorato.

- Pressione di erogazione: tra 9 e 10 bar
- Pressione per compattare la polvere: ca. 15 kg
- Polvere di caffè distribuita in maniera uniforme nel portafiltro
- Grado di macinazione ottimale, né troppo fine né troppo grossolano
- Temperatura dell'acqua ottimale, né troppo fredda né troppo calda
- Chicchi freschi
- Polvere di caffè macinata fresca

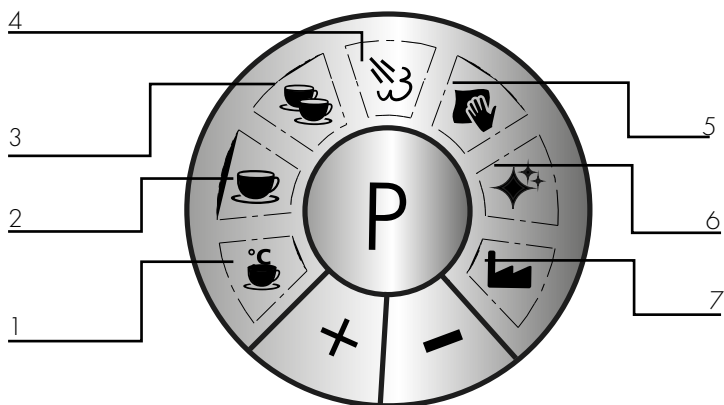
### **Sovraestrazione:**

Quando si verifica ad una sovraestrazione, assistiamo ad un'estrazione troppo intensa delle componenti amare del caffè. Il caffè risulta molto scuro, la crema sfuma da un colore marrone scuro a rossastro e il sapore è sgradevole, amaro o addirittura bruciato. L'aspetto della superficie della crema non è regolare e si notano macchie chiare tra zone più scure.

- Pressione di erogazione oltre i 10 bar
- Grado di macinazione troppo fine (scende relativamente lentamente dal foro di uscita, in parte sotto forma di blocchi agglomerati o grumi)
- Dosaggio troppo alto
- Compressione della polvere troppo forte

- Temperatura dell'acqua troppo alta
- Polvere di caffè lasciata troppo tempo nell'erogatore prima della preparazione

## **PANNELLO DI CONTROLLO PROGRAMMAZIONE**



- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1. Temperatura caffè espresso             | 5. Regolazione del grado di durezza |
| 2. Quantità di caffè espresso per 1 tazza | 6. Decalcificazione                 |
| 3. Quantità di caffè espresso per 2 tazze | 7. Impostazioni di fabbrica         |
| 4. Umidità vapore                         |                                     |

### **PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

Prima del primo utilizzo, pulire il portafiltro (non il dispositivo) e il serbatoio dell'acqua sotto all'acqua corrente per rimuovere qualsiasi eventuale residuo di produzione.

### **MESSA IN SERVIZIO**


#### **ATTENZIONE**

Seguire attentamente le seguenti avvertenze per la sicurezza per evitare pericoli e danni a oggetti:

- Le superfici diventano molto calde durante l'uso.
- Non rimuovere mai il portafiltro pieno durante l'erogazione del caffè poiché lo stesso è sotto pressione.
- Prima di preparare il caffè espresso, è importante assicurarsi che il portafiltro sia ben serrato.
- Per evitare potenziali pericoli, utilizzare questo dispositivo esclusivamente per preparare del caffè, schiumare il latte o riscaldare l'acqua. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non è consentito.
- Dopo l'accensione il dispositivo fa fuoriuscire del vapore. Non si tratta di un guasto sul dispositivo.

## AERAZIONE

**Avvertenza:** Prima della prima messa in funzione oppure dopo un lungo periodo di non utilizzo, far arieggiare il dispositivo.

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Riempire il serbatoio con acqua fresca.
- Accendere il dispositivo. 
- Il dispositivo riscalda.
- Quando tutti i tasti sono illuminati, il dispositivo è pronto all'uso.
- Posizionare una tazza o un bicchiere sotto la lancia vapore e acqua calda.
- Svitare completamente la manopola fino all'arresto.
- Lasciate defluire l'aria finché non fuoriesca un getto costante d'acqua.
- Riavvitare la manopola per interrompere il getto.



## PREPARAZIONE

**Avvertenza:** Dopo ogni nuova accensione, far fare un ciclo a vuoto (senza caffè macinato) alla macchina, come descritto qui di seguito, per permettere al sistema di raggiungere la giusta temperatura.

- Inserire nel portafiltro il filtro desiderato.
- Serrare accuratamente il portafiltro senza caffè macinato (ruotare da sinistra a destra).

## **ATTENZIONE**

Utilizzare sempre le apposite maniglie per spostare la lancia vapore. Non toccare il tubo delle lance vapore dopo l'uso. Raggiunge delle temperature molto alte.

- Collocare una tazza sotto l'erogatore.
- Premete il tasto .
- Riempire all'incirca una mezza tazza per permettere al sistema di raggiungere la giusta temperatura.
- Premere quindi il tasto  per interrompere la procedura.

## PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO


### **IMPORTANTE!**

- Fare attenzione che vi sia sempre acqua a sufficienza nel serbatoio.
- Assicurarsi sempre che il serbatoio dell'acqua sia sempre correttamente posizionato.

## **CAFFÈ ESPRESSO SEMPLICE**


**Avvertenza:** Per riscaldare il portafiltro, il sistema e la tazza, vedi "Preparazione". Adesso potete iniziare la preparazione del caffè espresso. Inserire l'inserto portafiltro da 1 tazza.

- Asciugare il portafiltro dopo la preparazione.
- Macinare il caffè direttamente nel portafiltro (finché il filtro non è pieno).
- Pressare con decisione il caffè macinato con il pressino in dotazione.

- La distanza tra il bordo superiore e il caffè macinato dovrebbe essere di ca. 3 mm.
- Rimuovere i residui di caffè in eccesso dal bordo e serrare accuratamente il portafiltro.
- Collocare una tazza sotto l'erogatore.
- Premete il tasto .
- Una volta conclusa la procedura, rimuovere il portafiltro.
- Svotare il fondo del caffè usato nel raccogliatore di fondi (non compreso nella fornitura).



## CAFFÈ ESPRESSO DOPPIO

**Avvertenza:** Per riscaldare il portafiltro, il sistema e le tazze, vedi "Preparazione". Adesso potete iniziare la preparazione del caffè espresso. Inserire l'inserto portafiltro da 2 tazze.

- Asciugare il portafiltro dopo la preparazione.
- Macinare il caffè direttamente nel portafiltro (finché il filtro non è pieno).
- Pressare con decisione il caffè macinato con il pressino in dotazione.
- La distanza tra il bordo superiore e il caffè macinato dovrebbe essere di ca. 3 mm.
- Rimuovere i residui di caffè in eccesso dal bordo e serrare accuratamente il portafiltro.
- Collocare due tazze sotto l'erogatore.
- Premere il tasto .
- Una volta conclusa la procedura, rimuovere il portafiltro.
- Svotare il fondo del caffè usato nel raccogliatore di fondi (non compreso nella fornitura).

## PREPARAZIONE MANUALE DEL CAFFÈ ESPRESSO


**Avvertenza:** Per riscaldare il portafiltro, il sistema e le tazze, vedi "Preparazione". Adesso potete iniziare la preparazione del caffè espresso.





- Asciugare il portafiltro dopo la preparazione.
- Macinare il caffè direttamente nel portafiltro (finché il filtro non è pieno).
- Pressare con decisione il caffè macinato con il pressino in dotazione.
- La distanza tra il bordo superiore e il caffè macinato dovrebbe essere di ca. 3 mm.
- Rimuovere i residui di caffè in eccesso dal bordo e serrare accuratamente il portafiltro.
- Collocare una o due tazze sotto l'erogatore.
- Premete il tasto .
- Una volta raggiunta la quantità di caffè desiderata, premere nuovamente il tasto .
- Rimuovere il portafiltro.
- Svotare il fondo del caffè usato nel raccogliatore di fondi (non compreso nella fornitura).

## SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Per risparmiare energia, il dispositivo si spegne automaticamente dopo ca. 30 minuti di inattività. (Ordinanza della Commissione UE).

## MONTARE IL LATTE

Se il dispositivo dovesse essere spento, si prega di accenderlo .

- Versare del latte freddo nel bricco.
- Posizionare la lancia vapore sopra la grata di sgocciolamento.
- Premere il tasto   che lampeggerà brevemente.
- Attendere un attimo finché il tasto si illumina.
- Svitare completamente la manopola fino all'arresto e lasciare fuoriuscire l'acqua condensata.
- Una volta fatta fuoriuscire l'acqua condensata, riavvitare la manopola per interrompere il getto.
- Rotare la lancia vapore verso l'esterno.
- Immergere 1 - 2 cm della lancia vapore nel bricco con il latte in modo che risulti inclinata (di ca. 45°), mai dritta. La boccola d'uscita può essere utilizzata come misura di riferimento.
- Svitare nuovamente la manopola.
- Continuare ad aggiungere aria al latte fintanto che lo stesso non abbia raddoppiato all'incirca il suo volume iniziale. (Fase di montatura)
- Spingere ora la lancia più in profondità per non inglobare altra aria. Muovere dolcemente il latte con un movimento circolare.
- Non appena il bricco diventi troppo caldo per essere tenuto in mano, richiudere la manopola di regolazione.
- Estrarre solo adesso la lancia vapore dal bricco.
- Dopo averla fatta raffreddare abbastanza, pulire la lancia vapore con un panno umido. La stessa può essere molto calda dopo l'uso.
- Premere nuovamente il tasto  .

## PERICOLO

- Per schiumare il latte, utilizzare esclusivamente il bricco del latte in dotazione o dei recipienti più grandi. Non utilizzare mai una tazza. Il traboccamento del latte potrebbe causare ustioni sulla pelle.
- Non puntare mai la lancia vapore su se stessi o su qualsiasi altra persona. Sussiste il pericolo di ustioni.

### Si prega di fare attenzione in particolare ai seguenti punti:

Se il latte viene riscaldato sopra i 70°, la schiuma si sgonfia molto rapidamente e la bevanda avrà un gusto troppo dolce o addirittura risultare con un retrogusto di latte bruciato.

### Consigli per schiumare il latte

Utilizzare sempre del latte freddo da frigo. Lo stesso si scalda più lentamente lasciando più tempo alla schiumatura.

### Le fasi di "montatura" e di "rotazione"


- Innanzitutto la "fase di montatura": per inglobare l'aria nel latte, immergere la lancia vapore pochi millimetri sotto alla superficie del latte.
- La giusta posizione si riconosce dal suono "gorgogliante", simile alla moka, della lancia vapore.

- Lo stesso ogni tanto potrebbe interrompersi dal momento che la superficie del latte è in costante movimento.
- Passiamo ora alla “fase di rotazione”.
- Non appena il volume del latte aumenta, immergere la lancia vapore più in profondità.
- Non appena il bricco si scalda, richiudere la manopola.
- Una volta conclusa la procedura, sbattere lievemente il bricco di latte sul piano del tavolo per far fuoriuscire le ultime bolle d’aria più grandi.
- Aiuta anche far roteare il latte nel bricco per distribuire uniformemente la schiuma.
- Pulire la lancia vapore con un panno umido. Lasciare raffreddare la lancia vapore prima di pulirla dal momento che questa diventa molto calda.
- Pulire la lancia con un breve getto di vapore per lavare via eventuali resti di latte al suo interno.

**Per fare pratica, è possibile sfruttare i seguenti metodi:**

- Versare dell’acqua fredda nel bricco da latte.
- Aggiungere qualche goccia di detersivo.
- Schiumare il tutto come sopra descritto.
- Se tutti i passaggi vengono eseguiti correttamente, la schiuma del detersivo sarà molto simile a quella del latte.
- **Non bere questa miscela!**

**PRELIEVO DI ACQUA CALDA**

Se il dispositivo dovesse essere spento, si prega di accenderlo .

- Collocare una tazza sotto alla lancia per l’acqua calda.
- Svitare completamente la manopola fino all’arresto.
- L’acqua scorre nella tazza.
- Una volta conclusa la procedura, chiudere la manopola per interrompere il getto.

 **DECALCIFICAZIONE**

Per decalcificare la macchina, usare esclusivamente le pastiglie decalcificanti Graef studiate appositamente per i nostri dispositivi. È possibile trovare le pastiglie (Art. n. 145618) sul nostro Online-Shop all’indirizzo web [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) oppure presso il vostro rivenditore.

**IMPORTANTE!**

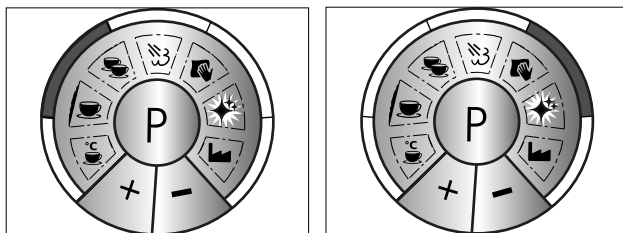
Non ci assumiamo alcuna responsabilità per una mancata o una insufficiente decalcificazione. In questo caso la garanzia decade.

**IMPORTANTE!**

Eseguire, uno dopo l’altro, la decalcificazione di entrambi i programmi.



## SPIEGAZIONE FUNZIONE DI DECALCIFICAZIONE



- Decalcificazione erogatore
- Decalcificazione lancia vapore o acqua calda

### DECALCIFICAZIONE LANCIA VAPORE

- Rimuovere il serbatoio dell'acqua e riempirlo con ca. 1,7 litri di acqua fresca.
- Buttare due pasticche decalcificanti nel serbatoio.
- Queste richiedono circa 5 minuti per sciogliersi in acqua.
- Posizionare un recipiente abbastanza capiente sotto alla lancia vapore.
- Premere il tasto P.
- Premere il tasto + o - fino a ✨.
- Confermare con P e premere + finché non si illumina il bordo destro.
- 2 segnali acustici confermano il processo di decalcificazione.
- Svitare completamente la manopola fino all'arresto.
- L'operazione di decalcificazione può richiedere alcuni minuti.
- Il bordo resta illuminato di rosso finché la procedura non sarà conclusa.
- Riavvitare la manopola per interrompere il getto. Il dispositivo riscalda.
- Smaltire la miscela della decalcificazione nel recipiente di raccolta e riposizionarlo sotto alla lancia vapore.

### IMPORTANTE!

- Per sospendere temporaneamente l'operazione di decalcificazione, per esempio per rabboccare l'acqua nel serbatoio oppure per svuotare il recipiente di raccolta, premere il tasto P. Per riprendere l'operazione, premere nuovamente il tasto P.
- Per interrompere l'operazione di decalcificazione, tenere premuto il tasto P per ca. 3 secondi.

Rimanere accanto al dispositivo durante l'operazione di decalcificazione.

### DECALCIFICAZIONE EROGATORE

- Estraete il portafiltro, il serbatoio dell'acqua e la vaschetta di raccoglimento.
- Ribaltare il macchinario sul dorso.
- Prendere una chiave a brugola da 2,5 mm e svitare la vite sotto all'erogatore.
- Rimuovere i 2 filtri e l'anello di tenuta.
- Pulire i filtri e l'anello di tenuta sotto a dell'acqua corrente.

- Asciugare bene le componenti e riporle, assieme alla vite e alla rondella, in un luogo sicuro.
- Con l'ausilio di una piccola spazzola, pulire la zona dell'erogatore e rimuovere eventuali resti di caffè vecchio.
- Ribaltare nuovamente il dispositivo per farlo tornare dritto.
- Reinserire la vaschetta di raccoglimento.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua e riempirlo con ca. 1 litro di acqua fresca.
- Buttare una pasticca decalcificante nel serbatoio.
- Queste richiedono circa 5 minuti per sciogliersi in acqua.
- Collocare un recipiente abbastanza capiente sotto l'erogatore.
- Premere il tasto P.
- Premere il tasto + o - fino a ✨.
- Confermare due volte premendo P. Il bordo sinistro si illumina.
- 2 segnali acustici confermano il processo di decalcificazione.
- L'operazione di decalcificazione può richiedere alcuni minuti.
- Il bordo resta illuminato di rosso finché la procedura non sarà conclusa.
- Lasciare raffreddare la macchina.
- Rimontare adesso l'anello di tenuta e i filtri seguendo l'ordine inverso e facendo attenzione a stringere bene le appositi viti.

### IMPORTANTE!

- Per sospendere temporaneamente l'operazione di decalcificazione, per esempio per rabboccare l'acqua nel serbatoio oppure per svuotare il recipiente di raccolta, premere il tasto P. Per riprendere l'operazione, premere nuovamente il tasto P.
- Per interrompere l'operazione di decalcificazione, tenere premuto il tasto P per ca. 3 secondi.

### RISCIACQUO DOPO LA DECALCIFICAZIONE

Per risciacquare i resti della miscela della decalcificazione dalle tubature, riempire il serbatoio con acqua fresca.

Procedere quindi come segue:





1. Far defluire l'acqua per 20 sec. dall'erogatore a vuoto (cioè senza polvere di caffè).
2. Aprire per 20 secondi la valvola per la lancia per l'acqua calda e il vapore.

### PULIZIA DELL'EROGATORE

Consigliamo di pulire l'erogatore 1 volta a settimana.

Per pulire la macchina, usare esclusivamente le pastiglie purificanti Graef studiate appositamente per i nostri dispositivi. È possibile trovare le pastiglie (Art. n. 145614) sul nostro Online-Shop

all'indirizzo [web.haushalt.graef.de/shop](http://web.haushalt.graef.de/shop) oppure presso il vostro rivenditore.

- Versare 2,5 litri d'acqua nel serbatoio.
- Inserire l'insero portafiltro a parete singola da 2 tazze.
- Inserire il filtro cieco.
- Inserire una pastiglia depurativa Graef nel portafiltro.
- Serrare accuratamente il portafiltro.
- Assicurarci che la vaschetta di raccoglimento sia inserita correttamente.
- Premete il tasto .
- Dopo 10 secondi, premere nuovamente il tasto .
- Ripetere questa procedura 4 - 5 volte.
- Estrarre il portafiltro e rimuovere il filtro cieco.
- Serrare accuratamente il portafiltro senza il filtro cieco.
- Premete il tasto .
- Dopo 10 secondi, premere nuovamente il tasto .
- Ripetere questa procedura 4 - 5 volte.

**Avvertenza:** Svotare infine la vaschetta di raccoglimento per poi rimetterla al suo posto.

## **PULIZIA ESTERNA**

### **ATTENZIONE**

Prima di iniziare a pulire il dispositivo, osservare attentamente le seguenti avvertenze per la sicurezza:

- Spegnerne sempre il dispositivo prima della pulizia e staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa.
- Prima di qualsiasi pulizia, lasciare raffreddare il dispositivo.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi e solventi.
- Non grattare con oggetti duri per rimuovere lo sporco ostinato.
- Non lavare il dispositivo in lavastoviglie e non tenerlo sotto all'acqua corrente.

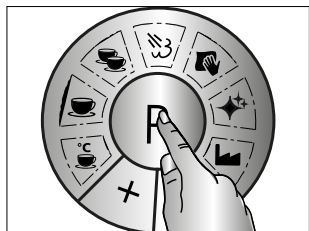
Pulire le superfici esterne del dispositivo con un panno umido e morbido. In caso di sporco tenace è possibile usare un detergente delicato.

- Estrarre la vaschetta di raccoglimento.
- Rimuovere la grata di sgocciolamento.
- Svotare la vaschetta di raccoglimento.
- Pulire entrambe le componenti sotto all'acqua corrente, quindi asciugarle con un panno.
- Reinserrire infine la vaschetta di raccoglimento munita della grata.

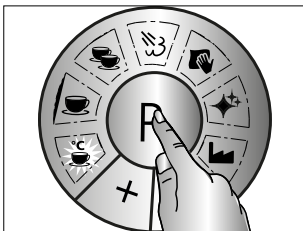
## PROGRAMMAZIONE

Avete la possibilità di impostare vari programmi. Per farlo, accendere il dispositivo.

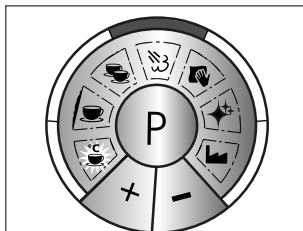
### TEMPERATURA DEL CAFFÈ



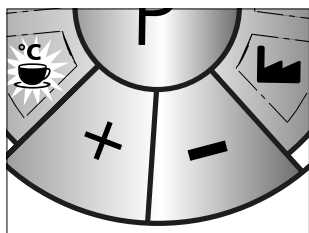
- Premere P.



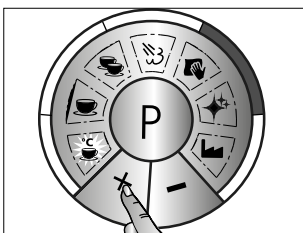
- Confermare direttamente con P.



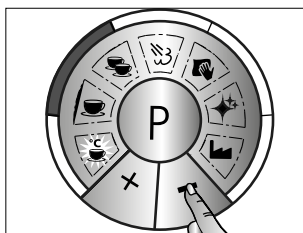
- Impostazioni di fabbrica:



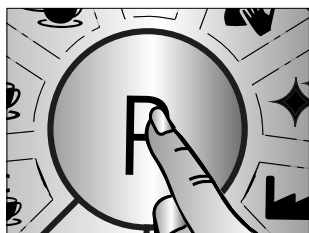
- Premere + o - per regolare la temperatura.



- "+" aumenta la temperatura di 3 °C ad ogni pressione.

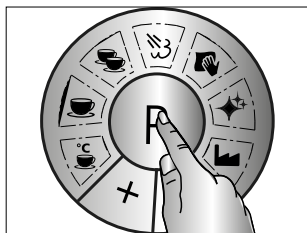


- "-" diminuisce la temperatura di 2 °C ad ogni pressione.

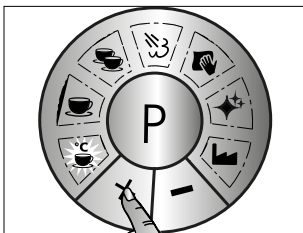


- Confermare la temperatura desiderata con P.

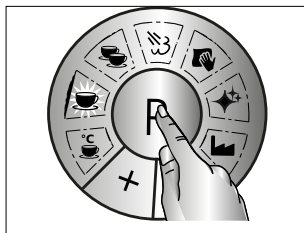
## QUANTITÀ 1 TAZZA



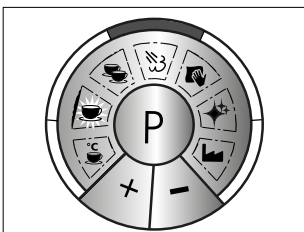
- Premere P.



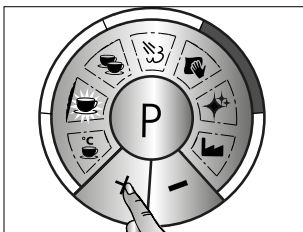
- Premere il tasto +.



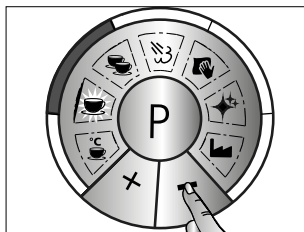
- Confermare con P.



- Impostazioni di fabbrica



- "+" aumenta la quantità di 5 ml ad ogni pressione.

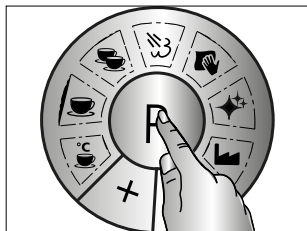


- "-" diminuisce la quantità di 5 ml ad ogni pressione.

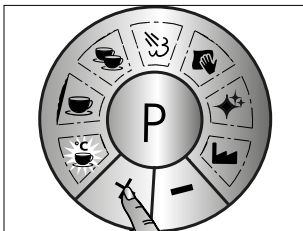


- Confermare la quantità desiderata con P.

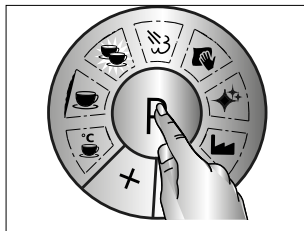
## QUANTITÀ 2 TAZZA



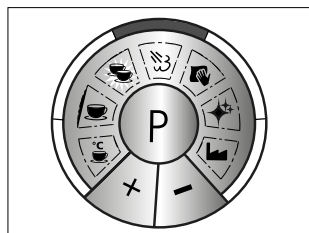
- Premere P.



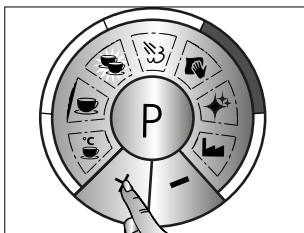
- Premere il tasto +.



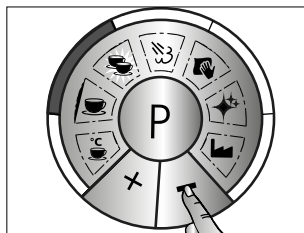
- Confermare con P.



- Impostazioni di fabbrica



- "+" aumenta la quantità di 5 ml ad ogni pressione.



- "-" diminuisce la quantità di 10 ml ad ogni pressione.

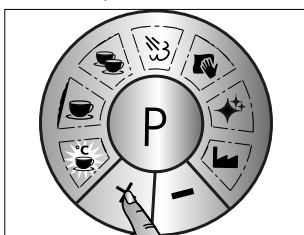


- Confermare la quantità desiderata con P.

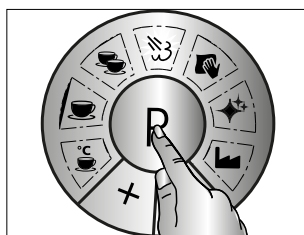
### QUALITÀ DEL VAPORE (UMIDITÀ)



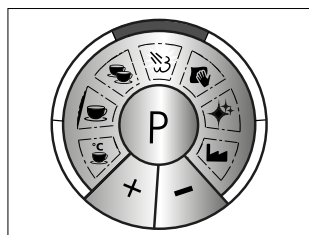
- Premere P.



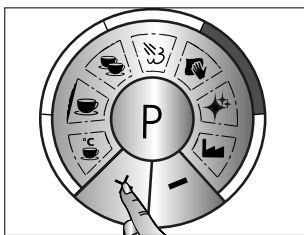
- Premere il tasto +.



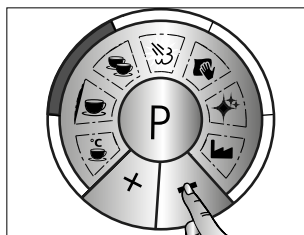
- Confermare con P.



- Impostazioni di fabbrica



- "+" il vapore diventa più secco. Aumentare la temperatura se necessario.



- "-" il vapore diventa più umido. Abbassare la temperatura se necessario.

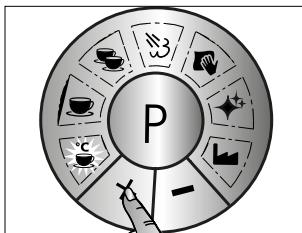


- Confermare la temperatura desiderata con P.

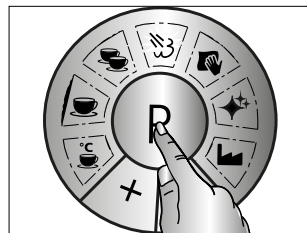
### PROMEMORIA PER LA DECALCIFICAZIONE



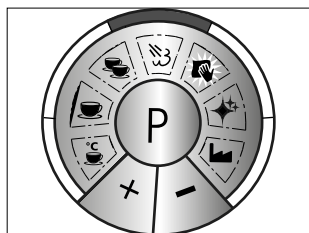
- Premere P.



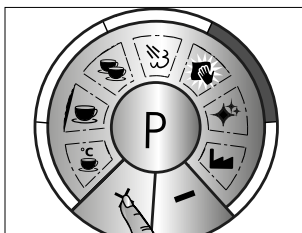
- Premere il tasto +.



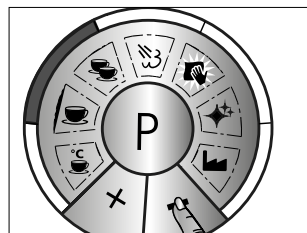
- Confermare con P.



- Impostazioni di fabbrica 25 litri



- "+" aumenta il flusso a 50 litri



- "-" diminuisce il flusso a 12 litri.

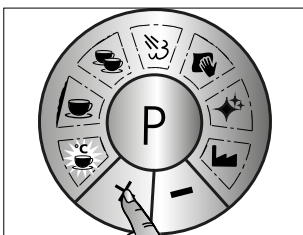


- Confermare la quantità desiderata con P.

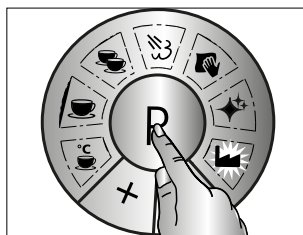
## IMPOSTAZIONI DI FABBRICA



- Premere P.



- Premere il tasto +.



- Confermare con P.

## **ASSISTENZA CLIENTI**

Se dovesse capitare che il vostro apparecchio Graef presenta un danno, rivolgetevi al vostro rivenditore specializzato o all'assistenza clienti Graef al numero +492932- 9703677 oppure scrivete un'e-mail all'indirizzo [service@graef.de](mailto:service@graef.de)



## **SMALTIMENTO DEL DISPOSITIVO**




Al termine del suo ciclo vitale non è consentito smaltire questo prodotto con i normali rifiuti domestici. Il simbolo applicato al prodotto e riportato sulle istruzioni 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**

A partire dalla data di cessione, per questo prodotto offriamo 24 mesi di garanzia per difetti riconducibili a errori di processo di realizzazione oppure a difetti materiali. 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 un uso o un trattamento improprio, nonché difetti che influiscono sul funzionamento o sul valore del dispositivo solo in misura esigua. Oltre a ciò, non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni riconducibili ad una mancata o una insufficiente decalcificazione o cura del dispositivo. Anche in questo caso la garanzia decade. Utilizzare esclusivamente pastiglie decalcificanti e depurative originali Graef. Inoltre sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili al trasporto, qualora questo non sia sotto alla nostra responsabilità. Per danni derivanti da una riparazione non eseguita da noi o dai nostri rappresentanti, il diritto di garanzia è escluso. In caso di reclamo legittimo effettueremo a nostra scelta la riparazione del prodotto difettoso o la sua sostituzione con un prodotto esente da difetti.



## INDHOLD

Generelle sikkerhedsanvisninger .....	143
Produktbeskrivelse .....	145
Forord.....	146
Information til denne betjeningsvejledning .....	146
Advarsel.....	146
Fare ved elektrisk strøm .....	147
Tilsluttet anvendelse.....	147
Ansvarsbegrænsning.....	147
Udpakning.....	147
 Bortskaffelse af emballering.....	148
Krav til opstillingsstedet .....	148
Elektrisk tilslutning.....	148
Dobbelt filterindsats.....	149
Enkelt filterindsats.....	149
Afkalkningspåmindelse.....	149
Manometer.....	149
Kontrolpanel programmering.....	151
Før den første ibrugtagning .....	151
Idriftsættelse.....	151
Udluftning.....	152
Forberedelse .....	152
Tilberedning af espresso.....	152
 Enkelt espresso.....	152
 Dobbelt espresso .....	153
Manuel tilberedning af espresso.....	153
Automatisk slukning.....	153
Mælkeskummer .....	153
Indtagning af varmt vand .....	155

DE

EN










FR

NL

ES

IT

**DK**

 Afkalkning .....	155
Forklaring af kalkningsfunktion .....	155
Afkalkning af dampdyse .....	156
Afkalkning af bryggehoved .....	156
Rengøring af bryggehoved .....	157
Udvendig rengøring .....	158
Programmering .....	158
 Kaffetemperatur .....	158
 Mængde 1 kop .....	159
 Mængde 2 kopper .....	160
 Dampkvalitet (fugtighed) .....	161
 Afkalkningspåmindelse .....	161
 Fabriksindstillinger .....	162
 Bortskaffelse af maskinen .....	162
 2 års garanti .....	163

## **GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER**

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

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

- Før maskinen tages i brug, skal du foretage en visuel kontrol af uvendige skader på kabinettet, tilslutningskabler og -stik.  
En beskadiget maskine må ikke tages i brug.
- Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, må den kun erstattes af producenten, dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person, for at forhindre farer.
- Reparationer må kun udføres af fagfolk eller af Graef-kundeservice. Ikke korrekte reparationer kan forårsage betydelige farer for brugeren. Desuden bortfalder garantikravet.
- Defekte komponenter må udelukkende udskiftes med originale reservedele. Kun for disse dele er det garanteret, at de opfylder sikkerhedskravene.
- Maskinen kan anvendes af børn over 8 år, hvis de er under opsyn, samt af personer med nedsat fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring, hvis de først er blevet instrueret i en sikker anvendelse af maskinen, og har forstået de farer der er forbundet med anvendelsen. Rengøring og anvendelse samt vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle, og er under opsyn.
- Maskinen og dens tilslutninger skal holdes væk fra børn under 8 år.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med maskinen.
- Maskinen er ikke designet til at blive betjent med en ekstern timer, eller en separat fjernbetjening.
- Ledningen skal altid fjernes ved at tage fat i stikket og hive det ud af stikdåsen, man må aldrig hive i ledningen.
- Vær opmærksom på, at elledningen ikke bliver hængende fast, da det kan medføre at maskinen falder ned.
- Der må ikke leges med emballagematerialer. Der er risiko for kvælning.
- Vær opmærksom til kravene til placering, samt for de elektriske tilslutninger af maskinen, for at undgå skader på personer eller materiel.
- Maskinen må ikke komme i opvaskemaskinen, og må ikke rengøres under rindende vand.

DE

EN

FR

NL

ES

IT

**DK**



Under og efter anvendelse er overfladen varm.

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

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

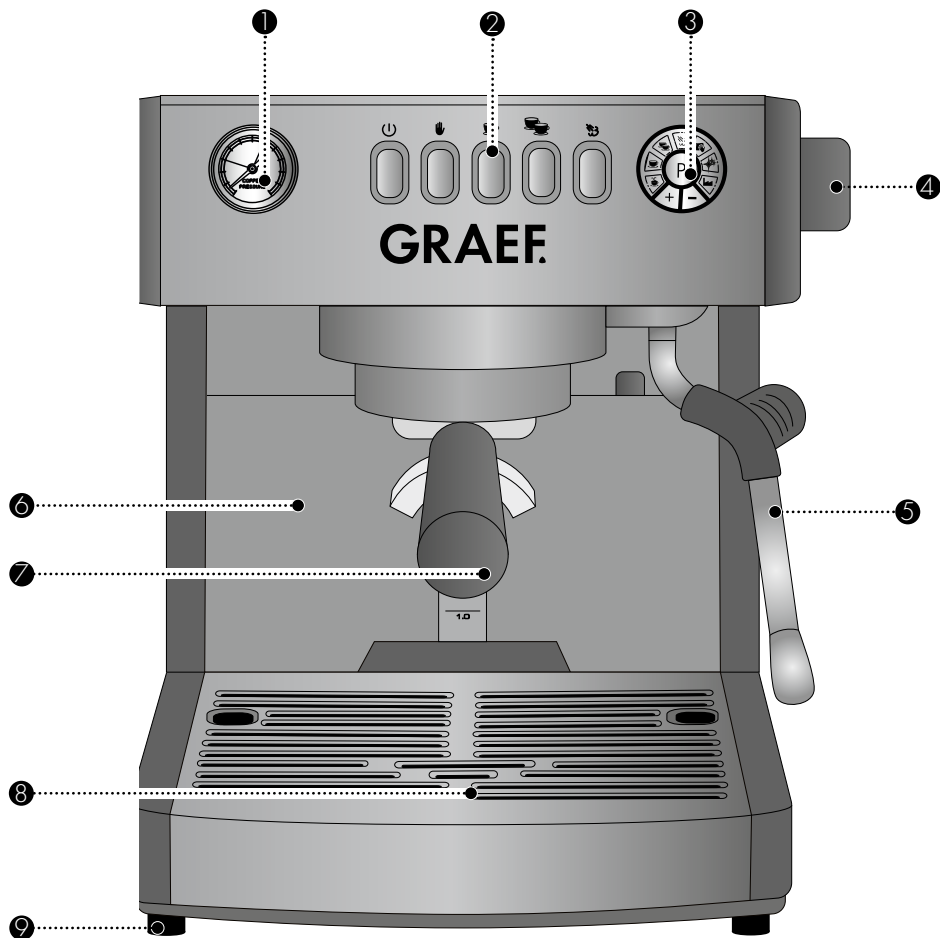
Enhver anden eller yderligere anvendelse, vil ses som værende ukorrekt anvendelse.

### **FORSIGTIG**

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

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

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



- ① Trykmåler
- ② Kontrolpanel
- ③ Programmering
- ④ Drejeknap
- ⑤ Dyse til damp/varmt vand

- ⑥ Vandtank
- ⑦ Filterholder
- ⑧ Drypbakke
- ⑨ Ståfod

## **FORORD**

Kære kunde,

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

## **INFORMATION TIL DENNE BETJENINGSVEJLEDNING**

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

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

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

af maskinen.

Opbevar omhyggeligt denne betjeningsvejledning, og giv den videre til den efterfølgende ejer.

Denne betjeningsvejledning kan dog ikke tage alle tænkelige situationer i betragtning. For yderligere oplysninger eller problemer der ikke er gennemgået tilstrækkeligt i denne vejledning, bedes du kontakte Graef kundeservice, eller din forhandler.

## **ADVARSEL**

I denne betjeningsvejledning bliver de følgende advarsler og signalord anvendt.

### **ADVARSEL**

Dette indikerer en mulig farlig situation. En manglende overholdelse af henvisningen kan medføre alvorlige kvæstelser, og endda dødsfald.

### **FORSIGTIG**

Dette indikerer en mulig farlig situation. En manglende overholdelse af anvisningerne kan medføre materielle skader.

### **VIGTIGT!**

Dette angiver anvendelsestips og anden vigtig information!

### ADVARSEL

Ved kontakt med strømførende ledninger eller andre komponenter kan der opstå risiko for livsfare!

Overhold de følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå elektriske risici:

- Maskinen må ikke anvendes, hvis elledningen eller stikket er beskadiget.
- I dette tilfælde skal der monteres en ny tilslutnings ledning før maskinen må anvendes igen, dette skal udføres af Graef kundeservice eller en autoriseret fagmand.
- Maskinens kabinet må under ingen omstændigheder åbnes. Hvis de spændingsførende dele berøres, eller den elektriske eller mekaniske konstruktion ændres, kan der opstå risiko for elektrisk stød.
- Berør aldrig dele, der står under spænding. Dette kan resultere i elektrisk stød, og endda dødsfald.

### TILSIGTET ANVENDELSE

Denne maskine er ikke beregnet til kommercielt brug. Anvend kun maskinen i lukkede rum, og udelukkende med vand. For at undgå mulige faresituationer, må maskinen kun anvendes til tilberedning af kaffe, opskumning af mælk, samt opvarmning af vand. Enhver anden anvendelse er ikke tilladt.

### ANSVARSBEGRÆNSNING

Alt teknisk information, data og anvisninger i forbindelse med installation, drift og vedligeholdelse som er beskrevet i denne betjeningsvejledning, er korrekte i henhold til datoen for udgivelsen, og er baseret på vores viden og erfaring.

Ingen krav kan udledes ud fra oplysninger, illustrationer og beskrivelser i denne vejledning.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader som skyldes:

- En manglende overholdelse af vejledningen
- En ukorrekt anvendelse
- Ukorrekte reparationer
- Tekniske ændringer
- Anvendelse af uoriginale reservedele

Oversættelser af denne vejledning sker i god tro. Vi påtager os intet ansvar for oversættelsesfejl. Den oprindelige tyske tekst er den gældende tekst.

### UDPAKNING

Gå frem på følgende måde for at pakke maskinen ud:

- Tag maskinen ud af kassen.

**Bemærk:** Maskinen må ikke løftes eller bæres i koppepladen, da denne kan falde af.

- Fjern alle emballagedele.
- Fjern eventuelle mærkater på maskinen (typeskiltet må ikke fjernes).

## **BORTSKAFFELSE AF EMBALLERING**

Emballagen beskytter maskinen mod transportskader. Emballeringsmaterialerne er miljøvenlige og er udvalgt efter at kunne bortskaffes på en sikker måde samt kunne genbruges.

Genbrug af emballeringen betyder at der spares på råstoffer i materialecyklussen, og det reducerer mængden af affald. Aflever enhver form for overflødig emballeringsmateriale på indsamlingssteder for genanvendeligt affald, de såkaldte 'grønne steder'.

### **VIGTIGT!**

Hvis muligt, skal den originale emballage fjernes og opbevares under garantiperioden, for at maskinen kan pakkes og transporteres korrekt hvis nødvendigt.

### **KRAV TIL OPSTILLINGSSTEDET**

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

- Maskinen skal stå på et fast, plant, vandret og skridsikkert underlag med tilstrækkelig bæreevne.
- Vær opmærksom på at maskinen ikke kan vælte.
- Placer maskinen så børn ikke kan nå den varme overflade eller ledningen.
- Placer ikke maskinen på varme overflader, som for eksempel kogeplader, eller i nærheden af disse.
- Maskinen må ikke benyttes udendørs, og skal opbevares på et tørt sted.
- Maskinen er ikke designet til at blive indbygget i en væg, eller et indbygningsskab.
- Maskinen må ikke stilles i et varmt, vådt eller fugtigt område.
- Stikdåsen skal være let tilgængelig, så stikket nemt og hurtigt kan fjernes, hvis det er nødvendigt.

### **ELEKTRISK TILSLUTNING**

For en sikker og problemfri anvendelse af maskinen, skal de følgende anvisninger overholdes ved elektriske tilslutninger:

- Før tilslutning af maskinen, skal du sammenligne tilslutningsdata (spænding og frekvens) på typeskiltet, med dem fra dit strømnet. Disse data skal stemme overens, før at undgå beskadigelser på maskinen. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en elektriker.
- Stikdåsen skal minimum sikres over en 10A sikkerhedskontakt.
- Kontroller at strømkablet ikke er beskadiget, og ikke er placeret over varme flader og skarpe kanter.
- Tilslutningskablet må ikke være stramt.
- Den elektriske sikkerhed af maskinen kan kun garanteres, hvis der er tilsluttet et korrekt installeret beskyttelsesledersystem. Drift med en stikdåse uden jordtilslutning er forbudt. Hvis du er i tvivl, kan du få en autoriseret elektriker til at kontrollere dine el-installationer. Producenten påtager sig intet ansvar for skader som måtte opstå i forbindelse med manglende eller en afbrudt jordforbindelse.



## DOBBELT FILTERINDSATS



Ved en dobbelt filterindsats vil vandet løbe langsommere gennem den malede kaffe, under selve brygningen. Her skal man ikke være så opmærksom på det korrekte tryk ved damp og malingsgrad, som ved den enkelte filterindsats. Dette filter er perfekt for begyndere at øve sig på. Det letter espresso tilberedningen, og sikrer en espresso med perfekt cremet tekstur og smag.

## ENKELT FILTERINDSATS



Når du er fortrolig med de forskellige faktorer ved espresso tilberedning, kan du også anvende den enkelte filterindsats. Her skal man være opmærksom på, at malingsgraden, fyldmængden og kontaktrykket er afstemt i forhold til hinanden. Ellers vil kaffen løbe for hurtigt (kaffen er malet for groft, og ikke banket tæt nok), hhv. for langsomt gennem filteret (kaffen er malet for fint, og banket for tæt). Den enkelte filterindsats er udelukkende tiltænkt friskmalet kaffe i filterholderen.

## AFKALKNINGSPÅMINDELSE

Fabriksindstillingerne for afkalkningspåmindelse er indstillet til 25 liter. Når den indstillede mængde er brugt, lyser en rød ring. Det er først efter en komplet afkalkning at den vil stoppe med at blinke, se kapitel "Afkalkning".

Litertallet kan ændres i henhold til anvendelse og vandets hårdhed.

12 liter = (hård vand over 15° dH)

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

50 liter = (blidt vand til 7,3° dH)

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

## MANOMETER

### **Mangelfuld udtræk:**

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

- Bryggetryk op til 9 bar
- Malingsgrad er for grov (kaffen falder ud af udkastet, der er kun få klumper eller kugler at se. Den malede kaffe føles ret grovkornet, når man kører den mellem fingrene)
- Dosering for lav
- Den malede kaffe er fordelt ujævnt i filterbeholderen

- Kontaktryk er for let
- Trykket er ujævnt
- Vandtemperatur er for lav
- Kaffebønner er ikke friske
- Den malede kaffe er ikke frisk (den har været malet for længe)

### **Optimalt område**

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

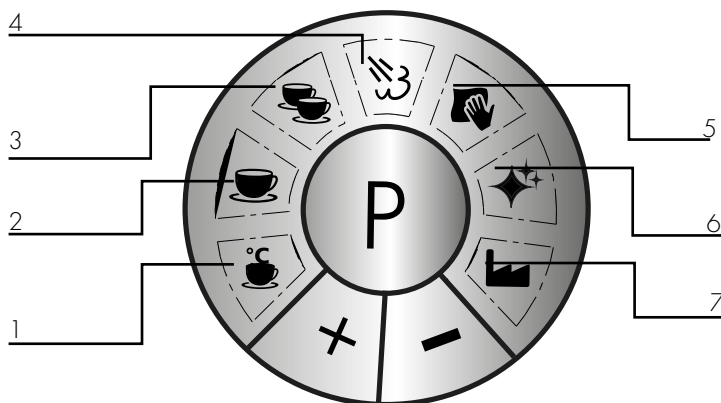
- Bryggetryk ligger på mellem 9 og 10 bar
- Kontaktryk er ca. 15 kg
- Den malede kaffe er fordelt jævnt i filterbeholderen
- Optimal malingsgrad, ikke for fint, ikke for groft
- Optimal vandtemperatur, ikke for koldt, ikke for varmt
- Kaffebønnerne er friske
- Kaffen er friskmalet

### **Overdreven udtrækning:**

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

- Bryggetryk er over 10 bar
- Malingsgraden er for fin (falder langsomt ud af udkastet, delvist i større klumper)
- Dosering for høj
- Kontaktryk er for kraftig
- Vandtemperatur for høj
- Den malede kaffe har været for længe i bryggehovedet før tilberedning

## KONTROLPANEL PROGRAMMERING



1. Espresso temperatur
2. Espresso mængde for 1 kop
3. Espresso mængde for 2 kopper
4. Dampfugtighed
5. Hårdhedsindstilling
6. Afkalkning
7. Fabriksindstillinger

### FØR DEN FØRSTE IBRUGTAGNING

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

### IDRIFTSÆTTELSE

#### FORSIGTIG

Overhold de følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farer og materielle skader:

- Under anvendelsen bliver overfladen varm!
- Fjern aldrig filterbeholderen fyldt med malet kaffe under tilberedningen, da den står under tryk.
- Inden du tilbereder din espresso skal du kontrollere, at filterbeholderen sidder fastspændt.
- For at undgå potentielle faresituationer, må maskinen kun anvendes til tilberedning af kaffe, opskumning af mælk, og opvarmning af vand. Enhver anden anvendelse er ikke tilladt.
- Efter den er tændt vil maskinen dampe. Det er ikke en fejl på maskinen.

DE

EN

FR

NL


ES

IT

DK

## UDLUFTNING

**Bemærk:** Før ibrugtagning, eller efter en længere periode uden anvendelse, skal maskinen udluftes.

- Sæt stikkontakten i stikdåsen.
- Fyld vandtanken med frisk vand.
- Tænd for maskinen .
- Maskinen varmer.
- Hvis alle knapper lyser er maskinen driftsklar.
- Placer en kop eller et glas under dysen til damp/varmt vand.
- Drej drejeknappen til dens endestop.
- Lad luften slippe ud, indtil der er en konstant vandstråle.
- Drej drejeknappen tilbage igen.

## FORBEREDELSE



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

- Placer den ønskede filterindsats i filterbeholderen.
- Fastspænd filterbeholderen uden kaffe (drej den fra venstre mod højre).

### **FORSIGTIG**

Brug altid grebene til at flytte dysen. Efter brug må du ikke berøre selve dyserøret, da det er varmt.

Placer en kop under udløbet.

- Tryk på  knappen.
- Fyld koppen halvejs op, for at systemet når den korrekte temperatur.
- Tryk derefter på  knappen, for at afslutte processen.

## TILBEREDNING AF ESPRESSO


### **VIGTIGT!**

- Vær opmærksom på, at der er tilstrækkelig med vand i tanken.
- Vær opmærksom på, at vandtanken altid er placeret korrekt.

## ENKELT ESPRESSO


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

- Efter forberedningen skal filterbeholderen tørres af.
- Kom den malede kaffe i filterbeholderen (indtil filteret er fyldt).
- Pres den malede kaffe med den medfølgende støder.
- Afstanden fra den øverste kant til den malede kaffe, skal være ca. 3 mm.

- Fjern den overskydende kaffe fra kanten, og fastspænd filterbeholderen.
- Placer en kop under udløbet.
- Tryk på  knappen.
- Efter afslutning af tilberedningen, fjernes filterbeholderen.
- Bank den brugte, malede kaffe ned i en affaldsbeholder (medfølger ikke i leveringen).



### DOBBELT ESPRESSO

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

- Efter forberedningen skal filterbeholderen tørres af.
- Kom den malede kaffe i filterbeholderen (indtil filteret er fyldt).
- Pres den malede kaffe med den medfølgende støder.
- Afstanden fra den øverste kant til den malede kaffe, skal være ca. 3 mm.
- Fjern den overskydende kaffe fra kanten, og fastspænd filterbeholderen.
- Placer to kopper under udløbet.
- Tryk på  knappen.
- Efter afslutning af tilberedningen, fjernes filterbeholderen.
- Bank den brugte, malede kaffe ned i en affaldsbeholder (medfølger ikke i leveringen).

### MANUEL TILBEREDNING AF ESPRESSO

**Bemærk:** For at opvarme filterbeholderen, systemet og kopperne, se forberedning. Derefter begynder du med espresso tilberedningen.

- Efter forberedningen skal filterbeholderen tørres af.
- Kom den malede kaffe i filterbeholderen (indtil filteret er fyldt).
- Pres den malede kaffe med den medfølgende støder.
- Afstanden fra den øverste kant til den malede kaffe, skal være ca. 3 mm.
- Fjern den overskydende kaffe fra kanten, og fastspænd filterbeholderen.
- Placer en eller to kopper under udløbet.
- Tryk på  knappen.
- Efter at have nået den ønskede kaffemængde, trykker du igen på  knappen.
- Fjern filterbeholderen.
- Bank den brugte, malede kaffe ned i en affaldsbeholder (medfølger ikke i leveringen).





### AUTOMATISK SLUKNING

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

### MÆLKESKUMMER

Hvis maskinen er slukket, skal den tændes på .

- Kom kold mælk i mælkekanden.

- Hold dampdysen over drypbakken.
- Tryk på   knappen, den blinker.
- Vent et øjeblik indtil knappen lyser.
- Drej drejeknappen indtil endestoppet, og lad kondensvandet løbe ud.
- Efter kondensvandet er løbet ud, drejes drejeknappen tilbage igen.
- Sving dampdysen udad.
- Placer dampdysen skråt i mælkekanden, ca. 1 2- cm (ca. 45°), og ikke lige ned i mælkekanden. Udgangsdysen kan anvendes som retningslinje.
- Drej nu drejeknappen igen.
- Bland mælken med luft, indtil volumen er steget med ca. det halve. (Udtrækningsfase)
- Placer nu dysen dybere i mælken, så der ikke bliver trukket ny luft ind. Mælken skal varmes i rullende bevægelser.
- Så snart mælkekanden er for varm at holde, drejes drejeknappen tilbage igen.
- Derefter fjernes dampdysen fra mælkekanden.
- Efter tilstrækkelig afkøling aftørres dampdysen med en fugtig klud. Lige efter anvendelse er den meget varm.
- Tryk igen på   knappen.

## ADVARSEL

- Til opskumning af mælk skal du kun anvende den medfølgende mælkekande, eller en større beholder. Anvend ikke en kop. Ved opskummet mælk der løber over kanten, kan der opstå forbrændinger.
- Dampdysen må ikke pege på dig selv eller andre personer. Der er risiko for forbrændinger.

### Vær opmærksom på:

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

### Tips til opskumning af mælk

Anvend kold mælk fra køleskabet, den vil blive opvarmet langsomt, og har dermed tilstrækkelig tid til at skumme op.

### Faserne "udtrækning" og "rulle"

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

- Sving kanden let rundt, for at fordele skummet ensartet.
- Rengør dampdysen med en fugtig klud. Lad dog først dampdysen køle af, da den er meget varm.
- Rengør også dampdysen med en kort udledning af damp, så mælkerester bliver pustet ud af dampdysen.

**Følgende metode kan anvendes til ovenstående:**

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

**INDTAGNING AF VARMT VAND**

Hvis maskinen er slukket, skal den tændes på .

- Placer en kop under dysen til varmt vand.
- Drej drejeknappen til dens endestop.
- Vandet løber ned i koppen.
- Efter afslutning af tilberedningen, drejes drejeknappen tilbage igen.

 **AFKALKNING**

Til afkalkning skal man udelukkende anvende Graef afkalkningstabletter, der er udviklet specifikt til vores maskine. De kan købes på vores onlinebutik [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop), og har varenummer 145618, eller gennem din forhandler.

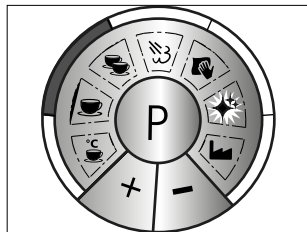
**VIGTIGT!**

Vi påtager os intet ansvar for en utilstrækkelig eller manglende afkalkning. I sådanne tilfælde bortfalder garantien.

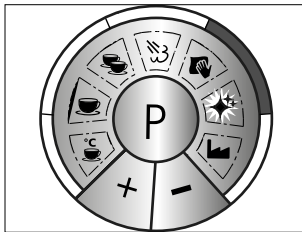
**VIGTIGT!**

Ved afkalkning skal begge programmer udføres efter hinanden.

**FORKLARING AFKALKNINGSFUNKTION**



- Afkalkning af bryggeho- ved



- Afkalkning af dysen med damp/varmt vand

## **AFKALKNING AF DAMPDYSE**

- Tag vandtanken og fyld den med ca. 1,7 liter frisk vand.
- Kom to afkalkningstabletter i vandtanken.
- De opløses i vandet efter ca. 5 minutter.
- Placer en større beholder under dampdysen.
- Tryk på P-knappen.
- Tryk på + eller - knappen indtil ✦.
- Bekræft med P og tryk på + til den højre kant lyser.
- 2 biptoner vil bekræfte afkalkningsprocessen.
- Drej drejeknappen til dens endestop.
- Selve afkalkningsprocessen kan tage et par minutter.
- Kanten lyser rødt indtil processen er afsluttet.
- Drej drejeknappen tilbage igen. Maskinen varmer.
- Afkalkningsblandingen i beholderen smides ud, og beholderen placeres under dampdysen igen.

### **VIGTIGT!**

- For at stoppe afkalkningsprocessen midlertidigt, f.eks. for at fylde mere vand på, eller tømme beholderen, skal du trykke på P-knappen. For at fortsætte trykker man på P-knappen igen.
- For at stoppe afkalkningsprocessen, trykker man på P-knappen i ca. 3 sekunder.

Under afkalkningsprocessen skal du blive ved maskinen.

## **AFKALKNING AF BRYGGEHOVED**

- Fjern filterbeholderen, vandtanken og drypbakken.
- Placer maskinen på dens bagside.
- Brug en 2,5 mm unbrakonøgle og skru skruen ud under bryggehoovedet.
- Fjern de 2 filtre og pakningsringen.
- Rengør filtrene og pakningsringen under rindende vand.
- Tør dem grundigt, og placer dem et sikkert sted sammen med skruen og underlagsskiven.
- Tag en lille børste og rengør området omkring bryggehoovedet, og fjern alle gamle kafferester.
- Placer maskinen oprejst igen.
- Placer drypbakken igen.
- Tag vandtanken og fyld den med ca. 1 liter frisk vand.
- Kom en afkalkningstablet i vandtanken.
- De opløses i vandet efter ca. 5 minutter.
- Kom en stor beholder under bryggehoovedet
- Tryk på P-knappen.
- Tryk på + eller - knappen indtil ✦.



- Bekræft 2 gange med P-knappen. Den venstre kant lyser.
- 2 bip-toner vil bekræfte afkalkningsprocessen.
- Selve afkalkningsprocessen kan tage et par minutter.
- Kanten lyser rødt indtil processen er afsluttet.
- Lad maskinen afkøle.
- Placer nu pakningsringen og filtrene i igen, i omvendt rækkefølge, og skru filtrene fast igen.

### VIGTIGT!

- For at stoppe afkalkningsprocessen midlertidigt, f.eks. for at fylde mere vand på, eller tømme beholderen, skal du trykke på P-knappen. For at fortsætte trykker man på P-knappen igen.
- For at stoppe afkalkningsprocessen, trykker man på P-knappen i ca. 3 sekunder.

## SKYLNING EFTER AFKALKNING

For at fjerne resten af blandingen fra systemet, kommer der frisk vand i vandtanken.




Derefter gør man følgende:

1. I 20 sekunder kører man en tom proces, dvs. uden kaffe gennem bryggehovedet.
2. Derefter åbner man dysen til damp/varmt vand i 20 sekunder.

## RENGØRING AF BRYGGEHOVED

Vi anbefaler, at bryggehovedet rengøres 1 gang om ugen.

Til rengøring skal man udelukkende anvende Graef afkalkningstabletter, da de er udviklet specifikt til vores maskine. De kan købes i vores onlinebutik på [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) og har varenummer 145614, eller gennem din forhandler.

- Kom 2,5 liter i vandtanken.
- Kom den enkelte filterindsats i til 2 kopper.
- Kom blindfilteret i.
- Placer en Graef afkalkningstablet i filterbeholderen.
- Fastspænd filterbeholderen.
- Vær opmærksom på at drypbakken er sat i maskinen.
- Tryk på  knappen.
- Efter 10 sekunder trykker du igen på  knappen.
- Gentag denne proces 4-5 gange.
- Fjern filterbeholderen og fjern blindfilteret.
- Fastspænd filterbeholderen uden blindfilteret.
- Tryk på  knappen.
- Efter 10 sekunder trykker du igen på  knappen.

- Gentag denne proces 4-5 gange.

**Bemærk:** Tøm drypbakken og sæt den i igen.

## UDVENDIG RENGØRING

### **FORSIGTIG**

Vær opmærksom på de følgende sikkerhedsanvisninger, før du begynder at rengøre maskinen:

- Før rengøring skal maskinen slukkes, og strømstikket fjernes fra stikdåsen.
- Lad maskinen køle af før enhver rengøring.
- Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler og heller ikke opløsningsmidler.
- Urenheder, der sidder fast, må ikke kradses af med hårde genstande.
- Maskinen må ikke komme i opvaskemaskinen, og den må ikke rengøres under rindende vand.

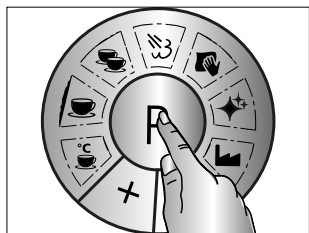
Rengør overfladen af maskinen med en blød, fugtig klud. I tilfælde af kraftige urenheder kan der anvendes et mildt rengøringsmiddel.

- Fjern drypbakken.
- Fjern gitteret i drypbakken.
- Tøm drypbakken.
- Rengør begge dele under rindende vand, og tør alle dele med en klud.
- Placer til sidst drypbakken med gitter i maskinen igen.

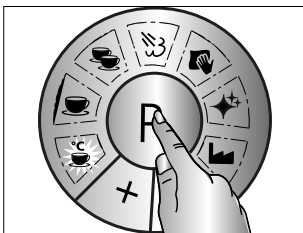
## PROGRAMMERING

Du har mulighed for at indstille forskellige programmer: Tænd maskinen.

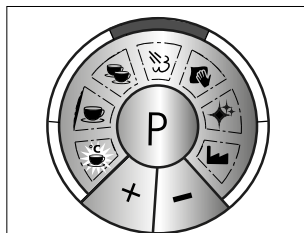
### KAFFETEMPERATUR



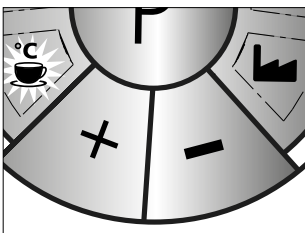
- Tryk på P-knappen.



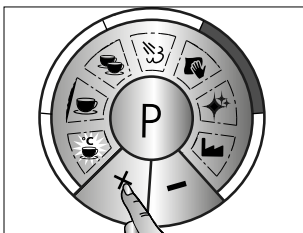
- Bekræft direkte med P-knappen.



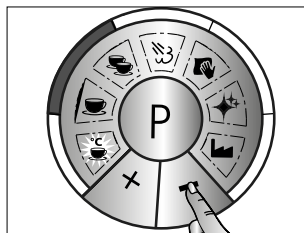
- Fabriksindstilling P-knappen.



- Tryk på + eller - for at justere temperaturen.



- "+" temperaturen øges i trin med 3°C.



- "-" temperaturen reduceres i trin med 2°C.

DE

EN

FR

NL

ES

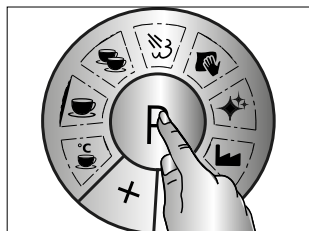
IT

DK

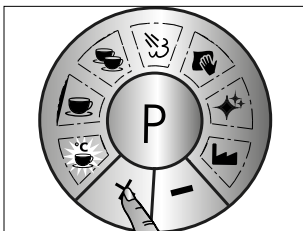


- Den ønskede temperatur bekræftes med P-knappen.

### MÆNGDE 1 KOP



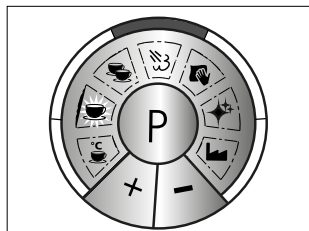
- Tryk på P-knappen.



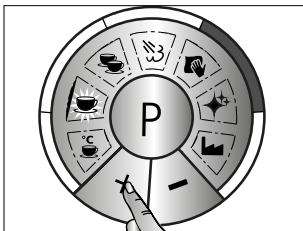
- Tryk på + knappen.



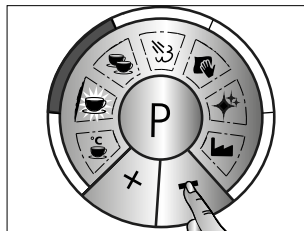
- Bekræft med P-knappen.



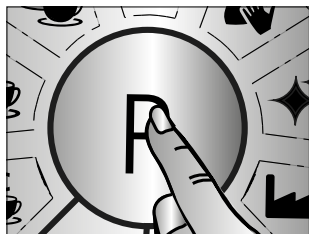
- Fabriksindstillinger



- "+" mængden øges efter behov i trin med 5 ml.

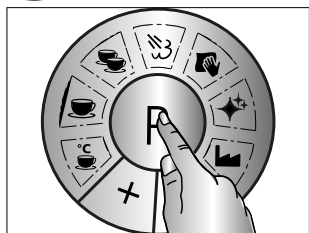


- "-" mængden reduceres efter behov i trin med 5 ml.

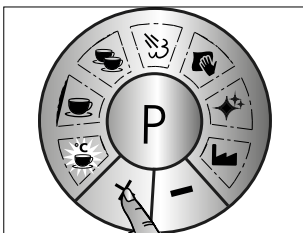


- Den ønskede mængde bekræftes med P-knappen.

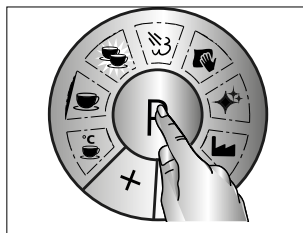
## MÆNGDE 2 KOPPER



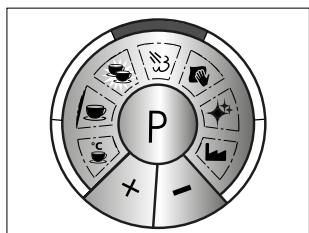
- Tryk på P-knappen.



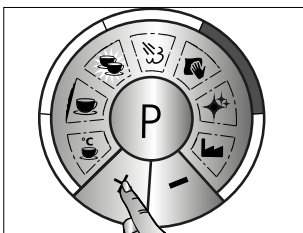
- Tryk på + knappen.



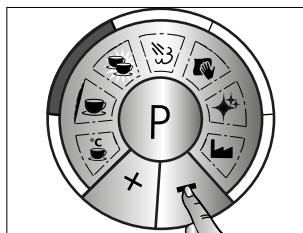
- Bekræft med P-knappen.



- Fabriksindstillinger



- "+" mængden øges efter behov i trin med 5 ml.



- "-" mængden reduceres efter behov i trin med 10 ml.



- Den ønskede mængde bekræftes med P-knappen.

## DAMPKVALITET (FUGTIGHED)

DE

EN

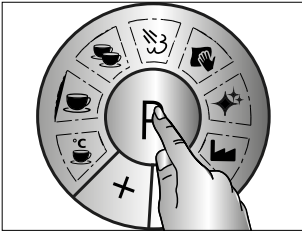
FR

NL

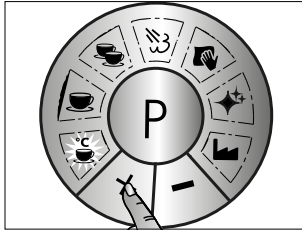
ES

IT

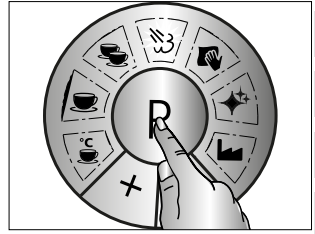
DK



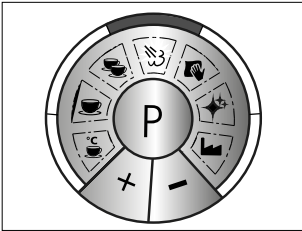
- Tryk på P-knappen.



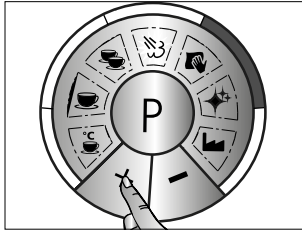
- Tryk på + knappen.



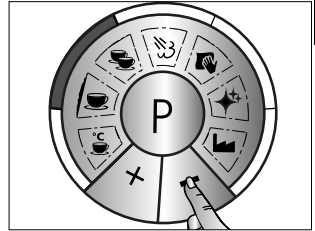
- Bekræft med P-knappen.



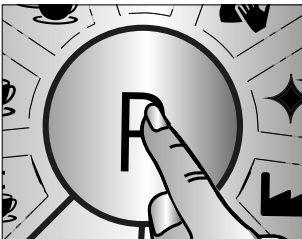
- Fabriksindstillinger



- "+" Dampen bliver mere tør. Temperaturen øges efter behov.

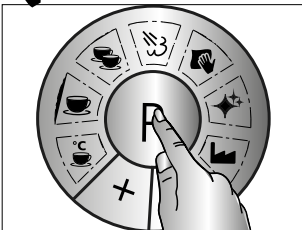


- "-" Dampen bliver mere fugtig. Temperaturen reduceres efter behov.

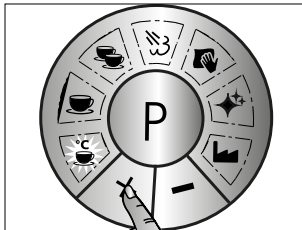


- Den ønskede temperatur bekræftes med P-knappen.

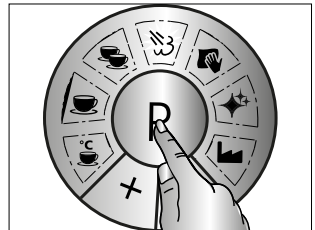
## AFKALKNINGSPÅMINDELSE



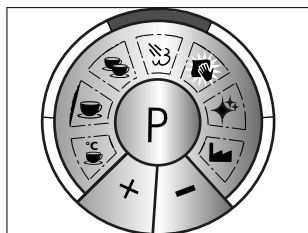
- Tryk på P-knappen.



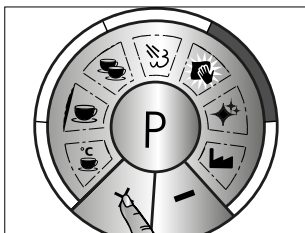
- Tryk på + knappen.



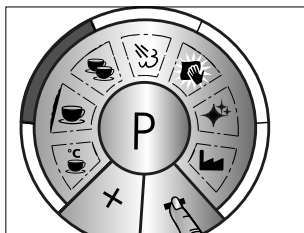
- Bekræft med P-knappen.



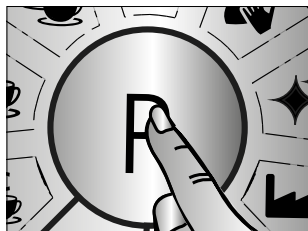
- Fabriksindstillinger 25 liter



- "+" Gennemstrømsmængde øges med 50 liter



- "-" Gennemstrømsmængde reduceres med 12 liter

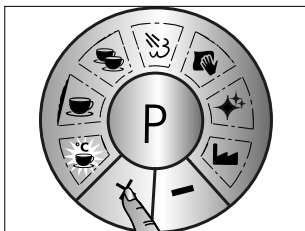


- Den ønskede mængde bekræftes med P-knappen.

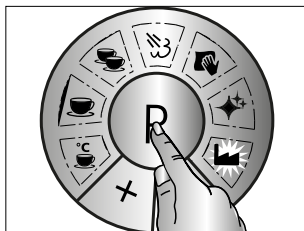
## **FABRIKSINDSTILLINGER**



- Tryk på P-knappen.



- Tryk på + knappen.



- Bekræft med P-knappen.

## **KUNDESERVICE**

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



## **BORTSKAFFELSE AF MASKINEN**

Dette produkt må ikke bortskaffes via det almindelige husholdningsaffald. Symbolet på produktet og i brugsanvisningen henviser til dette. Materialerne kan genbruges i henhold til deres mærkning. Med genbrugen af materialerne eller andre former for genbrug af brugte maskiner yder du et vigtigt bidrag til beskyttelsen af vores miljø. Spørg kommuneadministrationen efter det

pågældende bortskaffelsessted.

## **2 ÅRS GARANTI**

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

DE

EN

FR

NL

ES

IT

DK



Seit 1920

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

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

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