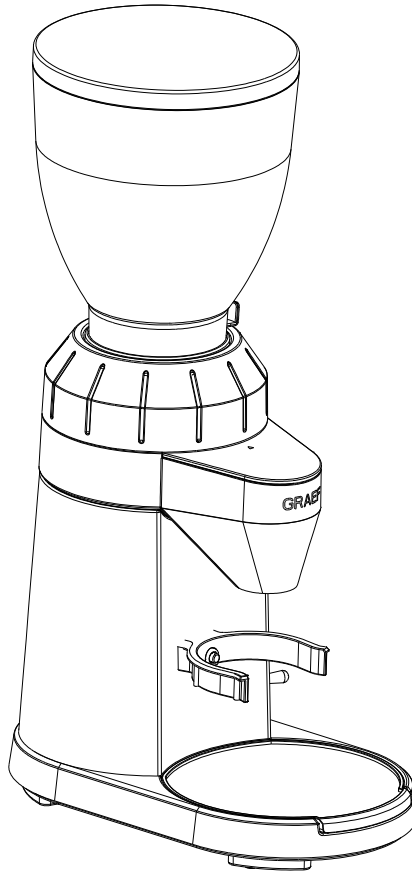


GRAEF.

KAFFEEMÜHLE



DE Bedienungsanleitung

EN Instruction Manual

FR Mode d'emploi

NL Gebruiksaanwijzing

IT Istruzioni per l'uso



CM 800 / CM 802

Inhalt

Produktbeschreibung	3
Vorwort	4
Sicherheitshinweise	4
Auspacken	6
Anforderungen an den Aufstellort	6
Vor dem Erstgebrauch	6
Mahlgradeinstellung	7
Kaffee mit Dauerfunktion mahlen	7
Kaffee direkt in den Siebträger mahlen	8
Reinigung	9
Reinigung des Mahlwerks	10
Feineinstellung des oberen Mahlwerks	11
Anleitung Reinigung / Feineinstellung	12
Tipps	12
Technische Daten	13
Kundendienst	13
Zubehör	14
 Entsorgung	68
 2 Jahre Gewährleistung	68

PRODUKTBESCHREIBUNG

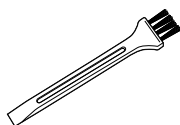
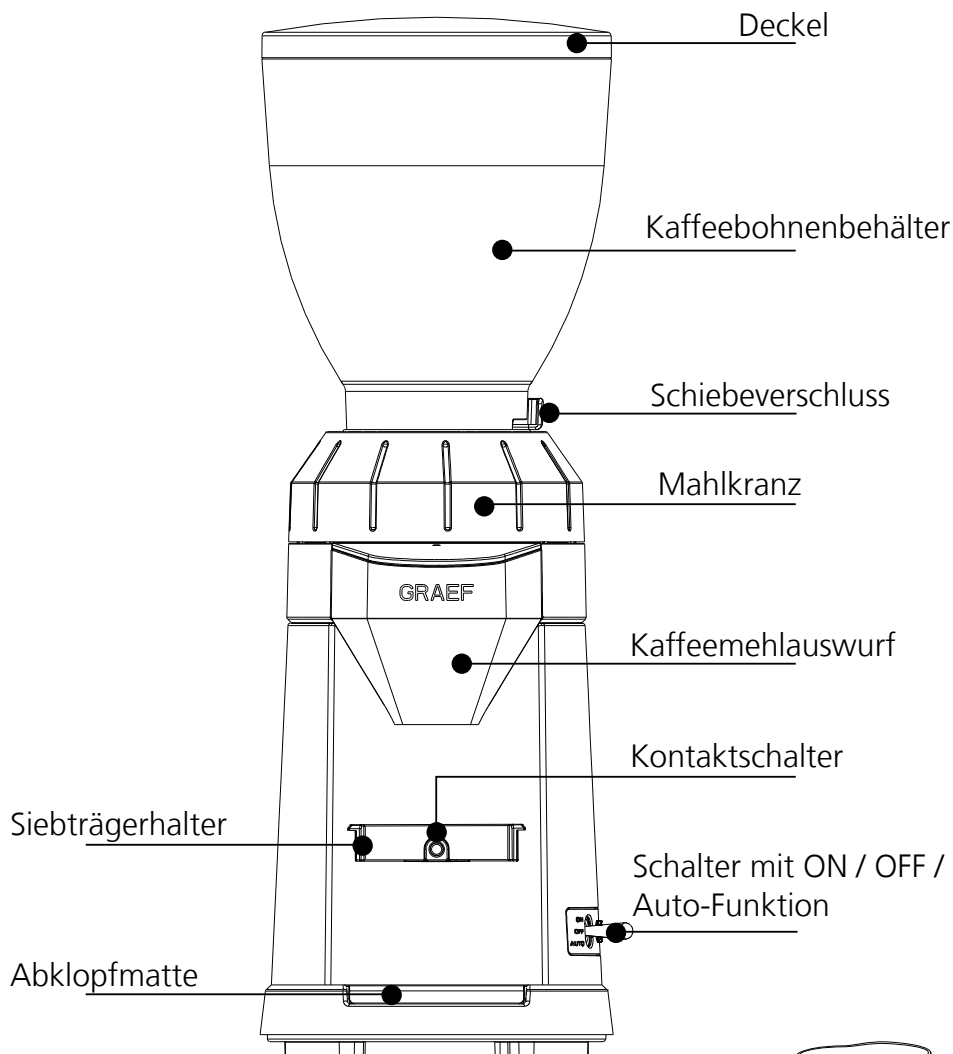
DE

EN

FR

NL

IT



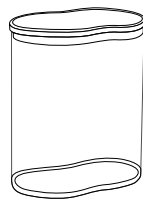
Reinigungsbürste



Siebträgerhalter
Ø ca. 60 mm



Siebträgerhalter
Ø ca. 70 mm



Kaffeemehl-
behälter

VORWORT

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

Beachten Sie für den sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden am Gehäuse, dem Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- 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 Gewährleistungsanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Gewährleistungszeit darf nur vom Graef-Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Gewährleistungsanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Das Gerät und das Anschlusskabel dürfen nicht in die Reichweite von Kindern gelangen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie

nicht mit dem Gerät spielen.

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise: in Mitarbeiterküchen für Läden und Büros; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen an.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Niemals das Gerät während des Betriebes transportieren.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Mahlen von Kaffeebohnen geeignet.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Versuchen Sie nicht, gemahlene Kaffee nochmals zu mahlen.

AUSPACKEN

Zum 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 entfernen).

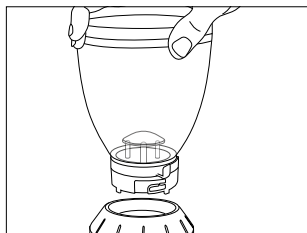
ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT

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

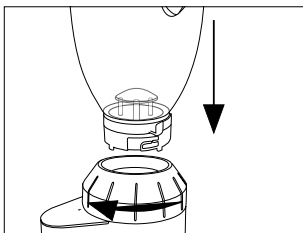
- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten, rutschfesten und hitzebeständigen Unterlage mit ausreichender Tragkraft aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

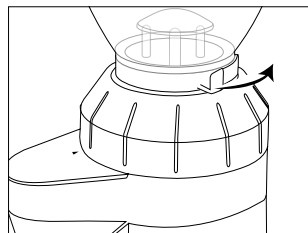
Reinigen Sie alle Teile wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben.



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



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



- Öffnen Sie den Auslauf des Kaffeebohnenbehälters mit dem Schieberverschluss.

MAHLGRADEINSTELLUNG

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

Genaue Angaben zum Mahlgrad können nicht gemacht werden, da hier viele verschiedene Faktoren wie z.B. Kaffeesorte / -bohne, Raumtemperatur, persönlicher Geschmack etc. eine Rolle spielen.

Generell lässt sich sagen, dass man für Espresso eine feinere Mahlgradeinstellung nimmt, für Filterkaffee eine mittlere Mahlgradeinstellung und für French Press eine gröbere Mahlgradeinstellung.

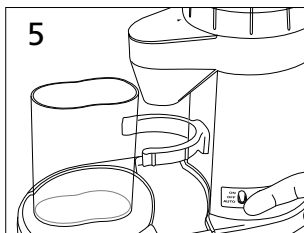
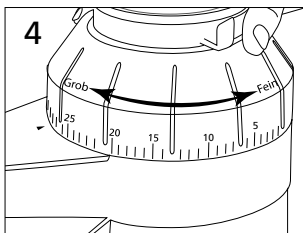
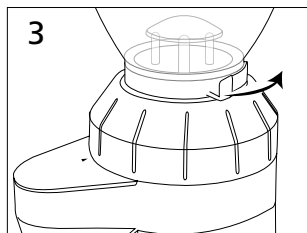
Hinweis:

- Je feiner der Mahlgrad, desto länger dauert der Mahlvorgang.
- Wenn Sie eine sehr feine Mahlgradstufe nutzen, kann es sein, dass der Kaffee verklebt. Klopfen Sie, wenn diverse Kaffeebohnenklumpen das Mahlwerk blockieren, auf den Kaffeebohnenbehälter.

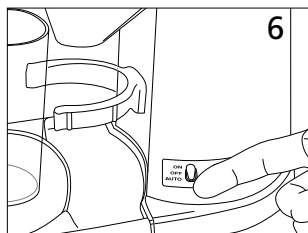
KAFFEE MIT DAUERFUNKTION MAHLEN

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Befüllen Sie den Kaffeebohnenbehälter mit Kaffeebohnen.

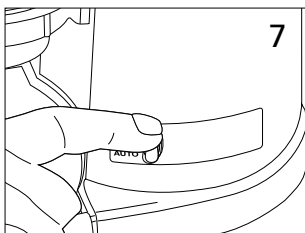
Hinweis: Benutzen Sie ausschließlich ganze Kaffeebohnen.



- Öffnen Sie den Auslauf des Kaffeebohnenbehälters mit dem Schiebeverschluss.
- Stellen Sie den gewünschten Mahlgrad ein.
- Stellen Sie den Kaffeemehlbehälter unter den Auslauf.



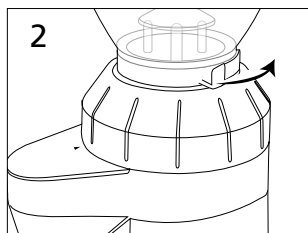
- Stellen Sie den Schalter auf „ON“. Mahlvorgang beginnt.



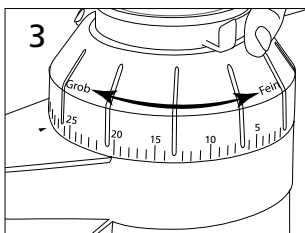
- Nach Beendigung des Mahlvorgangs stellen Sie den Schalter auf „OFF“.

KAFFEE DIREKT IN DEN SIEBTRÄGER MAHLEN

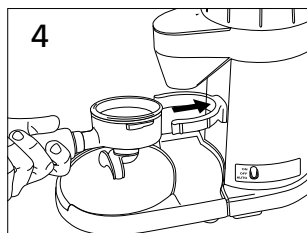
1. Setzen Sie wahlweise den großen oder kleinen Siebträgerhalter ein.



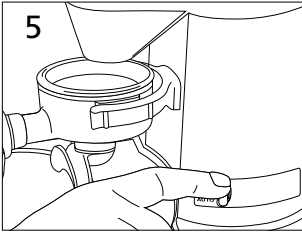
- Öffnen Sie den Auslauf des Kaffeebohnenbehälters mit dem Schiebeverschluss.



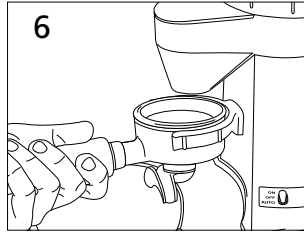
- Stellen Sie den gewünschten Mahlgrad ein.



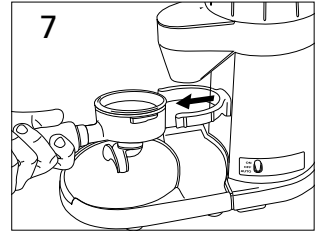
- Halten Sie den Siebträger zwischen den Siebträgerhalter.



- Stellen Sie den Schalter auf „AUTO“.



- Drücken Sie den Siebträger gegen den Kontaktschalter zwischen dem Siebträgerhalter. Mahlvorgang beginnt automatisch.



- Sobald der Siebträger ausreichend befüllt ist, ziehen Sie diesen zurück. Mahlvorgang stoppt automatisch.

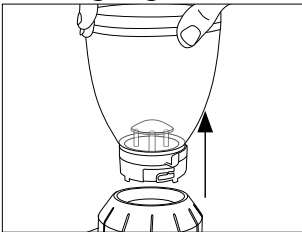
REINIGUNG

Im Gerät verbliebener, alter Kaffee kann zu Oxidation führen. Dieses beeinträchtigt dann das Ergebnis der Zubereitung, es kann zu einem unangenehmen und ungenießbarem Geschmack kommen. Das Gerät sollte sich immer in gepflegtem Zustand befinden, um jederzeit einen optimalen Espresso zu gewährleisten.

Reinigen Sie das Gerät je nach Gebrauch mindestens 1 x wöchentlich.

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker.

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



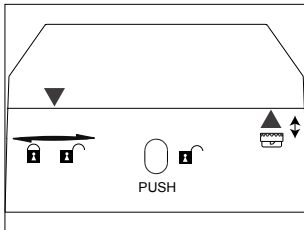
- Nehmen Sie den Kaffeebohnenbehälter ab, Mahlkranz festhalten, Bohnenbehälter nach unten drücken und gegen den Uhrzeiger-

sinn abdrehen. **Achten Sie darauf, dass der Durchlauf für die Kaffeebohnen am Kaffeebohnenbehälter verschlossen ist.**

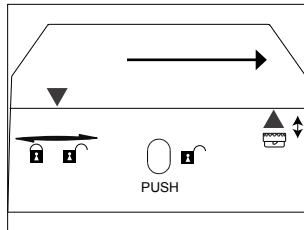
- Nehmen Sie die unbenutzten Bohnen und geben Sie diese in einen luftverschlossenen Behälter, damit das Aroma erhalten bleibt.
- Reinigen Sie den Kaffeebohnenbehälter und den Kaffeemehlbehälter in warmen Wasser mit ein wenig Spülmittel.
- Trocknen Sie danach beide Gefäße gut ab.

REINIGUNG DES MAHLWERKS

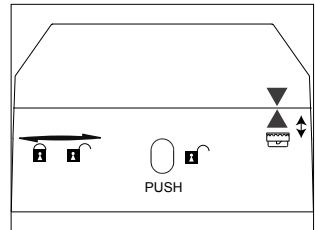
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Entfernen Sie den Kaffeebohnenbehälter wie unter „Reinigung“ beschrieben.



- Drehen Sie den Mahlkranz soweit wie möglich nach rechts.

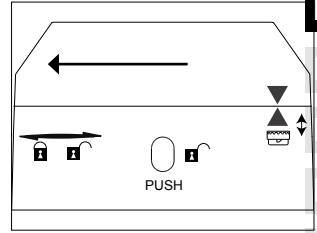
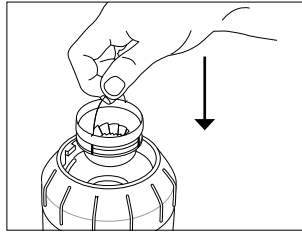
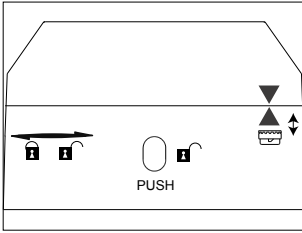


- Drücken Sie den „PUSH“ Knopf und drehen Sie den Mahlkranz weiter nach rechts.



- Stehen Sie 2 Pfeile übereinander, können Sie den Mahlkranz samt oberes Mahlwerk abnehmen. Nehmen Sie nun das obere Mahlwerk aus dem Mahlkranz.

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



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

Hinweis: Um zu testen, ob das Mahlwerk korrekt eingesetzt wurde, drehen Sie den Mahlkranz auf „grob“ z.B. Stufe 35 und versuchen Sie das Mahlwerk am Metallring herauszuziehen. Lässt sich das Mahlwerk nicht mehr entnehmen, wurde dieses korrekt eingesetzt.

- Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter wieder auf das Gerät.

FEINEINSTELLUNG DES OBEREN MAHLWERKS

Durch die Feineinstellung des oberen Mahlwerks können Sie den Mahlgrad gröber oder feiner stellen.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das obere Mahlwerk.
- Entfernen Sie die kleinen Schrauben mit einem Schraubendreher.
- Drehen Sie nun das Mahlwerk eine Stelle nach rechts (gröber) oder links (feiner).

Hinweis: Verstellen Sie das Mahlwerk zunächst maximal 2 - 3 Stellen nach rechts oder links.

- Drehen Sie die Schrauben wieder ein.
- Setzen Sie das Mahlwerk wieder ein.

ANLEITUNG REINIGUNG / FEINEINSTELLUNG



• Reinigung



• Feineinstellung

Die Videos zur Anleitung der Reinigung und Feineinstellung finden Sie auch auf unserem Youtube-Kanal „gebrgraef“.

TIPPS

- Genaue Vorgaben hinsichtlich der Mahlgradeinstellung können aufgrund verschiedener Faktoren nicht angegeben werden.
 - Bohnen / Bohnensorten verhalten sich unterschiedlich (ölig, alt, frisch geröstet etc.).
 - Der eigene Geschmack spielt eine Rolle.
 - Für Espresso eine feinere Mahlgradeinstellung wählen.
 - Für Filterkaffee eine mittlere Mahlgradeinstellung wählen.
 - Für French Press eine grobe Mahlgradeinstellung wählen.
 - Raumtemperatur / Luftfeuchtigkeit haben Auswirkungen auf die Kaffeebohnen.
- Die Tendenz für die richtige Mahlgradeinstellung bei Espresso können Sie daran erkennen, dass das Kaffeemehl beginnt zusammenzuklumpen. Das Kaffeemehl klumpt beim Herausfallen nicht zu stark, es bilden sich kleinere bis mittlere Kügelchen, die sich aber beim Herabfallen wieder verteilen. Das Kaffeemehl fühlt sich fein an.
- Den passenden Mahlgrad zu finden ist für die Kaffeezubereitung (Extraktionszeit) sehr wichtig. Bei einem falschen Mahlgrad kann der Kaffee nicht optimal extrahiert werden. Dieser wird dann entweder unter- oder überextrahiert.
- Allerdings gibt es den „perfekten Mahlgrad“ nicht. Jeder sollte nach seinen Geschmacksvorlieben seinen richtigen Mahlgrad he-

rausfinden.

- Das Einstellen des Mahlgrads erfordert auch die Berücksichtigung des Anpressdrucks und der Dosierung sowie des Röstgrads der verwendeten Bohne. Hier bedarf es einiger Test / Probemahlungen. Anpressdruck und Dosierung sollten daher konstant gehalten werden, der Mahlgrad sollte darauf abgestimmt werden.
- Je feiner der Mahlgrad, desto länger benötigt die Mühle.
- Es kommt vor, dass der Mahlgrad nach einiger Zeit korrigiert werden muss, da die Beschaffenheit, der Feuchtigkeitsgehalt und die Frische der Bohne sehr von der Umgebung abhängig sind. Dies lässt sich durch Ausprobieren und Anpassen des Mahlgrads bzw. des Anpressdrucks schnell korrigieren, wenn der Espresso z.B. zu schnell oder zu langsam in die Tasse läuft.

TECHNISCHE DATEN

GRAEF

Art-Nr.: CM 80

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

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



KUNDENDIENST

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

ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör können Sie in unserem Online-Shop haushalt.graef.de/shop bestellen.

Fülltrichter aus Kunststoff
(Artikel-Nr. 145787)
Ø 4,8 cm



Fülltrichter aus Kunststoff
(Artikel-Nr. 145788)
Ø 5,6 cm



MACAFE Miscela „Classic“
(Artikel-Nr. 145698)
70% Arabica, 30 % Robusta
1000 g, ganze Bohnen



MACAFE Miscela „Classic“
(Artikel-Nr. 145699)
70% Arabica, 30 % Robusta
250 g, ganze Bohnen



MACAFE Miscela „Crema“
(Artikel-Nr. 145700)
80% Arabica, 20% Robusta
1000 g, ganze Bohnen



MACAFE Miscela „Crema“
(Artikel-Nr. 145701)
80% Arabica, 20% Robusta
250 g, ganze Bohnen



MACAFE Miscela „Milano“
(Artikel-Nr. 145702)
50 % Arabica, 50 % Robusta
1000 g, ganze Bohnen



MACAFE Miscela „Milano“
(Artikel-Nr. 145703)
50 % Arabica, 50 % Robusta
250 g, ganze Bohnen



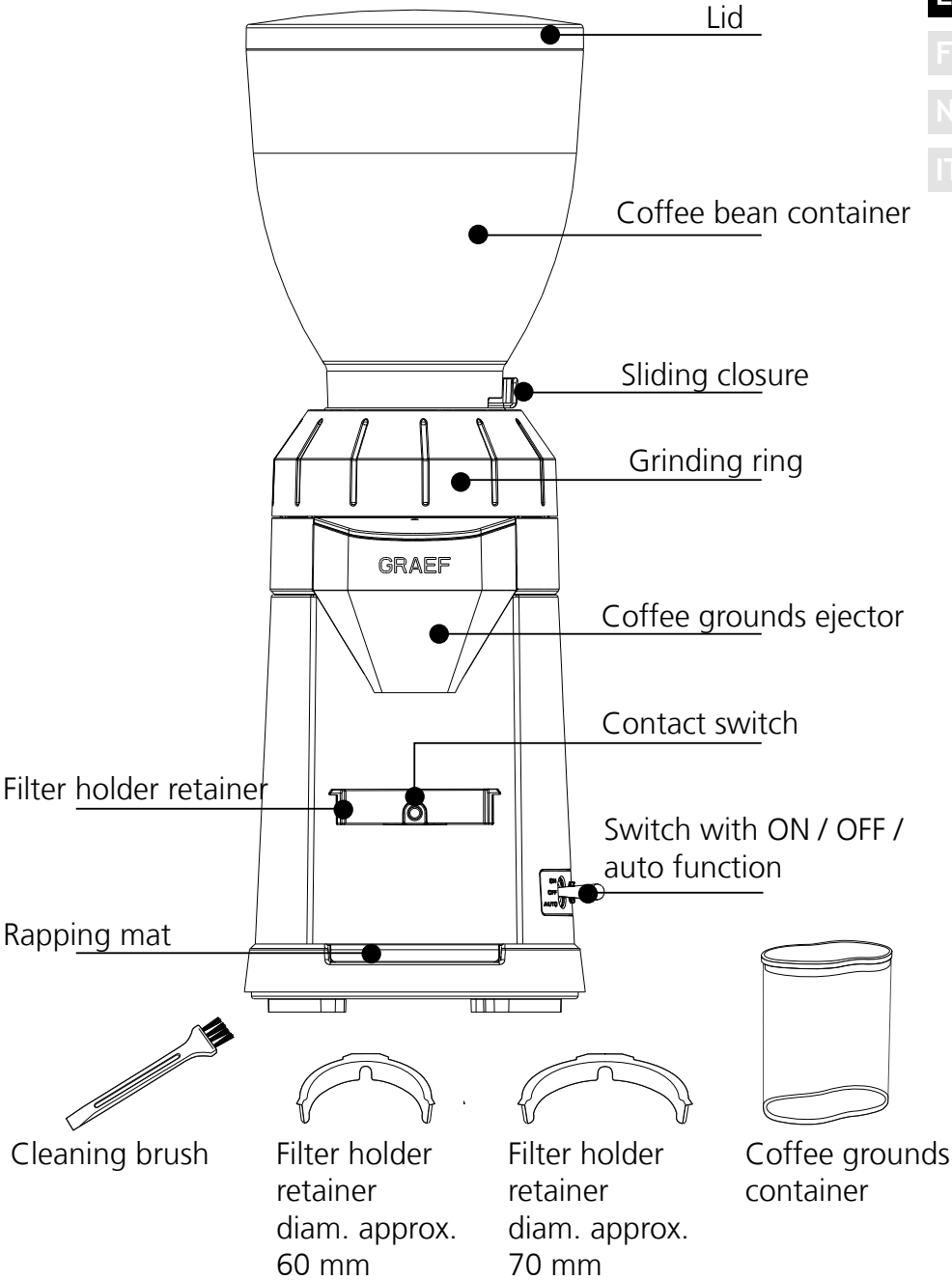
Kaffeebohnenbehälter 500 g
(Artikel-Nr. 145809)



Contents

Product description	17
Preface	18
Safety instructions.....	18
Unpacking	19
Requirements on the installation location.....	19
Prior to first use	20
Setting of degree of grinding	20
Grinding coffee with permanent functionality	21
Grinding coffee directly into the filter holder	22
Cleaning	22
Cleaning the grinding mechanism.....	23
Fine adjustment of the upper grinding mechanism....	24
Instruction for cleaning / fine adjustment	25
Tips	25
Technical data	26
After-sales service	26
 Disposal	26
 2 year warranty.....	27

PRODUCT DESCRIPTION



PREFACE

Dear Customer,

You have made a good choice by buying this coffee grinder CM 800. You have purchased a recognised quality product.

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

UNPACKING

Proceed as follows to unpack the unit:

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

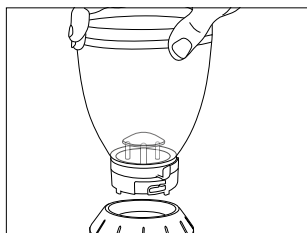
REQUIREMENTS ON THE INSTALLATION LOCATION

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

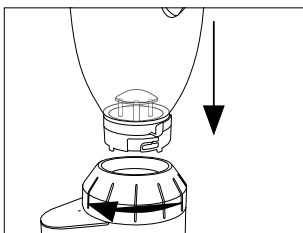
- The unit has to be placed on a solid, flat, horizontal, non-slipping and heat-resistant surface with a sufficient weight-carrying capacity.
- Choose the location in such a way that children cannot reach the unit.
- The unit is not intended for installation in a wall or a built-in cupboard.
- Do not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

PRIOR TO FIRST USE

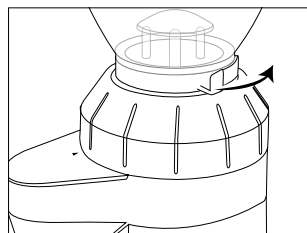
Clean all parts as described in the chapter titled "Cleaning and care".



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



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



- Open the outlet of the coffee bean container by using the sliding closure.

SETTING OF DEGREE OF GRINDING

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

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

In general, it can be said that a finer grinding degree is used for

Espresso; for filter coffee a medium grinding degree and for French Press a coarser grinding degree is set.

DE

EN

FR

NL

IT

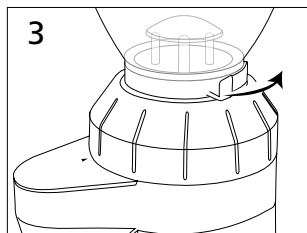
Note:

- The finer the grinding degree, the longer the grinding process.
- If you use a very fine grinding degree, it may happen that the coffee agglutinates. If several coffee bean lumps block the grinding mechanism, tap the coffee bean container.

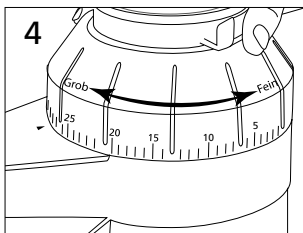
GRINDING COFFEE WITH PERMANENT FUNCTIONALITY

1. Insert the plug into the socket.
2. Fill the coffee bean container with coffee beans.

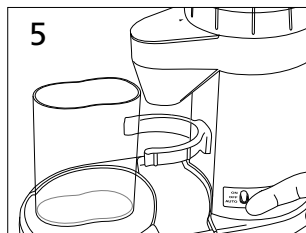
Note: Use whole coffee beans only.



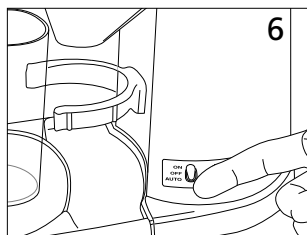
- Open the outlet of the coffee bean container by using the sliding closure.



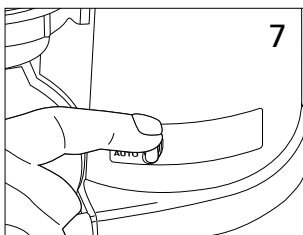
- Set requested grinding degree.



- Place the coffee grounds container below the outlet.



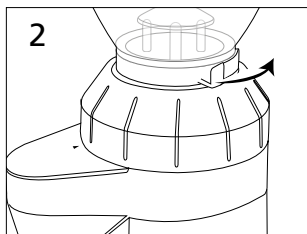
- Set the switch to "ON". The grinding process will start automatically.



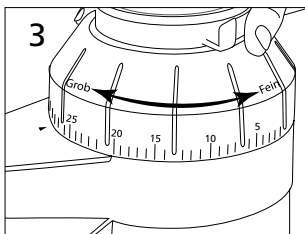
- After completing the grinding process, set the switch to "OFF".

GRINDING COFFEE DIRECTLY INTO THE FILTER HOLDER

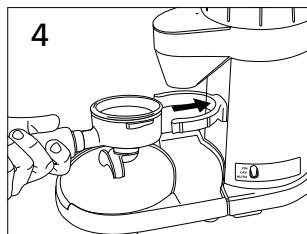
1. Use the large or the small filter holder retainer as requested.



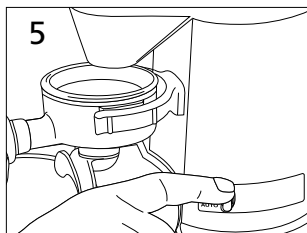
- Open the outlet of the coffee bean container by using the sliding closure.



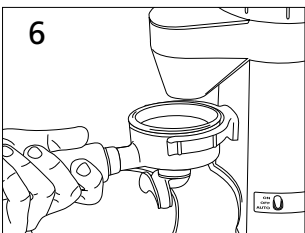
- Set requested grinding degree.



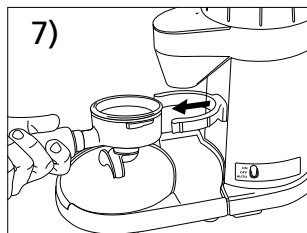
- Hold the filter holder between the filter holder retainer.



- Set the switch to "AUTO".



- Press the filter holder against the contact switch between the filter holder retainer. The grinding process will start automatically.



- As soon as the filter holder is sufficiently filled, pull it back. The grinding process will stop automatically.

CLEANING

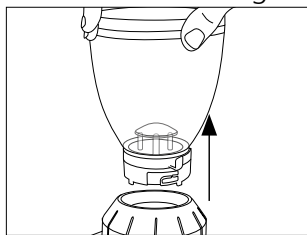
Old coffee remaining in the unit may lead to oxidation. This affects the result of the preparation; unpleasant and unpalatable taste may develop. The unit should always be in a well-kept condition in order to ensure perfect Espresso at all times.

Depending on use, clean the unit at least once a week.

Before cleaning, remove the power plug.

- Use a soft and moist cloth to clean the outer surfaces of the unit.

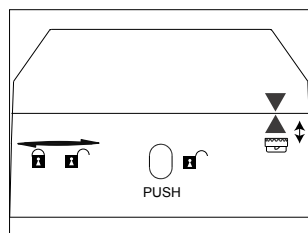
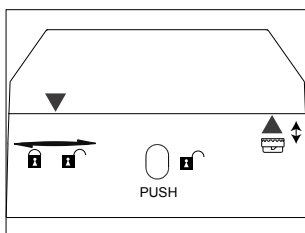
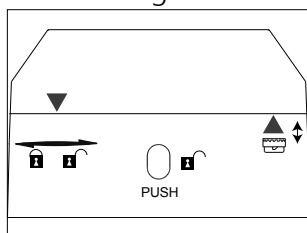
Use a mild detergent in case of heavy soiling.



- Remove the coffee bean container; hold the grinding ring; press the bean container down and turn counter-clockwise. **Make sure that run-through of the coffee beans is closed on the coffee bean contain.**
- Place the unused beans in an airtight container so keep the flavour.
- Clean the coffee bean container and the coffee grounds container in warm water using a little washing-up liquid.
- Afterwards, dry the containers well.

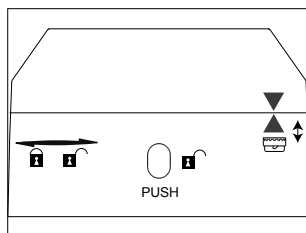
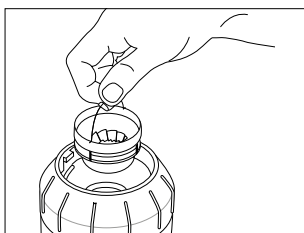
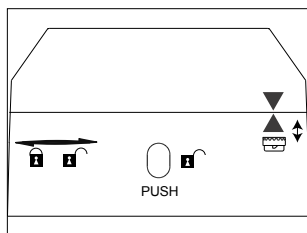
CLEANING THE GRINDING MECHANISM

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



- Turn the grinding ring to the right as far as possible.
- Press the "PUSH" button, and continue to the grinding ring to the right.
- When the two arrows point at each other exactly, you can remove the grinding ring together with the upper grinding mechanism. Remove the upper grinding mechanism from the grinding ring.

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



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

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

- Place the coffee bean container on the unit.

FINE ADJUSTMENT OF THE UPPER GRINDING MECHANISM

By means of the fine adjustment of the upper grinding mechanism, you can set the grinding degree to coarser or finer.

Proceed as follows:

- Remove the upper grinding mechanism.
- Use a screwdriver to remove the small screws.
- Turn the grinding mechanism one stop to the right (coarser) or left (finer).

Note: Set the grinding mechanism two to three stops to the right or left maximum at first.

- Screw the screws back in again.
- Place the upper grinding mechanism back in again.

INSTRUCTION FOR CLEANING / FINE ADJUSTMENT



• Cleaning



• Fine adjustment

The video demonstrating the cleaning and fine adjustment can be seen also on our YouTube channel “gebrgraef”.

TIPS

- Precise recommendations for grinding degree settings cannot be provided due to various factors.
 - Beans / types of beans react differently (oily, old, freshly ground etcetera).
 - The personal taste plays a role as well.
 - Choose a finer grinding degree setting for Espresso.
 - Choose a medium grinding degree setting for filter coffee.
 - Choose a coarse grinding degree setting for French Press.
 - Room temperature / air humidity have an effect on the coffee beans.
- The tendency for the correct grinding degree setting for Espresso can be seen by the fact that the coffee grounds start to go lumpy. The coffee grounds are not too lumpy when dropping out; smaller to medium-sized lumps are formed which spread again when dropping out. The coffee grounds have a fine feel.
- It is very important to find the right grinding degree for preparing coffee (extraction time). In case of a wrong grinding degree, the coffee cannot be extracted in an ideal way. It is either under or over extracted.
- However, there is no “perfect grinding degree”. Everyone should find his or her grinding degree according to his or her taste preferences.

- The setting of the grinding degree should also take into consideration the contact pressure and the dosage as well as the roasting degree of the bean used. Some test grinds are necessary here. For this reason the contact pressure and the dosage should be kept constant; the grinding degree should be attuned.
- The finer the grinding degree, the longer the grinder needs.
- It may happen that the grinding degree has to be corrected after some time because the quality, the moisture content and the freshness of the bean depends very much on the surroundings. This can be corrected quickly by trying out and adapting the grinding degree and/or contact pressure, if the Espresso run into the cup too quickly or too slowly.

TECHNICAL DATA

GRAEF

Art-Nr.: CM 80

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

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



AFTER-SALES SERVICE

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



DISPOSAL

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

2 YEAR WARRANTY

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

DE

EN

FR

NL

IT

Contenu

Description du produit	29
Avant-propos.....	30
Consignes de sécurité	30
Déballage	32
Exigences sur le lieu de montage.....	32
Avant la première utilisation.....	32
Réglage du degré de finesse de moulure	33
Moudre du café avec la fonction de durée	33
Moudre du café directement dans le porte-filtre.....	34
Nettoyage.....	35
Nettoyage du broyeur	36
Réglage de la finesse du broyeur supérieur.....	37
Instruction Nettoyage / Réglage fin	38
Conseils.....	38
Données techniques.....	39
Service clientèle	39
 Élimination	39
 Garantie 2 ans	40

DESCRIPTION DU PRODUIT

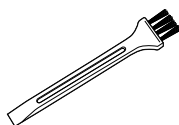
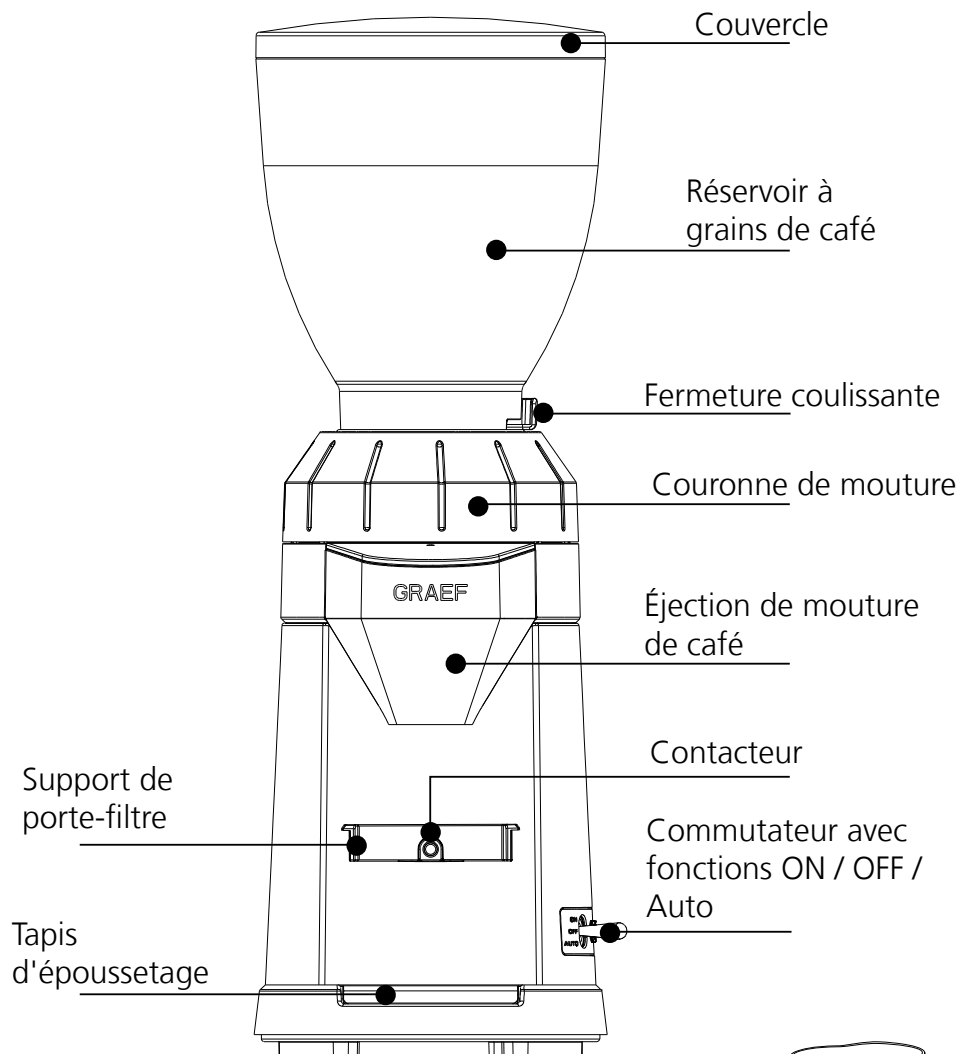
DE

EN

FR

NL

IT



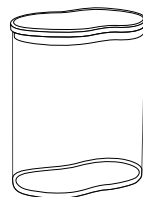
Brosse de nettoyage



Ø du support de porte-filtre env. 60 mm



Ø du support de porte-filtre env. 70 mm



Réservoir à mouture de café

AVANT-PROPOS

Chère cliente, cher client,

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

- Avant utilisation, veuillez contrôler l'absence de dommages extérieurs visibles sur le boîtier, le câble et la fiche d'alimentation. Ne faites pas fonctionner un appareil endommagé.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien spécialisé ou le service clientèle de Graef. Les réparations non-conformes peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur. En outre, elles annulent tous droits de garantie.
- Toute réparation de l'appareil pendant la durée de garantie ne doit être effectuée que par le service clientèle de Graef, sinon les droits de garantie sont annulés en cas de dommages consécutifs.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange originales. Seules ces pièces permettent de garantir que les exigences en matière de sécurité sont remplies.
- Les appareils peuvent être utilisés par les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant des lacunes en connaissance et/ou en expérience, si elles ont été contrôlées ou qu'elles ont été formées à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles ont compris les dangers en résultants.
- Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. L'appareil et le câble d'alimentation ne doivent pas être à portée des enfants.
- Les enfants doivent rester sous surveillance, afin de s'assurer qu'ils

ne jouent pas avec l'appareil.

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

DÉBALLAGE

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit :

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

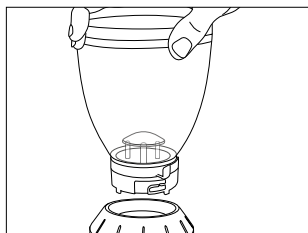
EXIGENCES SUR LE LIEU DE MONTAGE

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

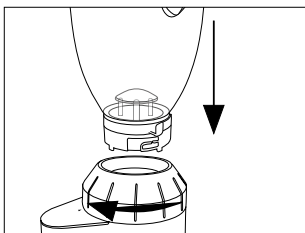
- L'appareil doit être disposé sur un support fixe, plat, horizontal, non dérapant et résistant à la chaleur et ayant une capacité de charge suffisante.
- Choisissez le lieu de montage de telle façon à ce que les enfants soient hors de portée de l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être encastré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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

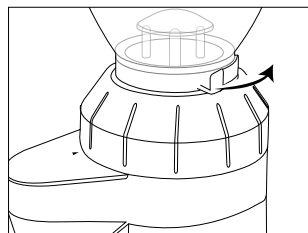
Nettoyez toutes les pièces tel que décrit dans « Nettoyage et Entretien ».



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



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



- Ouvrez la sortie d'extraction du réservoir à grains de café avec la fermeture coulissante.

RÉGLAGE DU DEGRÉ DE FINESSE DE MOULURE

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

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

En général, il est admis que le degré de mouture est plus fin pour un espresso, qu'on utilise un degré de mouture moyen pour un café filtre et un degré de mouture plus grossier pour une cafetière à pression.

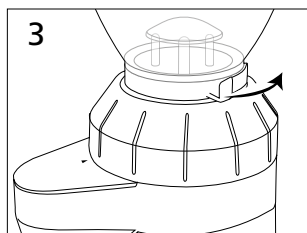
Remarque :

- Plus le degré de mouture est fin, plus le processus de mouture du café dure longtemps.
- Si vous utilisez un niveau de mouture fin, il est possible que le café colle. Tapotez légèrement sur le couvercle du réservoir à grains de café lors de la mouture.

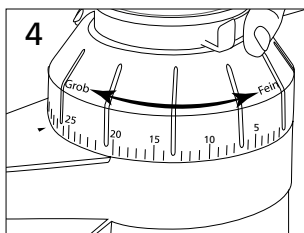
MOUDRE DU CAFÉ AVEC LA FONCTION DE DURÉE

1. Insérez la fiche dans la prise électrique.
2. Remplissez régulièrement le réservoir avec des grains de café.

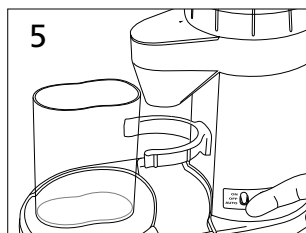
Remarque : Utilisez uniquement des grains de café entier.



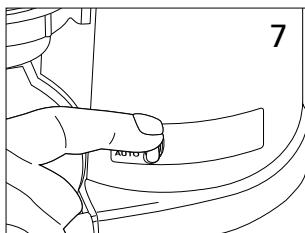
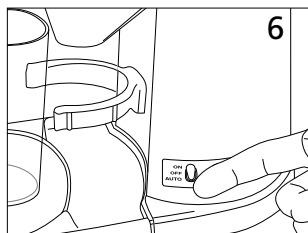
- Ouvrez la sortie d'extraction du réservoir à grains de café avec la fermeture coulissante.



- Réglez le degré de mouture souhaité.



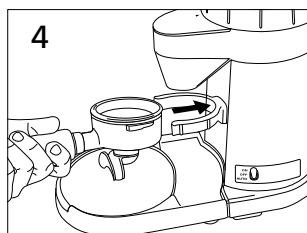
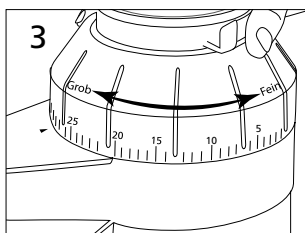
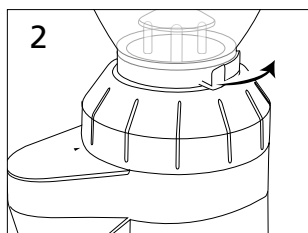
- Placez le réservoir à café moulu sous la sortie d'extraction.



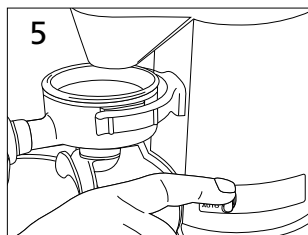
- Mettez le commutateur sur « ON ». Le processus de mouture démarre.
- Une fois le processus de mouture terminé, mettez l'interrupteur sur « OFF ».

MOUDRE DU CAFÉ DIRECTEMENT DANS LE PORTE-FILTRE

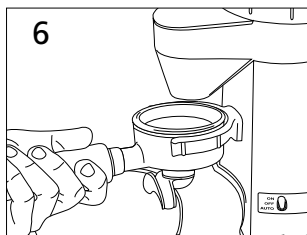
1. Au choix, installez le grand ou le petit support de porte-filtre.



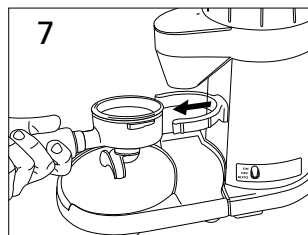
- Ouvrez la sortie d'extraction du réservoir à grains de café avec la fermeture coulissante.
- Réglez le degré de mouture souhaité.
- Maintenez le porte-filtre entre les supports de porte-filtre.



- Mettez le commutateur sur « AUTO ».



- Pressez le porte-filtre contre le contacteur entre le support de porte-filtre. Le processus de mouture commence automatiquement.



- Dès que le porte-filtre est rempli, retirez-le. Le processus de mouture s'arrête automatiquement.

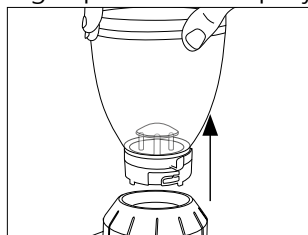
NETTOYAGE

Le café restant, ancien dans l'appareil peut entraîner l'oxydation. Celle-ci influence alors le résultat de la préparation, et peut induire un goût désagréable et imbuvable. L'appareil doit toujours se trouver dans un état soigné, afin de garantir un espresso optimal à chaque instant.

Nettoyez l'appareil après utilisation au moins une fois par semaine.

Débranchez la fiche du réseau avant chaque nettoyage.

- Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon souple et humide. En cas d'encrassement fort, un produit nettoyant léger peut être employé.



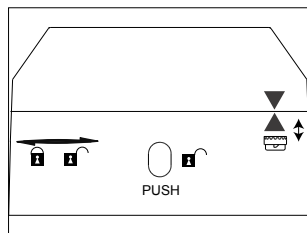
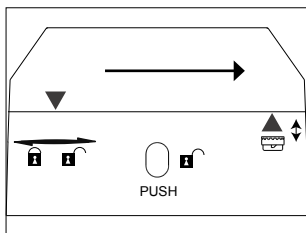
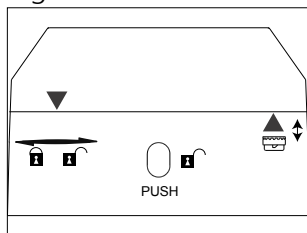
- Retirez le réservoir à grain de café, maintenez la couronne de mouture, pressez le réservoir à grain vers le bas et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. **Veillez à ce que la**

sortie d'extraction des grains de café sur le réservoir à grains de café soit verrouillée.

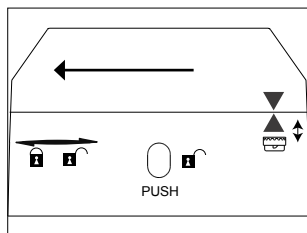
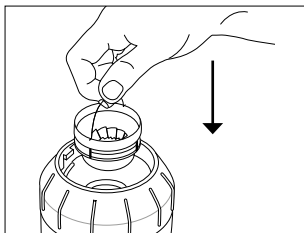
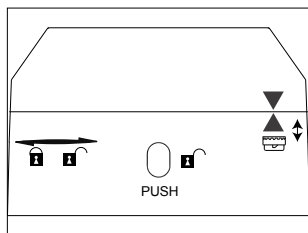
- Retirez les grains inutilisés et mettez-les dans un récipient sous vide d'air, afin que l'arôme se conserve.
- Nettoyez le réservoir à grains de café et le réservoir de mouture de café à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle.
- Séchez alors les deux récipients correctement.

NETTOYAGE DU BROYEUR

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



- Faites pivoter la couronne autant que possible vers la droite.
 - Appuyez sur le bouton « PUSH » et continuez à faire pivoter la couronne à droite.
 - Lorsque les 2 flèches se rejoignent, vous pouvez retirer la couronne entièrement avec le broyeur. Retirez alors le broyeur supérieur de la couronne.
- Nettoyez le broyeur inférieur et supérieur avec la brosse incluse.



- Après le nettoyage, placez la couronne sur le bloc motor (flèche sur flèche).
- Remettez alors le broyeur supérieur en place.
- Ensuite, faites pivoter la couronne dans le sens des aiguilles d'une montre sur le degré de mouture souhaité.

Remarque: Pour vérifier si le broyeur est correctement installé, tournez la couronne sur « grob » (grossier) p. ex. niveau 35 et essayez de retirer le broyeur sur l'anneau métallique. Si vous ne pouvez plus retirer le broyeur, ça signifie qu'il est bien mis en place.

- Remettez le réservoir à grains de café sur l'appareil.

RÉGLAGE DE LA FINESSE DU BROYEUR SUPÉRIEUR

En réglant le broyeur supérieur, vous pouvez régler le degré de mouture plus grossier ou plus fin.

Pour cela, procédez comme suit :

- Retirez le broyeur supérieur.
- Dévissez les petites vis avec un tournevis.
- Faites alors pivoter le broyeur d'une position vers la droite (plus grossier) ou la gauche (plus fin).

Remarque : Ensuite, réglez le broyeur de 2 à 3 positions vers la droite ou la gauche.

- Revissez les vis.
- Remettez le broyeur en place.

INSTRUCTION NETTOYAGE / RÉGLAGE FIN



• Nettoyage



• Réglage fin

Les vidéos d'instruction de nettoyage et de réglage fin sont également disponibles sur notre chaîne Youtube « gebrgraef ».

CONSEILS

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

personne doit trouver son degré de mouture en fonction de ses goûts.

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

DONNÉES TECHNIQUES

GRAEF

Art-Nr.: CM 80

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

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



SERVICE CLIENTÈLE

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



ÉLIMINATION

À la fin de sa durée de vie, le produit ne doit pas être jeté parmi les déchets ménagés habituels. Le symbole sur le produit et dans

le mode d'emploi en atteste. Les matériaux peuvent être réemployés conformément à leur caractérisation. Par le réemploi, l'utilisation des matériaux ou d'autres formes d'utilisation des appareils usagés, vous participez activement à la protection de notre environnement. Veuillez-vous adresser à votre municipalité pour connaître les points de collecte appropriés.

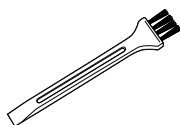
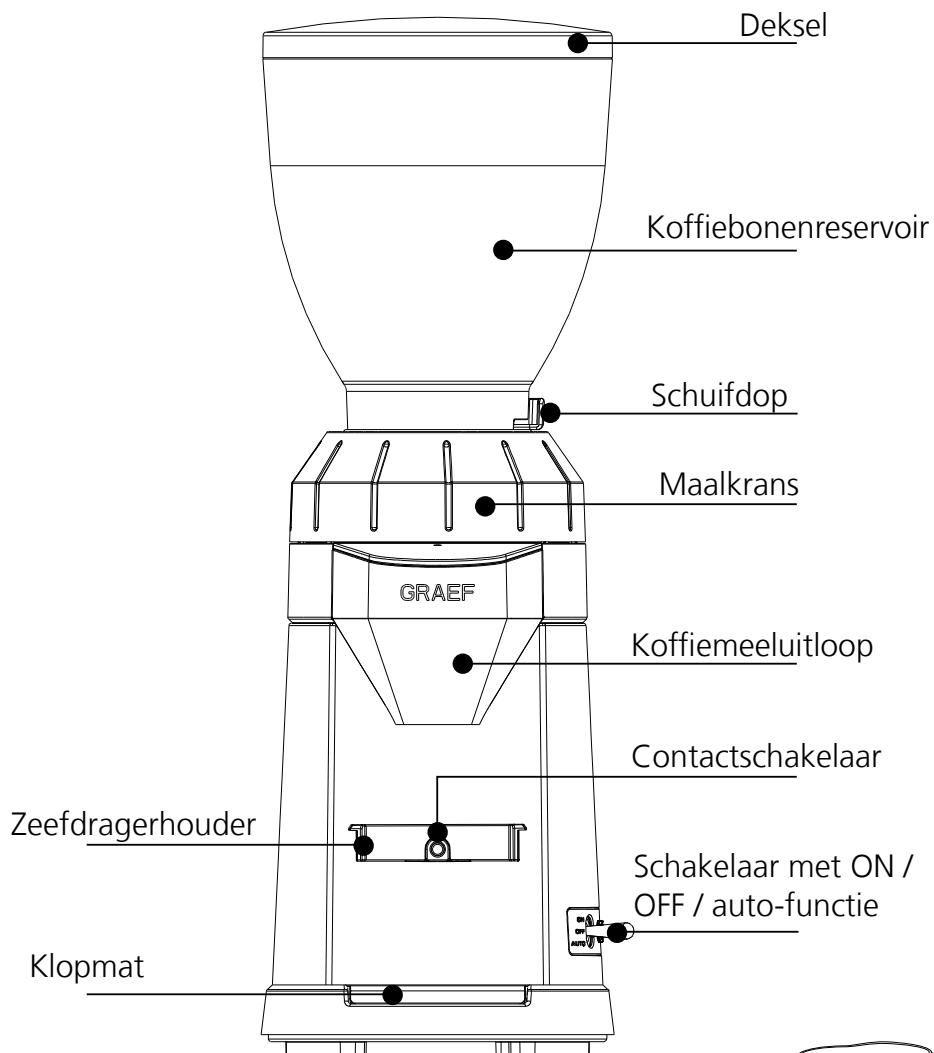
GARANTIE 2 ANS

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

Inhoud

Productbeschrijving	42
Voorwoord	43
Veiligheidsinstructies	43
Uitpakken	44
Eisen waaraan de opstelplaats moet voldoen	45
Vóór de eerste ingebruikname	45
Maalgraadinstelling	45
Koffie met continue functie malen	46
Koffie direct in de zeefdrager malen.....	47
Reiniging	47
Reiniging van het maalwerk	48
Fijninstelling van het bovenste maalwerk.....	49
Instructies Reiniging / Fijninstelling	50
Tips	50
Technische gegevens.....	51
Klantendienst.....	51
 Verwijdering	51
 2 jaar garantie	52

PRODUCTBESCHRIJVING



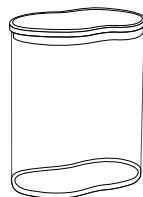
Reinigingsborstel



Zeefdrager-
houder
Ø ca. 60 mm



Zeefdrager-
houder
Ø ca. 70 mm



Koffiemeel-
reservoir

VOORWOORD

Geachte klant,

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

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

DE

EN

FR

NL

IT

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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

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

zij niet met het apparaat spelen.

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

UITPAKKEN

Het uitpakken van het apparaat gebeurt zoals volgt:

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

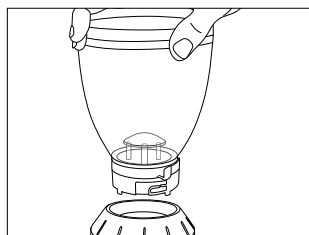
EISEN WAARAAN DE OPSTELPLAATS MOET VOLDOEN

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

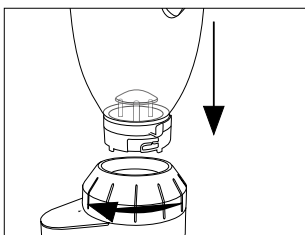
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stevige, vlakke, horizontale, slipvaste en hittebestendige ondergrond met voldoende draagvermogen.
- Kies de opstelplaats zodanig dat kinderen het apparaat niet kunnen bereiken.
- Het apparaat is niet gepland voor de inbouw in een muur of een inbouwkast.
-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

VOÓR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

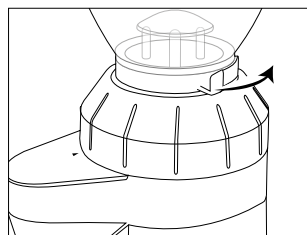
Reinig alle onderdelen zoals beschreven onder "Reiniging en onderhoud".



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



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



- Open de uitloop van het koffiebonenreservoir met de schuifdop.

MAALGRAADINSTELLING

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

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

Over het algemeen kon worden vastgesteld dat je voor espresso een

zeer fijne maalgraadinstelling neemt, voor filterkoffie een middelfijne maalgraadinstelling en voor french press koffie een grovere maalgraadinstelling.

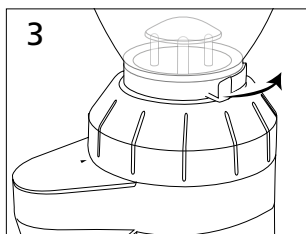
Indicatie:

- Des te fijner de maalgraad, des te langer duurt het malen.
- Als u een zeer fijne maalgraad gebruikt kan het gebeuren dat de koffie vast plakt. Tik tegen het koffiebonenreservoir als diverse koffiebonenklonters het malen blokkeren.

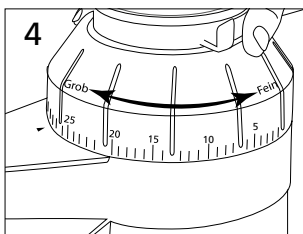
KOFFIE MET CONTINUE FUNCTIE MALEN

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Vul het koffiebonenreservoir met koffiebonen.

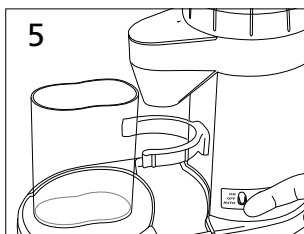
Indicatie: Gebruik uitsluitend hele koffiebonen.



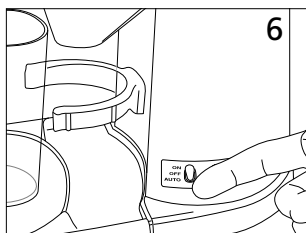
- Open de uitloop van het koffiebonenreservoir met de schuifdop.



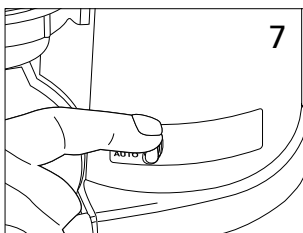
- Stel de gewenste maalgraad in.



- Plaats het koffiemeelreservoir onder de uitloop.



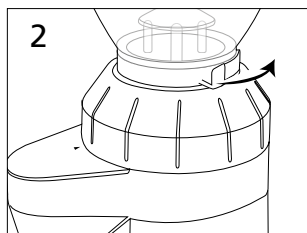
- Stel de schakelaar op „ON”, het maalproces begint.



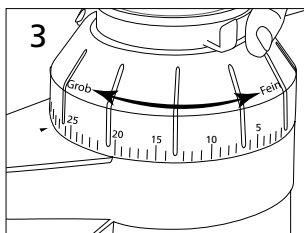
- Na voltooiing van het maalproces stelt u de schakelaar op „OFF”.

KOFFIE DIRECT IN DE ZEEFDRAGER MALEN.

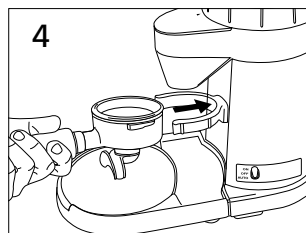
1. Plaats de grote of de kleine zeefdragerhouder naar keuze.



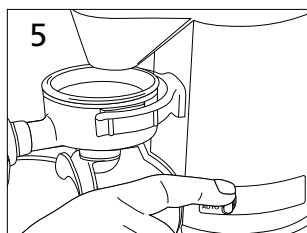
- Open de uitloop van het koffieboonenreservoir met de schuifdop.



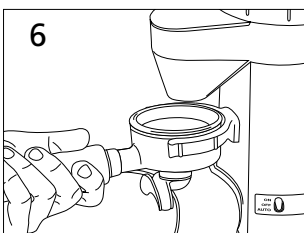
- Stel de gewenste maalgraad in.



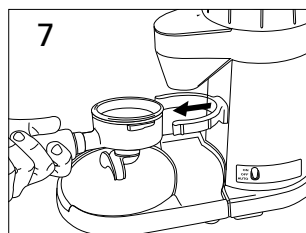
- Houdt de zeefdrager tussen de zeefdragerhouder.



- Stel de schakelaar op „AUTO”.



- Druk de zeefdrager tegen de contactschakelaar tussen de zeefdragerhouder. Het maalproces begint automatisch.



- Zodra de zeefdrager voldoende vol is, trekt u deze terug. Het maalproces stopt automatisch.

REINIGING

In het apparaat achtergebleven, oude koffie kan tot oxidatie leiden. Dit beïnvloedt dan het resultaat van de toeberedning en kan tot een onaangename en ongenietbare smaak leiden. Het apparaat dient zich altijd in een verzorgde toestand te bevinden om op ieder tijdstip een optimale espresso te garanderen.

Reinig het apparaat al naar gebruik minstens 1 x per week.

Trek vóór het reinigen de stekker.

DE

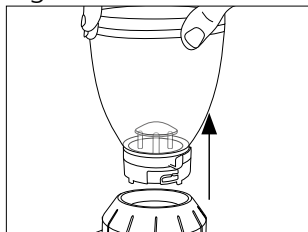
EN

FR

NL

IT

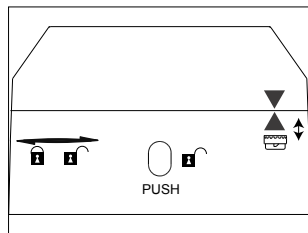
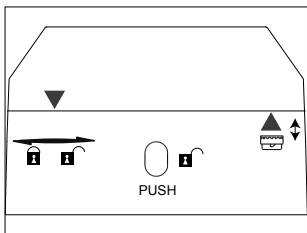
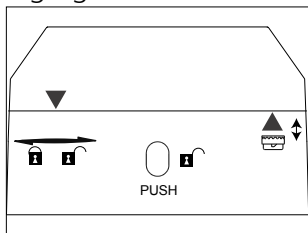
- Reinig de buitenzijden van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Bij sterke vervuiling kan een zacht reinigingsmiddel worden gebruikt.



- Verwijder het bonenreservoir, houdt de maalkrans vast, druk het bonenreservoir naar beneden en draai het tegen de wijzers van de klok af. **Let erop dat de opening voor de koffiebonen aan het koffiebonenreservoir niet gesloten is.**
- Haal de ongebruikte bonen eruit en doe deze in een luchtdicht afgesloten reservoir, zodat het aroma behouden blijft
- Reinig het koffiebonen- en koffiemeelreservoir in warm water met een beetje afwasmiddel.
- Droog deze onderdelen hierna goed af.

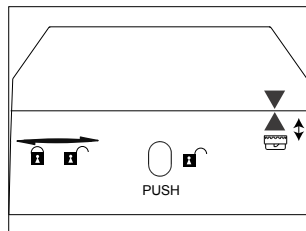
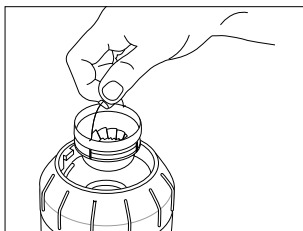
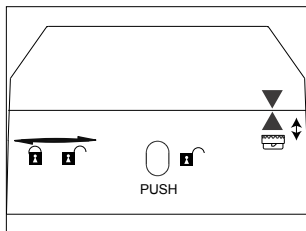
REINIGING VAN HET MAALWERK

- Trek de stekker uit.
- Verwijder het koffiebonenreservoir zoals beschreven onder "Reiniging".



- Draai de maalkrans zo ver mogelijk naar rechts.
- Druk de „PUSH” knop en draai de maalkrans nog verder naar rechts.
- Staan de 2 pijlen boven elkaar kunt u de maalkrans met het bovenste maalwerk afnemen. Neem nu het bovenste maalwerk uit de maalkrans.

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



- Plaats de maalkrans na de reiniging op de motorblok (pijl op pijl).
- Plaats nu het bovenste maalwerk weer erin.
- Draai de maalkrans met de klok op de gewenste maalgraad.

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

- Plaats het koffiebonenreservoir weer op het apparaat.

FIJNINSTELLING VAN HET BOVENSTE MAALWERK

Door de fijninstelling van het bovenste maalwerk kunt u de maalgraad grover of fijner instellen.

Ga hierbij als volgt te werk:

- Verwijder het bovenste maalwerk.
- Verwijder de kleine schroeven met een schroevendraaier.
- Draai nu het maalwerk één plaats naar rechts (grover) of links (fijner).

Indicatie: Verstel het maalwerk eerst maximaal 2 - 3 plaatsen naar rechts of links.

- Draai de schroeven weer in.
- Plaats het maalwerk weer erin.

INSTRUCTIES REINIGING / FIJNINSTELLING



• Reiniging



• Fijninstelling

Video's met instructies voor reiniging en fijninstelling vindt u ook op onze Youtube-kanaal „gebrgraef“.

TIPS

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

dosering alsmede de roostergraad van de gebruikte bonen in acht te nemen. Hier zijn diverse test- / proefmalingen nodig. Vandaar dienen aanpersdruk en dosering constant te worden gehouden, de maalgraad dient erop te worden afgestemd.

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

TECHNISCHE GEGEVENS

GRAEF

Art-Nr.: CM 80

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

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



KLANTENDIENST

Mocht het gebeuren, dat uw Graef-apparaat beschadigd is, dient u contact op te nemen met uw speciaalzaak of de Graef klantendienst 02932-9702932 of schrijf ons een email service@graef.de.



VERWIJDERING

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

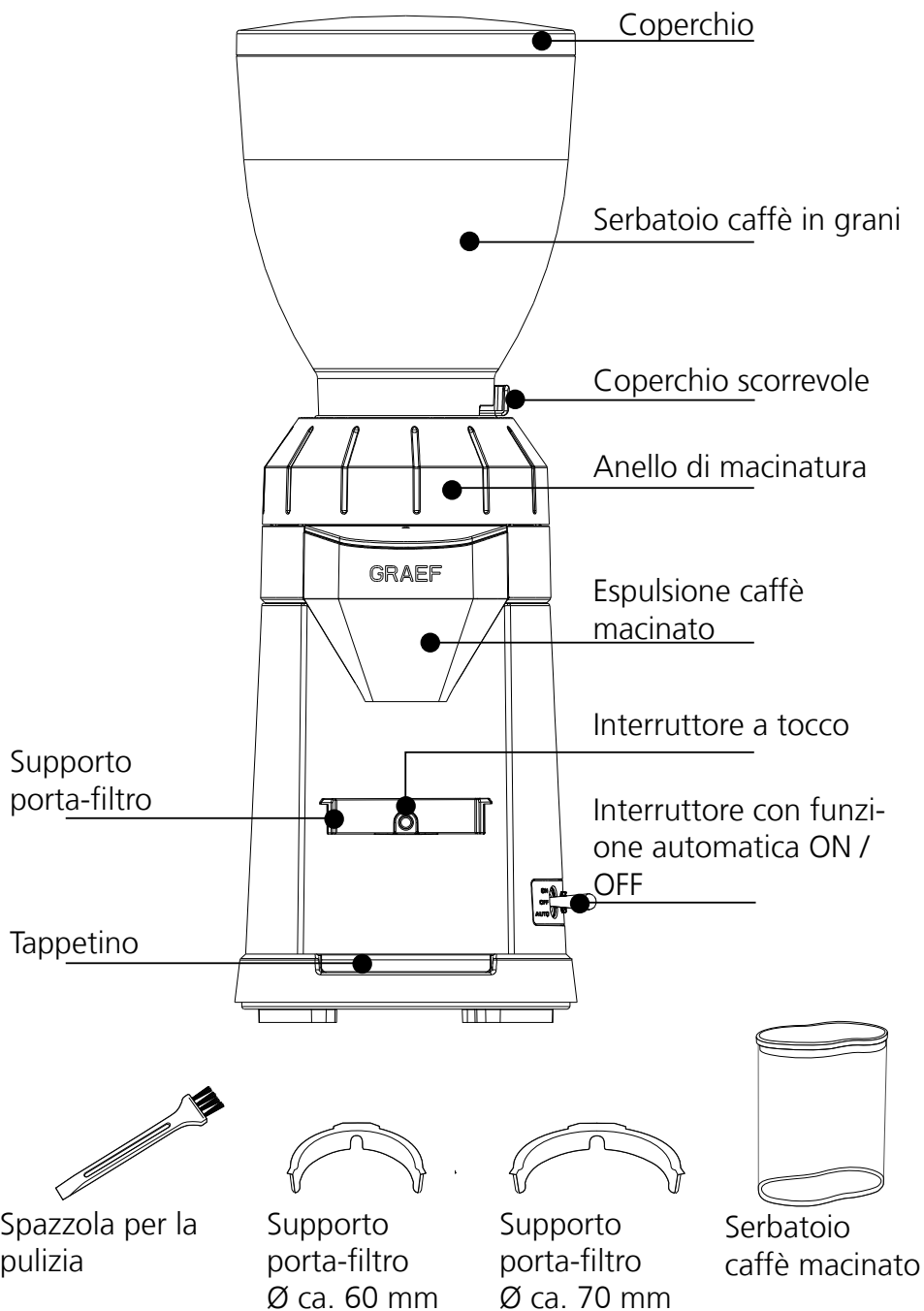
2 JAAR GARANTIE

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

Indice

Descrizione del prodotto	54
Prefazione.....	55
Avvertenze per la sicurezza	55
Disimballare	56
Requisiti del punto di installazione	57
Prima del primo utilizzo.....	57
Impostazioni del grado di macinatura	57
Macinare il caffè in continuo	58
Macinare il caffè direttamente nel porta-filtro	59
Pulizia	60
Pulizia della macina.....	61
Regolazione fine della macina superiore.....	62
Istruzioni Pulizia/Regolazione fine.....	63
Suggerimenti	63
Dati tecnici.....	64
Assistenza clienti	64
 Smaltimento.....	64
 Garanzia di 2 anni.....	65

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



PREFAZIONE

Gentile Cliente,

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

Vi ringraziamo e vi auguriamo molta soddisfazione nell'uso del vostro macinacaffè Graef.

DE

EN

FR

NL

IT

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

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

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

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

DISIMBALLARE

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

- Togliere l'apparecchio dalla scatola di cartone.
- Rimuovere le componenti dell'imballo.

- Togliere eventuali adesivi dall'apparecchio (non togliere la targhetta del modello).

DE

EN

FR

NL

IT

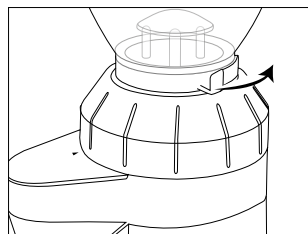
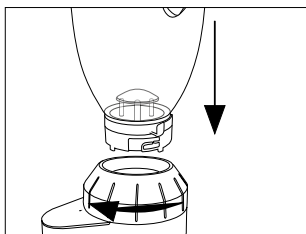
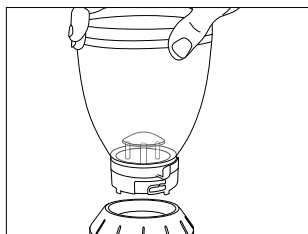
REQUISITI DEL PUNTO DI INSTALLAZIONE

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

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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



- Inserire il contenitore del caffè in grani sull'apparecchio (fare attenzione al meccanismo di innesto).
- Premere il contenitore del caffè in grani verso il basso e ruotarlo in senso orario (ca. 30°).
- Aprire lo scarico del contenitore del caffè in grani con il coperchio scorrevole.

IMPOSTAZIONI DEL GRADO DI MACINATURA

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

Non è possibile fornire indicazioni precise sul grado di macinatura, in

quanto entrano in gioco diversi fattori, come il tipo di caffè/i chicchi di caffè, la temperatura ambiente, il gusto personale, ecc.

In generale è possibile dire che l'espresso richiede un'impostazione del grado di macinatura più fine, il caffè americano un grado di macinatura medio e il french press un grado di macinatura più grosso.

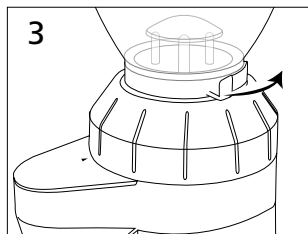
Avvertenza:

- Più fine è il grado di macinatura, più lungo è il processo di macinatura.
- Se utilizzate un livello di macinatura molto fine, il caffè potrebbe incollarsi. Dare dei colpetti al recipiente del caffè in grani, se la macina viene bloccata dai grumi di caffè in grani.

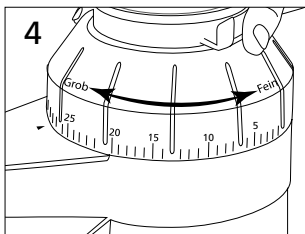
MACINARE IL CAFFÈ IN CONTINUO

1. Inserire la spina nella presa di corrente.
2. Mettere i chicchi di caffè nel contenitore del caffè in grani.

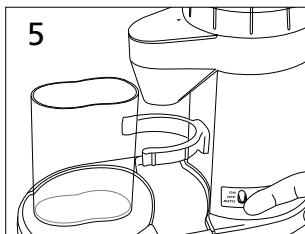
Avvertenza: Usare esclusivamente caffè in grani interi.



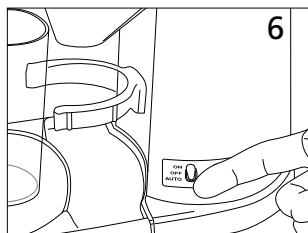
- Aprire lo scarico del contenitore del caffè in grani con il coperchio scorrevole.



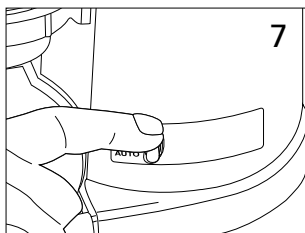
- Impostare il grado di macinatura desiderato.



- Mettere il contenitore del caffè in grani sotto allo scarico.



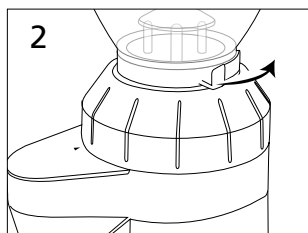
- Mettere l'interruttore su "ON". La macinatura si avvia.



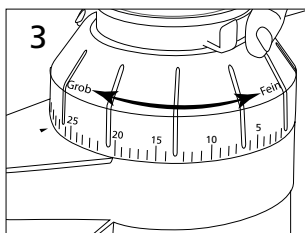
- Terminata la macinatura mettere l'interruttore su "OFF".

MACINARE IL CAFFÈ DIRETTAMENTE NEL PORTA-FILTRO

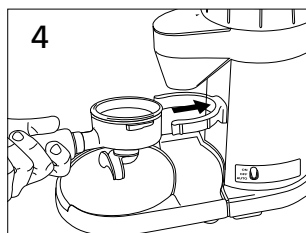
1. Inserire a scelta il supporto porta-filtro grande o piccolo.



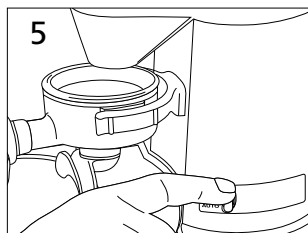
- Aprire l'uscita del contenitore del caffè in grani con il coperchio scorrevole.



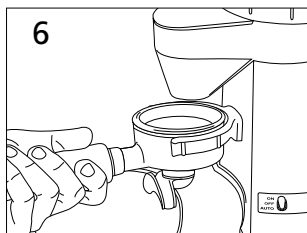
- Impostare il grado di macinatura desiderato.



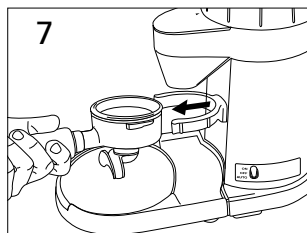
- Tenere il porta-filtro tra il supporto del porta-filtro.



- Mettere l'interruttore su "AUTO".



- Premere il porta-filtro contro l'interruttore a tocco tra il supporto del porta-filtro. Il processo di macinatura si avvia automaticamente.



- Appena il porta-filtro è pieno a sufficienza, toglierlo. Il processo di macinatura si arresta automaticamente.

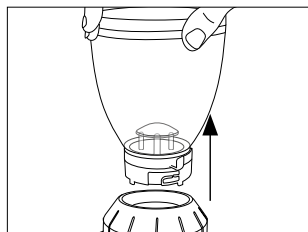
PULIZIA

Il caffè vecchio, rimasto nell'apparecchio può causare ossidazione. Questo influisce negativamente sul risultato della preparazione, causando un gusto sgradevole e imbevibile. L'apparecchio deve essere sempre in condizioni perfette, per garantire in ogni momento un espresso a regola d'arte.

Pulire l'apparecchio almeno una volta la settimana, a seconda dell'utilizzo.

Prima di ogni pulizia scollegare la spina di rete.

- Pulire le superfici esterne dell'apparecchio con un panno morbido inumidito. In caso di sporco tenace è possibile usare un detergente delicato.



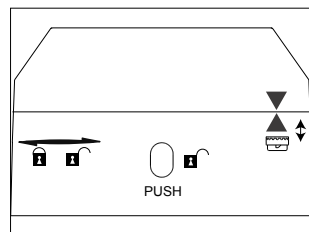
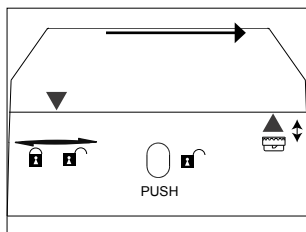
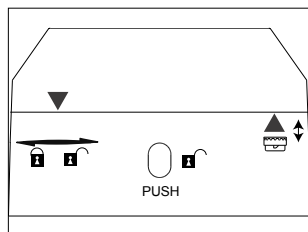
- Togliere il contenitore del caffè in grani, prendere l'anello di maci-

natura, premere verso il basso il contenitore dei grani e ruotare in senso anti-orario. **Fare attenzione che la fessura per i chicchi di caffè presente sull'apposito contenitore sia chiusa.**

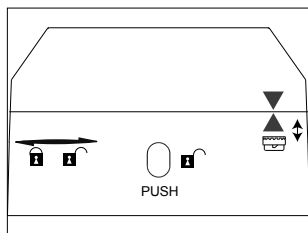
- Prendere i chicchi inutilizzati e metterli in un contenitore ermetico in modo da conservarne l'aroma.
- Pulire il contenitore del caffè in grani e il contenitore del caffè macinato in acqua calda con un po' di detersivo per i piatti.
- Poi asciugare entrambi a fondo.

PULIZIA DELLA MACINA

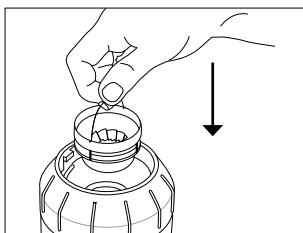
- Togliere la spina di rete.
- Rimuovere il contenitore del caffè in grani come descritto al capitolo "Pulizia".



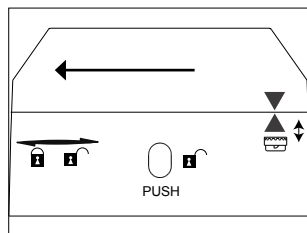
- Ruotare l'anello di macinatura a destra, nei limiti del possibile.
- Premere il pulsante "PUSH" e continuare ruotare l'anello di macinatura a destra.
- Quando le 2 frecce combaciano, potete togliere l'anello di macinatura insieme alla macina. Togliere quindi la macina superiore dall'anello di macinatura.
- Pulire la macina superiore e inferiore con la spazzolina in dotazione.



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



- Inserire quindi la macina superiore.



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

Avvertenza: Per verificare se la macina è stata inserita correttamente, ruotare l'anello di macinatura su "grosso", ad esempio sul livello 35 e cercare di estrarre la macina sull'anello metallico. Se non si riesce a estrarre la macina, significa che è stata inserita correttamente.

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

REGOLAZIONE FINE DELLA MACINA SUPERIORE

Con la regolazione fine della macina superiore è possibile impostare un grado di macinatura più grosso o più fine.

Procedere come segue:

- Togliere la macina superiore.
- Rimuovere le viti piccole con un cacciavite.
- Ruotare quindi la macina di una posizione verso destra (più grosso) o verso sinistra (più fine).

Avvertenza: Dapprima regolare la macina al massimo di 2 - 3 posizioni verso destra o sinistra.

- Stringere di nuovo le viti.
- Inserire di nuovo la macina.

ISTRUZIONI PULIZIA/REGOLAZIONE FINE



• Pulizia



• Regolazione fine

I video relativi alle istruzioni di pulizia e regolazione fine sono presenti anche sul nostro canale Youtube "gebrgraef".

SUGGERIMENTI

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

DE

EN

FR

NL

IT

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

DATI TECNICI

GRAEF

Art-Nr.: CM 80

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

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



ASSISTENZA CLIENTI

Se dovesse capitare che il vostro apparecchio Graef presenti un danno, rivolgetevi al vostro rivenditore specializzato o all'assistenza clienti Graef 02932-9703688 oppure scrivete un'e-mail all'indirizzo service@graef.de



SMALTIMENTO

Al termine del suo ciclo vitale non è consentito smaltire questo prodotto tra i normali rifiuti domestici. Il simbolo applicato al prodotto e

riportato sulle 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, date un contributo importante alla tutela dell'ambiente. Informatevi presso il vostro comune per conoscere i centri di raccolta di competenza.

DE

EN

FR

NL

IT

GARANZIA DI 2 ANNI

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



ENTSORGUNG

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

oder Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder eine unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

2 JAHRE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate HerstellerGewährleistung für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 437 ff. BGB bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Gewährleistung nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung

