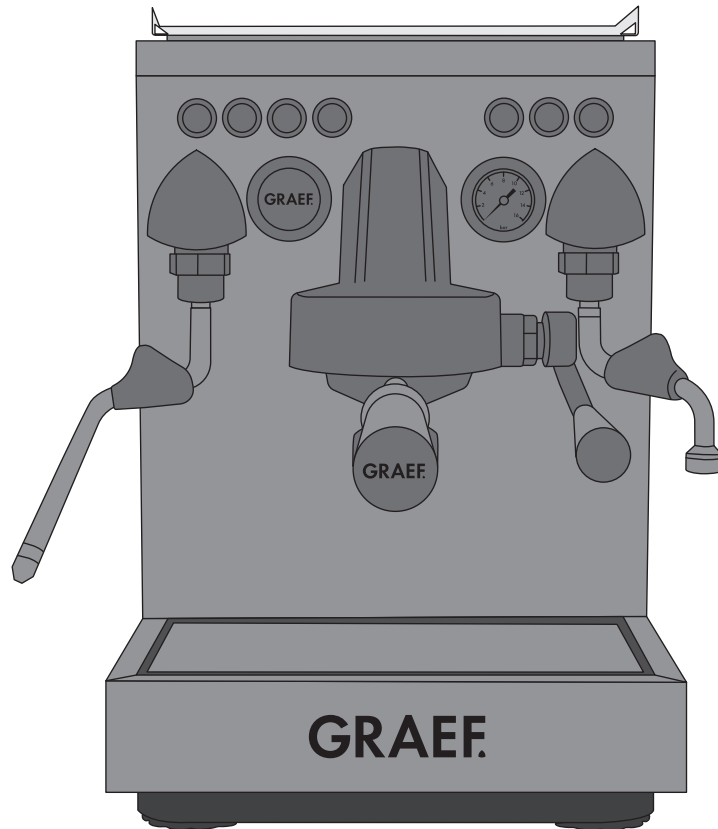


GRAEF.

Für heute. Für morgen. Für dich.



DE Bedienungsanleitung
Siebträger-Espressomaschine

EN Operating Instructions
Espresso machine

FR Instructions d'utilisation
Machine à expresso

NL Gebruiksaanwijzing
Espressomachine

IT Manuale operativo
Macchina per caffè espresso

PL Instrukcja obsługi
Maszyny do espresso

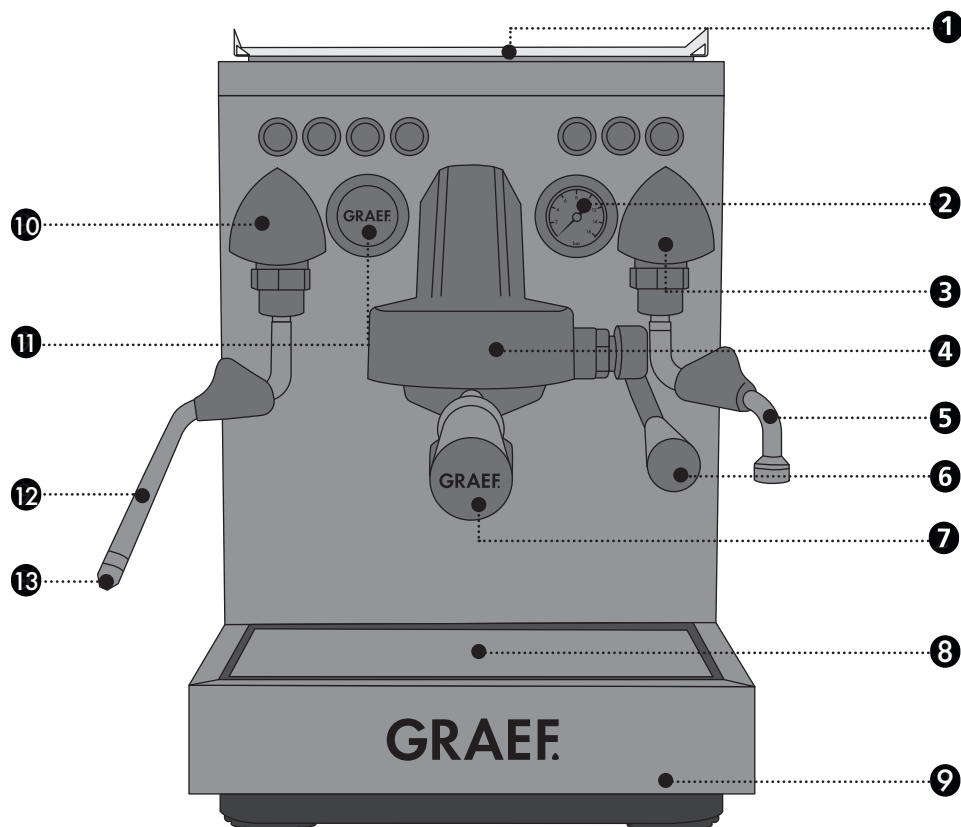
estessa

ES1500EU / ES1525EU

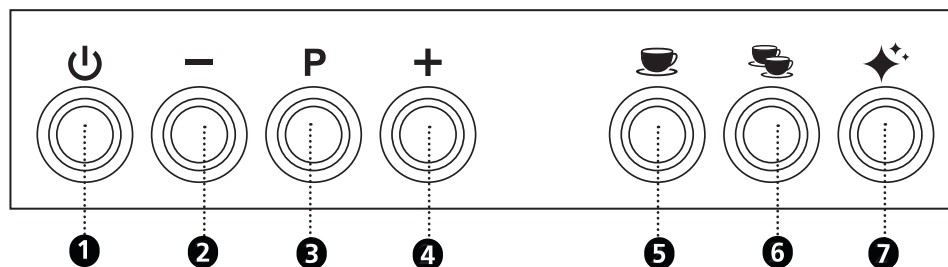
Produktbeschreibung	4
Bedienfeld.....	4
Zubehör	4
Vorwort	5
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	5
Warnhinweise	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Gefahr durch elektrischen Strom	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	7
Haftungsbeschränkung	7
Kundendienst	7
Auspacken	7
 Entsorgung der Verpackung	7
 Entsorgung des Geräts	7
Anforderungen an den Aufstellort	8
Elektrischer Anschluss	8
Erklärung möglicher Anzeigen im LCD-Display	8
Vor dem Erstgebrauch	9
Entlüften	9
Vorbereitung	10
Espressozubereitung	10
Manometer	10
Unterextraktion	10
Optimale Extraktion	11
Überextraktion	11
Einstellung Wassermenge für  und 	11
Druckprofileinstellung	11
Legende	12
Druckprofileinstellung für  &  Tasten (Beispiel Benutzer 1)	12
Druckprofileinstellung für die manuelle ZÜbereitung über den Handhebel (Beispiel Benutzer 1)	12
Zeiteinstellung für die 4 Extraktionsphasen (SE MODUS) für  &  Tasten	13
Zeiteinstellung für die Extraktionsphase Manuell über den Handhebel	13
Beispiele für die Extraktionsphasen	13
Benutzerprofil auf Werkseinstellung zurücksetzen	14
Automatische Abschaltung	14
Milchaufschäumen	14
Heißwasserentnahme	15
Entkalkungserinnerung	15
Entkalkung	15
Nachspülen nach der Entkalkung	16
Reinigung	16
Reinigung der Brühgruppe	16
Äußere Reinigung	16
Reinigungswerkzeug	17
Weitere Einstellungen über DIE „P“-Taste	17
Brühtemperatur	17
Dampfqualität	17
Pre-Infusion	17
Entkalkungserinnerung	17
Stand by Zeit	17
Offset temperatur	17
Sprache	18
Werkseinstellung	18
Fehlercodes	18
2 Jahre Gewährleistung	18

PRODUKTBESCHREIBUNG

- 1 Passiv beheizte Tassenauflage
- 2 Manometer
- 3 Drehknopf für Heißwasser
- 4 Brühkopf
- 5 Heißwasserlanze
- 6 Handhebel
- 7 Siebträger
- 8 Abtropfgitter
- 9 Abtropfschale
- 10 Drehknopf für Dampf
- 11 LCD-Display
- 12 Dampflanze
- 13 Dampfdüse

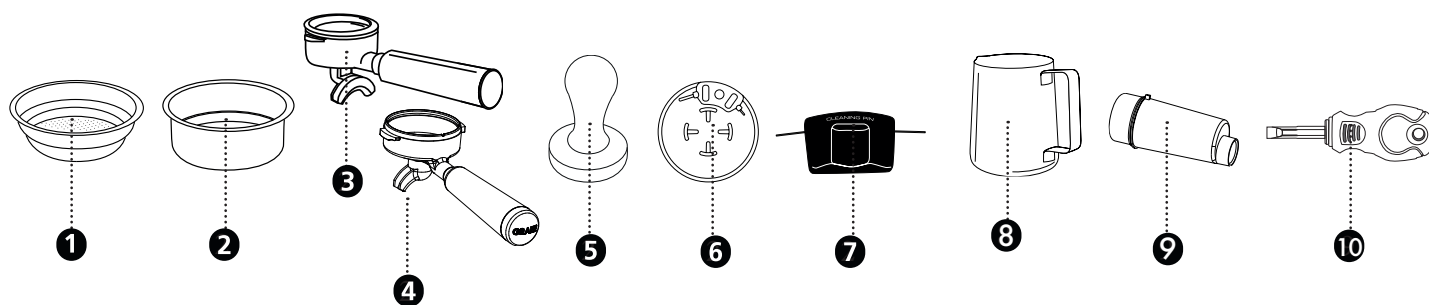


BEDIENFELD



- 1 Ein-/Austaste
- 2 - Taste
- 3 Einstellungen
- 4 + Taste
- 5 Taste für einen Espresso
- 6 Taste für zwei oder doppelten Espresso
- 7 Entkalkung

ZUBEHÖR



- 1 Siebeinsatz für 1 Tasse
- 2 Siebeinsatz für 2 Tassen
- 3 Siebträger mit 2er Auslauf
- 4 Siebträger mit 1er Auslauf
- 5 Tamper
- 6 Blindsieb
- 7 Reinigungswerkzeug
- 8 Milchkännchen
- 9 Wasserfilterkartusche
- 10 Schraubendreher

VORWORT

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

INFORMATIONEN ZU DIESER BETRIEBSANLEITUNG

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

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

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

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden am Gehäuse und 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 Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann auch von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die sich aus ihm ergebende Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.
- Die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.

DE

EN

FR

NL

IT

PL

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind.
- Verhindern Sie, dass Flüssigkeiten auf den Stecker geraten.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, darf sie, um Gefährdungen zu vermeiden, nur durch den Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Diese können einen elektrischen Schlag verursachen oder sogar zum Tode führen.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Geräts die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel sicher verlegt ist. Wenn das Kabel hängen bleibt, kann das Gerät von der Arbeitsfläche herunterfallen.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer Wärmequelle.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
- Entfernen Sie niemals den mit Kaffeemehl gefüllten Siebträger während des Bezugs von Kaffee, da er unter Druck steht.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn das Abtropfgitter und die Auffangschale in Position sind.
- Stellen Sie vor der Espressozubereitung fest, ob der Siebträger fest angezogen ist.
- Um potentielle Gefahren zu vermeiden, benutzen Sie das Gerät nur zur Kaffeezubereitung und dem Aufschäumen von Milch. Jede andere Anwendung ist nicht zulässig.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät vor jeder äußeren Reinigung abkühlen.
- Benutzen Sie bei der äußeren Reinigung keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und halten Sie es auch nicht unter fließendes Wasser.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Nutzen Sie zum Milchaufschäumen nur das beigegefügte Milchkännchen oder ein größeres Gefäß. Verwenden Sie keine Tasse. Durch überschäumende Milch kann es zu Verbrennungen kommen.
- Richten Sie die Dampfzanze nie auf sich selbst oder auf andere Personen. Verbrennungsgefahr!
- Benutzen Sie zum Bewegen der Dampfzanze und Heißwasserlanze den Griff.
- Berühren Sie nach dem Gebrauch nicht die Spitze der Dampfzanze und Heißwasserlanze, diese wird heiß.
- Während des Gebrauchs können die Oberflächen heiß werden.
- Der Stromsparmmodus dieses Gerätes ist: Aus-Zustand, Stromverbrauch: Max. 0,5 W
- Das Gerät schaltet sich 30 min nach der letzten Verwendung automatisch aus.

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM

WARNUNG

Beim 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 die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind.
- Lassen Sie in diesem Fall vor der Weiterbenutzung des Geräts durch den Graef-Kundendienst oder eine autorisierte Fachkraft eine neue Anschlussleitung installieren.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Geräts. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt oder der elektrische oder mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Diese können einen elektrischen Schlag verursachen oder sogar zum Tode führen.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Espressozubereitung oder Heißwasser-/Dampfentnahme. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Bereichen bestimmt, wie beispielsweise:

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

WICHTIG!

Gebrauch nur in haushaltsähnlichen Bereichen!

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.

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.

KUNDENDIENST

Sollte es vorkommen, dass 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.

WICHTIG!

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

AUSPACKEN

Beim Auspacken des Geräts 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!

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“.

ENTSORGUNG DES GERÄTS

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

DE

EN

FR

NL

IT

PL

ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Geräts 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 die Zuleitung des Geräts nicht 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 Einbauschrank 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 gezogen werden kann.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Geräts 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. Fragen Sie bei Unsicherheiten eine Elektrofachkraft.
- Die Steckdose muss mindestens über einen 10A 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 Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie bei Unsicherheiten die Hausinstallation durch eine Elektrofachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

ERKLÄRUNG MÖGLICHER ANZEIGEN IM LCD-DISPLAY



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



Dies bedeutet, dass der Drehregler für Dampf oder Heißwasser nicht richtig geschlossen ist.



Gerät ist betriebsbereit.



Dieser Modus zählt die Zeit der Zubereitung des Kaffees.



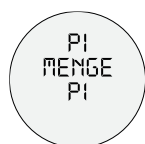
Dies signalisiert, dass nicht mehr genug Wasser im Tank ist. Bitte füllen Sie neues Wasser ein.



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



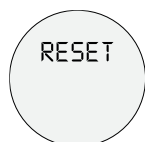
Dies zeigt die Einstellung für den Dampf. Sie können auswählen, ob der Dampf nass oder trocken sein soll. Sie können zwischen 7 Stufen auswählen.



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



Hier können Sie die Durchflussmenge bis zur nächsten Entkalkung einstellen. Sie können zwischen 12 l, 25 l und 50 l wählen.



Setzt das Gerät auf Werkseinstellung zurück.



Hier können Sie die Anzeigesprache einstellen. Sie können zwischen DE - Deutsch und EN - Englisch wählen.



Dies ist das Entkalkungsprogramm für den Brühkreislauf.



Dies ist das Entkalkungsprogramm für den Dampfkreislauf.



Dies ist das Entkalkungsprogramm für den Heißwasserkreislauf.

**STANDBY
ZEIT**

Die Zeit bis zur automatischen Abschaltung kann eingestellt werden. Einstellbar ist von OFF = AUS, 5 - 60 Min. in 5 Minuten Intervallschritten. Standardeinstellung ist 30 Minuten. Text wird durchlaufend angezeigt.

**OFFSET
TEMP**

Sie können eventuelle Abweichungen der Brühtemperatur hier anpassen. Die Temperatur kann im Bereich von -10 °C bis +10 °C in 1 °C Schritten eingestellt werden. Standardeinstellung ist 0. Text wird durchlaufend angezeigt.

**FU
AP1**

Einstellbarer Druck über die gesamte Extraktion.

**CU
VPS
FU**

Druckprofileinstellungen für die  &  Tasten.

Einstellbarer Druck über die gesamte Extraktion.

**CU
VPS
SE**

Druckprofileinstellungen für die  &  Tasten.

Einstellbarer Druck für 4 variable Extraktionsphasen.

**MA
VPS
FU**

Druckprofileinstellung für den manuellen Bezug.

Einstellbarer Druck über die gesamte Extraktion.

**MA
VPS
SE**

Druckprofileinstellung für den manuellen Bezug.

Einstellbarer Druck für 4 variable Extraktionsphasen.

**CU
USER
DEF**

Druckprofileinstellungen für die  &  Tasten.

Voreingestellte Druckprofile (Werkseinstellung), Auswahlmöglichkeit zwischen FU bzw. SE Modus. Nicht veränderbar.

**SE
STG 1
IP2**

Einstellbarer Druck für 4 variable Extraktionsphasen.

**CU
VPS
rST**

Setzt die Druckprofileinstellungen für den gewählten Benutzer für die  &  Tasten wieder auf Werkseinstellung zurück.

**MA
VPS
rST**

Setzt die Druckprofileinstellung für den gewählten Benutzer der manuelle Zubereitung über den Handhebel wieder auf Werkseinstellung zurück.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

Vor dem Erstgebrauch reinigen Sie den Siebträger (nicht das Gerät) und den Wassertank unter fließendem Wasser, damit eventuelle Produktionsrückstände entfernt werden. Anschließend setzen Sie den Wassertank wieder ein. Schrauben Sie die Drehknöpfe und den Handhebel an. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Entfernen Sie die Schlitz-Schraube und den Federring vorne an der Aufnahme der Drehknöpfe für den Dampf und Heißwasser.
- Setzen Sie die Drehknöpfe auf die Aufnahmen der Drehknöpfe.
- Achten Sie darauf, dass eine Spitze des Drehknopfes bei geschlossenem Dampf- / Heißwasserventil nach oben zeigt.
- Setzen Sie die Schraube mit dem Federring in das dafür vorgesehene Loch ein und drehen Sie diese mit dem beigelegten Schraubendreher fest.
- Entfernen Sie die Silikonabdeckung von der Aufnahme des Handhebels
- Setzen Sie den Handhebel in die vorgesehene Öffnung und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn fest.

ENTLÜFTEN

WICHTIG!

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

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Befüllen Sie den Wassertank mit Wasser. Maximale Füllmenge sind 2,5 Liter.
- Drücken Sie .
- Das Gerät heizt auf.
- Erscheint „GRAEF“ im Display ist das Gerät betriebsbereit.
- Nehmen Sie das Milchkännchen und halten Sie dieses unter die Dampfzange.
- Drehen Sie den Drehregler auf.
- Lassen Sie die Luft entweichen bis Dampf austritt.
- Drehen Sie den Drehregler wieder zu.

VORBEREITUNG

WICHTIG!

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

- Füllen Sie Wasser in den Wassertank. Maximal 2,5 Liter.
- Setzen Sie den gewünschten Siebeinsatz ein.
- Spannen Sie den Siebträger ohne Kaffeemehl ein (von links nach rechts).
- Schalten Sie das Gerät ein.
- Warten Sie bis das Gerät aufgeheizt ist und „GRAEF“ im Display erscheint.
- Benutzen Sie den Handhebel und lassen Sie kurz Wasser durchlaufen, um das System auf Temperatur zu bringen.
- Drücken Sie den Handhebel wieder nach unten, um den Vorgang zu beenden.

ESPRESSOZUBEREITUNG

WICHTIG!

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

- Trocknen Sie den Siebträger gut ab.
- Mahlen Sie die gewünschte Menge an Kaffeemehl in den Siebträger.
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigefügten Tamper an. Der Tamper sollte bei dem Andrücken gleichmäßig und nicht schief auf dem Kaffeemehl aufliegen. So entsteht eine gleichmäßige Verteilung und die Brühung erfolgt über die ganze Oberfläche.
- Spannen Sie den Siebträger ein.
- Stellen Sie entweder eine oder zwei Tassen unter den Auslauf.
- Drücken Sie  für einen einfachen Espresso oder  für einen doppelten Espresso/zwei Espresso oder benutzen Sie den Handhebel für eine manuelle Zubereitung.
- Das Display zeigt die aktuelle Durchlaufzeit an. Idealerweise sollte die Durchlaufzeit bei ca. 20-30 Sek. liegen. Während der Brühung kann mit „+“ oder „-“ der Brühdruck verändert werden, von P7 zu P1.
- Der Vorgang wird bei  und  automatisch gestoppt. Um den manuellen Bezug zu stoppen, drücken Sie den Handhebel nach unten.
- Entnehmen Sie den Siebträger und klopfen Sie das Kaffeemehl in einem Tresterbehälter aus.

MANOMETER

UNTEREXTRAKTION

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

- Brühdruck kleiner als 7 bis 8 bar
- Kaffee fließt sehr schnell in die Tasse.
- Der Kaffee schmeckt sauer oder flach

Mögliche Gründe für eine Unterextraktion

Ursache	Lösung
Mahlgrad zu grob (fällt recht schnell aus dem Auswurf, das Kaffeemehl fühlt sich recht grobkörnig an, wenn man es zwischen den Fingern reibt).	Feiner mahlen, langsam an den optimalen Mahlgrad herantasten.
Zu wenig Kaffeemehl.	Mehr Kaffeemehl verwenden, max. Füllmenge beachten, eventuell muss auch der Mahlgrad angepasst werden.
Channeling: Anpressen ungleichmäßig.	Der Tamper sollte gleichmäßig und nicht schief auf dem zusammengedrückten Kaffeemehl aufliegen. Andernfalls können sich Kanäle im Kaffee bilden und das heiße Wasser fließt zu schnell durch den Kaffee.
Bohnen nicht frisch oder Kaffeemehl nicht frisch (evtl. zu lange vorgemahlen).	Bewahren Sie die Bohnen idealerweise in der wieder verschlossenen Kaffeeverpackung auf. Licht und Sauerstoff lassen den Kaffee sonst altern. Entnehmen Sie nur so viel Kaffee wie Sie zeitnah verbrauchen.
Bohnen sind zu hell geröstet.	Hellere Bohnen haben ein etwas anderes Verhalten bei der Brühung als dunkle und werden normalerweise bei weniger Druck aufgebrüht. Durch Anpassung der Menge und des Mahlgrades kann ebenfalls ein leckerer Espresso mit anderen Geschmacksnoten zubereitet werden. Allerdings kann dies im Rahmen dieser Anleitung nur kurz angesprochen werden.
Brühtemperatur zu niedrig.	Verstellen Sie die Brühtemperatur im Menü.

OPTIMALE EXTRAKTION

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

- Brühdruck ab 7-8 bis 12-13 bar
- Anpressdruck ca. 15 kg
- Kaffeemehl gleichmäßig im Siebträger verteilt
- Optimaler Mahlgrad, nicht zu fein, nicht zu grob
- Bohnen frisch oder Kaffeemehl frisch gemahlen
- Optimale Wassertemperatur, nicht zu kalt, nicht zu heiß

ÜBEREXTRAKTION

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

- Brühdruck über 13 bar
- Kaffee läuft langsam (Bezugszeit weit über 30 Sek.) und tropfenweise in die Tasse
- Der Kaffee schmeckt bitter und verbrannt

Mögliche Gründe für eine Überextraktion

Ursache	Lösung
Mahlgrad zu fein (fällt eher langsam aus dem Auswurf, das Kaffeemehl fühlt sich teilweise an wie Puder, wenn man es zwischen den Fingern reibt).	Gröber mahlen, langsam an den optimalen Mahlgrad herantasten.
Zu viel Kaffeemehl.	Weniger Kaffeemehl verwenden, eventuell muss auch der Mahlgrad angepasst werden.
Bohnen zu dunkel geröstet.	Bei gekauften Bohnen kommt dies eher selten vor. Bei selbst gerösteten Bohnen den Röstvorgang früher beenden.
Kaffeemehl vor der Zubereitung zu lange im Brühkopf eingespannt.	Das Kaffeemehl kann durch die Temperaturen das Aroma verändern. Dadurch schmeckt der Kaffee verbrannt bei sonst optimaler Extraktion. Nach dem Einspannen sollte direkt die Brühung gestartet werden.
Brühtemperatur zu hoch.	Verstellen Sie die Brühtemperatur im Menü.

EINSTELLUNG WASSERMENGE FÜR UND

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

- Schalten Sie das Gerät ein. Das Gerät heizt auf.
- Erscheint „GRAEF“ im Display ist das Gerät betriebsbereit.
- Setzen Sie den gewünschten Siebeinsatz ein.
- Mahlen Sie die gewünschte Menge an Kaffeemehl in den Siebträger.
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigegefügt Tamper an. Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca. 3 mm betragen.
- Spannen Sie den Siebträger ein.
- Stellen Sie eine oder zwei Tassen unter den Auslauf.
- Drücken Sie 3 Sekunden lang entweder die  oder  Taste.
- Die Zubereitung startet.
- Nach der gewünschten Menge drücken Sie wieder die  oder  Taste.
- Die Wassermenge wird für die gewählte Tasse gespeichert.

DRUCKPROFILEINSTELLUNG

Mit dieser Siebträger-Espressomaschine können Sie dank der richtigen Druckprofile das Beste aus dem Kaffee herausholen.

EMPFEHLUNG

Nutzen Sie als Erstes das werkseitig eingestellte Profil, bevor Sie sich Druckprofile anlegen. Bereiten Sie einen möglichst optimalen Espresso zu (Mahlgrad, Anpressdruck, Mahlmenge müssen stimmen). Eine gut eingestellte Kaffeemühle ist die optimale Grundlage für einen guten Espresso. Erst wenn alle Parameter aufeinander abgestimmt sind, können Sie sich zur Verbesserung des Aromas/Extraktionszeit Ihr eigenes Druckprofil anlegen.

LEGENDE

FU = Ein einstellbarer Druck über die gesamte Extraktion

SE = Je ein einstellbarer Druck für 4 variable Extraktionsphasen

CU = Druckprofileinstellungen für die ☕ & ☕ Tasten.

MA = Druckprofileinstellungen für die manuelle Zubereitung über den Handhebel.

Def = Voreingestellte Druckprofile (Werkseinstellung), Auswahlmöglichkeit zwischen **FU** bzw. **SE Modus**. Nicht veränderbar.

USER 1 = Benutzerprofil 1

USER 2 = Benutzerprofil 2

USER 3 = Benutzerprofil 3

VPS = Variables Druckprofil - der Druck während des Brühvorgangs kann exakt gesteuert werden und so die Qualität des Extraktionsprozesses noch besser beeinflussen.

P1 - P7 = Brühdruckeinstellung (1 = niedrig, 7 = hoch)

STG 1 - 4 = Extraktionsphase vierstufig

Beispiel: 1P2 = Benutzer 1, Brühdruck 2

DRUCKPROFILEINSTELLUNG FÜR ☕ & ☕ TASTEN (BEISPIEL BENUTZER 1)

- Drücken Sie 4 x die „P“-Taste.
- „CU USER DEF“ erscheint im Display.
- Drücken Sie + oder -, um den Benutzer 1, 2 oder 3 auszuwählen.
- Haben Sie den Benutzer ausgewählt erscheint im Display das jeweilige Profil z. B. CU USER 1 für Benutzer 1.
- Drücken Sie für 2 Sekunden + und - gleichzeitig, um den gewählten User zu bestätigen.
- Drücken Sie nun + oder -, um die Brühdruckeinstellung zu wählen. Sie haben die Möglichkeit, den gleichen Druck über die gesamte Extraktion (FU Modus) oder unterschiedliche Drücke für jede der 4 Extraktionsphasen einzustellen (SE Modus).

Einstellbarer Druck über die gesamte Extraktion (FU Modus)

- Möchten Sie den gleichen Druck über die gesamte Extraktion einstellen, gehen Sie zu CU VPS FU.
- Drücken Sie für 2 Sekunden die Tasten + und -, um ins Untermenü von CU VPS FU zu gelangen.
- FU 1P7 erscheint im Display.
- Drücken Sie + oder -, um den gewünschten Brühdruck zu wählen. P1 ist ein niedriger Brühdruck, P7 ist ein hoher Brühdruck.
- Anschließend bestätigen Sie Ihre Wahl mit der „P“-Taste.
- GRAEF erscheint wieder im Display.

Einstellbarer Druck für 4 variable Extraktionsphasen (SE Modus)

- Möchten Sie einen unterschiedlichen Druck für jede der 4 Extraktionsphasen einstellen, gehen Sie zu CU VPS SE.
- Drücken Sie für 2 Sekunden die Tasten + und -, um ins Untermenü von SE STG 1 zu gelangen.
- Drücken Sie + oder -, um den gewünschten Brühdruck für die erste Extraktionsphasen zu wählen. P1 ist ein niedriger Brühdruck, P7 ist ein hoher Brühdruck.
- Anschließend drücken Sie die „P“-Taste.
- SE STG 2 erscheint im Display.
- Drücken Sie + oder -, um den gewünschten Brühdruck für die zweite Extraktionsphase zu wählen. P1 ist ein niedriger Brühdruck, P7 ist ein hoher Brühdruck.
- Anschließend drücken Sie die „P“-Taste.
- SE STG 3 erscheint im Display.
- Drücken Sie + oder -, um den gewünschten Brühdruck für die dritte Extraktionsphase zu wählen. P1 ist ein niedriger Brühdruck, P7 ist ein hoher Brühdruck.
- Anschließend drücken Sie die „P“-Taste.
- SE STG 4 erscheint im Display.
- Drücken Sie + oder -, um den gewünschten Brühdruck für die vierte Extraktionsphase zu wählen. P1 ist ein niedriger Brühdruck, P7 ist ein hoher Brühdruck.
- Anschließend drücken Sie die „P“-Taste
- Alle Phasen werden gespeichert. GRAEF erscheint wieder im Display.

DRUCKPROFILEINSTELLUNG FÜR DIE MANUELLE ZUBEREITUNG ÜBER DEN HANDHEBEL (BEISPIEL BENUTZER 1)

EMPFEHLUNG

Das Druckprofil über den Handhebel wird vollautomatisch bei Betätigung des Handhebels gestartet und automatisch beendet. Der Vorteil für die Anlegung eines Benutzerprofils über den Handhebel ist, dass so unter einem Benutzerprofil zwei verschiedene Profile angewandt werden können, z. B. für 2 verschiedene Kaffeesorten.

- Drücken Sie 5 x die „P“-Taste.
- „MA USER DEF“ erscheint im Display.
- Drücken Sie + oder -, um den Benutzer 1, 2 oder 3 auszuwählen.

- Haben Sie den Benutzer ausgewählt erscheint im Display das jeweilige Profil z. B. MA USER 1 für Benutzer 1.
- Drücken Sie für 2 Sekunden + und - gleichzeitig, um den gewählten User zu bestätigen.
- Drücken Sie nun + oder - , um die Brühdruckeinstellung zu wählen.

Einstellbarer Druck über die gesamte Extraktion (FU Modus)

- Möchten Sie den gleichen Druck über die gesamte Extraktion einstellen, gehen Sie zu MA VPS FU.
- Drücken Sie für 2 Sekunden die Tasten + und - , um ins Untermenü von MA VPS FU zu gelangen.
- FU 1P7 erscheint im Display.
- Drücken Sie + oder - , um den gewünschten Brühdruck zu wählen. P1 ist ein niedriger Brühdruck, P7 ist ein hoher Brühdruck.
- Anschließend bestätigen Sie Ihre Wahl mit der „P“-Taste.
- GRAEF erscheint wieder im Display.

Einstellbarer Druck für 4 variable Extraktionsphasen (SE Modus)

- Möchten Sie einen unterschiedlichen Druck für jede der 4 Extraktionsphasen einstellen, gehen Sie zu MA VPS SE.
- Drücken Sie für 2 Sekunden die Tasten + und - , um ins Untermenü von SE STG 1 zu gelangen.
- Drücken Sie + oder - , um den gewünschten Brühdruck für die erste Extraktionsphase zu wählen. P1 ist ein niedriger Brühdruck, P7 ist ein hoher Brühdruck.
- Anschließend drücken Sie die „P“-Taste.
- SE STG 2 erscheint im Display.
- Drücken Sie + oder - , um den gewünschten Brühdruck für die zweite Extraktionsphase zu wählen. P1 ist ein niedriger Brühdruck, P7 ist ein hoher Brühdruck.
- Anschließend drücken Sie die „P“-Taste.
- SE STG 3 erscheint im Display.
- Drücken Sie + oder - , um den gewünschten Brühdruck für die dritte Extraktionsphase zu wählen. P1 ist ein niedriger Brühdruck, P7 ist ein hoher Brühdruck.
- Anschließend drücken Sie die „P“-Taste.
- SE STG 4 erscheint im Display.
- Drücken Sie + oder - , um den gewünschten Brühdruck für die vierte Extraktionsphase zu wählen. P1 ist ein niedriger Brühdruck, P7 ist ein hoher Brühdruck.
- Anschließend drücken Sie die „P“-Taste
- Alle Phasen werden gespeichert. GRAEF erscheint wieder im Display.

ZEITEINSTELLUNG FÜR DIE 4 EXTRAKTIONSPHASEN (SE MODUS) FÜR & TASTEN

- Drücken Sie entweder  oder  für 4 Sekunden.
- SE STG 1 erscheint im Display.
- Nach Erreichen der gewünschten Sekunden für die erste Extraktionsphase drücken Sie +.
- SE STG 2 erscheint im Display.
- Nach Erreichen der gewünschten Sekunden für die zweite Extraktionsphase drücken Sie +.
- SE STG 3 erscheint im Display.
- Nach Erreichen der gewünschten Sekunden für die dritte Extraktionsphase drücken Sie +.
- SE STG 4 erscheint im Display.
- Nach Erreichen der gewünschten Sekunden für die dritte Extraktionsphase drücken Sie +.
- Die Zeiten für die 4 Extraktionsphasen werden abgespeichert.

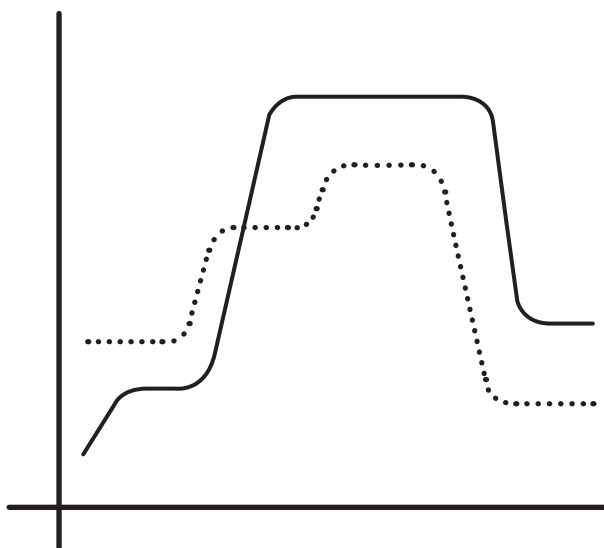
ZEITEINSTELLUNG FÜR DIE EXTRAKTIONSPHASE MANUELL ÜBER DEN HANDHEBEL

- Drücken Sie + und gleichzeitig betätigen Sie den Handhebel.
- Nach Erreichen der gewünschten Sekunden für die erste Extraktionsphase drücken Sie +.
- SE STG 2 erscheint im Display.
- Nach Erreichen der gewünschten Sekunden für die zweite Extraktionsphase drücken Sie +.
- SE STG 3 erscheint im Display.
- Nach Erreichen der gewünschten Sekunden für die dritte Extraktionsphase drücken Sie +.
- SE STG 4 erscheint im Display.
- Nach Erreichen der gewünschten Sekunden für die dritte Extraktionsphase drücken Sie + und drücken Sie den Handhebel nach unten.
- Die Zeiten für die 4 Extraktionsphasen werden abgespeichert.

BEISPIELE FÜR DIE EXTRAKTIONSPHASEN

Extraktionsphase	Brühdruck	Zeit*
STG 1	P2	ca. 8 - 10 Sekunden
STG 2	P7	ca. 12 Sekunden

* Bei den Zeiten handelt es sich lediglich um Richtwerte. Exakte Angaben können aufgrund der Faktoren Anpressdruck, Mahlgrad, Mahlmenge etc. nicht gemacht werden.



BENUTZERPROFIL AUF WERKSEINSTELLUNG ZURÜCKSETZEN

- Wählen Sie das Benutzerprofil, welches zurückgesetzt werden soll.
- Drücken Sie + oder -, bis CU VPS rSt oder MA VPS rSt im Display erscheint. Je nachdem was Sie angewählt haben.
- Bestätigen Sie anschließend mit der „P“-Taste.
- GRAEF erscheint wieder im Display.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

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

MILCHAUFSCÄUMEN

- Schalten Sie das Gerät ein. Das Gerät heizt auf.
- Erscheint „GRAEF“ im Display ist das Gerät betriebsbereit.
- Befüllen Sie das mitgelieferte Milchkännchen zur Hälfte mit Milch. Achten Sie darauf, dass sie Kühlschranktemperatur hat.
- Richten Sie die Dampflanze auf das Abtropfgitter.
- Drehen Sie den Drehknopf auf und lassen Sie das Kondenswasser entweichen.
- Drehen Sie den Drehknopf wieder zu.
- Drehen Sie die Dampflanze nach außen und setzen Sie die Dampflanze in das Milchkännchen.
- Achten Sie darauf, dass die Dampfdüse knapp unter der Oberfläche der Milch ist.
- Drehen Sie den Drehknopf auf.
- Die richtige Position haben Sie erreicht, wenn ein Schlurfgeräusch zu hören ist.
- Dies kann kurzzeitig aussetzen, da die Oberfläche der Milch in Bewegung ist. Sie befinden sich in der Ziehphase.
- Senken Sie das Milchkännchen langsam, sobald der Pegel steigt.
- Hat sich das Volumen nach Wunsch vermehrt, gehen Sie in die Rollphase.
- Führen Sie das Milchkännchen nach oben, sodass die Düse vollständig in die Milch eintaucht.
- Halten Sie das Milchkännchen nun so ruhig wie möglich.
- Legen Sie dabei eine Hand flach an das Milchkännchen.
- Es sollte eine Verwirbelung der Milch entstehen, ohne weitere Luft einzuziehen.
- Falls doch wieder Luft eingezogen wird, verändern Sie die Position der Dampfdüse leicht.
- Der Milchschaum hat die richtige Temperatur erreicht, wenn das Milchkännchen seitlich zu heiß wird, um es festzuhalten.
- Drehen Sie den Drehknopf zu.

WICHTIG!

Erst nach dem Zudrehen die Dampflanze aus der Milch ziehen.

- Entnehmen Sie nun die Dampflanze aus der Milch.
- Nach dem Schäumen klopfen Sie das Milchkännchen kurz auf die Tischplatte, um die letzten groben Luftbläschen zu beseitigen. Schwenken hilft auch, um den Schaum gleichmäßig zu verteilen.
- Reinigen Sie die Dampflanze direkt im Anschluss, um Milchverkrustungen zu vermeiden.
- Ein kurzer Dampfstoß reicht, um die Milchreste aus der Düse zu pusten. Von außen reinigen Sie die Düse mit einem feuchten Tuch. Vorsicht, die Dampflanze wird heiß.

WICHTIG!

Zum Üben können Sie folgende Methode verwenden:

- Geben Sie kaltes Wasser in das Milchkännchen.
- Fügen Sie einen Tropfen Spülmittel hinzu.
- Schäumen Sie dieses wie oben beschrieben auf.
- Wenn Sie den Aufschäumvorgang richtig ausführen, sieht das Gemisch aus wie richtiger Milchschaum.

Bitte dieses Gemisch nicht trinken!!

HEISSWASSERENTNAHME

- Schalten Sie das Gerät ein. Das Gerät heizt auf.
- Erscheint „GRAEF“ im Display ist das Gerät betriebsbereit.
- Stellen Sie eine Tasse unter die Heißwasserlanze.
- Drehen Sie den Drehknopf auf.
- Das Wasser fließt in die Tasse.
- Nach Beendigung des Vorgangs, drehen Sie den Drehknopf wieder zu.

ENTKALKUNGSERINNERUNG

Die Werkseinstellung für die Entkalkungserinnerung ist auf 25 l eingestellt. Nach dem Verbrauch von 25 l blinkt „KALK“ im Display auf. Sie können das Gerät weiterhin wie gewohnt nutzen, doch „KALK“ wird weiter auf dem Display erscheinen. Erst nach einer vollständigen Entkalkung der drei Kreisläufe erlischt die „KALK“-Anzeige im Display (siehe dazu das Kapitel „Entkalkung“). Die Literzahl kann je nach Gebrauch und Härtegrad Ihres Wassers geändert werden.

12 l = (Hartes Wasser über 15° dH)

25 l = (Mittleres Wasser 7,3° dH bis 14° dH)

50 l = (Weiches Wasser bis 7,3° dH)

Ihre genaue Wasserhärte können Sie bei den örtlichen Wasserwerken nachfragen. Wie Sie die Literzahl ändern können, erfahren Sie auf Seite 17 unter „ENTKALKUNGSERINNERUNG“.

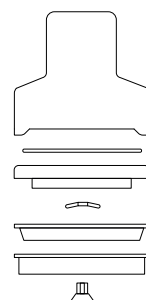
ENTKALKUNG

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

WICHTIG!

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

- Nehmen Sie die Wasserfilterkartusche aus dem Wassertank.
- Entnehmen Sie den Siebträger.
- Schrauben Sie die Schraube unter dem Brühkopf los.
- Entnehmen Sie die 2 Siebe, die Unterlegscheibe und den Dichtungsring.
- Reinigen Sie die Siebe und den Dichtungsring unter fließendem Wasser.
- Trocknen Sie diese gute ab und legen Sie diese zusammen mit der Schraube und der Unterlegscheibe an einen sicheren Ort.
- Nehmen Sie eine kleine Bürste, reinigen Sie den Bereich im Brühkopf und entfernen Sie alle alten Kaffeereste.
- Befüllen Sie den Wassertank mit 1,8 Liter Wasser.
- Geben Sie die Entkalkungstabletten in den Tank und warten Sie, bis diese sich aufgelöst haben. Dies kann bis zu 5 Minuten dauern.
- Stellen Sie ein großes Gefäß unter den Brühkopf.
- Drücken Sie die ✨-Taste.
- Im Display steht „CO KALK“.
- Bestätigen Sie diesen Vorgang mit der „P“-Taste.
- Der Entkalkungsvorgang für den Brühkopf startet.
- Nach Beendigung des Entkalkungsvorgangs steht „KALK“ im Display.
- Stellen Sie ein großes Gefäß unter die Dampflanze.
- Drücken Sie 2 x die ✨-Taste.
- Im Display steht „ST KALK“.
- Bestätigen Sie diesen Vorgang mit der „P“-Taste.
- „CHECK“ steht im Display.
- Drehen Sie den Drehregler der Dampflanze ganz auf.
- Der Entkalkungsvorgang für die Dampflanze startet.



- Nach Beendigung des Entkalkungsvorgangs erscheint „CHECK“ im Display.
- Drehen Sie den Drehregler wieder zu.
- Stellen Sie ein großes Gefäß unter die Heißwasserlanze.
- Drücken Sie 3 x die ✨-Taste.
- Im Display steht „HW KALK“.
- Bestätigen Sie diesen Vorgang mit der „P“-Taste.
- „CHECK“ steht im Display.
- Drehen Sie den Drehregler der Heißwasserlanze ganz auf.
- Der Entkalkungsvorgang für die Heißwasserlanze startet.
- Nach Beendigung des Entkalkungsvorgangs erscheint „CHECK“ im Display.
- Drehen Sie den Drehregler wieder zu.
- „GRAEF“ steht im Display.
- Der Entkalkungsvorgang für alle Kreisläufe ist abgeschlossen.
- Nach dem Entkalken lassen Sie die Maschine abkühlen.
- Setzen Sie die 2 Siebe, die Unterlegscheibe und den Dichtungsring wieder ein.
- Drehen Sie die Schraube wieder ein.
- Setzen Sie eine Wasserfilterkartusche in den Wassertank. Wir empfehlen Ihnen, sie nach jeder Entkalkung auszutauschen. Ersatzwasserfilterkartuschen erhalten Sie in unserem Online-Shop www.graef.de unter der Artikel-Nr. 146242 oder bei Ihrem Fachhändler.

WICHTIG!

Die Wasserfilterkartusche schützt nicht vollständig vor Verkalkung – ein regelmäßiger Wechsel der Kartusche heißt also nicht, dass Sie auf eine Entkalkung verzichten können.

NACHSPÜLEN NACH DER ENTKALKUNG

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

Führen Sie anschließend folgende Spülvorgänge nacheinander durch:

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

REINIGUNG

REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE

WICHTIG!

Wir empfehlen Ihnen die Rückspülung 1 x wöchentlich durchzuführen.

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

- Sollte das Gerät ausgeschaltet sein, schalten Sie es ein und warten Sie, bis es aufgeheizt ist.
- Befüllen Sie den Tank mit Wasser.
- Setzen Sie den Siebeinsatz für 2 Tassen in den Siebträger.
- Setzen Sie das Blindsieb ein und legen Sie die Tablette in die Einkerbung.
- Spannen Sie den Siebträger ein.
- Achten Sie drauf, dass die Abtropfschale eingesetzt ist.
- Ziehen Sie den Handhebel nach oben.
- Nach ca. 10 Sekunden drücken Sie den Handhebel wieder nach unten.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang 4 Mal.
- Anschließend entnehmen Sie den Siebträger und nehmen das Blindsieb raus.
- Spannen Sie den Siebträger ohne Blindsieb wieder ein.
- Ziehen Sie den Handhebel nach oben.
- Nach ca. 10 Sekunden drücken Sie den Handhebel wieder nach unten.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang 4 Mal.
- Leeren Sie nun die Abtropfschale und setzen Sie diese wieder ein.

ÄUSSERE REINIGUNG

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

- Entnehmen Sie das Abtropfgitter.
- Entleeren Sie die Abtropfschale.
- Reinigen Sie beides unter fließendem Wasser.
- Setzen Sie anschließend die Abtropfschale samt Gitter wieder ein.

REINIGUNGSWERKZEUG

Entnehmen Sie das Reinigungswerkzeug, dieses finden Sie links neben dem Wassertank.

Mit dem dünneren Ende können Sie die Löcher der Filtereinsätze sowie die Löcher der Dampfdüse reinigen.

WEITERE EINSTELLUNGEN ÜBER DIE „P“-TASTE

Sie haben die Möglichkeit über die „P“-Taste diverse Einstellungen vorzunehmen. Für die Einstellungen muss das Gerät eingeschaltet sein.

BRÜHTEMPERATUR

- Drücken Sie 1 x die „P“-Taste.
- Die aktuelle Einstellung der Brühtemperatur wird angezeigt, z. B. CO TEMP 92 C.
- Um diese zu verändern, drücken Sie + oder -.
- Nachdem Sie die gewünschte Einstellung gewählt haben, warten Sie einen kurzen Moment, bis im Display GRAEF erscheint oder bestätigen Sie die Einstellung direkt mit der „P“-Taste.
- Falls Sie nichts ändern möchten, gehen Sie mit Drücken der „P“-Taste zur nächsten Einstellung.

DAMPFQUALITÄT

- Drücken Sie 2 x die „P“-Taste.
- Die aktuelle Einstellung wird angezeigt z. B. DAMPF 04 (Werkseinstellung). 01 ist die kleinste Stufe (trockener Dampf) und 07 ist die höchste Stufe (feuchter Dampf).
- Um diese zu verändern, drücken Sie + oder -.
- Nachdem Sie die gewünschte Einstellung gewählt haben, warten Sie einen kurzen Moment, bis im Display GRAEF erscheint oder bestätigen Sie die Einstellung direkt mit der „P“-Taste.
- Falls Sie nichts ändern möchten, gehen Sie mit Drücken der „P“-Taste zur nächsten Einstellung.

PRE-INFUSION

- Drücken Sie 3 x die „P“-Taste.
- Die aktuelle Einstellung wird angezeigt z. B. PI MENGE P1 (Werkseinstellung).
- Um diese zu verändern, drücken Sie + oder -. Bei P 0 stellen Sie die Pre-Infusion aus.
- Nachdem Sie die gewünschte Einstellung gewählt haben, warten Sie einen kurzen Moment, bis im Display GRAEF erscheint oder bestätigen Sie die Einstellung direkt mit der „P“-Taste.
- Falls Sie nichts ändern möchten, gehen Sie mit Drücken der „P“-Taste zur nächsten Einstellung.

ENTKALKUNGSERINNERUNG

- Drücken Sie 6 x die „P“-Taste.
- Die aktuelle Einstellung wird angezeigt z. B. KALK 25 L (Werkseinstellung).
- Um diese zu verändern, drücken Sie + oder -.
- Nachdem Sie die gewünschte Einstellung gewählt haben, warten Sie einen kurzen Moment, bis im Display GRAEF erscheint oder bestätigen Sie die Einstellung direkt mit der „P“-Taste.
- Falls Sie nichts ändern möchten, gehen Sie mit Drücken der „P“-Taste zur nächsten Einstellung.

STAND BY ZEIT

- Drücken Sie 7 x die „P“-Taste.
- Die aktuelle Einstellung wird angezeigt.
- Um diese zu verändern, drücken Sie + oder -.
- Nachdem Sie die gewünschte Einstellung gewählt haben, warten Sie einen kurzen Moment, bis im Display GRAEF erscheint oder bestätigen Sie die Einstellung direkt mit der „P“-Taste.
- Falls Sie nichts ändern möchten, gehen Sie mit Drücken der „P“-Taste zur nächsten Einstellung.

OFFSET TEMPERATUR

- Drücken Sie 8 x die „P“-Taste.
- Die aktuelle Einstellung wird angezeigt.
- Um diese zu verändern, drücken Sie + oder -.
- Nachdem Sie die gewünschte Einstellung gewählt haben, warten Sie einen kurzen Moment, bis im Display GRAEF erscheint oder bestätigen Sie die Einstellung direkt mit der „P“-Taste.
- Falls Sie nichts ändern möchten, gehen Sie mit Drücken der „P“-Taste zur nächsten Einstellung.

SPRACHE

- Drücken Sie 9 x die „P“-Taste.
- Im Display erscheint DE LANG.
- Durch drücken der + oder - Taste können Sie die Sprache auf Englisch umstellen.

WERKSEINSTELLUNG

- Drücken Sie 10 x die „P“-Taste.
- RESET erscheint im Display.
- Drücken Sie für ca. 7 Sekunden gleichzeitig die + und - Taste.
- Wenn Graef im Display erscheint, ist das Gerät auf Werkseinstellung zurückgesetzt.

FEHLERCODES

Fehlercode	Beschreibung
ERROR 01	Interne Spannungsversorgung fehlt
ERROR 02	Kaffee/Heißwasser NTC fehlerhaft
ERROR 03	Brüheinheit NTC fehlerhaft
ERROR 04	Dampf Thermoblock NTC fehlerhaft
ERROR 05	Kaffee/Heißwasser Erwärmung fehlerhaft
ERROR 06	Dampf Thermoblock Erwärmung fehlerhaft
ERROR 07	Brüheinheit Erwärmung fehlerhaft
ERROR 08	Flow meter / Wasserpumpe fehlerhaft

Erscheint einer dieser Fehlercodes auf dem Display, kontaktieren Sie den Graef Kundendienst.

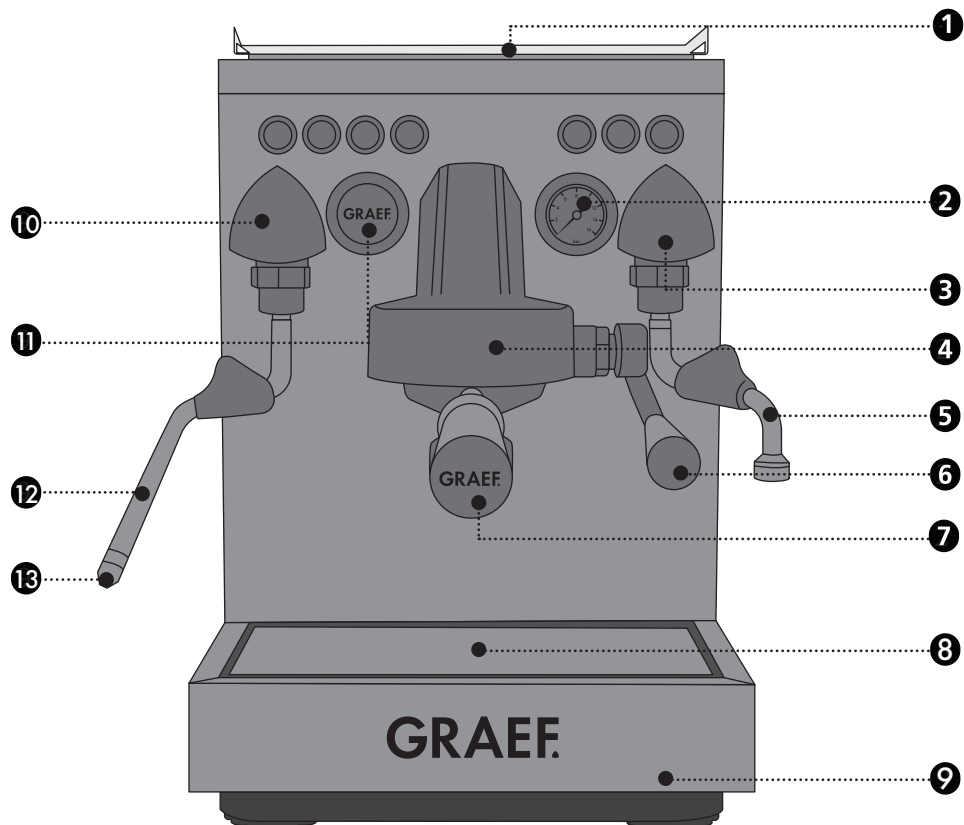
2 JAHRE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergewährleistung für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 437 ff. BGB bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Gewährleistung nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Darüber hinaus übernehmen wir für Schäden durch fehlende oder unzureichende Entkalkung und Pflege keine Haftung. In diesem Fall erlischt die Gewährleistung ebenfalls. Verwenden Sie ausschließlich die Graef Original-Entkalkungs- und Reinigungstabletten. 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.

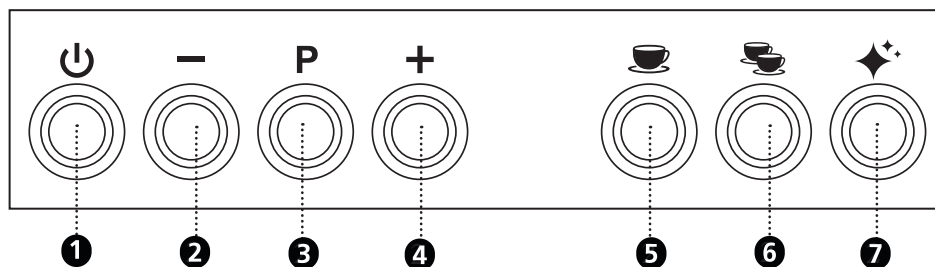
Product description.....	20
Control panel	20
Accessories.....	20
Preface.....	21
Information on these operating instructions.....	21
Warning messages	21
General safety instructions	21
Danger caused by electric current	22
Intended use.....	22
Limitation of liability	23
After-sales service	23
Unpacking	23
 Disposal of the packaging.....	23
 Disposal of the unit	23
Requirements on the installation location	23
Electrical connection	23
Explanation of possible displays in the LCD display	24
Prior to first use	25
Venting	25
Preparation	25
Espresso preparation.....	26
Pressure gauge	26
Under-extraction	26
Optimal extraction	26
Over-extraction	26
Setting the water quantity for  and 	27
Pressure profile setting	27
Key	27
Pressure profile setting for  &  button (example user 1)	28
Pressure profile setting for manual preparation using the hand lever (example user 1)	28
Time setting for the 4 extraction phases (SE MODE) for  &  buttons	29
Time setting for the extraction phase Manual via the hand lever	29
Examples of the extraction phases	29
Resetting user profile to factory settings	30
Automatic switching off.....	30
Making milk froth.....	30
Hot water withdrawal	30
Descaling reminder.....	30
Descaling	31
Rinse after decalcification	32
Cleaning	32
Cleaning of the brewing group	32
External cleaning.....	32
Cleaning tools	32
further settings via the "P" button	32
Brewing temperature.....	32
Steam quality	32
Pre-infusion	33
Descaling reminder	33
Stand by Time	33
Offset temperature.....	33
Language.....	33
Factory setting.....	33
Error codes	33
Two-year warranty	34

PRODUCT DESCRIPTION

- 1 Passively heated cup rack
- 2 Pressure gauge
- 3 Rotary knob for hot water
- 4 Brewing unit
- 5 Hot water lance
- 6 Hand lever
- 7 Group handle
- 8 Drip tray
- 9 Drip pan
- 10 Rotary knob for steam
- 11 LCD display
- 12 Steam lance
- 13 Steam nozzle

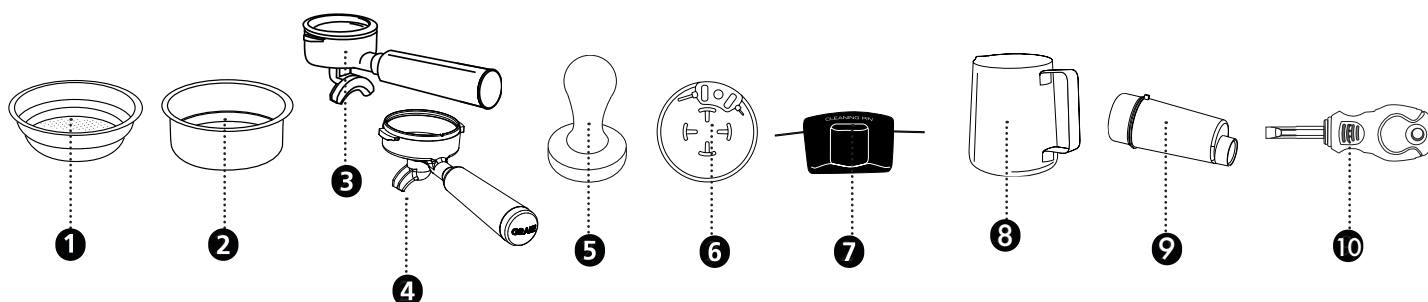


CONTROL PANEL



- 1 On/Off button
- 2 - button
- 3 Settings
- 4 + button
- 5 Button for one espresso
- 6 Button for two espressi or one double espresso
- 7 Descaling

ACCESSORIES



- 1 Filter insert for 1 cup
- 2 Filter insert for 2 cups
- 3 Group handle with double outlet
- 4 Group handle with one outlet
- 5 Tamper
- 6 Blind filter
- 7 Cleaning tools
- 8 Milk jug
- 9 Water filter cartridges
- 10 Screwdriver

PREFACE

Dear Customer,

You have made a good choice by buying this group handle espresso machine. You have purchased a recognized quality product. We would like to thank you for buying this machine and wish you a lot of fun with your new group handle espresso machine.

INFORMATION ON THESE OPERATING INSTRUCTIONS

These operating instructions are part of the group handle espresso machine (hereinafter referred to as "unit") and provide important information on start-up, safety, intended use and the service of the unit.

The operating instructions have to be available at the unit at all times. The instructions have to be read and applied by every person who is in charge for:

- Commissioning
- Operation
- Fault correction and/or
- Cleaning .

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 the event of problems that are not covered or not covered in sufficient detail in these instructions, please contact Graef customer service or your specialist dealer.

WARNING MESSAGES

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

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!

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

This unit is in conformity with the safety instructions mentioned hereinbefore. However, incorrect handling may lead to personal injury and material 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 and the connecting 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.
- Defective parts must be replaced by original spare parts only. Only these parts are guaranteed to meet the safety requirements.
- This unit must not be used by children. Keep the unit and its connection cable away from children.
- Children should be supervised in order to make sure that they do not play with this unit.
- This unit can also be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the unit in a safe way and understand the hazards involved.
- The unit is not intended to be used with an external timer or a separate remote control.
- Always disconnect the connecting cable by using plug; do not pull the connecting cable.
- Do not use the unit if the connecting cable or plug are damaged.
- Prevent that liquids get on the plug.
- If the connecting cable is damaged, it shall be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified person only, in order to avoid potential dangers.
- Do not open the housing under any circumstances. When touching live connections and if the electric and

mechanical structure is changed, there is danger of electric shock.

- Never touch live parts. They may cause an electric shock or even may lead to death.
- 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.
- Check to be sure that the connecting cable has been safely laid. If the cable gets caught, the unit may fall down from the work surface.
- Packaging materials must not be used for playing. There is danger of suffocation.
- Never use the unit in the vicinity of a heat source.
- Never use the unit outdoors, and always keep it in a dry place.
- Never remove the group handle filled with coffee grounds, because it is under pressure.
- Use the appliance only if the drip tray and drip pan are properly positioned.
- Before preparing espresso, check to see that the group handle is tightened firmly.
- To avoid potential hazards, use the machine only for making coffee and frothing milk. Any other type of use or application is not allowed.
- Pull the mains plug before each cleaning process.
- Before carrying out external cleaning, allow the appliance to cool.
- For external cleaning, do not use any aggressive or abrasive detergents and solving agents.
- Do not scratch off stubborn soiling with hard objects.
- Do not put the unit in the dishwasher and do not use it under running water.
- Do not immerse the unit in water.
- To froth milk, only use the attached milk jug or a larger vessel. Do not use a cup. Excessively frothing milk may lead to burns.
- Never direct the steam distributor to yourself or other persons. Danger of burns!
- Use the handle to move the steam lance and hot water lance.
- Do not touch the tip of the steam lance and hot water lance after use as they will become hot.
- During use, the surfaces can become hot.
- The power saving mode of this appliance is: Off state, power consumption: Max. 0.5 W
- The appliance switches off automatically 30 minutes after the last use.

DANGER CAUSED BY ELECTRIC CURRENT

WARNING

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

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

- Do not use the unit if the connecting cable or plug are damaged.
- In this case, you should let the Graef Customer Service or an authorized specialist install a new connecting cable before re-using the unit.
- Do not open the housing under any circumstances. When touching live connections or changing the electrical and mechanical structure, there is danger of electric shock.
- Never touch live parts. They may cause an electric shock or even may lead to death.

INTENDED USE

This unit is not intended for commercial use. Use the unit exclusively to prepare espresso or to remove hot water/ steam. This appliance is intended for domestic and similar use, such as:

- Staff kitchens in shops and offices
- In agricultural estates
- By guests in hotels, motels and other living quarters
- In bed and breakfast boarding houses

IMPORTANT!

Use only in household-like areas!

Another or any exceeding use shall not be considered intended.

CAUTION

The unit 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 user.

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 specifications, illustrations and descriptions in these instructions.

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

- Non-observation of the instructions
- Unintended use
- Improper repairs
- Technical modifications
- Use of unapproved spare parts

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

AFTER-SALES SERVICE

If your Graef unit is damaged, please contact your dealer or the Graef Customer Service at +49 (2932) 9703677 or write an e-mail to service@graef.de.

IMPORTANT!

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

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!



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).



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. Reuse the materials according to their 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.

REQUIREMENTS ON THE INSTALLATION LOCATION

For safe and faultless 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 connecting cable of the unit.
- Do not place the unit on hot surfaces, such as hotplates, or near them.
- Never use the unit 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:

DE

EN

FR

NL

IT

PL

- 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 uncertainty, contact a qualified electrician.
- The socket has to be protected at least by a 10 amps circuit breaker.
- Make sure that the connecting cable is not damaged and 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 be checked by a skilled electrician. The manufacturer does not assume responsibility for damage which has been caused by missing or interrupted protective conductor.

EXPLANATION OF POSSIBLE DISPLAYS IN THE LCD DISPLAY



The unit heats up, the On/off switch flashes.



This means that the rotary knob for steam or hot water is not properly closed.



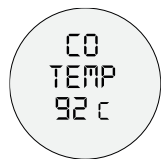
The unit is ready for operation.



This mode counts the time it takes to prepare the coffee.



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



This displays the current setting for the brewing temperature. You have the option of changing the brewing temperature in +/- 1° C increments between 86° C and 98° C.



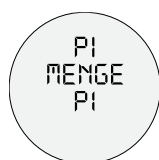
This shows the setting for the steam. You can select whether the steam shall be wet or dry. You can select between 7 stages.



The time until automatic switch-off can be set. Can be set from OFF to 5 - 60 min. in 5 minute intervals. The default setting is 30 minutes. Text is displayed continuously.



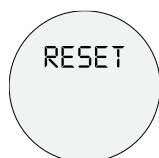
Adjustable pressure over the entire extraction.



During pre-brewing, the coffee grounds in the group handle are moistened before the actual extraction. You can set the duration of the pre-infusion in 5 levels. You can switch off the pre-infusion with level P 0.



Here you can set the flow rate until the next descaling. You can select between 12 l, 25 l and 50 l.



Resets the unit to factory settings.



Here you can set the display language. You can choose between DE - German and EN - English.



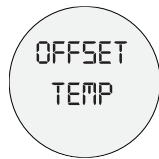
This is the descaling programme for the brewing circuit.



This is the descaling programme for the steam circuit.



This is the descaling programme for the hot water circuit.



You can adjust any deviations in the brewing temperature here. The temperature can be set in the range from -10 °C to + 10 °C in 1 °C increments. The default setting is 0. Text is displayed continuously.



Pressure profile settings for the  &  buttons.

Preset pressure profiles (factory setting), selection option between FU or SE mode. Not changeable.



Pressure profile settings for the & buttons.

Adjustable pressure over the entire extraction.



Pressure profile settings for the & buttons.

Adjustable pressure for 4 variable extraction phases.



Pressure profile setting for manual draw. Adjustable pressure over the entire extraction.



Pressure profile setting for manual draw. Adjustable pressure for 4 variable extraction phases.



Adjustable pressure for 4 variable extraction phases.



Resets the pressure profile settings for the selected user for the & buttons to the factory settings.



Resets the pressure profile setting for the selected user for the manual preparation via the hand lever to the factory settings.

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. Subsequently re-insert the water tank. Screw on the rotary knobs and the hand lever. Proceed as follows:

- Remove the slotted screw and the spring washer at the front of the holder of the rotary knobs for the steam and hot water.
- Place the rotary knobs on the rotary knob holders.
- Ensure that one tip of the rotary knob is pointing upwards when the steam/hot water valve is closed.
- Insert the screw with the spring washer into the hole provided and tighten it with the enclosed screwdriver.
- Remove the silicone cover from the hand lever holder
- Insert the hand lever into the opening provided and turn it clockwise to tighten it.

VENTING

IMPORTANT!

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

- Insert the plug into the socket.
- Fill the water tank with water. Maximum filling volume 2.5 litres.
- Press .
- The unit is heating up.
- If "GRAEF" appears on the display, the unit is ready for operation.
- Take the milk jug and hold it under the steam lance.
- Turn on the rotary knob.
- Allow the air to escape until steam comes out.
- Turn off the rotary knob again.

PREPARATION

IMPORTANT!

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

- Fill water in the tank. 2.5 litres at the maximum.
- Insert the desired filter insert.
- Put in the group handle without coffee grounds (from left to right).
- Switch on the unit.
- Wait until the unit has heated up and "GRAEF" appears on the display.
- Use the hand lever and allow water to run through briefly to bring the system up to temperature.
- Press the hand lever down again to finish the process.

ESPRESSO PREPARATION

IMPORTANT!

See chapter preparation in order to warm up the group handle, system and cups. Insert the filter insert for one cup or two cups. After that, start preparing espresso.

- After that, dry the group handle well.
- Grind the desired amount of coffee grounds into the group handle.
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper. The tamper should rest evenly and not crookedly on the ground coffees when it is pressed down. This ensures even distribution and brewing over the entire surface.
- Clamp in the group handle.
- Place either one or two cups underneath the outlet.
- Press  for a single espresso or  for a double espresso/two espressi or use the hand lever for manual preparation.
- The display shows the current processing time. Ideally, the processing time should be approx. 20-30 seconds. While brewing, the brewing pressure can be changed with "+" or "-", from P7 to P1.
- The process stops automatically at  and . To stop manual draw, press down the hand lever again.
- Remove the group handle and tap out the coffee grounds in a used coffee tray.

PRESSURE GAUGE

UNDER-EXTRACTION

In case of under-extraction you will get a very thin, flat and underdeveloped coffee. The coffee flows very quickly into the cup. 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 smaller than 7 to 8 bar
- The coffee flows very quickly into the cup.
- The coffee tastes sour or flat

Possible reasons for an under-extraction

Cause	Solution
Grinding level too coarse (falls out of the outlet quite quickly, the coffee grounds feel rather coarse-gained when rubbing them between your fingers).	Grind finer, slowly approach the optimum grinding level.
Too little coffee grounds.	Use more ground grounds, note the maximum filling quantity, the grind may also need to be adjusted.
Channeling: Pressure uneven	The tamper should rest evenly and not crookedly on the compressed coffee grounds. Otherwise, channels may form in the coffee and the hot water will flow through the coffee too quickly.
Beans not fresh or coffee grounds not fresh (possibly pre-ground too long).	Ideally, store the beans in the coffee packaging closed again. Otherwise, light and oxygen will age the coffee. Only remove as much coffee as you need in a short time.
Beans have been roasted too light.	Lighter beans have a slightly different brewing behaviour than dark beans and are usually brewed at lower pressure. A delicious espresso with different flavours can also be prepared by adjusting the quantity and grinding level. However, this can only be addressed briefly in these instructions.
Brewing temperature too low.	Adjust the brewing temperature in the menu.

OPTIMAL EXTRACTION

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 from 7-8 bar up to 12-13 bar
- Contact pressure approx. 15 kg
- Coffee grounds evenly distributed in the group handle
- Optimal grinding level, not too fine, not too coarse
- Fresh beans or freshly ground coffee grounds
- Optimal water temperature, not too cold, not too hot

OVER-EXTRACTION

In case of over-extraction, too many bitter substances are dissolved out of the coffee. Preparation takes a long time, the coffee flows slowly and

drop by drop into the cup. 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 13 bar
- Coffee runs slowly (brewing time well over 30 seconds) and flows drop by drop into the cup
- The coffee tastes bitter and burnt

Possible reasons for an over-extraction

Cause	Solution
Grinding level too fine (falls out of the outlet rather slowly, the coffee grounds sometimes feel like powder when you rub it between your fingers).	Grind coarser, slowly approach the optimum grinding level.
Too much coffee grounds.	Use less coffee grounds, the grinding level may also need to be adjusted.
Beans roasted too dark.	This rarely happens with bought beans. For home-roasted beans, finish the roasting process earlier.
Prior to preparation, coffee grounds clamped too long in the brewing unit.	The coffee grounds can change the flavour due to the temperatures. As a result, the coffee tastes burnt with otherwise optimal extraction. After clamping, the brewing process should be started immediately.
Brewing temperature too high.	Adjust the brewing temperature in the menu.

SETTING THE WATER QUANTITY FOR AND

You can change the water quantity for  cup and for  cups as you wish. The LCD display shows the processing time, but the water quantity is determined by a flow sensor.

- Switch on the unit. The unit is heating up.
- If "GRAEF" appears on the display, the unit is ready for operation.
- Insert the desired filter insert.
- Grind the desired amount of coffee grounds into the group handle.
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper. The distance between the upper edge and the ground coffee should be approx. 3 mm.
- Clamp in the group handle.
- Place one or two cups underneath the outlet.
- Press either the  or  button for 3 seconds.
- The preparation starts.
- After the desired quantity, press the  or  button again.
- The water quantity is saved for the selected cup.

PRESSURE PROFILE SETTING

With this group handle espresso machine, you can get the best out of your coffee thanks to the right pressure profiles.

RECOMMENDATION

Firstly, use the factory-set profile before creating print profiles. Prepare the best possible espresso (grinding level, contact pressure and grinding quantity must be correct). A well-adjusted coffee grinder is the ideal basis for a good espresso. You can only create your own pressure profile to improve the flavour/extraction time once all parameters have been coordinated.

KEY

FU = An adjustable pressure over the entire extraction

SE = One adjustable pressure each for 4 variable extraction phases

CU = Pressure profile settings for the  &  buttons.

MA = Pressure profile settings for manual preparation using the hand lever.

Def = Preset pressure profiles (factory setting), selection option between **FU** or **SE mode**. Not changeable.

USER 1 = User profile 1

USER 2 = User profile 2

USER 3 = User profile 3

VPS = Variable pressure profile - the pressure during the brewing process can be precisely controlled and thus influence the quality of the extraction process even better.

P1 - P7 = Brewing pressure setting (1 = low, 7 = high)

STG 1 - 4 = Four-stage extraction phase

Example: 1P2 = User 1, brewing pressure 2

PRESSURE PROFILE SETTING FOR & BUTTON (EXAMPLE USER 1)

- Press the “P” button 4 times.
- “CU USER DEF” appears on the display.
- Press + or - to select the user 1, 2 or 3.
- Once you have selected the user, the respective profile appears on the display, e.g. CU USER 1 for user 1.
- Press + and - simultaneously for 2 seconds to confirm the selected user.
- Now press + or - to select the brewing pressure setting. You have the option of setting the same pressure for the entire extraction (FU mode) or different pressures for each of the 4 extraction phases (SE mode).

Adjustable pressure over the entire extraction (FU mode)

- If you want to set the same pressure over the entire extraction, go to CU VPS FU.
- Press the + and - buttons for 2 seconds to access the CU VPS FU submenu.
- FU 1P7 appears on the display.
- Press + or - to select the desired brewing pressure. P1 is a low brewing pressure, P7 is a high brewing pressure.
- Then confirm your selection with the “P” button.
- GRAEF appears on the display again.

Adjustable pressure for 4 variable extraction phases (SE mode)

- If you want to set a different pressure for each of the 4 extraction phases, go to CU VPS SE.
- Press the + and - buttons for 2 seconds to access the SE STG 1 submenu.
- Press + or - to select the desired brewing pressure for the first extraction phase. P1 is a low brewing pressure, P7 is a high brewing pressure.
- Subsequently press the “P” button.
- SE STG 2 appears on the display.
- Press + or - to select the desired brewing pressure for the second extraction phase. P1 is a low brewing pressure, P7 is a high brewing pressure.
- Subsequently press the “P” button.
- SE STG 3 appears on the display.
- Press + or - to select the desired brewing pressure for the third extraction phase. P1 is a low brewing pressure, P7 is a high brewing pressure.
- Subsequently press the “P” button.
- SE STG 4 appears on the display.
- Press + or - to select the desired brewing pressure for the fourth extraction phase. P1 is a low brewing pressure, P7 is a high brewing pressure.
- Subsequently press the “P” button.
- All phases are saved. GRAEF appears on the display again.

PRESSURE PROFILE SETTING FOR MANUAL PREPARATION USING THE HAND LEVER (EXAMPLE USER 1)

RECOMMENDATION

The pressure profile via the hand lever is started and ended fully automatically when the hand lever is operated. The advantage of creating a user profile via the hand lever is that two different profiles can be applied under one user profile, e.g. for two different types of coffee.

- Press the “P” button 5 times.
- “MA USER DEF” appears on the display.
- Press + or - to select the user 1, 2 or 3.
- Once you have selected the user, the respective profile appears on the display, e.g. MA USER 1 for user 1.
- Press + and - simultaneously for 2 seconds to confirm the selected user.
- Now press + or - to select the brewing pressure setting.

Adjustable pressure over the entire extraction (FU mode)

- If you want to set the same pressure over the entire extraction, go to MA VPS FU.
- Press the + and - buttons for 2 seconds to access the MA VPS FU submenu.
- FU 1P7 appears on the display.
- Press + or - to select the desired brewing pressure. P1 is a low brewing pressure, P7 is a high brewing pressure.
- Then confirm your selection with the “P” button.
- GRAEF appears on the display again.

Adjustable pressure for 4 variable extraction phases (SE mode)

- If you want to set a different pressure for each of the 4 extraction phases, go to MA VPS SE.
- Press the + and - buttons for 2 seconds to access the SE STG 1 submenu.
- Press + or - to select the desired brewing pressure for the first extraction phase. P1 is a low brewing pressure, P7 is a high brewing pressure.
- Subsequently press the “P” button.
- SE STG 2 appears on the display.
- Press + or - to select the desired brewing pressure for the second extraction phase. P1 is a low brewing pressure, P7 is a high brewing pressure.

- Subsequently press the "P" button.
- SE STG 3 appears on the display.
- Press + or - to select the desired brewing pressure for the third extraction phase. P1 is a low brewing pressure, P7 is a high brewing pressure.
- Subsequently press the "P" button.
- SE STG 4 appears on the display.
- Press + or - to select the desired brewing pressure for the fourth extraction phase. P1 is a low brewing pressure, P7 is a high brewing pressure.
- Subsequently press the "P" button
- All phases are saved. GRAEF appears on the display again.

TIME SETTING FOR THE 4 EXTRACTION PHASES (SE MODE) FOR ☕ & ☕ BUTTONS

- Press either ☕ or ☕ for 4 seconds.
- SE STG 1 appears on the display.
- After reaching the desired seconds for the first extraction phase, press +.
- SE STG 2 appears on the display.
- After reaching the desired seconds for the second extraction phase, press +.
- SE STG 3 appears on the display.
- After reaching the desired seconds for the third extraction phase, press +.
- SE STG 4 appears on the display.
- After reaching the desired seconds for the third extraction phase, press +.
- The times for the 4 extraction phases are saved.

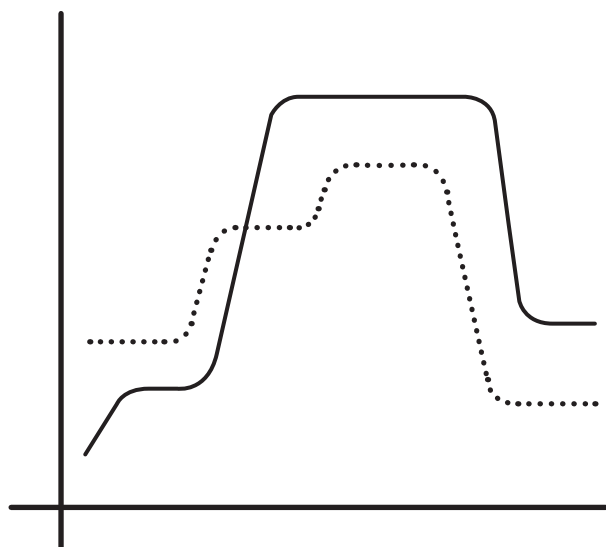
TIME SETTING FOR THE EXTRACTION PHASE MANUAL VIA THE HAND LEVER

- Press + and operate the hand lever at the same time.
- After reaching the desired seconds for the first extraction phase, press +.
- SE STG 2 appears on the display.
- After reaching the desired seconds for the second extraction phase, press +.
- SE STG 3 appears on the display.
- After reaching the desired seconds for the third extraction phase, press +.
- SE STG 4 appears on the display.
- After reaching the desired seconds for the fourth extraction phase, press + and push the hand lever down.
- The times for the 4 extraction phases are saved.

EXAMPLES OF THE EXTRACTION PHASES

Extraction phase	Brewing pressure	Time*
STG 1	P2	approx. 8 - 10 seconds
STG 2	P7	approx. 12 seconds
STG 3	P7	approx. 12 seconds
STG 4	P3	approx. 5 seconds

* The times are only guide values. Exact specifications cannot be made due to the factors of contact pressure, grinding level, grinding quantity, etc.



RESETTING USER PROFILE TO FACTORY SETTINGS

- Select the user profile to be reset.
- Press + or - until CU VPS rSt or MA VPS rSt appears on the display. Depending on what you have selected.
- Then confirm with the "P" button.
- GRAEF appears on the display again.

AUTOMATIC SWITCHING OFF

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

MAKING MILK FROTH

- Switch on the unit. The unit is heating up.
- If "GRAEF" appears on the display, the unit is ready for operation.
- Fill half of the supplied milk jug with milk. Make sure that it is at refrigerator temperature.
- Direct the steam lance toward the drip tray.
- Turn the rotary knob so that it is open and allow the condensation water to escape.
- Turn the rotary knob so that it is closed again.
- Turn the steam lance outwards and place the steam lance in the milk jug.
- Check to see that the steam nozzle is just below the surface of the milk.
- Turn the rotary knob so that it is open.
- 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. You are in the draw phase.
- Slowly lower the milk jug as soon as the level rises.
- Once the volume has increased as desired, enter the roll phase.
- Guide the milk jug upwards so that the nozzle is completely immersed in the milk.
- Now hold the milk jug as still as possible.
- Place one hand flat against the milk jug.
- The milk should swirl without drawing in any more air.
- If air is drawn in again, change the position of the steam nozzle slightly.
- The milk foam has reached the right temperature when the side of the milk jug becomes too hot to hold.
- Turn the rotary knob so that it is closed.

IMPORTANT!

Remove the steam lance from the milk only after turning the rotary knob so that it is closed.

- Now remove the steam lance from the milk.
- After making the milk froth, hit the milk jug briefly onto the table top in order to remove the last coarse air bubbles. Swivelling is also helpful to distribute the froth evenly.
- Clean the steam lance immediately afterwards to avoid milk incrustations.
- A short burst of steam is enough to blow the milk residue out of the nozzle. Clean the outside of the nozzle with a damp cloth. Caution, the steam lance gets hot.

IMPORTANT!

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 carry out the frothing process correctly, the mixture will look like real milk foam.

Please do not drink this mixture!!

HOT WATER WITHDRAWAL

- Switch on the unit. The unit is heating up.
- If "GRAEF" appears on the display, the unit is ready for operation.
- Put one cup under the hot-water lance.
- Turn the rotary knob so that it is open.
- The water flows into the cup.
- When the process is completed, close the rotary knob again.

DESCALING REMINDER

The factory setting for the descaling function recall is set to 25 L. After 25 litres have been used, "KALK" flashes on the display. You can continue to use the unit as usual, but "KALK" will continue to appear on the display. Only after a complete decalcification of the three circuits, the "KALK" display goes off on the display (for this, see the "Descaling" chapter). 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 15° dH)

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

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

You can ask for your exact water hardness at the local waterworks. To find out how to change the number of litres, see page 33 under "DESCALING REMINDER".

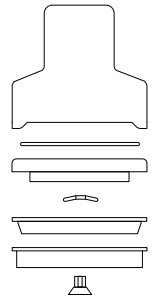
DESCALING

Regularly perform a decalcification, at the latest when "Kalk" appears on the display. All circuits must be descaled. We recommend to use Graef descaling tablets. You can obtain them in our online shop at www.graef.de under item No. 145618 or from your specialist dealer.

IMPORTANT!

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

- Remove the water filter cartridge from the water tank.
- Remove the group handle.
- Unscrew the screw under the brewing unit.
- Remove the 2 screens, the washer 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, clear the section in the brewing unit, and remove all old coffee remnants.
- Fill the water tank with 1.8 litres water.
- Place the descaling tablets in the tank and wait until they have dissolved. This may last up to 5 minutes.
- Put a large pot underneath the brewing unit.
- Press the  button.
- The display shows "CO KALK".
- Confirm this process with the „P“ button.
- The descaling process for the brewing unit starts.
- When the descaling process is complete, "KALK" appears on the display.
- Place a large container under the steam distributor.
- Press the  button 2 times.
- The display shows "ST KALK".
- Confirm this process with the „P“ button.
- "CHECK" is shown on the display.
- Turn the rotary knob of the steam lance so that it is completely open.
- The descaling process for the steam lance starts.
- Once the descaling process has been completed, "CHECK" appears on the display.
- Turn off the rotary knob again.
- Place a large container under the hot water lance.
- Press the  button 3 times.
- The display shows "HW KALK".
- Confirm this process with the „P“ button.
- "CHECK" is shown on the display.
- Turn the rotary knob of the hot water lance so that it is completely open.
- The descaling process for the hot water lance starts.
- Once the descaling process has been completed, "CHECK" appears on the display.
- Turn off the rotary knob again.
- "GRAEF" is shown on the display.
- The descaling process for all circuits is complete.
- After descaling, allow the machine to cool down.
- Insert the 2 screens, the washer and the sealing ring again.
- Screw the screw back in again.
- Insert a water filter cartridge into the water tank. We recommend that you replace it after every descaling. You can obtain replacement water filter cartridges in our online shop at www.graef.de under item No. 146242 or from your specialist dealer.



IMPORTANT!

The water filter cartridge does not provide complete protection against calcification – regular replacement of the cartridge does not mean that you can forego descaling.

RINSE AFTER DECALCIFICATION

To flush the remaining mixture out of the pipes, fill fresh water into the water tank.

Then carry out the following flushing processes one after the other:

1. Allow water to run through the brewing unit for 20 seconds (empty draw without coffee grounds).
2. Open the steam valve for 20 seconds.
3. Open the hot water valve for 20 seconds.

CLEANING

CLEANING OF THE BREWING GROUP

IMPORTANT!

We recommend to carry out backwashing once a week.

For cleaning, we recommend to use Graef descaling tablets. You can obtain them in our online shop at www.graef.de under item No. 145614 or from your specialist dealer.

- If the unit is switched off, switch it on and wait until it has heated up.
- Fill the tank with water.
- Place the filter insert for 2 cups in the group handle.
- Insert the blind screen and place the tablet in the notch.
- Clamp in the group handle.
- Make sure that the drip pan has been inserted.
- Pull the hand lever upwards.
- After approx. 10 seconds, press the hand lever down again.
- Repeat this process 4 times.
- Then take out the group handle and remove the blind screen.
- Put in the group handle without blind screen.
- Pull the hand lever upwards.
- After approx. 10 seconds, press the hand lever down again.
- Repeat this process 4 times.
- Now empty the drip pan and insert it back again.

EXTERNAL CLEANING

- Use a soft and moist cloth to clean the outer surfaces of the unit.
- Use a mild detergent in case of heavy contamination.
- Pull out the drip pan.
- Remove the drip tray.
- Empty the drip pan.
- Clean both under running water.
- Then reinsert the drip pan together with the grille.

CLEANING TOOLS

Remove the cleaning tool, which you will find to the left of the water tank.

Using the thinner end of the cleaning tool, you can clean the holes of the filter inserts as well as the holes of the steam nozzle.

FURTHER SETTINGS VIA THE "P" BUTTON

You have the option of making various settings using the "P" button. The unit must be switched on for the settings.

BREWING TEMPERATURE

- Press the "P" button once.
- This current setting for the brewing temperature is shown, e.g. CO TEMP 92 C.
- To change this, press + or -.
- Once you have selected the desired setting, wait a short moment until GRAEF appears on the display or confirm the setting directly with the "P" button.
- If you do not want to change anything, go to the next setting by pressing the "P" button.

STEAM QUALITY

- Press the "P" button twice.
- This current setting is shown, e.g. DAMPF 04 (factory setting). 01 is the smallest flow level (dry steam) and 07 is the highest level (humid steam).

- To change this, press **+** or **-**.
- Once you have selected the desired setting, wait a short moment until GRAEF appears on the display or confirm the setting directly with the **"P"** button.
- If you do not want to change anything, go to the next setting by pressing the **"P"** button.

PRE-INFUSION

- Press the **"P"** button 3 times.
- This current setting is shown, e.g. PI MENGE P1 (factory setting).
- To change this, press **+** or **-**. You can switch off the pre-infusion with P 0.
- Once you have selected the desired setting, wait a short moment until GRAEF appears on the display or confirm the setting directly with the **"P"** button.
- If you do not want to change anything, go to the next setting by pressing the **"P"** button.

DESCALING REMINDER

- Press the **"P"** button 6 times.
- This current setting is shown, e.g. KALK 25 L (factory setting).
- To change this, press **+** or **-**.
- Once you have selected the desired setting, wait a short moment until GRAEF appears on the display or confirm the setting directly with the **"P"** button.
- If you do not want to change anything, go to the next setting by pressing the **"P"** button.

STAND BY TIME

- Press the **"P"** button 7 times.
- This current setting is shown.
- To change this, press **+** or **-**.
- Once you have selected the desired setting, wait a short moment until GRAEF appears on the display or confirm the setting directly with the **"P"** button.
- If you do not want to change anything, go to the next setting by pressing the **"P"** button.

OFFSET TEMPERATURE

- Press the **"P"** button 8 times.
- This current setting is shown.
- To change this, press **+** or **-**.
- Once you have selected the desired setting, wait a short moment until GRAEF appears on the display or confirm the setting directly with the **"P"** button.
- If you do not want to change anything, go to the next setting by pressing the **"P"** button.

LANGUAGE

- Press the **"P"** button 9 times.
- EN LANG appears on the display.
- You can shift the language to English by pressing the **+** or **-** button.

FACTORY SETTING

- Press the **"P"** button 10 times.
- Reset appears on the display.
- Press the **+** and **-** buttons at the same time for approx. 7 seconds.
- If "Graef" appears on the display, the unit has been reset to the factory settings.

ERROR CODES

Error codes	Description
ERROR 01	Internal power supply missing
ERROR 02	Coffee/hot water NTC faulty
ERROR 03	Brewing unit NTC faulty
ERROR 04	Steam thermoblock NTC faulty
ERROR 05	Coffee/hot water heating faulty
ERROR 06	Steam thermoblock heating faulty
ERROR 07	Brewing unit heating faulty
ERROR 08	Flow meter / water pump faulty

If one of these error codes appears on the display, contact Graef customer service.

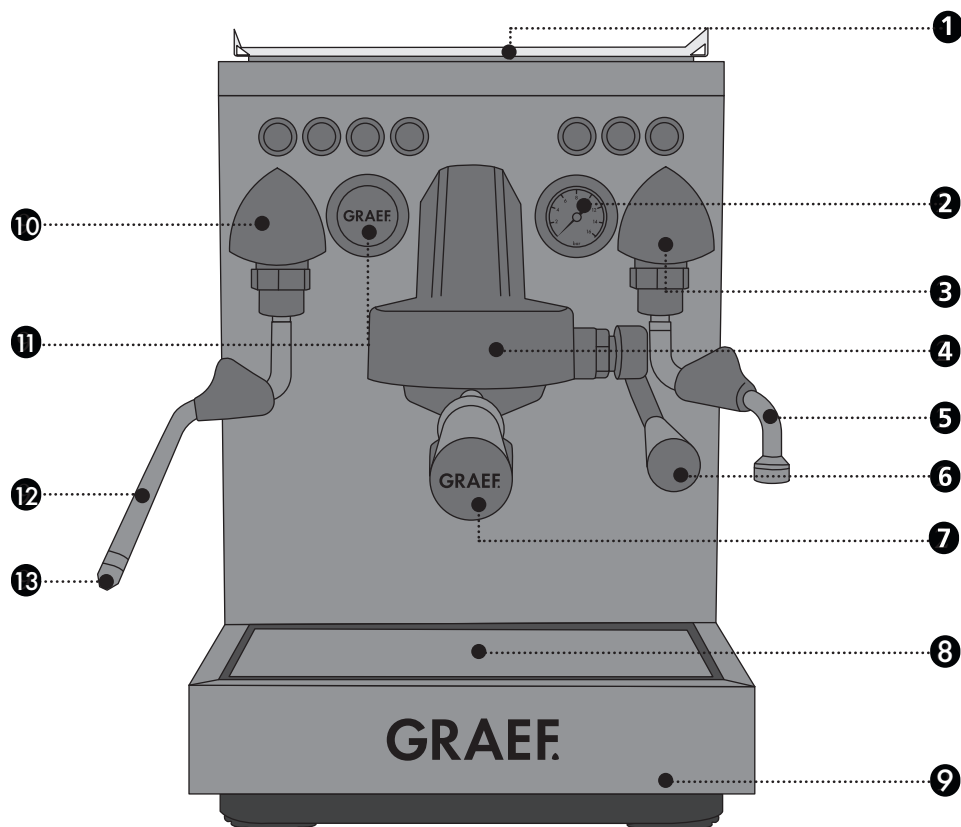
TWO-YEAR WARRANTY

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 et seq. of the German Civil Code (BGB) shall remain unaffected by this regulation. The warranty 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. 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. Exclusively use Graef original descaling and cleaning tablets. Moreover, transport damage insofar we are not responsible shall be excluded from the claims under guarantee. Warranty 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.

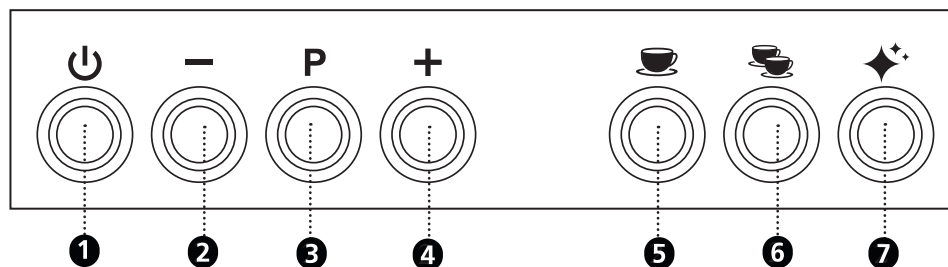
Description du produit.....	36
Panneau de commande	36
Accessoires.....	36
Avant-propos.....	37
Informations relatives à ce mode d'emploi.....	37
Avertissements	37
Indications générales sur la sécurité	37
Danger lié au courant électrique.....	38
Utilisation appropriée de la machine	38
Restriction de responsabilité.....	39
Service clientèle	39
Déballage.....	39
 Recyclage de l'emballage	39
 Élimination de l'appareil	39
Exigences sur le lieu de montage.....	39
Raccordement électrique.....	40
Explication des annonces à l'écran LCD	40
Avant la première utilisation	41
Purger l'air	41
Préparation	42
Préparation d'un expresso	42
Manomètre.....	42
Sous-extraction.....	42
Extraction optimale.....	43
Sur-extraction.....	43
Réglage de la quantité d'eau pour  et 	43
Réglage du profil de pression	43
Légende	44
Réglage du profil de pression pour les touches  &  (exemple utilisateur 1).....	44
Réglage du profil de pression pour la préparation manuelle via le levier (par exemple, Utilisateur 1).....	44
Réglage de la durée pour les 4 phases d'extraction (MODE SE) pour les touches  & 	45
Réglage de la durée pour la phase d'extraction manuelle via le levier	45
Exemple de phases d'extraction.....	45
Réinitialiser le profil utilisateur aux réglages en usine	46
Mise en veille automatique.....	46
Émulsifier le lait.....	46
Distributeur d'eau chaude	47
Rappel de détartrage.....	47
Détartrage.....	47
Rinçage après le détartrage.....	48
Nettoyage	48
Nettoyage du groupe percolateur.....	48
Nettoyer l'extérieur.....	48
Outil de nettoyage	49
Autres Réglages via la touche « P »	49
Température d'infusion.....	49
Qualité de la vapeur.....	49
Pré-Infusion	49
Rappel de détartrage	49
Stand-BY time	49
Décalage de la température.....	49
La langue	50
Réglage d'usine.....	50
Codes d'erreur.....	50
2 ans de garantie.....	50

DESCRIPTION DU PRODUIT

- ❶ Support de tasses au chauffage passif
- ❷ Manomètre
- ❸ Bouton rotatif de distribution d'eau chaude
- ❹ Percolateur
- ❺ Buse d'eau chaude
- ❻ Levier
- ❼ Porte-filtre
- ❽ Grille d'égouttement
- ❾ Bac d'égouttement
- ❿ Bouton rotatif de distribution de vapeur
- ⓫ Écran LCD
- ⓬ Buse de vapeur
- ⓭ Buse à vapeur

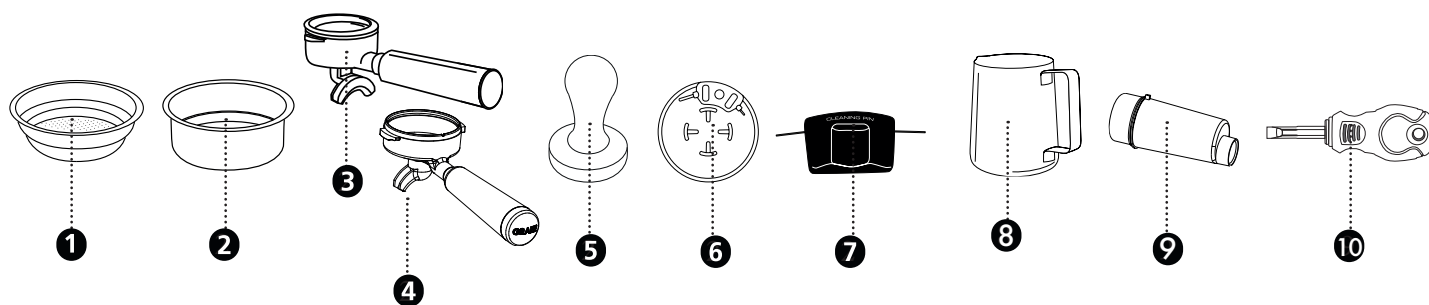


PANNEAU DE COMMANDE



- ❶ Bouton marche/arrêt
- ❷ Bouton -
- ❸ Réglages
- ❹ Bouton +
- ❺ Bouton pour 1 expresso
- ❻ Bouton pour deux expressos ou un double expresso
- ❼ Détartrage

ACCESSOIRES



- ❶ Porte-filtre pour 1 tasse
- ❷ Porte-filtre pour 2 tasses
- ❸ Porte-filtre avec 2e sortie
- ❹ Porte-filtre avec 1re sortie
- ❺ Tasseur
- ❻ Filtre aveugle
- ❼ Outil de nettoyage
- ❽ Pot à lait
- ❾ Cartouche de filtre d'eau
- ⓫ Tournevis

AVANT-PROPOS

Chère cliente, cher client,

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

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

INFORMATIONS RELATIVES À CE MODE D'EMPLOI

Le présent mode d'emploi fait partie intégrante de la machine à expresso à 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 appliqué par toute personne qui, en ce qui concerne l'appareil, est en charge de :

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

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 ce mode d'emploi, les avertissements et termes suivants sont utilisés :

DANGER

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

ATTENTION

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

IMPORTANT !

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

INDICATIONS GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ

Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité prescrites. Une utilisation non-conforme peut 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.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange originales. Seules ces pièces permettent de garantir les exigences en matière de sécurité.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de la portée des enfants.
- Les enfants doivent rester sous surveillance, afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut aussi être utilisé par des personnes à capacité physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience et/ou de savoir, lorsqu'ils sont surveillés ou qu'une utilisation sûre de l'appareil leur a été enseigné et qu'ils ont compris les dangers induits par l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Débrancher le câble d'alimentation en tirant la fiche hors de la prise, sans tirer sur le câble.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble de raccordement ou le connecteur sont endommagés.
- Empêchez les fluides d'atteindre la fiche.

DE

EN

FR

NL

IT

PL

- 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.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Si des raccords conducteurs sont manipulés et 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.
- 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.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit posé de manière sécurisé. L'appareil peut tomber de la surface de travail si le câble reste accroché à un objet.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Risque d'étouffement.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- N'utilisez jamais l'appareil en plein air et conservez-le dans un endroit sec.
- Ne jamais retirer le porte-filtre rempli de mouture de café pendant l'extraction de café, car il est sous pression.
- Utiliser l'appareil uniquement lorsque la grille d'égouttement et le collecteur sont en place.
- Avant la préparation d'un expresso, assurez-vous que le porte filtre est fixement en place.
- Afin d'éviter tout danger potentiel, veuillez utiliser l'appareil uniquement pour préparer du café et pour émulsifier du lait. Toute autre utilisation n'est pas autorisée.
- Débranchez la fiche du réseau avant chaque nettoyage.
- Avant chaque nettoyage extérieur, laissez l'appareil refroidir.
- Pour le nettoyage extérieur, n'utilisez pas de produit de nettoyage agressif ou abrasifs et de solvants.
- Gratter les salissures incrustées avec un objet souple.
- Ne mettez pas cet appareil au lave-vaisselle et ne le rincez pas sous l'eau courante.
- Ne jamais immerger l'appareil.
- Pour faire mousser le lait, utilisez uniquement le pot à lait ou un récipient plus grand. Ne pas utiliser de tasse. Le débordement de la mousse de lait peut entraîner des brûlures.
- Ne jamais orienter la buse à vapeur sur soi ou d'autres personnes. Risque de brûlures !
- Utilisez la poignée pour déplacer la buse de vapeur et d'eau chaude.
- Après l'utilisation, ne touchez pas l'extrémité de la buse de vapeur et d'eau chaude, elle devient chaude.
- Pendant l'utilisation, les surfaces peuvent devenir chaudes.
- Le mode d'économie d'énergie de cet appareil est : mode arrêt, consommation électrique : 0,5 W max.
- L'appareil s'éteint automatiquement 30 min après sa dernière utilisation.

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 si le câble de raccordement ou le connecteur 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 ou électrique est modifiée, il y a un risque d'électrocution.
- Ne jamais manipuler de pièces sous tension. Elles peuvent provoquer un choc électrique ou même entraîner la mort.

UTILISATION APPROPRIÉE DE LA MACHINE

Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation industrielle. Utilisez cet appareil uniquement pour la préparation d'expresso ou le jet d'eau chaude/de vapeur. Cet appareil est destiné à une utilisation chez les particuliers et dans les domaines similaires tels que :

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

IMPORTANT !

Utilisation uniquement à usage domestique !

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

ATTENTION

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

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

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

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

RESTRICTION DE RESPONSABILITÉ

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

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

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages en raison :

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

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

SERVICE CLIENTÈLE

Si votre appareil Graef devait être endommagé, veuillez contacter votre revendeur Graef ou le service clientèle Graef au 02932- 9703677 ou envoyez-nous un e-mail à service@graef.de.

IMPORTANT !

Conservez l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil, afin de pouvoir l'emballer correctement pour le transport en cas de réclamation de garantie.

DÉBALLAGE

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit :

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

RECYCLAGE 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 ».

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.

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 un emplacement d'installation de façon à ce que les enfants ne puissent pas toucher au câble d'alimentation de l'appareil.
- 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, s'adresser à un électricien qualifié.
- 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 d'incertitude, 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.

EXPLICATION DES ANNONCES À L'ÉCRAN LCD



L'appareil chauffe, le voyant de marche/arrêt clignote.



Cela signifie que le bouton rotatif de distribution de la vapeur ou de l'eau chaude n'est pas correctement fermé.



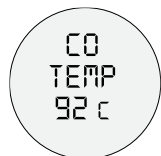
Appareil prêt à l'emploi.



Ce mode compte la durée de la préparation du café.



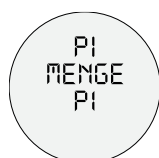
Ce message vous indique qu'il n'y a plus suffisamment d'eau dans le réservoir. Veuillez rajouter de l'eau.



Ce message affiche le réglage actuel de la température d'infusion. Vous avez la possibilité de modifier la température d'infusion en étapes de +/- 1° C entre 86°C et 98°C.



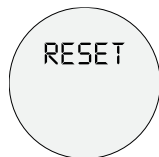
Ce message affiche le réglage de la vapeur. Vous pouvez choisir si la vapeur doit être plus épaisse ou moins épaisse. Vous pouvez choisir entre 7 niveaux.



Lors de la pré-infusion, la mouture est humidifiée dans le porte-filtre avant la véritable extraction. Il est possible de régler la durée de la pré-Infusion sur 5 niveaux. Le niveau P O permet de régler la pré-infusion.



Vous pouvez régler ici le débit jusqu'au prochain détartrage. Vous pouvez choisir entre 12 L, 25 L et 50 L.



Réinitialise l'appareil aux réglages d'usine.



Ici, vous pouvez régler la langue de l'affichage. Vous pouvez choisir entre DE, allemand et EN, anglais.



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



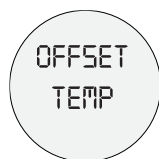
Il s'agit du programme de détartrage pour le circuit de vapeur.



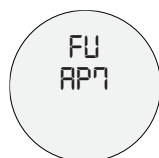
Il s'agit du programme de détartrage pour le circuit d'eau chaude.



Le temps jusqu'à l'arrêt automatique peut être réglé. Il peut être réglé de OFF = ARRÊT, 5 - 60 min. par intervalles de 5 minutes. Le réglage par défaut est de 30 minutes. Le texte s'affiche en continu.



Vous pouvez adapter ici les écarts éventuels de la température d'infusion. La température peut être réglée dans une plage de -10 °C à + 10 °C par paliers de 1 °C. Le réglage par défaut est 0. Le texte s'affiche en continu.



Pression réglable sur l'ensemble de l'extraction.



Réglages des profils de pression pour les touches & . Pression réglable sur l'ensemble de l'extraction.



Réglages des profils de pression pour les touches & . Pression de réglage pour 4 phases d'extraction variables.



Réglage du profil de pression pour l'extraction manuelle. Pression réglable sur l'ensemble de l'extraction.



Réglage du profil de pression pour l'extraction manuelle. Pression réglable pour 4 phases d'extraction variables.



Réglages des profils de pression pour les touches & . Profils de pression pré-réglés (réglage usine), possibilité de sélection entre les modes FU ou SE. Modification impossible.



Pression de réglage pour 4 phases d'extraction variables.



Réinitialise les réglages de profils de pression de l'utilisateur sélectionné pour les touches & aux valeurs d'usine.



Réinitialise les réglages de profils de pression de l'utilisateur sélectionné pour la préparation manuelle via levier aux valeurs d'usine.

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. Ensuite, remettez le réservoir d'eau en place. Vissez les boutons rotatifs et le levier. Pour cela, procédez comme suit :

- Retirez la vis à fente et la rondelle élastique à l'avant du logement du bouton rotatif de distribution de la vapeur et de l'eau chaude.
- Mettez en place les boutons rotatifs sur leurs logements.
- Veillez à ce qu'une des pointes du bouton rotatif soit dirigée vers le haut lorsque le robinet de vapeur/d'eau chaude est fermé.
- Insérez la vis avec la rondelle élastique dans le trou prévu à cet effet et vissez-la à l'aide du tournevis fourni.
- Retirez le cache en silicone du logement du levier
- Vissez le levier dans l'ouverture prévue à cet effet et le visser fermement dans le sens horaire.

PURGER L'AIR

IMPORTANT !

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

- Insérez la fiche dans la prise électrique.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau. Les quantités maximales sont de 2,5 litres.
- Appuyez sur .
- L'appareil chauffe.
- Si « GRAEF » s'affiche à l'écran, l'appareil est prêt à fonctionner.
- Prenez le pot à lait et placez-le sous la buse de vapeur.
- Tournez le bouton rotatif sur.
- Laissez l'air s'échapper jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe.
- Remettez le bouton rotatif en position fermée.

PRÉPARATION

IMPORTANT !

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

- Remplissez d'eau le réservoir. Maximum 2,5 litres.
- Réglez le porte-filtre souhaité.
- Vissez le porte-filtre sans mouture de café (de gauche à droite).
- Allumez l'appareil.
- Attendez que l'appareil chauffe et que « GRAEF » apparaisse sur l'écran.
- Utilisez le levier et faites couler un peu d'eau pour amener le système à température.
- Abaissez à nouveau le levier pour terminer le processus.

PRÉPARATION D'UN EXPRESSO

IMPORTANT !

Voir le chapitre « Préparation », pour faire chauffer le porte-filtre, le système et les tasses. Mettez le porte-filtre pour une ou deux tasses. Ensuite, commencez à préparer un expresso.

- Séchez bien le porte-filtre.
- Moulez la quantité de café moulu souhaitée directement dans le porte-filtre.
- Pressez la mouture de café avec le tasseur fourni. Lors de la pression, le tamper doit reposer de manière uniforme et non irrégulière sur la mouture de café. Il en résulte une répartition uniforme et le processus d'infusion se fait sur toute la surface.
- Vissez le porte-filtre.
- Placez une ou deux tasses sous la sortie d'écoulement.
- Appuyez sur  pour un simple expresso ou sur  pour un double expresso/deux expressos ou utilisez le levier manuel pour une préparation manuelle.
- L'écran affiche la durée actuelle d'écoulement. Idéalement, la durée d'écoulement doit être d'env. 20 à 30 s. Pendant le processus d'écoulement, il est possible de modifier la pression d'écoulement avec « + » ou « - », de P7 à P1.
- Le processus est arrêté automatiquement à  et . Pour arrêter l'extraction, abaissez à nouveau le levier vers le bas.
- Retirez le porte-filtre et jetez le marc de café dans un récipient à marc par tapotement.

MANOMÈTRE

SOUS-EXTRACTION

Lors d'une sous-extraction, vous obtenez un café très fin, plat et sous-développé. Le café coule rapidement dans la tasse. 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 inférieure à 7 à 8 bar
- Le café coule rapidement dans la tasse.
- Le café est acide ou peu intense

Raisons possibles d'une sous-extraction

Origine du problème	Solution
Degré de mouture trop grossier (l'écoulement de l'éjecteur est très rapide, la mouture de café présente un grain vraiment grossier, lorsque qu'on la frotte entre les mains).	Moudre plus finement, tâtonner doucement pour un degré de mouture optimal.
Trop peu de mouture de café.	Utiliser plus de mouture de café, tenir compte de la quantité max. de remplissage. Le degré de mouture doit éventuellement aussi être adapté.
Écoulement inégal : Pressage irrégulier.	Le tasseur doit reposer de manière homogène et ne pas être en biais sur la mouture de café compressée. Dans le cas contraire, des écoulements inégaux peuvent se former dans le café et l'eau chaude s'écouler trop rapidement à travers le café.
Grains pas frais ou mouture de café pas fraîche (evtl. moulue trop longtemps).	Conservez les grains idéalement dans un emballage café qui peut être refermé. Sinon, la lumière et l'oxygène altèrent le café. Ne prélevez que la quantité de café dont vous avez besoin sur le court terme.
Les grains de café n'ont pas été assez torréfiés.	Les grains de café plus clairs se comportent légèrement différemment pendant le processus d'infusion que les grains foncés et sont normalement utilisés avec une pression inférieure. En ajustant la quantité et le degré de mouture, il est également possible de préparer un délicieux espresso aux saveurs différentes. Toutefois, cela ne peut être abordé que brièvement dans le cadre de ce mode d'emploi.
La température d'infusion est trop faible.	Réglez la température d'infusion dans le menu.

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'infusion à partir de 7-8 à 12-13 bar
- Pression de pressage env. 15 kg
- Mouture de café répartie régulièrement dans le porte-filtre
- Degré de mouture optimal, ni trop fin, ni trop grossier
- Grains frais ou mouture de café fraîchement moulue
- Température optimale de l'eau, ni trop froide, ni trop chaude

SUR-EXTRACTION

Lors d'une sur-extraction, trop d'amertume est libérée dans le café. La préparation est très longue, le café s'écoule lentement et goutte à goutte dans la tasse. 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 13 bars
- Le café s'écoule lentement (durée de passage bien supérieure à 30 s) et goutte à goutte dans la tasse
- Le café a un goût amer et brûlé

Raisons possibles d'une sur-extraction

Origine du problème	Solution
Mouture trop fine (tombe plutôt lentement de l'éjecteur, le café moulu ressemble parfois à de la poudre quand on le frotte entre les doigts).	Moudre plus grossièrement, tâtonner doucement pour un degré de mouture optimal.
Trop de mouture de café.	Utiliser moins de mouture de café. Le degré de mouture doit éventuellement aussi être adapté.
Les grains ont été torréfiés trop foncés.	Cela arrive rarement avec les grains achetés. Pour les grains torréfiés à la maison, arrêtez la torréfaction plus tôt.
La mouture de café est serrée trop longtemps dans le percolateur avant la préparation.	Les températures peuvent modifier l'arôme de la mouture de café. Cela donne au café un goût de brûlé alors que l'extraction est sinon optimale. Après le serrage, le processus d'infusion doit être lancé directement.
Température d'infusion trop élevée.	Régalez la température d'infusion dans le menu.

RÉGLAGE DE LA QUANTITÉ D'EAU POUR ET

Vous pouvez modifier la quantité d'eau pour  et  tasses à votre convenance. L'écran LCD affiche le temps d'écoulement, mais le volume d'eau est déterminé par un dispositif de mesure du débit.

- Allumez l'appareil. L'appareil chauffe.
- Si « GRAEF » s'affiche à l'écran, l'appareil est prêt à fonctionner.
- Réglez le porte-filtre souhaité.
- Moulez la quantité de café moulu souhaitée directement dans le porte-filtre.
- Pressez la mouture de café avec le tasseur fourni. L'écart entre l'arête supérieur et la mouture de café doit être d'env. 3 mm.
- Vissez le porte-filtre.
- Placez une ou deux tasses sous la sortie d'écoulement.
- Appuyez sur la touche  ou  pendant 3 secondes.
- La préparation démarre.
- Appuyez sur la quantité souhaitée et à nouveau sur la touche  ou .
- La quantité d'eau est enregistrée pour la tasse sélectionnée.

RÉGLAGE DU PROFIL DE PRESSION

Cette machine à expresso à porte-filtre vous permet de faire couler le meilleur du café avec un réglage correct du profil de pression.

RECOMMANDATION

Dans un premier temps, utilisez le profil réglé en usine avant de mettre en place le profil de pression. Préparez le meilleur expresso possible (le degré de mouture, la pression de compression et la quantité de mouture doivent correspondre). Un bon réglage du moulin à café est essentiel pour préparer un bon expresso. Ce n'est que lorsque tous les paramètres sont ajustés, que vous pouvez envisager l'amélioration des arômes/de la durée d'extraction de votre propre profil de pression.

LÉGENDE

FU = Une pression réglée sur l'ensemble de l'extraction

SE = Une pression de réglage respective pour 4 phases d'extraction variables

CU = Réglages des profils de pression pour les touches ☕ & ☕.

MA = Réglages des profils de pression pour la préparation manuelle via levier.

Def = Profils de pression pré-réglés (réglage usine), possibilité de sélection entre les modes **FU** ou **SE**. Modification impossible.

USER 1 = Profil utilisateur 1

USER 2 = Profil utilisateur 2

USER 3 = Profil utilisateur 3

VPS = Profil de pression variable - la pression pendant le processus d'infusion peut être contrôlée avec précision et ainsi, influencer encore mieux la qualité du processus d'extraction.

P1 - P7 = Réglage de la pression d'écoulement (1 = faible, 7 = élevée)

STG 1 - 4 = Phase d'extraction sur quatre niveau

Exemple : 1P2 = Utilisateur 1, pression d'écoulement 2

RÉGLAGE DU PROFIL DE PRESSION POUR LES TOUCHES ☕ & ☕ (EXEMPLE UTILISATEUR 1)

- Appuyez 4x sur la touche « P ».
- « CU USER DEF » s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur + - pour sélectionner l'utilisateur 1, 2 ou 3.
- Lorsque vous avez sélectionné l'utilisateur, le profil correspondant s'affiche à l'écran, par ex. USER 1 pour Utilisateur 1.
- Appuyez simultanément pendant 2 secondes sur + et - pour confirmer l'utilisateur sélectionné.
- Appuyez maintenant sur + ou - pour régler la pression d'écoulement. Vous avez la possibilité de régler la même pression sur toute l'extraction (mode FU) ou des pressions différentes pour chacune des 4 phases d'extraction (mode SE).

Pression réglée sur l'ensemble de l'extraction (mode FU)

- Si vous souhaitez régler la même pression sur la totalité de l'extraction, rendez-vous sur CU VPS FU.
- Appuyez pendant 2 secondes sur les touches + et - pour atteindre le sous-menu de CU VPS FU.
- « FU 1P7 » s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur + ou - pour sélectionner la pression d'écoulement souhaitée. P1 correspond à une pression faible, P7 à une pression élevée.
- Ensuite, confirmez votre sélection avec la touche « P ».
- « GRAEF » s'affiche à nouveau à l'écran.

Pression de réglage pour 4 phases d'extraction variables (mode SE)

- Si vous souhaitez régler une pression différente pour chacune de 4 phases d'extraction, rendez-vous sur CU VPS SE.
- Appuyez pendant 2 secondes sur les touches + et - pour atteindre le sous-menu de SE STG 1.
- Appuyez sur + ou - pour sélectionner la pression d'écoulement de la première phase d'extraction. P1 correspond à une pression faible, P7 à une pression élevée.
- Ensuite, appuyez sur le bouton « P ».
- SE STG 2 s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur + ou - pour sélectionner la pression d'écoulement de la deuxième phase d'extraction. P1 correspond à une pression faible, P7 à une pression élevée.
- Ensuite, appuyez sur le bouton « P ».
- SE STG 3 s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur + ou - pour sélectionner la pression d'écoulement de la troisième phase d'extraction. P1 correspond à une pression faible, P7 à une pression élevée.
- Ensuite, appuyez sur le bouton « P ».
- SE STG 4 s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur + ou - pour sélectionner la pression d'écoulement de la quatrième phase d'extraction. P1 correspond à une pression faible, P7 à une pression élevée.
- Ensuite, appuyez sur le bouton « P ».
- Toutes les phases sont sauvegardées. « GRAEF » s'affiche à nouveau à l'écran.

RÉGLAGE DU PROFIL DE PRESSION POUR LA PRÉPARATION MANUELLE VIA LE LEVIER (PAR EXEMPLE, UTILISATEUR 1)

RECOMMANDATION

Le profil de pression via le levier est lancée entièrement automatiquement en cas d'actionnement du levier et se termine automatiquement. L'avantage pour la création d'un profil utilisateur via le levier réside dans le fait que deux profils différents peuvent être utilisés sous un profil utilisateur, par exemple, pour 2 sortes de café différentes.

- Appuyez 5x sur la touche « P ».
- « MA USER DEF » s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur + ou - pour sélectionner l'utilisateur 1, 2 ou 3.
- Lorsque vous avez sélectionné l'utilisateur, le profil correspondant s'affiche à l'écran, par ex. MA USER 1 pour Utilisateur 1.

- Appuyez simultanément pendant 2 secondes sur + et - pour confirmer l'utilisateur sélectionné.
- Appuyez maintenant sur + ou - pour régler la pression d'écoulement.

Pression réglée sur l'ensemble de l'extraction (mode FU)

- Si vous souhaitez régler la même pression sur la totalité de l'extraction, rendez-vous sur MA VPS FU.
- Appuyez pendant 2 secondes sur les touches + et - pour atteindre le sous-menu de MA VPS FU.
- « FU 1P7 » s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur + ou - pour sélectionner la pression d'écoulement souhaitée. P1 correspond à une pression faible, P7 à une pression élevée.
- Ensuite, confirmez votre sélection avec la touche « P ».
- « GRAEF » s'affiche à nouveau à l'écran.

Pression de réglage pour 4 phases d'extraction variables (mode SE)

- Si vous souhaitez régler une pression différente pour chacune de 4 phases d'extraction, rendez-vous sur MA VPS SE.
- Appuyez pendant 2 secondes sur les touches + et - pour atteindre le sous-menu de SE STG 1.
- Appuyez sur + ou - pour sélectionner la pression d'écoulement de la première phase d'extraction. P1 correspond à une pression faible, P7 à une pression élevée.
- Ensuite, appuyez sur le bouton « P ».
- SE STG 2 s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur + ou - pour sélectionner la pression d'écoulement de la deuxième phase d'extraction. P1 correspond à une pression faible, P7 à une pression élevée.
- Ensuite, appuyez sur le bouton « P ».
- SE STG 3 s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur + ou - pour sélectionner la pression d'écoulement de la troisième phase d'extraction. P1 correspond à une pression faible, P7 à une pression élevée.
- Ensuite, appuyez sur le bouton « P ».
- SE STG 4 s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur + ou - pour sélectionner la pression d'écoulement de la quatrième phase d'extraction. P1 correspond à une pression faible, P7 à une pression élevée.
- Ensuite, appuyez sur le bouton « P ».
- Toutes les phases sont sauvegardées. « GRAEF » s'affiche à nouveau à l'écran.

RÉGLAGE DE LA DURÉE POUR LES 4 PHASES D'EXTRACTION (MODE SE) POUR LES TOUCHES &

- Appuyez soit sur  oder  pendant 4 secondes.
- SE STG 1 s'affiche à l'écran.
- Une fois le nombre de secondes souhaité atteint pour la première phase d'extraction, appuyez sur +.
- SE STG 2 s'affiche à l'écran.
- Une fois le nombre de secondes souhaité atteint pour la deuxième phase d'extraction, appuyez sur +.
- SE STG 3 s'affiche à l'écran.
- Une fois le nombre de secondes souhaité atteint pour la troisième phase d'extraction, appuyez sur +.
- SE STG 4 s'affiche à l'écran.
- Une fois le nombre de secondes souhaité atteint pour la troisième phase d'extraction, appuyez sur +.
- Les durées pour les 4 phases d'extraction sont enregistrées.

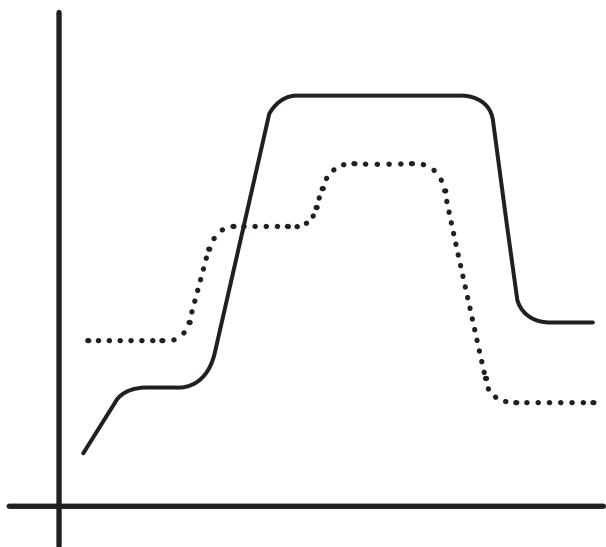
RÉGLAGE DE LA DURÉE POUR LA PHASE D'EXTRACTION MANUELLE VIA LE LEVIER

- Appuyez sur + et actionnez simultanément le levier.
- Une fois le nombre de secondes souhaité atteint pour la première phase d'extraction, appuyez sur +.
- SE STG 2 s'affiche à l'écran.
- Une fois le nombre de secondes souhaité atteint pour la deuxième phase d'extraction, appuyez sur +.
- SE STG 3 s'affiche à l'écran.
- Une fois le nombre de secondes souhaité atteint pour la troisième phase d'extraction, appuyez sur +.
- SE STG 4 s'affiche à l'écran.
- Une fois le nombre de secondes souhaité atteint pour la troisième phase d'extraction, appuyez sur + et enfoncez le levier vers le bas.
- Les durées pour les 4 phases d'extraction sont enregistrées.

EXEMPLE DE PHASES D'EXTRACTION

Phase d'extraction	Pression d'infusion	Durée*
STG 1	P2	env. 8 à 10 secondes
STG 2	P7	env. 12 secondes
STG 3	P7	env. 12 secondes

* Les durées indiquées ne sont que des valeurs indicatives. En raison de facteurs tels que la pression de compression, le degré de mouture, la quantité de mouture, etc., il est impossible de fournir des données précises.



RÉINITIALISER LE PROFIL UTILISATEUR AUX RÉGLAGES EN USINE

- Sélectionnez le profil utilisateur à réinitialiser.
- Appuyez sur + ou - jusqu'à ce que CU VPS rST ou MA VPS rSt apparaisse à l'écran. En fonction de votre sélection.
- Confirmez ensuite avec la touche « P ».
- « GRAEF » s'affiche à nouveau à l'écran.

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

- Allumez l'appareil. L'appareil chauffe.
- Si « GRAEF » s'affiche à l'écran, l'appareil est prêt à fonctionner.
- Remplissez à moitié de lait le pot à lait fourni. Veillez à ce qu'elle soit à la température du réfrigérateur.
- Dirigez la buse de vapeur vers la grille d'égouttement.
- Tournez le bouton rotatif et laissez l'eau condensée s'échapper.
- Remettez le bouton rotatif en position fermée.
- Tournez la buse de vapeur vers l'extérieur et placez la buse de vapeur dans le pot à lait.
- Veillez à ce que la buse de vapeur soit juste en dessous de la surface du lait.
- Tournez le bouton rotatif pour l'ouvrir.
- 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. Vous êtes en phase d'aération.
- Abaissez lentement le pot à lait dès que le niveau monte.
- Une fois que le volume s'est accru comme vous le souhaitez, passez à la phase d'émulsion.
- Introduisez le pot à lait vers le haut de manière à ce que la buse soit complètement immergée dans le lait.
- Maintenez maintenant le pot à lait aussi immobile que possible.
- Placez une main à plat sur le pot à lait.
- Il devrait y avoir un tourbillon de lait, sans aspiration d'air supplémentaire.
- Si de l'air est à nouveau aspiré, modifiez légèrement la position de la buse de vapeur.
- La mousse de lait a atteint la bonne température lorsque le côté du pot à lait devient trop chaud pour le maintenir en place.
- Tournez le bouton vers la fermeture.

IMPORTANT !

Ne retirez la buse de vapeur du lait qu'après l'avoir refermée.

- Retirez maintenant la buse de vapeur du lait.
- Une fois la mousse obtenue, tapotez brièvement le pot à lait sur le plan de travail pour éliminer les dernières grosses bulles d'air. En agitant, on peut également répartir la mousse de manière régulière.
- Nettoyez la buse de vapeur directement après pour éviter les incrustations de lait.
- Un bref coup de vapeur suffit à souffler les résidus de lait hors de la buse. De l'extérieur, nettoyez la buse avec un chiffon humide. Attention, la buse de vapeur devient chaude.

IMPORTANT !

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 effectuez le processus d'émulsion correctement, le mélange ressemble à de la vraie mousse de lait.

Ne buvez pas ce mélange !

DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE

- Allumez l'appareil. L'appareil chauffe.
- Si « GRAEF » s'affiche à l'écran, l'appareil est prêt à fonctionner.
- Placez une tasse sous la buse d'eau chaude.
- Tournez le bouton rotatif pour l'ouvrir.
- De l'eau coule dans la tasse.
- Une fois le processus terminé, tournez le bouton rotatif en position fermée.

RAPPEL DE DÉTARTRAGE

Le réglage en usine du rappel de détartrage est réglé sur 25 l. Après avoir consommé 25 l, « KALK » clignote à l'écran. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil comme d'habitude, mais « KALK » continuera à apparaître sur l'écran. Ce n'est qu'après un détartrage complet des trois circuits que l'indication « KALK » disparaît de l'écran (voir à ce sujet le chapitre « Détartrage »). La quantité de litres peut être modifiée en fonction de l'utilisation et du degré de dureté de votre eau.

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

25 l = (eau moyenne 7,3° dH à 14° dH)

50 l = (eau douce, jusqu'à 7,3° dH)

Vous pouvez vous renseigner sur le degré de dureté exacte de votre eau auprès du centre de distribution des eaux local. Pour savoir comment modifier le nombre de litres, voir la page 49, dans la section « RAPPEL DE DÉTARTRAGE ».

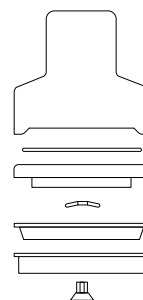
DÉTARTRAGE

Effectuez régulièrement un détartrage, au plus tard lorsque le mot « Kalk » clignote à l'écran. Tous les circuits doivent alors être détartrés. Pour le détartrage, nous recommandons les pastilles de détartrage de Graef. Vous pouvez en acheter sur notre boutique en ligne à l'adresse www.graef.de à l'article n° 145618 ou chez votre fournisseur spécialisé.

IMPORTANT !

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

- Retirez la cartouche de filtre à eau du réservoir.
- Retirez le porte-filtre.
- Dévissez la vis sous le percolateur.
- Retirez les 2 cribles, la rondelle et l'anneau d'étanchéité.
- Nettoyer les cribles et l'anneau d'étanchéité à l'eau courante.
- Faites-les bien sécher et entreposez-les ensemble avec la vis et la rondelle en lieu sûr.
- Prenez une petite brosse, nettoyez la zone du percolateur et retirez tous les résidus de café.
- Remplissez le réservoir d'eau avec env. 1,8 litre d'eau.
- Placez les pastilles de détartrage dans le réservoir et attendez qu'elles se dissolvent. Cette opération peut durer jusqu'à 5 minutes.
- Mettez un grand récipient sous le percolateur.
- Appuyez sur la touche .
- « CO KALK » s'affiche à l'écran.
- Confirmez le processus avec la touche « P ».
- Le processus de détartrage commence pour le percolateur.
- Une fois le processus de détartrage, « KALK » est affiché à l'écran.
- Mettez un grand récipient sous la buse de vapeur.
- Appuyez 2x sur la touche .
- « ST KALK » s'affiche à l'écran.
- Confirmez le processus avec la touche « P ».
- « CHECK » s'affiche à l'écran.
- Tournez le bouton de la buse de vapeur à fond.
- Le processus de détartrage de la buse de vapeur démarre.
- Une fois le processus de détartrage terminé, « CHECK » s'affiche à l'écran.



- Remettez le bouton rotatif en position fermée.
- Mettez un grand récipient sous la buse d'eau chaude.
- Appuyez 3x sur la touche .
- « HW KALK » s'affiche à l'écran.
- Confirmez le processus avec la touche « P ».
- « CHECK » s'affiche à l'écran.
- Tournez le bouton rotatif de la buse d'eau chaude à fond.
- Le processus de détartrage de la buse d'eau chaude démarre.
- Une fois le processus de détartrage terminé, « CHECK » s'affiche à l'écran.
- Remettez le bouton rotatif en position fermée.
- « GRAEF » s'affiche à l'écran.
- Le processus de détartrage de tous les circuits est terminé.
- Après le détartrage, laissez la machine refroidir.
- Remettez les 2 cribles, la rondelle et l'anneau d'étanchéité.
- Revissez les vis.
- Placez une cartouche de filtration d'eau dans le réservoir d'eau. Nous vous recommandons de les remplacer après chaque détartrage. Vous pouvez acheter des cartouches de filtration d'eau de rechange sur notre boutique en ligne à l'adresse www.graef.de à l'article n° 146242 ou chez votre fournisseur spécialisé.

IMPORTANT !

La cartouche de filtration d'eau ne protège pas entièrement contre le tartre. Le fait de changer régulièrement la cartouche ne signifie pas que l'on peut se passer du détartrage.

RINÇAGE APRÈS LE DÉTARTRAGE

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

Effectuez ensuite les opérations de rinçage suivantes l'une après l'autre :

1. Faites couler de l'eau à travers le percolateur pendant 20 secondes (infusion à vide sans mouture de café).
2. Ouvrez le robinet de vapeur pendant 20 secondes.
3. Ouvrez le robinet d'eau chaude pendant 20 secondes.

NETTOYAGE

NETTOYAGE DU GROUPE PERCOLATEUR

IMPORTANT !

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

Nous recommandons les pastilles de nettoyage de Graef. Vous pouvez en acheter sur notre boutique en ligne à l'adresse www.graef.de à l'article n° 145614 ou chez votre fournisseur spécialisé.

- Si l'appareil est éteint, mettez-le en marche et attendez qu'il chauffe.
- Remplissez le réservoir d'eau.
- Placez le filtre pour 2 tasses dans le porte-filtre.
- Insérez le filtre aveugle et placez la pastille dans l'encoche.
- Vissez le porte-filtre.
- Veillez à ce que le bac d'égouttement soit en place.
- Tirez le levier vers le haut.
- Au bout d'env. 10 secondes, enfoncez à nouveau le levier.
- Répétez cette étape 4 fois.
- Ensuite, retirez le porte-filtre et le filtre-aveugle.
- Vissez le porte-filtre sans filtre-aveugle.
- Tirez le levier vers le haut.
- Au bout d'env. 10 secondes, enfoncez à nouveau le levier.
- Répétez cette étape 4 fois.
- Videz le bac d'égouttement et remettez-le en place.

NETTOYER L'EXTÉRIEUR

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

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

OUTIL DE NETTOYAGE

Retirez l'outil de nettoyage, vous le trouverez à gauche du réservoir d'eau.

L'extrémité la plus fine vous permet de nettoyer les trous des cartouches filtrantes ainsi que les trous de la buse de vapeur.

AUTRES RÉGLAGES VIA LA TOUCHE « P »

La touche « P » vous permet de procéder à divers réglages. L'appareil doit être allumé pour effectuer les réglages.

TEMPÉRATURE D'INFUSION

- Appuyez 1 x sur la touche « P ».
- Le réglage actuel de la température d'infusion s'affiche, par exemple CO TEMP 92 C.
- Appuyez sur + et - pour la modifier.
- Après avoir sélectionné le réglage souhaité, attendez un court instant que l'écran affiche GRAEF ou confirmez directement le réglage avec la touche « P ».
- Si vous ne souhaitez rien modifier, passez au réglage suivant en appuyant sur la touche « P ».

QUALITÉ DE LA VAPEUR

- Appuyez 2 x sur la touche « P ».
- Le réglage actuel est affiché, par exemple VAPEUR 04 (réglage d'usine). 01 est le niveau le plus faible (vapeur fine) et 07 est le niveau le plus élevé (vapeur épaisse).
- Appuyez sur + et - pour la modifier.
- Après avoir sélectionné le réglage souhaité, attendez un court instant que l'écran affiche GRAEF ou confirmez directement le réglage avec la touche « P ».
- Si vous ne souhaitez rien modifier, passez au réglage suivant en appuyant sur la touche « P ».

PRÉ-INFUSION

- Appuyez 3 x sur la touche « P ».
- Le réglage actuel est affiché, par exemple PI MENGE P1 (réglage d'usine).
- Appuyez sur + et - pour la modifier. La séquence P 0 permet de régler la pré-infusion.
- Après avoir sélectionné le réglage souhaité, attendez un court instant que l'écran affiche GRAEF ou confirmez directement le réglage avec la touche « P ».
- Si vous ne souhaitez rien modifier, passez au réglage suivant en appuyant sur la touche « P ».

RAPPEL DE DÉTARTRAGE

- Appuyez 6 x sur la touche « P ».
- Le réglage actuel est affiché, par exemple KALK 25 L (réglage d'usine).
- Appuyez sur + et - pour la modifier.
- Après avoir sélectionné le réglage souhaité, attendez un court instant que l'écran affiche GRAEF ou confirmez directement le réglage avec la touche « P ».
- Si vous ne souhaitez rien modifier, passez au réglage suivant en appuyant sur la touche « P ».

STAND-BY TIME

- Appuyez 7 x sur la touche « P ».
- Le réglage actuel est affiché.
- Appuyez sur + et - pour la modifier.
- Après avoir sélectionné le réglage souhaité, attendez un court instant que l'écran affiche GRAEF ou confirmez directement le réglage avec la touche « P ».
- Si vous ne souhaitez rien modifier, passez au réglage suivant en appuyant sur la touche « P ».

DÉCALAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Appuyez 8 x sur la touche « P ».
- Le réglage actuel est affiché.
- Appuyez sur + et - pour la modifier.
- Après avoir sélectionné le réglage souhaité, attendez un court instant que l'écran affiche GRAEF ou confirmez directement le réglage avec la touche « P ».
- Si vous ne souhaitez rien modifier, passez au réglage suivant en appuyant sur la touche « P ».

LA LANGUE

- Appuyez 9 x sur la touche « P ».
- DE LANG s'affiche à l'écran.
- En appuyant sur la touche + ou - , vous pouvez changer la langue en anglais.

RÉGLAGE D'USINE

- Appuyez 10 x sur la touche « P ».
- « RESET » s'affiche à l'écran.
- Appuyez simultanément sur les boutons + et - pendant env. 7 secondes.
- Si « Graef » s'affiche à l'écran, l'appareil est réinitialisé aux réglages d'usine.

CODES D'ERREUR

Codes d'erreur	Description
ERROR 01	Alimentation interne manquante
ERROR 02	Café/eau chaude NTC défectueux
ERROR 03	Unité d'ébullantage NTC défectueuse
ERROR 04	Bloc thermique vapeur NTC défectueux
ERROR 05	Café/eau chaude chauffage défectueux
ERROR 06	Bloc thermique vapeur Réchauffement défectueux
ERROR 07	Unité d'ébullition chauffage défectueux
ERROR 08	Flow meter / Pompe à eau défectueuse

Si l'un de ces codes d'erreur s'affiche à l'écran, contactez le service après-vente Graef.

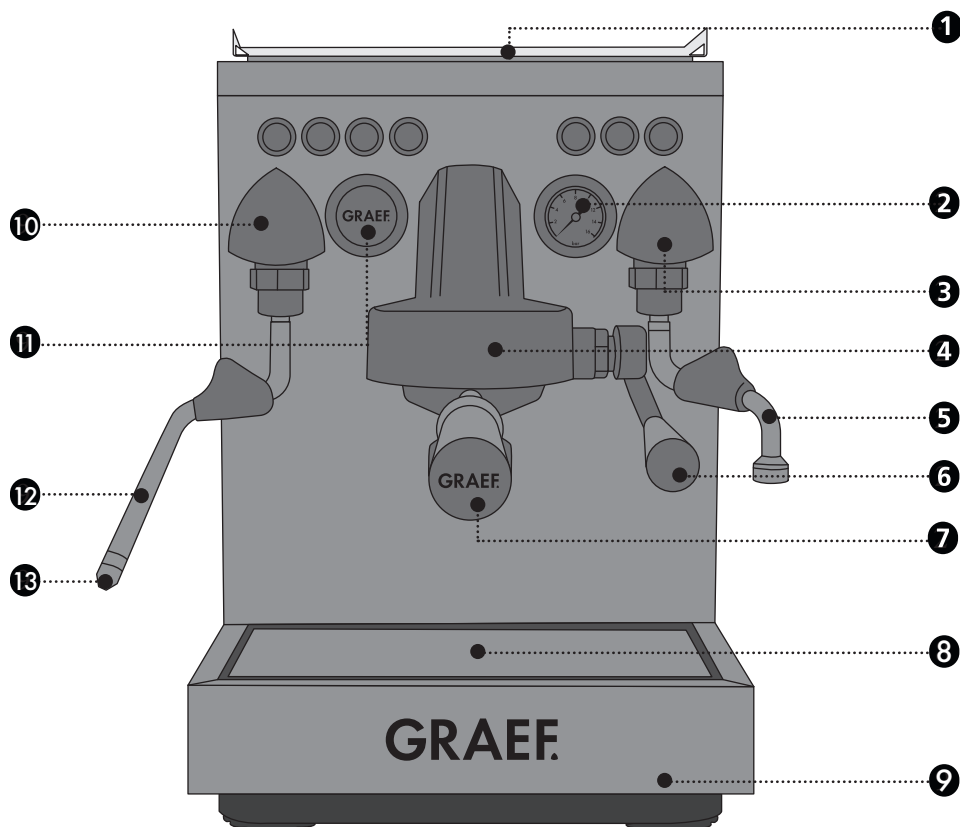
2 ANS DE GARANTIE

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 d'entretien et de détartrage manquants ou insuffisants. Dans ce cas, la garantie s'annule aussi. Utilisez exclusivement les pastilles de nettoyage et de détartrage d'origine de Graef. 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.

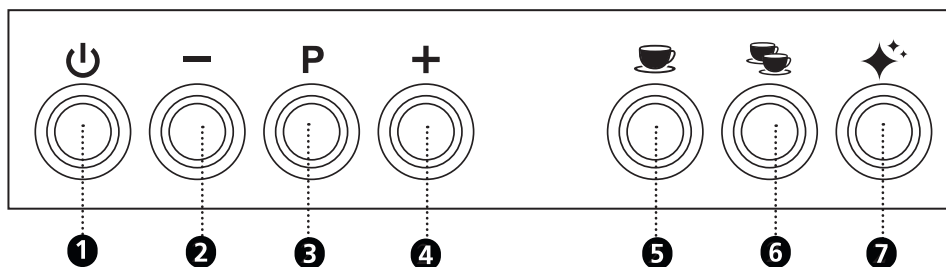
Productbeschrijving	52
Bedienveld.....	52
Accessoires.....	52
Voorwoord.....	53
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	53
Waarschuwingen	53
Algemene Veiligheidsaanwijzingen	53
Gevaar door elektrische stroom.....	54
Gebruik volgens de voorschriften.....	54
Beperking van de aansprakelijkheid.....	55
Klantendienst.....	55
Uitpakken	55
 Verwijdering van de verpakking.....	55
 Verwijdering van het apparaat	55
Eisen aan de opstelplaats	55
Elektrische aansluiting.....	56
Toelichting van mogelijke weergaven op het LCD-display.....	56
Vóór de eerste ingebruikname	57
Ontluchten.....	57
Vorbereiding	57
Espresso bereiding.....	58
Manometer.....	58
Onderextractie	58
Optimale extractie	58
Overextractie	59
Instelling van de hoeveelheid water voor  en 	59
Instelling van drukprofiel	59
Legenda.....	59
Drukprofiel instelling voor de knoppen  &  (voorbeeld gebruiker 1)	60
Drukprofiel instellingen voor de manuele bereiding via het handvat (voorbeeld gebruiker 1).....	60
Tijdstelling voor de 4 extractiefasen (SE MODUS) voor de knoppen  & 	61
Tijdstelling voor de extractiefase manueel via het handvat	61
Voorbeelden voor de extractiefasen	61
Gebruikersprofiel naar fabrieksinstelling terugzetten	62
Automatisch uitschakelen.....	62
Melk opschuimen.....	62
Heetwaterdispenser	62
Herinnering ontkalken	62
Ontkalking.....	63
Naspoelen na ontkalking.....	64
Reiniging.....	64
Reinigen zetgroep	64
Uitwendige reiniging.....	64
Gereedschap voor reiniging.....	64
Andere instellingen via de „P”-toets	64
Brouwtemperatuur	64
Stoomkwaliteit	65
Pre-infusion	65
Herinnering ontkalken.....	65
Stand-BY tijd	65
Offset temperatuur.....	65
Taal	65
Fabrieksinstelling.....	65
Foutcodes.....	66
2 jaar garantie.....	66

PRODUCTBESCHRIJVING

- 1 Passief verwarmd warmhoudplaatje voor kopjes
- 2 Manometer
- 3 Draaiknop voor heetwater
- 4 Broeikop
- 5 Heetwaterpijpje
- 6 Handvat
- 7 Zeefdrager
- 8 Afdruiprooster
- 9 Afdruipbak
- 10 Draaiknop voor stoom
- 11 LCD-display
- 12 Stoompijpje
- 13 Stoomtip

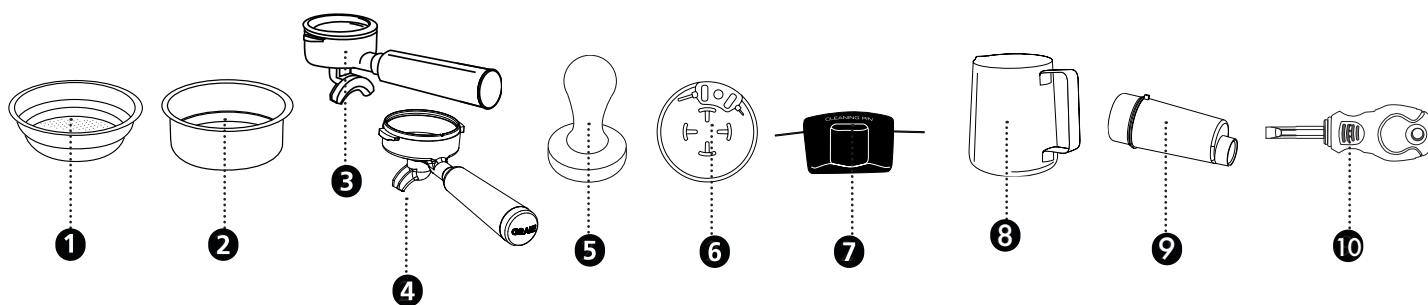


BEDIENVELD



- 1 Aan/Uit knop
- 2 - toets
- 3 Instellingen
- 4 + toets
- 5 Toets voor één espresso
- 6 Toets voor twee of dubbele espresso's
- 7 Ontkalking

ACCESSOIRES



- 1 Zeefinzet voor 1 kopje
- 2 Zeefinzet voor 2 kopjes
- 3 Zeefdrager met 2e uitloop
- 4 Zeefdrager met één uitloop
- 5 Tamper
- 6 Blinde zeef
- 7 Gereedschap voor reiniging
- 8 Melkkan
- 9 Waterfilterpatroon
- 10 Schroevendraaier

VOORWOORD

Geachte klant,
met de aankoop van deze espressomachine 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 zeefdruker-espresso machine.

INFORMATIE BIJ DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Deze handleiding maakt een wezenlijk onderdeel uit van de espressomachine, (hierna apparaat genoemd) en 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 het oog op het apparaat met:

- Ingebruikname,
- Bediening,
- fouten verhelpen en/of
- reiniging belast is.

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

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

WAARSCHUWINGEN

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

WAARSCHUWING

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

VOORZICHTIG

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

BELANGRIJK!

Dit duidt gebruikstips en andere bijzonder belangrijke informatie aan.

ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

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

- Controleer het apparaat vóór de toepassing op externe zichtbare schade aan behuizing, snoer en stekker. Neem geen beschadigd apparaat in bedrijf.
- Reparaties 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 slechts worden vervangen met originele reserveonderdelen. Slechts voor deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Apparaat en aansluitsnoer moeten van kinderen worden weggehouden.
- Kinderen dienen onder toezicht te staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan ook door personen met verminderde fysische, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, als ze onder toezicht staan of in het veilige gebruik van het apparaat geïnstrueerd zijn en de eruit resulterende risico's hebben verstaan.
- Het apparaat is er niet voor bestemd met een externe tijd klok of een aparte afstandsbesturing te worden gebruikt.
- De netsnoer altijd aan de stekker uit de contactdoos trekken, niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet als het aansluitsnoer of de stekker beschadigd zijn.

DE

EN

FR

NL

IT

PL

- Voorkom dat vloeistoffen op de stekker terechtkomen.
- 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.
- Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Worden er spanningleidende aansluitingen aangeraakt en de elektrische en mechanische structuur veranderd, bestaat er gevaar van stroomslag.
- Raak nooit aan onderdelen welke onder spanning zijn. Deze kunnen een elektrische slag veroorzaken of zelfs tot de dood leiden.
- Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typebordje met de gegevens van uw elektrisch net. Deze gegevens moeten overeenstemmen zodat er geen schade aan het apparaat optreedt.
- Let erop dat het netsnoer veilig ligt. Als het snoer blijft hangen kan het apparaat van het werkvlak vallen.
- Verpakkingsmaterialen mogen niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat het gevaar van verstikken.
- Gebruik het apparaat nooit nabij een warmtebron.
- Gebruik het apparaat nooit buiten en bewaar het op een droge plaats.
- Verwijder tijdens het koffiezetten nooit de met koffiemeel gevulde zeefdrager omdat hij onder druk staat.
- Gebruik het apparaat alleen maar als afdruiiprooster en opvangbak gepositioneerd zijn.
- Controleer vóór de bereiding van de espresso of de zeefdrager goed bevestigd is.
- Gebruik het apparaat alleen voor de koffiebereiding en het opschuimen van melk, om eventuele risico's te voorkomen. Elke andere toepassing is niet toegestaan.
- Trek vóór het reinigen de stekker.
- Laat het apparaat afkoelen voor de uitwendige reiniging.
- Gebruik voor de uitwendige reiniging geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- Hardnekkige vervuiling niet met een hard voorwerp afkrabben.
- Doe het apparaat niet in de vaatwasmachine en houdt het ook niet onder stromend water.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Gebruik voor het opschuimen van melk alleen de bijgevoegde melkkan of een groter reservoir. Gebruik geen kopje. Door de overschuimende melk kunnen er verbrandingen ontstaan.
- Richt de spuitkop nooit tegen uzelf of op andere personen. Gevaar van verbranding!
- Gebruik voor het bewegen van het stoompijpje en het heetwaterpijpje de greep.
- Raak na gebruik de tip van het stoompijpje en het heetwaterpijpje niet aan, dat wordt heet.
- Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken heet worden.
- De energiebesparingsmodus van dit apparaat is: Uitstand, stroomverbruik: Max. 0,5 W
- Het apparaat schakelt 30 minuten na het laatste gebruik automatisch uit.

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 het aansluitsnoer 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. Worden er spanningleidende aansluitingen aangeraakt of de elektrische of de mechanische structuur veranderd, bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- Raak nooit aan onderdelen welke onder spanning zijn. Deze kunnen een elektrische slag veroorzaken of zelfs tot de dood leiden.

GEBRUIK VOLGENS DE VOORSCHRIFTEN

Dit apparaat is niet voor industrieel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van espresso's of voor heetwater-/stoomextractie. Dit apparaat is bestemd voor het gebruik in huishouden en dergelijke bereiken, zoals bv.:

- In personeel keukens van winkels en kantoren
- In landgoederen
- Door gasten in hotels, motels en andere huisvestingen
- In ontbijtpensions

BELANGRIJK!

Alleen voor met huishoudelijk gebruik vergelijkbare doeleinden!

Elk ander of aanvullend gebruik geldt als niet doelmatig.

VOORZICHTIG

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

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

Eventuele schadeclaims voor oneigenlijk gebruik zijn uitgesloten.

Het risico heeft alleen de gebruiker.

BEPERKING VAN DE AANSPRAKELIJKHEID

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

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade op grond van:

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

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

KLANTENDIENST

Mocht het gebeuren, dat uw Graef-apparaat beschadigd is, dient u contact op te nemen met uw speciaalzaak of de Graef klantendienst 02932- 9703677 of schrijf ons een email aan service@graef.de.

BELANGRIJK!

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

UITPAKKEN

Uitpakken van het apparaat dient als volgt te worden uitgevoerd:

- Neem het apparaat uit de kartonnen doos.
- Verwijder alle verpakkingsdelen.
- Verwijder eventuele etiketten aan het apparaat. Verwijder 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.

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 werkstoffen zijn conform hun markeringen 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 gemeentebeheer naar de bevoegde afvalverwerkingsplaats.

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.

DE

EN

FR

NL

IT

PL

- Kies de opstelplaats zodanig dat kinderen het snoer van het apparaat niet kunnen aanraken.
- 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 bij twijfel een gekwalificeerde elektricien.
- De contactdoos moet minstens beveiligd zijn met een 10A veiligheidsschakelaar.
- Zorg ervoor dat het snoer niet beschadigd is en niet over hete vlakken of scherpe kanten wordt gelegd.
- Het snoer mag niet te strak zijn gespannen.
- De elektrische veiligheid is pas dan gewaarborgd als het aan een reglementair geïnstalleerde, geaarde veiligheidsstroomkring wordt aangesloten. Het gebruik aan een niet geaarde contactdoos is verboden. Laat bij onzekerheid de installatie door een elektricien controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken aarding werd veroorzaakt.

TOELICHTING VAN MOGELIJKE WEERGAVEN OP HET LCD-DISPLAY



Apparaat warmt op, de aan/uit-schakelaar knippert.



Dit betekent, dat de draairegelaar voor stoom of heetwater niet goed is gesloten.



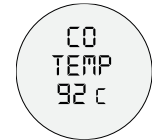
Apparaat is gereed voor gebruik.



Deze modus telt de tijd voor het bereiden van koffie.



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



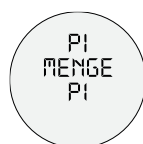
Dit toont de actuele instelling van de brouwtemperatuur. U hebt de mogelijkheid om met stappen van +/- 1 °C de brouwtemperatuur te wijzigen tussen 86 °C en 98 °C.



Dit toont de instelling voor de stoom. U kunt kiezen of de stoom nat of droog moet zijn. U kunt kiezen uit 7 niveaus.



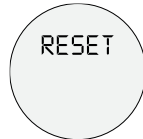
De tijd tot automatische uitschakeling kan worden ingesteld. Kan worden ingesteld van OFF = UIT, 5 - 60 min. in intervallen van 5 minuten. De standaardinstelling is 30 minuten. Tekst wordt continu weergegeven.



Bij het voorbrouwen wordt het koffiepoeder in de zeefdrager voor de eigenlijke extractie bevochtigd. U kunt de duur van de pre-infusie instellen in 5 niveaus. Met niveau P 0 schakelt u de pre-infusie uit.



Hier kunt u de doorstroomhoeveelheid instellen tot de volgende ontkalking. U kunt kiezen tussen 12 L, 25 L en 50 L.



Stelt het apparaat terug op fabrieksinstelling.



Hier kunt u de taal van het display instellen. U kunt kiezen tussen NL - Nederland en EN - Engels.



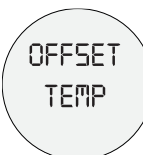
Dit is het ontkalkingsprogramma voor de zetkringloop.



Dit is het ontkalkingsprogramma voor de stoomkringloop.



Dit is het ontkalkingsprogramma voor de heetwaterkringloop.



Hier kun je eventuele afwijkingen in de brouwtemperatuur aanpassen. De temperatuur kan worden ingesteld tussen -10 °C en +10 °C in stappen van 1 °C. De standaardinstelling is 0. De tekst wordt continu weergegeven.



Instelbare druk gedurende de gehele extractie.



Instellingen van de drukprofielen voor de knoppen & .
Instelbare druk gedurende de gehele extractie.



Instellingen van de drukprofielen voor de knoppen & .
Instelbare druk voor 4 variabele extractiefasen.



Instelling van het drukprofiel voor de manuele bediening.
Instelbare druk gedurende de gehele extractie.



Instelling van het drukprofiel voor de manuele bediening.
Instelbare druk voor 4 variabele extractiefasen.



Instellingen van de drukprofielen voor de knoppen & .
Vooraf ingestelde drukprofielen (fabrieksinstelling), keuze tussen FU of SE modus. Niet veranderlijk.



Instelbare druk voor 4 variabele extractiefasen.



Stelt de instellingen van de drukprofielen voor de gekozen gebruiker voor de knoppen & weer terug naar de fabrieksinstelling.



Stelt de instellingen van de drukprofielen voor de gekozen gebruiker voor de manuele bereiding via het handvat terug naar de fabrieksinstelling.

VOÓR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

Reinig vóór het eerste gebruik de zeefinzet (niet binnen het apparaat) en het waterreservoir onder stromend water opdat eventuele productie-resten worden verwijderd. Zet daarna het waterreservoir weer terug. Schroef de draaiknoppen en het handvat vast. Ga hierbij als volgt te werk:

- Verwijder de gleufschroef en de veerring aan de voorkant van de houder van de draaiknoppen voor stoom en heetwater.
- Plaats de draaiknoppen op de houders.
- Zorg ervoor dat één punt van de draaiknop naar boven wijst wanneer het stoom- / heetwaterventiel gesloten is.
- Steek de schroef met de veerring in het daarvoor bestemde gat en draai deze vast met de meegeleverde schroevendraaier.
- Verwijder de siliconen afdekking van de handvathouder.
- Plaats het handvat in de daarvoor bestemde opening en draai deze vast met de klok mee.

ONTLUCHTEN

BELANGRIJK!

Vóór de eerste ingebruikname of na het langer niet te hebben gebruikt moet het apparaat worden ontluicht. Voor het ontluichten wordt de zeefinzet **niet** ingezet.

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Vul het waterreservoir met water. Maximale inhoud is 2,5 liter.
- Druk de .
- Het apparaat warmt op.
- Als "GRAEF" op het display verschijnt, is het apparaat klaar voor gebruik.
- Neem de melkkan en houd deze onder het stoompijpje.
- Draai de draairegelaar open.
- Laat de lucht ontsnappen totdat er stoom vrijkomt.
- Draai de draairegelaar weer dicht.

VOORBEREIDING

BELANGRIJK!

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

- Vul water in het waterreservoir. Maximaal 2,5 liter.
- Zet de gewenste zeefinzet in.
- Klem de zeefdrager zonder koffiemeel in (van links naar rechts).
- Schakel het apparaat aan.

- Wacht tot het apparaat is opgewarmd en "GRAEF" op het display verschijnt.
- Gebruik het handvat en laat even water doorlopen om het systeem op temperatuur te brengen.
- Druk het handvat weer omlaag om het proces te beëindigen.

ESPRESSO BEREIDING

BELANGRIJK!

Zie het hoofdstuk Voorbereiding om de zeefdrager, het systeem en de koppen te verwarmen. Plaats de zeefinzet voor één of twee kopjes. Erna start u de espresso bereiding.

- Droog de zeefdrager goed af.
- Maal de gewenste hoeveelheid koffiemeel in de zeefdrager.
- Druk het koffiemaalsel met de bijliggende tamper aan. De tamper moet voor het aandrukken gelijkmatig en niet scheef op het koffiemaalsel rusten. Züs ontstaat een gelijkmatige verdeling en vindt het brouwen plaats over het gehele oppervlak.
- Klem de zeefdrager in.
- Plaats of één of twee kopjes onder de uitloop.
- Druk de  voor een eenvoudige espresso of  voor een dubbele espresso/twee espresso's of gebruik het handvat voor een manuele bereiding.
- Het display toont de actuele doorlooptijd. Idealiter zou de doorlooptijd ongeveer 20-30 seconden moeten zijn. Tijdens het brouwen kan de brouwdruk gewijzigd worden met "+" of "-", van P7 naar P1.
- Het proces wordt met  en  automatisch gestopt. Druk het handvat omlaag om het manuele proces te stoppen.
- Haal de zeefdrager eruit en klop het koffiemaalsel in een afvalbak af.

MANOMETER

ONDEREXTRACTIE

Bij een onderextractie krijgt u een zeer dunne, vlakke en onderontwikkelde koffie. De koffie stroomt zeer snel in het kopje. 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.

- Brouwdruk minder dan 7 tot 8 bar
- De koffie stroomt zeer snel in het kopje.
- De koffie smaakt zuur of vlak

Mogelijke oorzaken voor onderextractie

Oorzaak	Oplossing
Maalgraad te grof (valt zeer snel uit de uitloop, het koffiemaalsel voelt behoorlijk grofkorrelig aan, als men het tussen de vingers wrijft).	Fijner malen en langzaam toewerken naar de optimale maalgraad.
Te weinig koffiemaalsel.	Meer koffiemaalsel gebruiken, max. vulhoeveelheid in acht nemen, eventueel moet de maalgraad worden aangepast.
Channeling: Aandrukken ongelijkmatig.	De tamper moet gelijkmatig en niet scheef op het aangedrukte koffiemaalsel rusten. Anders kunnen er kanaaltjes in de koffie ontstaan en stroomt het hete water te snel door de koffie.
Bonen niet vers of koffiemaalsel niet vers (evt. te lang voorgemalen).	Bewaar de bonen bij voorkeur in de hersluitbare koffieverpakking. Anders zullen licht en zuurstof de koffie verouderen. Neem alleen zoveel koffie als u binnenkort verbruikt.
Bonen zijn te licht gebrand.	Lichtere bonen hebben een iets ander brouwgedrag dan donkere bonen en worden meestal met minder druk gebrouwen. Door het aanpassen van hoeveelheid en maalgraad kan insgelijk een heerlijke espresso met andere smaken worden toebeleid. Dit kan in deze handleiding echter slechts kort worden behandeld.
Brouwtemperatuur te laag.	Stel de brouwtemperatuur af in het menu.

OPTIMALE EXTRACTIE

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.

- Brouwdruk vanaf 7-8 tot 12-13 bar
- Aanpersdruk ca. 15 kg
- Koffiemaalsel gelijkmatig in de zeefdrager verdeeld
- Optimale maalgraad, niet te fijn, niet te grof
- Bonen vers of koffiemaalsel vers gemalen
- Optimale watertemperatuur, niet te koud, niet te heet

OVEREXTRACTIE

Bij een overextractie worden teveel bittere stoffen uit de koffie opgelost. De toebereiding duurt erg lang, de koffie loopt langzaam en druppels-gewijs in het kopje. 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 13 bar
- De koffie loopt langzaam (zettijd meer dan 30 sec.) en druppelsgewijs in het kopje.
- De koffie smaakt bitter en verbrand

Mogelijke oorzaken voor overextractie

Oorzaak	Oplossing
Maalgraad te fijn (valt eerder langzaam uit de uitloop, het koffiemaalsel voelt deels als poeder aan, als men het tussen de vingers wrijft).	Grover malen en langzaam toewerken naar de optimale maalgraad.
Te veel koffiemeel.	Minder koffiemaalsel gebruiken, eventueel moet de maalgraad worden aangepast.
De bonen zijn te donker gebrand.	Bij gekochte bonen gebeurt dit vrij zelden. Bij zelf gebrande bonen moet het branden eerder worden gestopt.
Koffiemaalsel voor de bereiding te lang in de zetkop vastgezet.	Het koffiemaalsel kan door de temperaturen het aroma veranderen. Daardoor smaakt de koffie verbrand terwijl de extractie verder optimaal is. Na het vastzetten moet meteen met het brouwen worden begonnen.
Brouwtemperatuur te hoog.	Stel de brouwtemperatuur af in het menu.

INSTELLING VAN DE HOEEVEELHEID WATER VOOR EN

U kunt de hoeveelheid water voor  en  kopjes willekeurig wijzigen. Op het LCD-display wordt weliswaar de doorlooptijd weergegeven, maar de hoeveelheid water wordt bepaald door een doorstroommeter.

- Schakel het apparaat aan. Het apparaat warmt op.
- Als "GRAEF" op het display verschijnt, is het apparaat klaar voor gebruik.
- Zet de gewenste zeefinzet in.
- Maal de gewenste hoeveelheid koffiemeel in de zeefdrager.
- Druk het koffiemaalsel met de bijliggende tamper aan. De afstand tussen de bovenkant en het koffiemaalsel moet ongev. 3 mm bedragen.
- Klem de zeefdrager in.
- Plaats één of twee kopjes onder de uitloop.
- Druk 3 seconden lang op de  of  toets.
- De toebereiding begint.
- Druk weer de  of  toets nadat de gewenste hoeveelheid is bereikt.
- De hoeveelheid water wordt voor het gekozen kopje opgeslagen.

INSTELLING VAN DRUKPROFIEL

Met deze espressomachine met zeefdrager kunt u het maximale uit uw koffie halen dankzij de juiste drukprofielen.

AANBEVELING

Gebruik eerst het in de fabriek ingestelde profiel voordat u drukprofielen aanmaakt. Bereid de best mogelijke espresso (maalgraad, aan-drukkraft, maalhoeveelheid moeten kloppen). Een goed afgestelde koffiemolen is de optimale basis voor een goede espresso. Alleen als alle parameters op elkaar zijn afgestemd, kunt u uw eigen drukprofiel aanmaken om de aroma-/extractietijd te verbeteren.

LEGENDA

FU = een instelbare druk gedurende de gehele extractie

SE = één instelbare druk voor 4 variabele extractiefasen

CU = drukprofiel instellingen voor de knoppen  & .

MA = drukprofiel instellingen voor de manuele bereiding via het handvat.

Def = vooraf ingestelde drukprofielen (fabrieksinstelling), keuze tussen **FU** of **SE modus**. Niet-veranderlijk.

USER 1 = gebruikersprofiel 1

USER 2 = gebruikersprofiel 2

USER 3 = gebruikersprofiel 3

VPS = variabel drukprofiel – de druk tijdens het brouwproces kan nauwkeurig worden gecontroleerd en heeft zo een nog betere invloed op de kwaliteit van het extractieproces.

P1 - P7 = brouwdruk instelling (1 = laag, 7 = hoog)

STG 1 - 4 = extractiefase in vier fasen

Voorbeeld: 1P2 = gebruiker 1, brouwdruk 2

DRUKPROFIEL INSTELLING VOOR DE KNOPPEN & (VOORBEELD GEBRUIKER 1)

- Druk 4 x op de „P“-knop.
- „CU USER DEF“ verschijnt op het display.
- Druk + of - , om gebruiker 1, 2 of 3 te selecteren.
- Nadat u de gebruiker heeft geselecteerd, verschijnt het betreffende profiel op het display, b.v. CU USER 1 voor gebruiker 1.
- Druk 2 seconden lang + en - tegelijkertijd om de geselecteerde gebruiker te bevestigen.
- Druk nu op + of - om de instelling voor de brouwdruk te kiezen. U heeft de mogelijkheid om gedurende de gehele extractie dezelfde druk in te stellen (FU modus) of verschillende drukken voor elk van de 4 extractiefasen (SE modus).

Instelbare druk gedurende de gehele extractie (FU modus)

- Wilt u gedurende de gehele extractie dezelfde druk instellen, ga dan naar CU VPS FU.
- Druk 2 seconden lang op de + en - knoppen om het submenu van CU VPS FU te openen.
- FU 1P7 verschijnt op het display.
- Druk op + of - om de gewenste brouwdruk te kiezen. P1 is een lage brouwdruk, P7 is een hoge brouwdruk.
- Bevestig vervolgens uw keuze met de „P“-toets.
- GRAEF verschijnt weer op het display.

Instelbare druk voor 4 variabele extractiefasen (SE modus)

- Wilt u voor elke extractiefase een andere druk instellen, ga dan naar CU VPS SE.
- Druk 2 seconden lang op de + en - knoppen om het submenu van SE STG 1 te openen.
- Druk op + of - om de gewenste brouwdruk te kiezen voor de eerste extractiefase. P1 is een lage brouwdruk, P7 is een hoge brouwdruk.
- Druk vervolgens de „P“-toets.
- SE STG 2 verschijnt op het display.
- Druk op + of - om de gewenste brouwdruk te kiezen voor de tweede extractiefase. P1 is een lage brouwdruk, P7 is een hoge brouwdruk.
- Druk vervolgens de „P“-toets.
- SE STG 3 verschijnt op het display.
- Druk op + of - om de gewenste brouwdruk te kiezen voor de derde extractiefase. P1 is een lage brouwdruk, P7 is een hoge brouwdruk.
- Druk vervolgens de „P“-toets.
- SE STG 4 verschijnt op het display.
- Druk op + of - om de gewenste brouwdruk te kiezen voor de vierde extractiefase. P1 is een lage brouwdruk, P7 is een hoge brouwdruk.
- Druk vervolgens de „P“-toets.
- Alle fasen worden opgeslagen. GRAEF verschijnt weer op het display.

DRUKPROFIEL INSTELLINGEN VOOR DE MANUELE BEREIDING VIA HET HANDVAT (VOORBEELD GEBRUIKER 1)

AANBEVELING

Het drukprofiel via het handvat wordt automatisch gestart en beëindigd wanneer het handvat wordt gebruikt. Het voordeel van het aanmaken van een gebruikersprofiel met behulp van het handvat is dat er onder één gebruikersprofiel twee verschillende profielen kunnen worden gebruikt, b.v. voor 2 verschillende soorten koffie.

- Druk 5 x op de „P“-knop.
- „MA USER DEF“ verschijnt op het display.
- Druk + of - , om gebruiker 1, 2 of 3 te selecteren.
- Nadat u de gebruiker heeft geselecteerd, verschijnt het betreffende profiel op het display, b.v. MA USER 1 voor gebruiker 1.
- Druk 2 seconden lang + en - tegelijkertijd om de geselecteerde gebruiker te bevestigen.
- Druk nu op + of - om de instelling voor de brouwdruk te kiezen.

Instelbare druk gedurende de gehele extractie (FU modus)

- Wilt u gedurende de gehele extractie dezelfde druk instellen, ga dan naar MA VPS FU.
- Druk 2 seconden lang op de + en - knoppen om het submenu van MA VPS FU te openen.
- FU 1P7 verschijnt op het display.
- Druk op + of - om de gewenste brouwdruk te kiezen. P1 is een lage brouwdruk, P7 is een hoge brouwdruk.
- Bevestig vervolgens uw keuze met de „P“-toets.
- GRAEF verschijnt weer op het display.

Instelbare druk voor 4 variabele extractiefasen (SE modus)

- Wilt u voor elke extractiefase een andere druk instellen, ga dan naar MA VPS SE.
- Druk 2 seconden lang op de + en - knoppen om het submenu van SE STG 1 te openen.
- Druk op + of - om de gewenste brouwdruk te kiezen voor de eerste extractiefase. P1 is een lage brouwdruk, P7 is een hoge brouwdruk.
- Druk vervolgens de „P“-toets.
- SE STG 2 verschijnt op het display.
- Druk op + of - om de gewenste brouwdruk te kiezen voor de tweede extractiefase. P1 is een lage brouwdruk, P7 is een hoge brouwdruk.

- Druk vervolgens de „P”-toets.
- SE STG 3 verschijnt op het display.
- Druk op + of - om de gewenste brouwdruk te kiezen voor de derde extractiefase. P1 is een lage brouwdruk, P7 is een hoge brouwdruk.
- Druk vervolgens de „P”-toets.
- SE STG 4 verschijnt op het display.
- Druk op + of - om de gewenste brouwdruk te kiezen voor de vierde extractiefase. P1 is een lage brouwdruk, P7 is een hoge brouwdruk.
- Druk vervolgens de „P”-toets.
- Alle fasen worden opgeslagen. GRAEF verschijnt weer op het display.

TIJDINSTELLING VOOR DE 4 EXTRACTIEFASSEN (SE MODUS) VOOR DE KNOPPEN &

- Druk  of  4 seconden lang.
- SE STG 1 verschijnt op het display.
- Druk + nadat de gewenste seconden voor de eerste extractiefase zijn bereikt.
- SE STG 2 verschijnt op het display.
- Druk + nadat de gewenste seconden voor de tweede extractiefase zijn bereikt.
- SE STG 3 verschijnt op het display.
- Druk + nadat de gewenste seconden voor de derde extractiefase zijn bereikt.
- SE STG 4 verschijnt op het display.
- Druk + nadat de gewenste seconden voor de derde extractiefase zijn bereikt.
- De tijden voor de 4 extractiefasen worden opgeslagen.

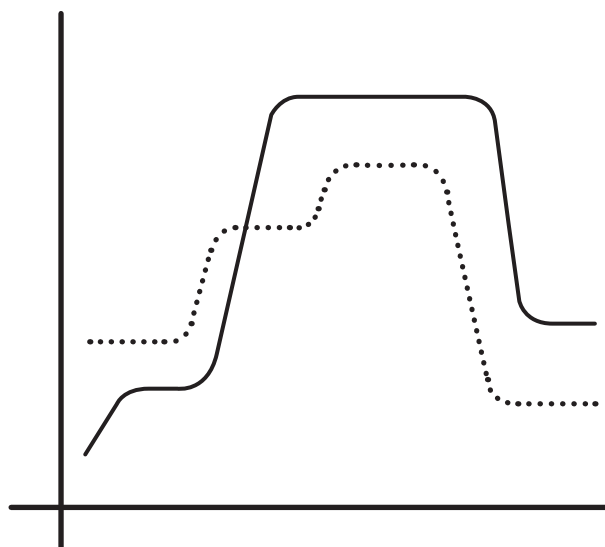
TIJDINSTELLING VOOR DE EXTRACTIEFASE MANUEEL VIA HET HANDVAT

- Druk + en gebruik tegelijkertijd het handvat.
- Druk + nadat de gewenste seconden voor de eerste extractiefase zijn bereikt.
- SE STG 2 verschijnt op het display.
- Druk + nadat de gewenste seconden voor de tweede extractiefase zijn bereikt.
- SE STG 3 verschijnt op het display.
- Druk + nadat de gewenste seconden voor de derde extractiefase zijn bereikt.
- SE STG 4 verschijnt op het display.
- Druk + en druk het handvat omlaag nadat de gewenste seconden voor de vierde extractiefase zijn bereikt.
- De tijden voor de 4 extractiefasen worden opgeslagen.

VOORBEELDEN VOOR DE EXTRACTIEFASSEN

Extractiefase	Brouwdruk	Tijd*
STG 1	P2	ca. 8 - 10 seconden
STG 2	P7	ca. 12 seconden
STG 3	P7	ca. 12 seconden
STG 4	P3	ca. 5 seconden

* De tijden zijn slechts richtlijnen. Exacte informatie kan niet worden gegeven vanwege de factoren aandrukkraft, maalgraad, maalhoeveelheid, enz.



GEBRUIKERSPROFIEL NAAR FABRIEKSINSTELLING TERUGZETTEN

- Selecteer het gebruikersprofiel dat u wilt terugzetten.
- Druk op + of - totdat CU VPS rSt of MA VPS rSt op het display verschijnt. Afhankelijk van wat is geselecteerd.
- Bevestig dit vervolgens met de „P”-toets.
- GRAEF verschijnt weer op het display.

AUTOMATISCH UITSCHAKELEN

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

MELK OPSCHUIMEN

- Schakel het apparaat aan. Het apparaat warmt op.
- Als “GRAEF” op het display verschijnt, is het apparaat klaar voor gebruik.
- Maak het meegeleverde melkkannetje halfvol koude melk. Zorg ervoor dat ze op koelkasttemperatuur is.
- Richt het stoompijpje op het afdruiiprooster.
- Draai de draaiknop open en laat het condenswater ontwijken.
- Draai de draaiknop weer dicht.
- Zwenk het stoompijpje naar buiten en plaats het in het melkkannetje.
- Zorg ervoor dat het stoompijpje net onder het oppervlak van de melk zit.
- Draai de draaiknop open.
- De juiste positie is bereikt wanneer u een slurpend geluid hoort.
- Dit kan tijdelijk ophouden, omdat het oppervlak van de melk in beweging is. Dit is nu de trekfase.
- Laat het melkkannetje langzaam neer zodra het niveau stijgt.
- Zodra het volume naar wens is toegenomen, gaat u verder met de rolfase.
- Breng het melkkannetje omhoog zodat de tip volledig in de melk is gedompeld.
- Houd het melkkannetje nu zo rustig mogelijk.
- Leg daarbij één hand vlak tegen het melkkannetje.
- De melk moet rondwervelen zonder nog meer lucht aan te zuigen.
- Als er toch weer lucht wordt aangezogen, verander dan de positie van de stoomtip iets.
- Het melkschuim heeft de juiste temperatuur bereikt als de zijkant van het melkkannetje te heet wordt om vast te houden.
- Draai de draaiknop dicht.

BELANGRIJK!

Haal het stoompijpje pas uit de melk nadat het gesloten is.

- Haal nu het stoompijpje uit de melk.
- Na het schuimen klopt u het melkkannetje kort op het tafelblad om de laatste grove luchtbellende te verwijderen. Rondraaien helpt ook om schuim gelijkmatig te verdelen.
- Maak het stoompijpje direct daarna schoon om te voorkomen dat melk zich gaat hechten.
- Een korte stoomstoot is voldoende om de resterende melk uit het mondstuk te blazen. Reinig de buitenzijde van het mondstuk met een vochtige doek. Wees voorzichtig, het stoompijpje wordt heet.

BELANGRIJK!

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 het opschuimproces correct is uitgevoerd, ziet het mengsel eruit als echt melkschuim.

Dit mengsel niet drinken!!

HEETWATERDISPENSER

- Schakel het apparaat aan. Het apparaat warmt op.
- Als “GRAEF” op het display verschijnt, is het apparaat klaar voor gebruik.
- Zet een kopje onder het heetwaterpijpje.
- Draai de draaiknop open.
- Het water vloeit in het kopje.
- Na voltooiing van de procedure wordt de draaiknop gesloten.

HERINNERING ONTKALKEN

De fabrieksinstelling voor de ontkalkherinnering is ingesteld op 25 L. Na het verbruik van 25 l knippert “KALK” op het display. U kunt het apparaat gewoon blijven gebruiken, maar “KALK” verschijnt nog steeds op het display. Pas na een complete ontkalking van de drie kringlopen

verdwijnt "KALK" op het display (zie hiertoe het hoofdstuk "Ontkalking"). Het aantal liter kan naar gebruik en hardheid van uw water gewijzigd worden.

12 L = (hard water boven 15°dH)

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

50 L = (zacht water tot 7,3°dH)

Uw exacte waterhardheid kunt u bij uw plaatselijke waterleidingsbedrijf navragen. Hoe u het aantal liters kunt wijzigen leest u op pagina 65 „HERINNERING ONTKALKING“.

ONTKALKING

Voer regelmatig een ontkalking uit, uiterlijk als op het display „Kalk“ knippert. Alle kringlopen moeten worden ontkalkt. Wij raden aan de Graef-ontkalkingstabletten te gebruiken. U kunt deze via onze onlineshop via www.graef.de 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.

- Neem de waterfilterpatroon uit het waterreservoir.
- Neem de zeefdrager eruit.
- Maak de schroef onder de broeikop los.
- Verwijder de 2 zeven, de onderlegschiif en de afdichtingsring.
- Reinig de zeven en de afdichtingsring onder stromend water.
- Droog deze goed af en leg ze samen met de schroef en afsluitring op een veilige plek.
- Neem een klein borsteltje, reinig het gebied van de broeikop en verwijder alle oude koffieresten.
- Vul het waterreservoir met 1,8 liter water.
- Voeg de ontkalkingstabletten toe aan het reservoir en wacht tot ze zijn opgelost. Dit kan tot 5 minuten duren.
- Plaats een groot vat onder de broeikop.
- Druk op de -toets.
- Op het display staat „CO KALK“.
- Bevestig dit proces met de „P“-toets.
- Het ontkalkingsproces voor de broeikop start.
- Na voltooiing van het ontkalkingsproces staat „KALK“ op het display.
- Plaats een groot vat onder de stoompijp.
- Druk 2 x op de -toets.
- Op het display staat „ST KALK“.
- Bevestig dit proces met de „P“-toets.
- „CHECK“ staat op het display.
- Draai de draairegelaar van het stoompijpje helemaal open.
- Het ontkalkingsproces voor het stoompijpje start.
- Na voltooiing van het ontkalkingsproces verschijnt „CHECK“ op het display.
- Draai de draairegelaar weer dicht.
- Plaats een groot vat onder de heetwaterpijp.
- Druk 3 x op de -toets.
- Op het display staat „HW KALK“.
- Bevestig dit proces met de „P“-toets.
- „CHECK“ staat op het display.
- Draai de draairegelaar van het heetwaterpijpje helemaal open.
- Het ontkalkingsproces voor het heetwaterpijpje start.
- Na voltooiing van het ontkalkingsproces verschijnt „CHECK“ op het display.
- Draai de draairegelaar weer dicht.
- „GRAEF“ staat op het display.
- Het ontkalkingsproces voor alle kringlopen is voltooid.
- Laat de machine afkoelen na het ontkalken.
- Monteer de 2 zeven, de onderlegschiif en de afdichtingsring weer.
- Draai de schroef weer in.
- Plaats een nieuwe waterfilterpatroon in het waterreservoir. Wij adviseren u deze na elke ontkalking te vervangen. Vervangende waterfilterpatronen kunt u via onze onlineshop www.graef.de onder artikel nr. 146242 verkrijgen of bij uw vakhandelaar.

DE

EN

FR

NL

IT

PL

BELANGRIJK!

De waterfilterpatroon biedt geen volledige bescherming tegen verkalking - regelmatig vervangen van de patroon betekent dus niet dat u kunt afzien van het ontkalken.

NASPOELEN NA ONTKALKING

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

Voer vervolgens de volgende spoelprocessen achter elkaar uit:

1. Laat 20 sec. lang water door de broeikop lopen (leeg zonder koffiemaatsel).
2. Maak 20 sec. lang het stoomventiel open.
3. Maak 20 sec. lang het heetwaterventiel open.

REINIGING

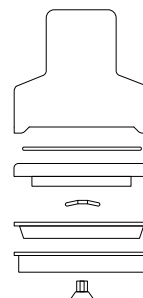
REINIGEN ZETGROEP

BELANGRIJK!

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

Wij raden aan de Graef reinigingstabletten te gebruiken. Deze kunt u via onze onlineshop via www.graef.de onder artikel nr. 145614 verkrijgen of bij uw vakhandelaar.

- Mocht het apparaat uitgeschakeld zijn, schakel het dan in en wacht tot het opgewarmd is.
- Vul het reservoir met water.
- Plaats de zeefinzet voor 2 kopjes in de zeefdrager.
- Plaats de blindzeef en leg de tablet in de inkeping.
- Klem de zeefdrager in.
- Let op dat de afdruiptank geplaatst is.
- Trek het handvat omhoog.
- Na 10 seconden drukt u het handvat weer omlaag.
- Herhaal dit proces 4 keer.
- Verwijder vervolgens de zeefdrager en neem de blindzeef eruit.
- Klem de zeefdrager zonder blindzeef weer in.
- Trek het handvat omhoog.
- Na 10 seconden drukt u het handvat weer omlaag.
- Herhaal dit proces 4 keer.
- Ledig de afdruiptank en herplaats hem.



UITWENDIGE REINIGING

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

GEREEDSCHAP VOOR REINIGING

Verwijder het reinigingsgereedschap, dat u links van het waterreservoir vindt.

Met het dunner uiteinde kunt u de gaten in de filterinzetstukken en de gaten van de stoomtip reinigen.

ANDERE INSTELLINGEN VIA DE „P“-TOETS

Met de „P“-toets heeft u de mogelijkheid om verschillende instellingen uit te voeren. Voor de instellingen moet het apparaat zijn ingeschakeld.

BROUWTEMPERATUUR

- Druk 1 x op de „P“-toets.
- De actuele instelling van de brouwtemperatuur wordt aangetoond, bv. CO TEMP 92 C.
- Om dit te wijzigen drukt u op + of -.
- Nadat u de gewenste instelling heeft gekozen, wacht u even totdat GRAEF op het display verschijnt of bevestigt u de instelling direct met de „P“-toets.
- Als u niets wilt wijzigen, gaat u naar de volgende instelling door op de „P“-toets te drukken.

STOOMKWALITEIT

- Druk 2 x op de „P”-toets.
- De actuele instelling wordt aangetoond, bv. STOOM 04 (fabrieksinstelling). 01 is de laagste fase (droge stoom) en 07 is de hoogste fase (vochtige stoom).
- Om dit te wijzigen drukt u op + of -.
- Nadat u de gewenste instelling heeft gekozen, wacht u even totdat GRAEF op het display verschijnt of bevestigt u de instelling direct met de “P”-toets.
- Als u niets wilt wijzigen, gaat u naar de volgende instelling door op de “P”-toets te drukken.

PRE-INFUSION

- Druk 3 x op de „P”-toets.
- De actuele instelling wordt aangetoond, bv. PI HOEVEELHEID P1 (fabrieksinstelling).
- Om dit te wijzigen drukt u op + of -. Met P 0 zet u de pre-infusie uit.
- Nadat u de gewenste instelling heeft gekozen, wacht u even totdat GRAEF op het display verschijnt of bevestigt u de instelling direct met de “P”-toets.
- Als u niets wilt wijzigen, gaat u naar de volgende instelling door op de “P”-toets te drukken.

HERINNERING ONTKALKEN

- Druk 6 x op de „P”-toets.
- De actuele instelling wordt aangetoond, bv. KALK 25 L (fabrieksinstelling).
- Om dit te wijzigen drukt u op + of -.
- Nadat u de gewenste instelling heeft gekozen, wacht u even totdat GRAEF op het display verschijnt of bevestigt u de instelling direct met de “P”-toets.
- Als u niets wilt wijzigen, gaat u naar de volgende instelling door op de “P”-toets te drukken.

STAND-BY TIJD

- Druk 7 x op de „P”-toets.
- De actuele instelling wordt aangetoond.
- Om dit te wijzigen drukt u op + of -.
- Nadat u de gewenste instelling heeft gekozen, wacht u even totdat GRAEF op het display verschijnt of bevestigt u de instelling direct met de “P”-toets.
- Als u niets wilt wijzigen, gaat u naar de volgende instelling door op de “P”-toets te drukken.

OFFSET TEMPERATUUR

- Druk 8 x op de „P”-toets.
- De actuele instelling wordt aangetoond.
- Om dit te wijzigen drukt u op + of -.
- Nadat u de gewenste instelling heeft gekozen, wacht u even totdat GRAEF op het display verschijnt of bevestigt u de instelling direct met de “P”-toets.
- Als u niets wilt wijzigen, gaat u naar de volgende instelling door op de “P”-toets te drukken.

TAAL

- Druk 9 x op de „P”-toets.
- Op het display verschijnt DE LANG.
- Door drukken op de + of - toets kunt u de taal wijzigen naar Engels.

FABRIEKSINSTELLING

- Druk 10 x op de „P”-toets.
- Reset verschijnt in het scherm.
- Druk ca. 7 seconden lang gelijktijdig op de + en - toetsen.
- Als Graef op het display verschijnt, is het apparaat teruggezet op de fabrieksinstelling.

FOUTCODES

Foutcodes	Beschrijving
ERROR 01	Interne voeding ontbreekt
ERROR 02	Koffie/warm water NTC defect
ERROR 03	Zeteenheid NTC defect
ERROR 04	Thermoblok stoom NTC defect
ERROR 05	Koffie-/heetwaterverwarming defect
ERROR 06	Stoomthermoblock verwarming defect
ERROR 07	Storing verwarming zeteenheid
ERROR 08	Debietmeter / waterpomp defect

Als een van deze foutcodes op het display verschijnt, neem dan contact op met de Graef Klantenservice.

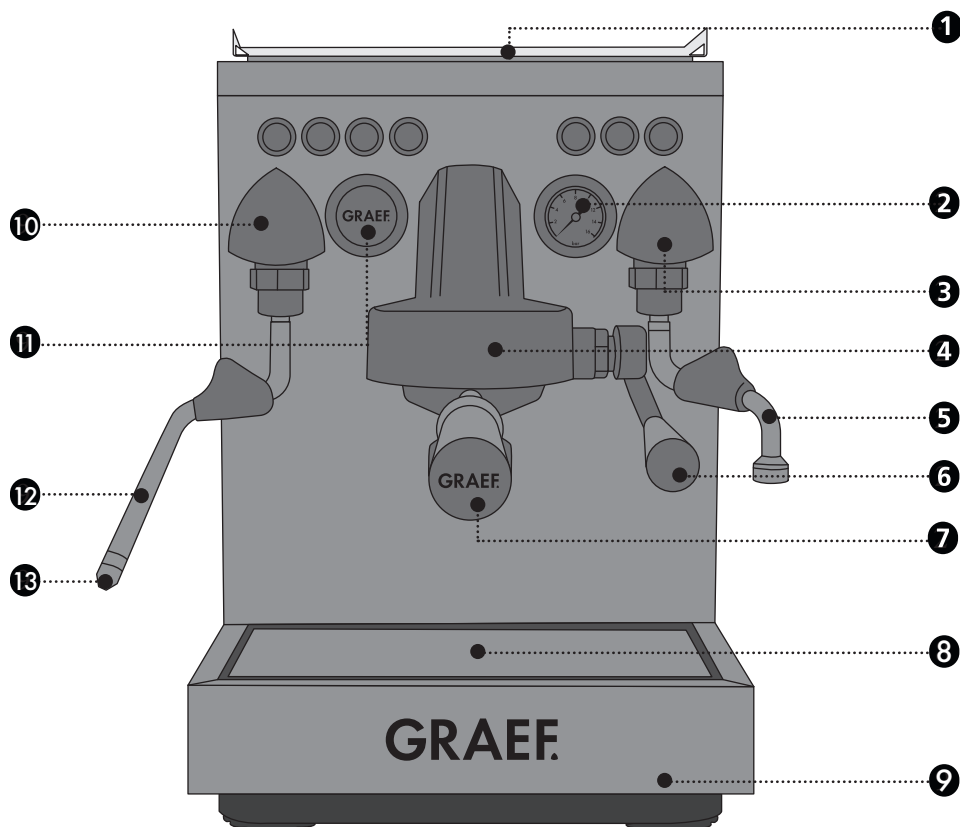
2 JAAR GARANTIE

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

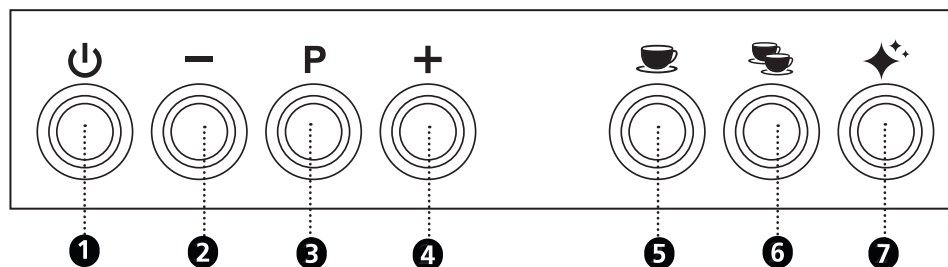
Descrizione del prodotto.....	68
Pannello di controllo.....	68
Accessori.....	68
Prefazione.....	69
Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso.....	69
Contrassegni di pericolo.....	69
Avvertenze generali per la sicurezza.....	69
Pericolo da corrente elettrica.....	70
Uso conforme.....	70
Limitazione della responsabilità.....	71
Assistenza clienti.....	71
Disimballare.....	71
 Smaltimento dell'imballaggio.....	71
 Smaltimento del dispositivo.....	71
Requisiti del punto di installazione.....	71
Allacciamento elettrico.....	72
Spiegazione delle possibili indicazioni sul display LCD.....	72
Prima del primo utilizzo.....	73
Aerazione.....	73
Preparazione.....	74
Preparazione del caffè espresso.....	74
Manometro.....	74
Sottoestrazione.....	74
Estrazione ottimale.....	75
Sovraestrazione.....	75
Impostazione della quantità di acqua per  e 	75
Impostazione del profilo di pressione.....	76
Legenda.....	76
Impostazione del profilo di pressione per i pulsanti  e  (esempio utente 1).....	76
Impostazione del profilo di pressione per la preparazione manuale tramite leva manuale (esempio utente 1).....	77
Impostazione del tempo per le 4 fasi di estrazione (MODALITÀ SE) per i pulsanti  e 	77
Impostazione del tempo per la fase di estrazione manuale tramite leva manuale.....	77
Esempi di fasi di estrazione.....	78
Ripristinare il profilo utente sull'impostazione di fabbrica.....	78
Spegnimento automatico.....	78
Montare il latte.....	78
Prelievo di acqua calda.....	79
Promemoria per la decalcificazione.....	79
Decalcificazione.....	79
Risciacquo dopo la decalcificazione.....	80
Pulizia.....	80
Pulizia dell'unità di erogazione.....	80
Pulizia esterna.....	81
Strumenti per la pulizia.....	81
Ulteriori impostazioni tramite il pulsante "P".....	81
Temperatura di erogazione.....	81
Qualità del vapore.....	81
Pre-infusione.....	81
Promemoria per la decalcificazione.....	81
Tempo di stand-by.....	82
Temperatura di offset.....	82
Lingua.....	82
Impostazioni di fabbrica.....	82
Codici di errore.....	82
Garanzia di 2 anni.....	82

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- ❶ Piastra per tazzine riscaldata passivamente
- ❷ Manometro
- ❸ Manopola per l'acqua calda
- ❹ Erogatore
- ❺ Lancia per l'acqua calda
- ❻ Leva manuale
- ❼ Portafiltro
- ❽ Grata di sgocciolamento
- ❾ Vaschetta di sgocciolamento
- ❿ Manopola per il vapore
- ⓫ Display LCD
- ⓬ Lancia vapore
- ⓭ Lancia vapore

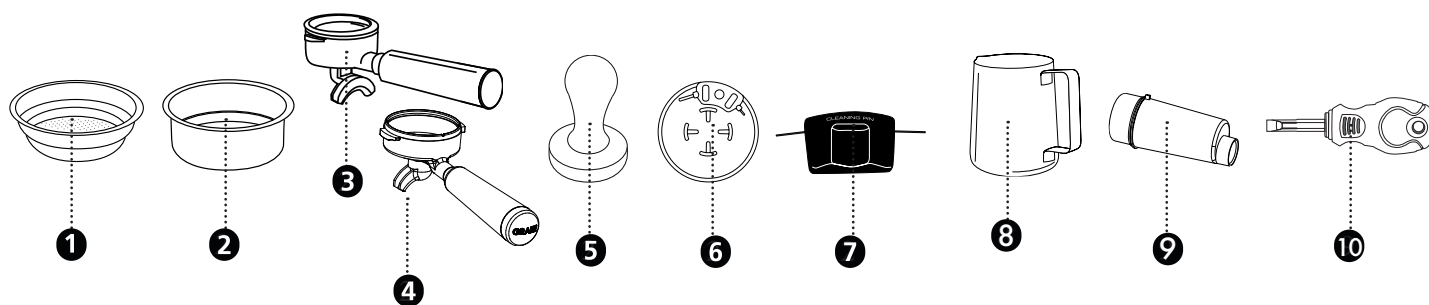


PANNELLO DI CONTROLLO



- ❶ Pulsante On/Off
- ❷ Pulsante -
- ❸ Impostazioni
- ❹ Pulsante +
- ❺ Pulsante per un espresso
- ❻ Pulsante per due espressi o espresso doppio
- ❼ Decalcificazione

ACCESSORI



- ❶ Portafiltro per 1 tazza
- ❷ Portafiltro per 2 tazze
- ❸ Portafiltro con erogatore doppio
- ❹ Portafiltro con erogatore singolo
- ❺ Pressino
- ❻ Setaccio cieco
- ❼ Strumenti per la pulizia
- ❽ Bricco da latte
- ❾ Cartuccia filtrante per l'acqua
- ❿ Cacciavite

PREFAZIONE

Gentile Cliente,

Acquistando questa macchina per caffè espresso, ha fatto un'ottima scelta. Ha acquistato un prodotto di qualità comprovata.

Vi ringraziamo per l'acquisto e vi auguriamo molta soddisfazione nell'uso della vostra nuova macchina per caffè espresso con portafiltro.

INFORMAZIONI RELATIVE ALLE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO

Le presenti istruzioni sono parte integrante della macchina per caffè espresso, (di seguito definita "dispositivo") e forniscono importanti informazioni per la messa in servizio, la sicurezza, l'uso conforme previsto e la manutenzione dell'apparecchio.

Le istruzioni per l'uso devono essere sempre disponibili presso il dispositivo. Devono essere lette e applicate da chiunque sia incarico della:

- Messa in servizio,
- Gestione,
- Risoluzione di disfunzioni e/o la
- La pulizia .

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 o 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:

⚠ AVVERTENZA

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!

AVVERTENZE GENERALI PER LA SICUREZZA

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

Per un uso sicuro del dispositivo, osservare le seguenti avvertenze per la sicurezza:

- Prima dell'uso controllare il dispositivo per individuare eventuali danni esterni visibili sul corpo e sul cavo di allacciamento e sulla spina di rete. Non mettere in funzione il dispositivo se lo stesso dovesse risultare 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.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti solo con parti di ricambio originali. Solo utilizzando queste componenti si garantisce il rispetto dei requisiti di sicurezza.
- Questo dispositivo non può essere utilizzato da bambini. Il dispositivo e il suo cavo di collegamento devono essere tenuti fuori dalla portata di bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati in modo da assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- Questo dispositivo può essere utilizzato anche da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure persone con scarsa esperienza e/o preparazione, a condizione che vengano assistite o siano state istruite sull'uso sicuro del dispositivo, e che ne comprendano i pericoli.
- Il dispositivo non è destinato ad essere utilizzato mediante timer esterno o sistema di funzionamento remoto separato.
- Scollegare sempre il dispositivo dalla presa di corrente afferrando la spina di rete e non il cavo di cavo di collegamento.
- Non usare il dispositivo se il cavo di allacciamento o la spina sono danneggiati.
- Evitare che i liquidi entrino in contatto con la spina.

DE

EN

FR

NL

IT

PL

- 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.
- Non aprire in nessun caso il contenitore del dispositivo. Se si toccano gli allacciamenti che conducono tensione e si modifica la struttura elettrica e meccanica, sussiste pericolo di scossa elettrica.
- Non toccare mai le parti sotto tensione. Ciò può provare scossa elettrica o addirittura la morte.
- 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.
- Assicurarvi sempre che il cavo di alimentazione sia installato in sicurezza. Se il cavo resta impigliato, il dispositivo può cadere dalla superficie di lavoro.
- I materiali d'imballo non devono essere usati per giocare. Sussiste pericolo di soffocamento.
- Non usare mai il dispositivo in prossimità di fonti di calore.
- Non usare mai il dispositivo all'aperto e conservarlo in un luogo asciutto.
- Non rimuovere mai il portafiltro pieno di caffè macinato durante l'erogazione del caffè, poiché è in pressione.
- Utilizzare l'apparecchio solamente quando la grata di sgocciolamento e la vaschetta di raccoglimento sono in posizione.
- Prima di preparare il caffè espresso, è importante assicurarsi che il portafiltro sia stretto abbastanza.
- Per evitare potenziali pericoli, usare il dispositivo solo per la preparazione del caffè e per schiumare il latte. Qualsiasi altro tipo di utilizzo non è consentito.
- Prima di ogni pulizia scollegare la spina di rete.
- Prima di qualsiasi pulizia esterna, lasciare raffreddare il dispositivo.
- Per la pulizia delle superfici esterne, non utilizzare mai dei prodotti aggressivi, abrasivi o dei solventi.
- Non grattare con oggetti duri per rimuovere lo sporco ostinato.
- Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie e non usarlo sotto l'acqua corrente.
- Non immergere mai il dispositivo nell'acqua.
- 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. Pericolo di ustioni!
- Utilizzare l'impugnatura per spostare la lancia vapore e la lancia per l'acqua calda.
- Non toccare la punta della lancia vapore e la lancia per l'acqua calda dopo l'uso, perché si surriscalda.
- Le superfici possono diventare calde durante l'uso.
- La modalità di risparmio energetico di questo apparecchio è: stato di spegnimento, consumo energetico: max. 0,5 W
- L'apparecchio si spegne automaticamente 30 minuti dopo l'ultimo utilizzo.

PERICOLO DA CORRENTE ELETTRICA

AVVERTENZA

Il contatto con cavi o componenti sotto tensione può essere fatale!

Seguite attentamente le seguenti avvertenze per la sicurezza per evitare il pericolo da corrente elettrica:

- Non usare il dispositivo se il cavo di allacciamento o la spina sono danneggiati.
- 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 sotto tensione oppure si modifica la struttura elettrica o meccanica, sussiste pericolo di scossa elettrica.
- Non toccare mai le parti sotto tensione. Ciò può provare scossa elettrica o addirittura la morte.

USO CONFORME

Questo dispositivo non è progettato per un uso commerciale. Utilizzare il dispositivo esclusivamente per la preparazione dell'espresso o per il prelievo dell'acqua calda/vapore. Questo apparecchio è progettato per l'uso domestico e in ambienti simili, come ad esempio:

- Nelle cucine riservate al personale di negozi e uffici
- Le proprietà agricole
- Gli hotel, motel o altre strutture alberghiere, da mettere a libera disposizione degli ospiti
- I bed & breakfast

IMPORTANTE!

Dispositivo progettato solamente per uso domestico!

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.

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.

ASSISTENZA CLIENTI

Se il vostro dispositivo Graef si dovesse danneggiare, siete pregati di contattare il vostro rivenditore oppure il servizio di assistenza clienti Graef al numero 02932 - 9703677 oppure tramite e-mail all'indirizzo service@graef.de.

IMPORTANTE!

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.

DISIMBALLARE

Per disimballare il dispositivo procedere come segue:

- Estrarre il dispositivo dalla scatola di cartone.
- Rimuovere le componenti dell'imballaggio.
- Togliere eventuali etichette dal dispositivo. Non togliere 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 i materiali dell'imballaggio non più utile presso i punti di raccolta di riciclaggio "punto verde".



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.

REQUISITI DEL PUNTO DI INSTALLAZIONE

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

- Il dispositivo 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 raggiungere il cavo di alimentazione del dispositivo.
- Non posizionare il dispositivo su una superficie calda, come la piastra elettrica o in prossimità di fiamme.
- Non usare mai il dispositivo all'aperto e conservarlo in un luogo asciutto.
- Il dispositivo 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 dubbi, consultare un elettricista specializzato.
- La presa di corrente deve essere protetta da almeno un fusibile da 10A.
- Prestare particolare attenzione che il cavo dell'alimentazione sia intatto e non venga condotto 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 dubbi far verificare l'impianto domestico a un elettricista specializzato. Il produttore non si assume responsabilità alcuna per danni causati da un conduttore di terra mancante o aperto.

SPIEGAZIONE DELLE POSSIBILI INDICAZIONI SUL DISPLAY LCD



Il dispositivo si riscalda, l'interruttore di accensione/spegnimento lampeggia.



Significa che la manopola di regolazione del vapore o dell'acqua calda non è chiusa correttamente.



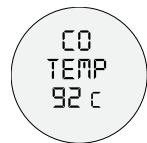
Il dispositivo è operativo.



Questa modalità conta il tempo necessario per preparare il caffè.



Segnala che nel serbatoio non è più presente acqua a sufficienza. Aggiungere altra acqua.



Mostra l'impostazione attuale della temperatura di erogazione. È possibile modificare la temperatura di erogazione tra 86° C e 98° C con incrementi di +/- 1° C.



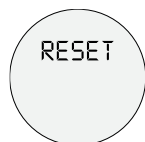
Mostra l'impostazione del vapore. È possibile scegliere se il vapore deve essere umido o secco. È possibile scegliere tra 7 livelli.



Durante la pre-infusione, il caffè in polvere nel portafiltro viene inumidito prima dell'estrazione vera e propria. È possibile impostare la durata della pre-infusione su 5 livelli. Utilizzare il livello P 0 per disattivare la pre-infusione.



Qui è possibile impostare il flusso fino alla prossima decalcificazione. È possibile scegliere tra 12 litri, 25 litri e 50 litri.



Ripristinare il dispositivo alle impostazioni di fabbrica.



Qui è possibile impostare la lingua del display. È possibile scegliere tra DE - tedesco e EN - inglese.



Programma di decalcificazione del circuito di erogazione.



Programma di decalcificazione del circuito del vapore.



Questo è il programma di decalcificazione del circuito dell'acqua calda.

STANDBY
ZEIT

È possibile impostare l'intervallo di tempo fino allo spegnimento automatico. Può essere impostato da OFF = spento, 5 - 60 min. a intervalli di 5 minuti. L'impostazione predefinita è 30 minuti. Il testo viene visualizzato in modo continuo.

OFFSET
TEMP

Qui è possibile regolare eventuali scostamenti della temperatura di infusione. La temperatura può essere impostata nell'intervallo compreso tra -10 °C e + 10 °C con incrementi di 1 °C. L'impostazione predefinita è 0. Il testo viene visualizzato in modo continuo.

FU
AP1

Pressione regolabile sull'intera estrazione.

CU
VPS
FU

Impostazioni del profilo di pressione per i pulsanti  e 
Pressione regolabile sull'intera estrazione.

CU
VPS
SE

Impostazioni del profilo di pressione per i pulsanti  e 
Pressione regolabile per 4 fasi di estrazione variabili.

MA
VPS
FU

Impostazione del profilo di pressione per erogazione manuale.
Pressione regolabile sull'intera estrazione.

MA
VPS
SE

Impostazione del profilo di pressione per erogazione manuale.
Pressione regolabile per 4 fasi di estrazione variabili.

CU
USER
DEF

Impostazioni del profilo di pressione per i pulsanti  e 
Profili di pressione preimpostati (impostazione di fabbrica), opzione di selezione tra modalità FU o SE. Non modificabile.

SE
STG 1
IP2

Pressione regolabile per 4 fasi di estrazione variabili.

CU
VPS
rST

Riporta le impostazioni del profilo di pressione dell'utente selezionato per i pulsanti  e  alle impostazioni di fabbrica..

MA
VPS
rST

Riporta l'impostazione del profilo di pressione per l'utente selezionato della preparazione manuale all'impostazione di fabbrica utilizzando la leva manuale.

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. Quindi inserire nuovamente il serbatoio dell'acqua. Avvitare le manopole e la leva manuale. Procedere come segue:

- Rimuovere la vite con intaglio e la rondella elastica nella parte anteriore del supporto delle manopole del vapore e dell'acqua calda.
- Mettere le manopole sull'apposito supporto.
- Assicurarsi che una punta della manopola sia rivolta verso l'alto quando la valvola del vapore/acqua calda è chiusa.
- Inserire la vite con la rondella elastica nell'apposito foro e serrarla con il cacciavite in dotazione.
- Rimuovere la copertura in silicone dal supporto della leva manuale
- Inserire la leva manuale nell'apposita apertura e ruotarla in senso orario per serrarla.

AERAZIONE

IMPORTANTE!

Prima della prima messa in funzione oppure dopo un lungo periodo di non utilizzo, far arieggiare il dispositivo. Per far arieggiare la macchina, non inserire il portafiltro.

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Riempire di acqua il rispettivo serbatoio. La quantità massima di riempimento è di 2,5 litri.
- Premere .
- Il dispositivo si riscalda.
- Se sul display compare "GRAEF", il dispositivo è operativo.
- Prendere il bricco del latte e tenerlo sotto la lancia vapore.
- Aprire la manopola.
- Lasciare fuoriuscire l'aria finché fuoriesce vapore.
- Chiudere nuovamente la manopola.

PREPARAZIONE

IMPORTANTE!

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.

- Riempire di acqua il rispettivo serbatoio. Massimo 2,5 litri.
- Inserire l'inserito portafiltro desiderato.
- Serrare accuratamente il portafiltro senza caffè macinato (da sinistra a destra).
- Accendere il dispositivo.
- Attendere che il dispositivo si sia riscaldato e che sul display compaia "GRAEF".
- Utilizzare la leva manuale e far scorrere brevemente l'acqua per portare il sistema in temperatura.
- Premere nuovamente la leva manuale verso il basso per terminare il processo.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO

IMPORTANTE!

Per riscaldare il portafiltro, il sistema e le tazze, consultare il capitolo Preparazione. Inserire il portafiltro per una o due tazze. Adesso potete iniziare la preparazione del caffè espresso.

- Quindi asciugare bene il portafiltro.
- Macinare la quantità desiderata di caffè in polvere nel portafiltro.
- Pressare il caffè macinato con il pressino in dotazione. Il pressino deve appoggiare in modo uniforme e non inclinato sul caffè macinato quando viene premuto. Questo garantisce una distribuzione e un'infusione uniforme su tutta la superficie.
- Serrare accuratamente il portafiltro.
- Posizionare una o due tazze sotto l'erogatore.
- Premere  per un espresso singolo o  per un espresso doppio/due espressi oppure usare la leva manuale per la preparazione manuale.
- Il display visualizza il tempo di ciclo corrente. Idealmente, il tempo di ciclo dovrebbe essere pari a circa 20-30 secondi. Durante l'erogazione, la pressione di erogazione può essere modificata con "+" o "-", da P7 a P1.
- Il processo viene interrotto automaticamente su  e . Per interrompere l'erogazione manuale, premere la leva manuale verso il basso.
- Rimuovere il portafiltro e svuotare il caffè usato in un contenitore per fondi picchiando il portafiltro.

MANOMETRO

SOTTOESTRAZIONE

La sottoestrazione produce un caffè molto leggero, piatto e poco sviluppato. Il caffè defluisce molto rapidamente nella tazza. 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 inferiore a 7-8 bar
- Il caffè defluisce molto rapidamente nella tazza.
- Il caffè ha un sapore aspro o piatto

Possibili motivi di sottoestrazione

Causa	Soluzione
Grado di macinatura troppo grossolano (cade abbastanza velocemente dal foro di uscita, se strofinata tra le dita la polvere risulta granulosa).	Macinare più finemente, avvicinandosi lentamente al grado di macinatura ottimale.
Quantità di caffè macinato insufficiente.	Utilizzare una quantità maggiore di caffè macinato, tenendo presente la quantità massima di riempimento; potrebbe anche essere necessario regolare il grado di macinatura.
Channeling: Compressione della polvere non omogenea.	Il pressino deve appoggiare uniforme e non inclinato sul caffè macinato quando viene premuto. In caso contrario, potrebbero formarsi dei canali nel caffè e l'acqua calda scorrerebbe troppo velocemente attraverso il caffè.
Chicchi non freschi o caffè non macinato al momento (forse pre-macinazione troppo lunga).	L'ideale è conservare i chicchi nella confezione di caffè richiusa. Altrimenti, la luce e l'ossigeno invecchieranno il caffè. Prelevare solo la quantità di caffè necessaria da consumare a breve.

La tostatura dei chicchi è troppo leggera.	I chicchi chiari hanno un comportamento leggermente diverso rispetto ai chicchi scuri e di solito vengono preparati a una pressione inferiore. È possibile preparare un espresso delizioso con note di sapore diverse anche adeguando la quantità e la macinatura. Tuttavia, questo aspetto può essere trattato solo brevemente nelle presenti istruzioni.
Temperatura di erogazione troppo bassa.	Regolare la temperatura di erogazione nel menu.

ESTRAZIONE 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 compresa tra 7-8 e 12-13 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
- Chicchi freschi o caffè in polvere appena macinato
- Temperatura dell'acqua ottimale, né troppo fredda né troppo calda

SOVRAESTRAZIONE

Quando si verifica ad una sovraestrazione, assistiamo ad un'estrazione troppo intensa delle componenti amare del caffè. La preparazione richiede molto tempo, il caffè defluisce lentamente, a gocce nella tazza. 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 13 bar
- Il caffè defluisce lentamente (tempo di erogazione ben oltre i 30 secondi) e a gocce nella tazza
- Il caffè ha un sapore amaro e bruciato

Possibili motivi di sovraestrazione

Causa	Soluzione
Grado di macinatura troppo fine (cade piuttosto lentamente dal foro di uscita, se strofinato tra le dita il caffè macinato risulta in parte come polvere).	Macinare più grossolanamente, avvicinandosi lentamente al grado di macinatura ottimale.
Troppo caffè macinato.	Utilizzare una quantità inferiore di caffè macinato, potrebbe anche essere necessario regolare il grado di macinatura.
Chicchi troppo tostati.	Questo accade di rado con i chicchi acquistati in negozio. Per i chicchi tostati in casa, terminare prima il processo di tostatura.
Polvere di caffè lasciata troppo tempo nell'erogatore prima della preparazione.	L'aroma del caffè macinato può alterarsi a causa delle temperature. Di conseguenza, il caffè ha un sapore di bruciato anche se l'estrazione è ottimale. Il processo di infusione deve essere avviato immediatamente dopo il serraggio.
Temperatura di erogazione troppo alta.	Regolare la temperatura di erogazione nel menu.

IMPOSTAZIONE DELLA QUANTITÀ DI ACQUA PER E

È possibile modificare a piacere la quantità di acqua per  e  tazze. Sebbene il display LCD indichi il tempo di ciclo, la quantità di acqua è determinata da un flussometro.

- Accendere il dispositivo. Il dispositivo si riscalda.
- Se sul display compare "GRAEF", il dispositivo è operativo.
- Inserire l'inserto portafiltro desiderato.
- Macinare la quantità desiderata di caffè in polvere nel portafiltro.
- Pressare il caffè macinato con il pressino in dotazione. La distanza tra il bordo superiore e il caffè macinato dovrebbe essere di ca. 3 mm.
- Serrare accuratamente il portafiltro.
- Collocare una o due tazze sotto l'erogatore.
- Premere il pulsante  o  per 3 secondi.
- Inizia la preparazione.
- Dopo aver selezionato la quantità desiderata, premere nuovamente il pulsante  o .
- La quantità d'acqua viene salvata per la tazza selezionata.

IMPOSTAZIONE DEL PROFILO DI PRESSIONE

Con questa macchina per espresso con portafiltro, potrete ottenere il meglio dal vostro caffè grazie ai giusti profili di pressione.

RACCOMANDAZIONE

Prima di creare profili di pressione, utilizzare come prima cosa il profilo impostato in fabbrica. Preparare il miglior espresso possibile (la macinatura, la pressione di contatto e la quantità di macinato devono essere corrette). Un macinacaffè ben regolato è la base ideale per un buon espresso. È possibile creare il proprio profilo di pressione per migliorare l'aroma/il tempo di estrazione solo dopo aver coordinato tutti i parametri.

LEGENDA

FU = Un'unica pressione regolabile sull'intera estrazione

SE = Una pressione regolabile per ciascuna delle 4 fasi di estrazione variabili

CU = Impostazioni del profilo di pressione per i pulsanti  e .

MA = Impostazioni del profilo di pressione per la preparazione manuale con la leva manuale.

Def = Profili di pressione preimpostati (impostazione di fabbrica), opzione di selezione tra **modalità FU** o **SE**. Non modificabile.

USER 1 = Profilo utente 1

USER 2 = Profilo utente 2

USER 3 = Profilo utente 3

VPS = Profilo pressione variabile - la pressione durante il processo di infusione può essere controllata con precisione e quindi influenzare ancora meglio la qualità del processo di estrazione.

P1 - P7 = Impostazione della pressione di erogazione (1 = bassa, 7 = alta)

STG 1 - 4 = Fase di estrazione a quattro fasi

Esempio: 1P2 = Utente 1, pressione di erogazione 2

IMPOSTAZIONE DEL PROFILO DI PRESSIONE PER I PULSANTI E (ESEMPIO UTENTE 1)

- Premere 4 volte il pulsante "P".
- Sul display compare „CU USER DEF“.
- Premere + o - per selezionare l'Utente 1, 2 o 3.
- Una volta selezionato l'utente, il rispettivo profilo appare sul display, ad esempio CU USER 1 per l'utente 1.
- Premere contemporaneamente + e - per 2 secondi per confermare l'utente selezionato.
- Ora premere + o - per selezionare l'impostazione della pressione di erogazione. È possibile impostare la stessa pressione per l'intera estrazione (modalità FU) o pressioni differenti per ciascuna delle 4 fasi di estrazione (modalità SE).

Pressione regolabile su tutta l'estrazione (modalità FU)

- Se si desidera impostare la stessa pressione per l'intera estrazione, passare a CU VPS FU.
- Premere i pulsanti + e - per 2 secondi per accedere al sottomenu CU VPS FU.
- Sul display compare FU 1P7.
- Premere + o - per selezionare la pressione di erogazione desiderata. P1 è una pressione di erogazione bassa, P7 è una pressione di erogazione alta.
- Successivamente, confermare la procedura con il pulsante "P".
- Sul display compare nuovamente GRAEF.

Pressione regolabile per 4 fasi di estrazione variabili (modalità SE)

- Se si desidera impostare una pressione diversa per le 4 fasi di estrazione, passare a CU VPS SE.
- Premere i pulsanti + e - per 2 secondi per accedere al sottomenu SE STG 1.
- Premere + o - per selezionare la pressione di erogazione desiderata per la prima fase di estrazione. P1 è una pressione di erogazione bassa, P7 è una pressione di erogazione alta.
- Quindi premere il pulsante "P".
- Sul display compare SE STG 2.
- Premere + o - per selezionare la pressione di erogazione desiderata per la seconda fase di estrazione. P1 è una pressione di erogazione bassa, P7 è una pressione di erogazione alta.
- Quindi premere il pulsante "P".
- Sul display compare SE STG 3.
- Premere + o - per selezionare la pressione di erogazione desiderata per la terza fase di estrazione. P1 è una pressione di erogazione bassa, P7 è una pressione di erogazione alta.
- Quindi premere il pulsante "P".
- Sul display compare SE STG 4.
- Premere + o - per selezionare la pressione di erogazione desiderata per la quarta fase di estrazione. P1 è una pressione di erogazione bassa, P7 è una pressione di erogazione alta.
- Quindi premere il pulsante "P".
- Tutte le fasi vengono salvate. Sul display compare nuovamente GRAEF.

RACCOMANDAZIONE

Il profilo di pressione tramite la leva manuale viene avviato e terminato in modo completamente automatico quando si aziona la leva manuale. Il vantaggio della creazione di un profilo utente tramite la leva manuale è che sotto un unico profilo utente possono essere applicati due profili diversi, ad esempio per due tipi di caffè diversi.

- Premere 5 volte il pulsante "P".
- Sul display compare „MA USER DEF“.
- Premere + o - per selezionare l'utente 1, 2 o 3.
- Una volta selezionato l'utente, il rispettivo profilo appare sul display, ad esempio MA USER 1 per l'utente 1.
- Premere contemporaneamente + e - per 2 secondi per confermare l'User selezionato.
- Ora premere + o - per selezionare l'impostazione della pressione di erogazione.

Pressione regolabile su tutta l'estrazione (modalità FU)

- Se si desidera impostare la stessa pressione per l'intera estrazione, passare a MA VPS FU.
- Premere i pulsanti + e - per 2 secondi per accedere al sottomenu MA VPS FU.
- Sul display compare FU 1P7.
- Premere + o - per selezionare la pressione di erogazione desiderata. P1 è una pressione di erogazione bassa, P7 è una pressione di erogazione alta.
- Successivamente, confermare la procedura con il pulsante "P".
- Sul display compare nuovamente GRAEF.

Pressione regolabile per 4 fasi di estrazione variabili (modalità SE)

- Se si desidera impostare una pressione diversa per le 4 fasi di estrazione, passare a MA VPS SE.
- Premere i pulsanti + e - per 2 secondi per accedere al sottomenu SE STG 1.
- Premere + o - per selezionare la pressione di erogazione desiderata per la prima fase di estrazione. P1 è una pressione di erogazione bassa, P7 è una pressione di erogazione alta.
- Quindi premere il pulsante "P".
- Sul display compare SE STG 2.
- Premere + o - per selezionare la pressione di erogazione desiderata per la seconda fase di estrazione. P1 è una pressione di erogazione bassa, P7 è una pressione di erogazione alta.
- Quindi premere il pulsante "P".
- Sul display compare SE STG 3.
- Premere + o - per selezionare la pressione di erogazione desiderata per la terza fase di estrazione. P1 è una pressione di erogazione bassa, P7 è una pressione di erogazione alta.
- Quindi premere il pulsante "P".
- Sul display compare SE STG 4.
- Premere + o - per selezionare la pressione di erogazione desiderata per la quarta fase di estrazione. P1 è una pressione di erogazione bassa, P7 è una pressione di erogazione alta.
- Quindi premere il pulsante "P".
- Tutte le fasi vengono salvate. Sul display compare nuovamente GRAEF.

**IMPOSTAZIONE DEL TEMPO PER LE 4 FASI DI ESTRAZIONE (MODALITÀ SE) PER I PULSANTI E **

- Premere  o  per 4 secondi.
- Sul display compare SE STG 1.
- Dopo aver raggiunto i secondi desiderati per la prima fase di estrazione, premere +.
- Sul display compare SE STG 2.
- Dopo aver raggiunto i secondi desiderati per la seconda fase di estrazione, premere +.
- Sul display compare SE STG 3.
- Dopo aver raggiunto i secondi desiderati per la terza fase di estrazione, premere +.
- Sul display compare SE STG 4.
- Dopo aver raggiunto i secondi desiderati per la terza fase di estrazione, premere +.
- Vengono salvati i tempi delle 4 fasi di estrazione.

IMPOSTAZIONE DEL TEMPO PER LA FASE DI ESTRAZIONE MANUALE TRAMITE LEVA MANUALE

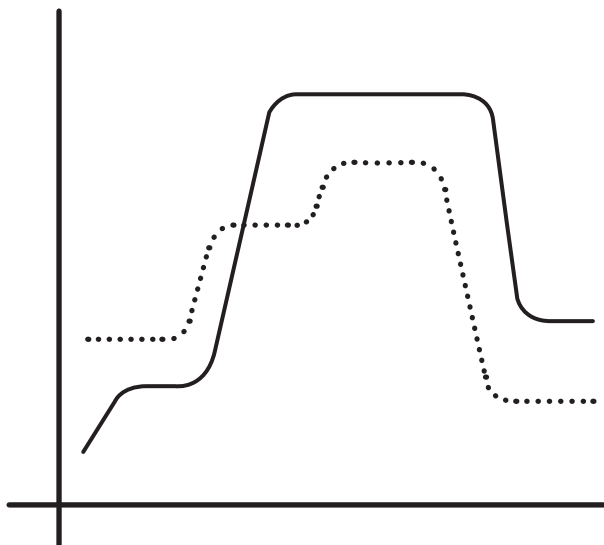
- Premere + e azionare contemporaneamente la leva manuale.
- Dopo aver raggiunto i secondi desiderati per la prima fase di estrazione, premere +.
- Sul display compare SE STG 2.
- Dopo aver raggiunto i secondi desiderati per la seconda fase di estrazione, premere +.
- Sul display compare SE STG 3.

- Dopo aver raggiunto i secondi desiderati per la terza fase di estrazione, premere +.
- Sul display compare SE STG 4.
- Dopo aver raggiunto i secondi desiderati per la terza fase di estrazione, premere + e spingere la leva manuale verso il basso.
- Vengono salvati i tempi delle 4 fasi di estrazione.

ESEMPI DI FASI DI ESTRAZIONE

Fase di estrazione	Pressione di immissione dell'acqua	Tempo*
STG 1	P2	circa 8 - 10 secondi
STG 2	P7	circa 12 secondi
STG 3	P7	circa 12 secondi
STG 4	P3	circa 5 secondi

* I tempi sono solo valori indicativi. Non è possibile fornire specifiche esatte a causa dei fattori di pressione di contatto, grado di macinatura, quantità di macinato, ecc.



RIPRISTINARE IL PROFILO UTENTE SULL'IMPOSTAZIONE DI FABBRICA

- Selezionare il profilo utente da resettare.
- Premere + o - finché sul display non compare CU VPS rSt o MA VPS rSt. A seconda di ciò che è stato selezionato.
- Confermare quindi con il pulsante "P".
- Sul display compare nuovamente GRAEF.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Per risparmiare energia, il dispositivo si spegne dopo circa 30 minuti di mancato utilizzo (regolamento della Commissione Europea).

MONTARE IL LATTE

- Accendere il dispositivo. Il dispositivo si riscalda.
- Se sul display compare "GRAEF", il dispositivo è operativo.
- Riempire a metà il bricco del latte in dotazione. Assicuratevi che sia a temperatura di frigorifero.
- Posizionare la lancia vapore sulla grata di gocciolamento.
- Svitare la manopola e far uscire la condensa.
- Riavvitare la manopola per interrompere il getto.
- Ruotare la lancia vapore verso l'esterno e posizionarla nel bricco del latte.
- Assicurarsi che l'ugello del vapore si trovi appena sotto la superficie del latte.
- Svitare nuovamente la manopola.
- La posizione corretta si riconosce dal suono "gorgogliante".
- Lo stesso può interrompersi ogni tanto, dal momento che la superficie del latte è in movimento. Questa è la fase di montatura.
- Abbassare lentamente il bricco del latte non appena il livello sale.
- Una volta che il volume è aumentato come desiderato, si passa alla fase di rotazione.
- Portare il bricco del latte verso l'alto in modo che l'ugello sia completamente immerso nel latte.
- Tenere il bricco del latte il più immobile possibile.
- Appoggiare una mano distesa sul bricco del latte.
- Il latte deve essere fatto girare senza inglobare altra aria.
- Se viene inglobata altra aria, modificare leggermente la posizione dell'ugello del vapore.

- La schiuma di latte ha raggiunto la giusta temperatura quando il bricco del latte di lato diventa troppo caldo per essere tenuto in mano.
- Chiudere la manopola.

IMPORTANTE!

Estrarre la lancia vapore dal latte solo dopo aver chiuso.

- Togliere la lancia vapore dal latte.
- Dopo la formazione della schiuma, picchiare brevemente il bricco del latte sul tavolo per eliminare le ultime bolle d'aria grossolane. Aiuta anche far roteare il latte nel bricco per distribuire uniformemente la schiuma.
- Pulire subito dopo la lancia vapore per evitare incrostazioni di latte.
- Un breve getto di vapore è sufficiente a far uscire i residui di latte dall'ugello. All'esterno pulire l'ugello con un panno umido. Attenzione, la lancia vapore si surriscalda.

IMPORTANTE!

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 si esegue correttamente il processo di creazione della schiuma, la miscela avrà l'aspetto di una vera e propria schiuma di latte.

Non bere questa miscela!

PRELIEVO DI ACQUA CALDA

- Accendere il dispositivo. Il dispositivo si riscalda.
- Se sul display compare "GRAEF", il dispositivo è operativo.
- Collocare una tazza sotto alla lancia per l'acqua calda.
- Svitare nuovamente la manopola.
- L'acqua scorre nella tazza.
- Una volta conclusa la procedura, chiudere la manopola per interrompere il getto.

PROMEMORIA PER LA DECALCIFICAZIONE

Le impostazioni di fabbrica per il promemoria della decalcificazione è impostata su 25 L. Dopo aver utilizzato 25 litri, sul display lampeggia la scritta "KALK". È possibile continuare a utilizzare il dispositivo come di consueto, ma sul display continuerà a comparire la scritta "KALK". L'indicatore "KALK" sul display si spegne solo quando i tre circuiti sono stati completamente decalcificati (vedere 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. Per informazioni su come modificare il numero di litri, consultare la pagina 81 alla voce "PROMEMORIA PER LA DECALCIFICAZIONE".

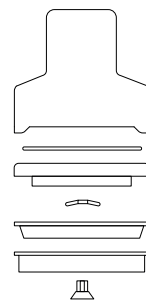
DECALCIFICAZIONE

Eseguire regolarmente la decalcificazione, al più tardi quando sul display lampeggia la scritta "Kalk". Tutti i circuiti devono essere decalcificati. Per la decalcificazione consigliamo di utilizzare le pastiglie decalcificanti Graef. Potete acquistarle nel nostro negozio online su www.graef.de con il codice articolo N. 145618 oppure presso un rivenditore specializzato.

IMPORTANTE!

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

- Rimuovere la cartuccia filtrante dal serbatoio dell'acqua.
- Rimuovere il portafiltro.
- Svitare la vite sotto l'erogatore.
- Rimuovere i 2 filtri, la rondella e l'anello di tenuta.
- Pulire i filtri e l'anello di tenuta sotto a dell'acqua corrente.
- Asciugarli bene e riporli in un luogo sicuro insieme alla vite e alla rondella.
- Prendere una piccola spazzola, pulire l'area nella zona dell'erogatore e rimuovere i residui vecchi di caffè.
- Riempire il serbatoio dell'acqua con 1,8 litri di acqua.
- Inserire le pastiglie decalcificanti nel serbatoio e attendere che si sciolgano. Quest'operazione può durare fino a 5 minuti.
- Collocare un recipiente abbastanza capiente sotto l'erogatore.
- Premere il pulsante ✨.
- Il display visualizza "CO KALK".
- Confermare la procedura con il pulsante "P".
- Inizia il processo di decalcificazione dell'erogatore.



- Al termine del processo di decalcificazione, sul display appare "KALK".
- Posizionare un recipiente abbastanza capiente sotto alla lancia vapore.
- Premere 2 volte il tasto .
- Il display visualizza "ST KALK".
- Confermare la procedura con il pulsante "P".
- Sul display viene visualizzato "CHECK".
- Ruotare la manopola della lancia vapore verso l'alto.
- Inizia il processo di decalcificazione della lancia vapore.
- Al termine del processo di decalcificazione, sul display viene visualizzato "CHECK".
- Chiudere nuovamente la manopola.
- Posizionare un contenitore grande sotto la lancia dell'acqua calda.
- Premere 3 volte il pulsante .
- Il display visualizza "HW KALK".
- Confermare la procedura con il pulsante "P".
- Sul display viene visualizzato "CHECK".
- Ruotare la manopola della lancia dell'acqua calda verso l'alto.
- Inizia il processo di decalcificazione della lancia dell'acqua calda.
- Al termine del processo di decalcificazione, sul display viene visualizzato "CHECK".
- Chiudere nuovamente la manopola.
- Sul display viene visualizzato "GRAEF".
- Il processo di decalcificazione di tutti i circuiti è completato.
- Dopo la decalcificazione, lasciare raffreddare la macchina.
- Reinserire i 2 filtri, la rondella e l'anello di tenuta.
- Avvitare di nuovo la vite.
- Inserire la cartuccia filtrante dell'acqua nel serbatoio dell'acqua. Si consiglia di sostituirla dopo ogni decalcificazione. Potete acquistare le cartucce filtranti per l'acqua di ricambio nel nostro negozio online su www.graef.de con il codice articolo N. 146242 oppure presso un rivenditore specializzato.

IMPORTANTE!

La cartuccia del filtro dell'acqua non offre una protezione completa contro il calcare: la sostituzione regolare della cartuccia non significa quindi che si debba evitare la decalcificazione.

RISCIACQUO DOPO LA DECALCIFICAZIONE

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

Eseguire quindi i seguenti processi di lavaggio in successione:

1. Lasciare scorrere l'acqua nell'erogatore per 20 secondi (erogazione a vuoto senza caffè macinato).
2. Aprire la valvola per il vapore per 20 secondi.
3. Aprire la valvola dell'acqua calda per 20 secondi.

PULIZIA

PULIZIA DELL'UNITÀ DI EROGAZIONE

IMPORTANTE!

Si consiglia di effettuare il controlavaggio una volta alla settimana.

Per la pulizia si consigliano le pastiglie detergenti Graef. Potete acquistarle nel nostro negozio online su www.graef.de con il codice articolo N. 145614 oppure presso un rivenditore specializzato.

- Se l'apparecchio è spento, accenderlo e attendere che si sia riscaldato.
- Riempire il serbatoio con acqua.
- Inserire l'inserto portafiltro per 2 tazze nel portafiltro.
- Inserire il setaccio cieco e posizionare la tavoletta nella tacca.
- Serrare accuratamente il portafiltro.
- Fare attenzione a che la vaschetta di raccolta sia collegata a terra.
- Far scorrere verso l'alto la leva manuale.
- Dopo circa 10 secondi, premere nuovamente la leva manuale verso il basso.
- Ripetere questa procedura 4 volte.
- Quindi rimuovere il portafiltro ed estrarre il filtro cieco.

- Serrare accuratamente il portafiltro senza il filtro cieco.
- Far scorrere verso l'alto la leva manuale.
- Dopo circa 10 secondi, premere nuovamente la leva manuale verso il basso.
- Ripetere questa procedura 4 volte.
- Svotare la vaschetta di raccolta e reinserirla.

PULIZIA ESTERNA

- 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.
- Reinserire infine la vaschetta di raccoglimento munita della grata.

STRUMENTI PER LA PULIZIA

Rimuovere lo strumento di pulizia, che si trova a sinistra accanto al serbatoio dell'acqua.

È possibile utilizzare l'estremità più sottile per pulire i fori degli inserti del filtro e i fori dell'ugello vapore.

ULTERIORI IMPOSTAZIONI TRAMITE IL PULSANTE "P"

Con il pulsante **"P"** è possibile effettuare diverse impostazioni. Per le impostazioni, il dispositivo deve essere acceso.

TEMPERATURA DI EROGAZIONE

- Premere 1 volta il pulsante **"P"**.
- Viene visualizzata l'impostazione della temperatura di erogazione corrente, ad esempio CO TEMP 92 C.
- Per modificarla, premere **+** o **-**.
- Dopo aver selezionato l'impostazione desiderata, attendere un istante che sul display compaia la scritta GRAEF o confermare direttamente l'impostazione con il pulsante **"P"**.
- Se non si desidera modificare nulla, passare all'impostazione successiva premendo il pulsante **"P"**.

QUALITÀ DEL VAPORE

- Premere 2 volte il pulsante **"P"**.
- Viene visualizzata l'impostazione della temperatura di erogazione corrente ad esempio DAMPF 04 (impostazione di fabbrica). 01 è il livello minimo (vapore secco) e 07 è il livello massimo (vapore umido).
- Per modificarla, premere **+** o **-**.
- Dopo aver selezionato l'impostazione desiderata, attendere un istante che sul display compaia la scritta GRAEF o confermare direttamente l'impostazione con il pulsante **"P"**.
- Se non si desidera modificare nulla, passare all'impostazione successiva premendo il pulsante **"P"**.

PRE-INFUSIONE

- Premere 3 volte il pulsante **"P"**.
- Viene visualizzata l'impostazione della temperatura di erogazione corrente ad esempio PI MENGE P1 (impostazione di fabbrica).
- Per modificarla, premere **+** o **-**. Con P 0 si disattiva la pre-infusione.
- Dopo aver selezionato l'impostazione desiderata, attendere un istante che sul display compaia la scritta GRAEF o confermare direttamente l'impostazione con il pulsante **"P"**.
- Se non si desidera modificare nulla, passare all'impostazione successiva premendo il pulsante **"P"**.

PROMEMORIA PER LA DECALCIFICAZIONE

- Premere 6 volte il pulsante **"P"**.
- Viene visualizzata l'impostazione corrente ad esempio KALK 25 L (impostazione di fabbrica).
- Per modificarla, premere **+** o **-**.
- Dopo aver selezionato l'impostazione desiderata, attendere un istante che sul display compaia la scritta GRAEF o confermare direttamente l'impostazione con il pulsante **"P"**.
- Se non si desidera modificare nulla, passare all'impostazione successiva premendo il pulsante **"P"**.

TEMPO DI STAND-BY

- Premere 7 volte il pulsante **"P"**.
- Viene visualizzata l'impostazione corrente.
- Per modificarla, premere **+** o **-**.
- Dopo aver selezionato l'impostazione desiderata, attendere un istante che sul display compaia la scritta GRAEF o confermare direttamente

l'impostazione con il pulsante **"P"**.

- Se non si desidera modificare nulla, passare all'impostazione successiva premendo il pulsante **"P"**.

TEMPERATURA DI OFFSET

- Premere 8 volte il pulsante **"P"**.
- Viene visualizzata l'impostazione corrente.
- Per modificarla, premere **+** o **-**.
- Dopo aver selezionato l'impostazione desiderata, attendere un istante che sul display compaia la scritta GRAEF o confermare direttamente l'impostazione con il pulsante **"P"**.
- Se non si desidera modificare nulla, passare all'impostazione successiva premendo il pulsante **"P"**.

LINGUA

- Premere 9 volte il pulsante **"P"**.
- Sul display compare DE LANG.
- È possibile cambiare la lingua in inglese premendo il pulsante **+** o **-**.

IMPOSTAZIONI DI FABBRICA

- Premere 10 volte il pulsante **"P"**.
- Sul display compare RESET.
- Premere contemporaneamente i pulsanti **+** e **-** per circa 7 secondi.
- Se sul display compare la scritta Graef, il dispositivo è stato riportato alle impostazioni di fabbrica.

CODICI DI ERRORE

Codici di errore	Descrizione
ERROR 01	Alimentazione interna mancante
ERROR 02	NTC del caffè/acqua calda difettoso
ERROR 03	Unità di erogazione NTC difettosa
ERROR 04	NTC del termoblocco vapore difettoso
ERROR 05	Riscaldamento caffè/acqua calda difettoso
ERROR 06	Riscaldamento termoblocco vapore difettoso
ERROR 07	Guasto al riscaldamento dell'unità di ebollizione
ERROR 08	Misuratore di portata / pompa dell'acqua difettosa

Se sul display compare uno di questi codici di errore, contattare il servizio clienti Graef.

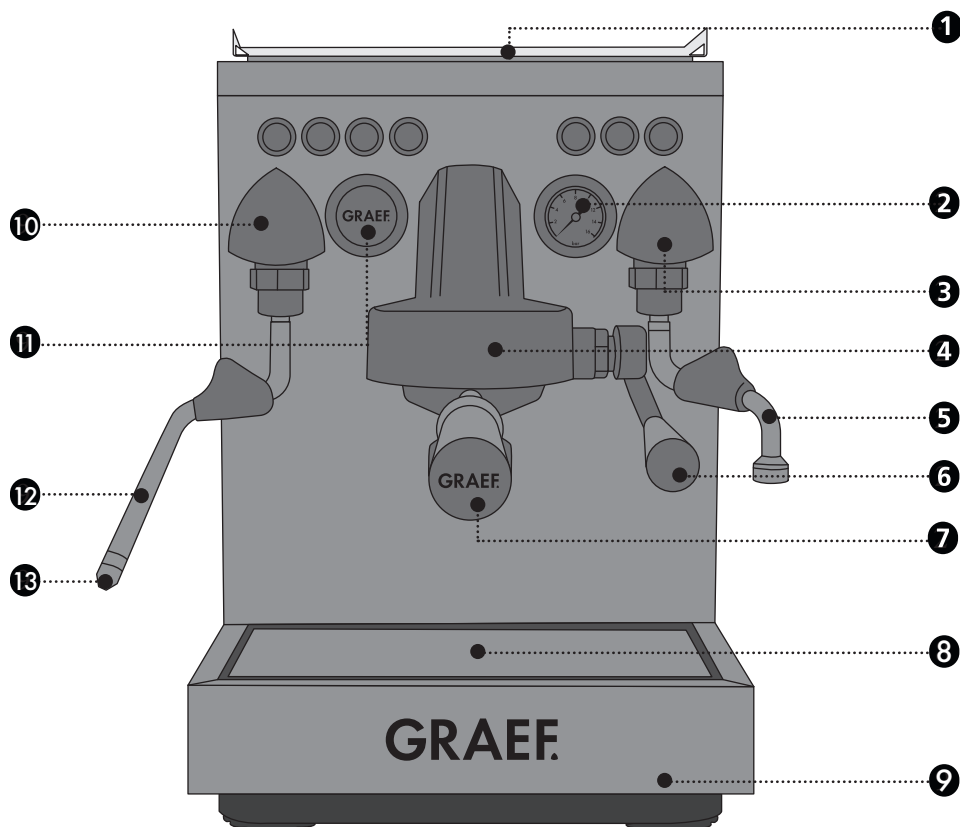
GARANZIA DI 2 ANNI

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 del dispositivo solo in misura esigua. Non ci assumiamo inoltre alcuna responsabilità per danni dovuti a decalcificazione e cura omesse o insufficienti. Anche in questo caso la garanzia decade. Utilizzare esclusivamente pastiglie decalcificanti e detergenti originali Graef. 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.

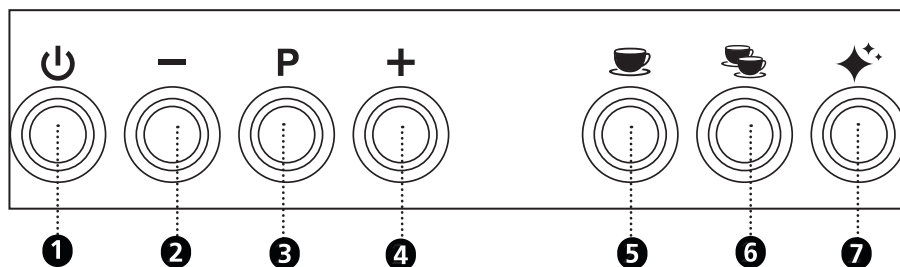
Opis produktu	84
Panel obsługi	84
Akcesoria	84
Wstęp	85
Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	85
Ostrzeżenia	85
Ogólne instrukcje bezpieczeństwa	85
Niebezpieczeństwo spowodowane porażeniem elektrycznym	87
Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem	87
Ograniczenie odpowiedzialności	87
Obsługa klienta	87
Rozpakowanie	87
 Usuwanie opakowania	88
 Utylizacja urządzenia	88
Wymagania wobec miejsca posadowienia i eksploatacji	88
Przyłącze elektryczne	88
Objaśnienie możliwych wskazań na wyświetlaczu LCD	88
Przed pierwszym użyciem	89
Odpowietrzanie	90
Przygotowanie	90
Przyrządzanie espresso	90
Manometr	90
Niecałkowita ekstrakcja	90
Optymalna ekstrakcja	91
Nadmierna ekstrakcja	91
Ustawianie ilości wody dla  i 	91
Ustawienie profilu ciśnienia	92
Legenda	92
Ustawienie profilu ciśnienia dla przycisków  i  (przykładowy użytkownik 1)	92
Ustawienie profilu ciśnienia dla ręcznego przyrządzania za pomocą dźwigni ręcznej (przykład użytkownika 1)	93
Ustawienie czasu dla 4 faz ekstrakcji (TRYB SE) dla przycisków  i 	93
Manualne ustawienie czasu dla fazy ekstrakcji za pomocą dźwigni ręcznej	94
Przykłady faz ekstrakcji	94
Resetowanie profilu użytkownika do ustawienia fabrycznego	94
Automatyczne wyłączenie	94
Ubijanie pianki mlecznej	94
Pobór gorącej wody	95
Przypomnienie o odkamienianiu	95
Odkamienianie	95
Płukanie po odkamienianiu	96
Czyszczenie	97
Czyszczenie zespołu zaparzącego	97
Zewnętrzne czyszczenie	97
Narzędzie do czyszczenia	97
Dalsze ustawienia za pomocą przycisku „P”	97
Temperatura parzenia	97
Jakość pary	97
Infuzja wstępna	97
Przypomnienie o odkamienianiu	98
Czas czuwania	98
Przesunięcie temperatury	98
Język	98
Ustawienie fabryczne	98
Kody błędów	98
2 lata gwarancji	98

OPIS PRODUKTU

- 1** Pasywnie podgrzewany spodek filiżanki
- 2** Manometr
- 3** Pokrętko do gorącej wody
- 4** Głowica zaparządzająca
- 5** Lanca gorącej wody
- 6** Dźwignia ręczna
- 7** Wspornik sita
- 8** Kratka ociekowa
- 9** Tacka ociekowa
- 10** Pokrętko pary
- 11** Wyświetlacz LCD
- 12** Lanca parowa
- 13** Dysza parowa

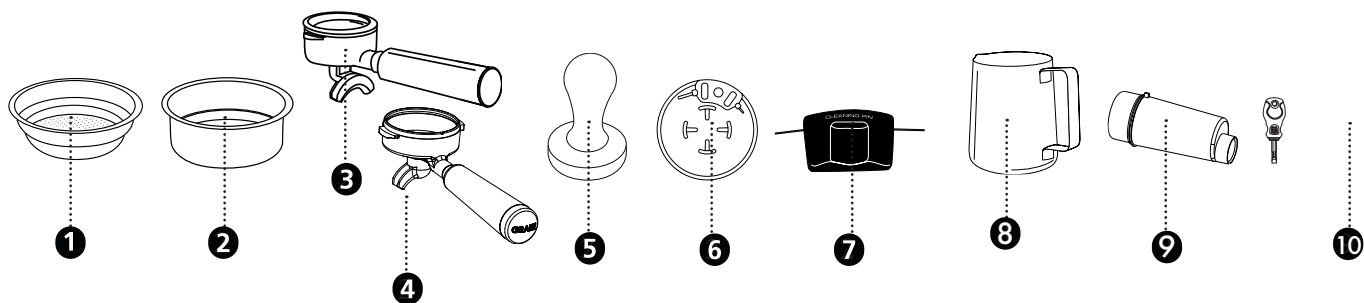


PANEL OBSŁUGI



- 1** Przycisk Wł./Wył.
- 2** Przycisk „-”
- 3** Ustawienia
- 4** Przycisk „+”
- 5** Przycisk na jedno espresso
- 6** Przycisk na dwa espressa lub podwójne
- 7** Odkamienianie

AKCESORIA



- 1** Wkładka sitowa na 1 filiżankę
- 2** Wkładka sitowa na 2 filiżanki
- 3** Wspornik sita z 2 wylewkami
- 4** Wspornik sita z 1 wylewką
- 5** Tamper
- 6** Atrapa sita
- 7** Narzędzie do czyszczenia
- 8** Dzbaneł na mleko
- 9** Wkład filtra wody
- 10** Krzyżakowy

WSTĘP

Szanowna Klientko, Szanowny Kliencie,

poprzez zakup tej maszyny do zaparzania espresso ze wspornikiem sita dokonali Państwo trafnego wyboru. Zakupili Państwo produkt o uznanej jakości.

Dziękujemy Państwu za zakup i życzymy Państwu wiele zadowolenia przy używaniu swojej nowej maszyny do zaparzania espresso ze wspornikiem sita.

INFORMACJE O NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI

Niniejsza instrukcja obsługi jest częścią składową maszyny do zaparzania espresso ze wspornikiem sita (zwanej dalej urządzeniem) i zawiera ważne informacje dotyczące uruchomienia, bezpieczeństwa, prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzenia.

Instrukcja obsługi powinna być zawsze dostępna przy urządzeniu. Powinna ona zostać przeczytana i zastosowana przez każdą osobę, która chce pracować z urządzeniem i wykonywać następujące czynności:

- uruchomienie,
- obsługę,
- Usuwaniem zakłóceń i/lub
- czyszczenie .

Prosimy przechowywać tę instrukcję obsługi i przekazać ją wraz z urządzeniem następnemu właścicielowi.

Niniejsza instrukcja obsługi nie jest w stanie uwzględnić wszystkich możliwych aspektów do przewidzenia. W razie potrzeby otrzymania informacji lub w przypadku wystąpienia problemu, który nie został wcale lub w znikomym stopniu omówiony w niniejszej instrukcji, prosimy zwrócić się do Działu Obsługi Klienta firmy Graef lub do swego sprzedawcy.

OSTRZEŻENIA

W niniejszej instrukcji obsługi są stosowane następujące ostrzeżenia i słowa sygnalizacyjne:

OSTRZEŻENIE

Wskazuje na prawdopodobną sytuację niebezpieczną. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może prowadzić do poważnych obrażeń lub do zajścia wypadku śmiertelnego.

PRZESTROGA

Wskazuje na prawdopodobną sytuację niebezpieczną. W przypadku nieprzestrzegania takiego ostrzeżenia, mogą mieć miejsce straty materialne.

WAŻNE!

Oznacza to porady dotyczące użycia i inne szczególnie ważne informacje.

OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Niniejsze urządzenie odpowiada wymogom przepisów bezpieczeństwa. Niewłaściwe użytkowanie może powodować szkody osobowe i materialne.

Przy bezpiecznym posługiwaniu się urządzeniem prosimy przestrzegać następujących instrukcji bezpieczeństwa:

- Przed użyciem prosimy sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych zewnętrznych uszkodzeń obudowy, kabla zasilającego i wtyczki. W razie wystąpienia uszkodzenia, urządzenia uruchamiać nie wolno.
- Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez specjalistę lub Dział Obsługi Klienta firmy Graef. Nieprawidłowe naprawy mogą prowadzić do poważnych zagrożeń dla użytkownika. Ponadto, wygasają uprawnienia gwarancyjne.
- Uszkodzone komponenty można wymieniać tylko na oryginalne. Tylko takie komponenty gwarantują spełnienie wymogów bezpieczeństwa.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie oraz przewód przyłączeniowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nad dziećmi należy sprawować opiekę i nadzór co pozwoli zapewnić to, że nie bawią się tym urządzeniem.
- Urządzenie to może być używane także przez osoby upośledzone fizycznie, umysłowo, sensorycznie oraz niedysponujące odpowiednim doświadczeniem i/lub wiedzą wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostaną poinstruowane w zakresie bezpieczeństwa eksploatacji urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowania w połączeniu z zewnętrznym zegarem sterującym, czy oddzielnym zdalnym systemem sterowania.
- Przewód zasilający odłączać z gniazda wtykowego ciągnąc wyłącznie za wtyczkę, a nie za sam przewód.
- Nie należy używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki.
- Prosimy nie dopuścić, aby wtyczka znalazła się w jakiejś cieczy.
- W przypadku uszkodzenia kabla połączeniowego, w celu uniknięcia zagrożeń, może on zostać wymieniony wyłącznie przez producenta, jego serwis lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach.
- Prosimy nigdy nie otwierać obudowy urządzenia. Dotknięcie połączeń pod napięciem lub zmiana konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej stwarza ryzyko porażenia elektrycznego.
- Nigdy nie dotykać sąsiadujących podzespołów będących pod napięciem. Może to spowodować porażenie elektryczne lub nawet wypadek ze skutkiem śmiertelnym.
- Przed podłączeniem urządzenia należy porównać dane przyłączeniowe (napięcie i częstotliwość) podane na tabliczce znamionowej z danymi posiadanej przez siebie sieci elektrycznej. Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, dane te muszą się zgadzać.
- Prosimy upewnić się, czy kabel zasilający jest właściwie położony. Z powodu zwisania kabla, urządzenie może spaść ze swej powierzchni roboczej.
- Materiałów opakowaniowych nie wolno używać do zabawy. Istnieje ryzyko uduszenia.
- Prosimy nie używać urządzenia w pobliżu źródła ciepła.
- Prosimy nigdy nie używać urządzenia na zewnątrz, natomiast przechowywać je w suchym miejscu.
- Podczas pobierania kawy nigdy nie należy wyjmować filtra napełnionego zmieloną kawą, ponieważ znajduje się on pod ciśnieniem.
- Z urządzenia należy korzystać tylko wtedy, gdy kratka ociekowa i tacka ociekowa znajdują się na swoim miejscu.
- Przed przyrządzeniem espresso należy sprawdzić, czy dobrze dokręcony został wspornik filtra.
- Aby uniknąć potencjalnych zagrożeń, urządzenia należy używać wyłącznie do przyrządzania kawy i spieniania mleka. Każde inne użytkowanie jest niedopuszczalne.
- Przed każdym czyszczeniem prosimy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed czyszczeniem zewnętrznych powierzchni urządzenia należy najpierw odczekać, aż urządzenie wystygnie do temperatury pokojowej.
- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych nie należy używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani rozpuszczalników.
- Prosimy nie zdrapywać uporczywych zabrudzeń twardymi przedmiotami.
- Nie wkładać urządzenia do zmywarki ani nie trzymać go pod bieżącą wodą.
- Urządzenia nigdy nie wolno zanurzać w wodzie.
- Do spieniania mleka należy używać wyłącznie dołączonego dzbanka na mleko lub większego naczynia. Nie używać do tego celu filiżanki. Spienione, wychodzące na zewnątrz mleko może spowodować oparzenia.
- Nigdy nie kierować lancy parowej na siebie lub na inne osoby. Niebezpieczeństwo oparzenia!
- W celu poruszania lancą parową i lancą gorącej wody należy użyć uchwytu.
- Nie wolno dotykać końcówki lancy parowej i lancy gorącej wody po użyciu, ponieważ są one gorące.
- Podczas użytkowania powierzchnie mogą być gorące.
- Tryb oszczędzania energii tego urządzenia to: Stan wyłączenia, pobór mocy: Maks. 0,5 W
- Urządzenie wyłącza się automatycznie po 30 minutach od ostatniego użycia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO SPOWODOWANE PORAŻENIEM ELEKTRYCZNYM

OSTRZEŻENIE

W przypadku dotknięcia przewodów lub elementów będących pod napięciem występuje zagrożenie życia!

Prosimy przestrzegać poniższych instrukcji bezpieczeństwa, co pozwoli na uniknięcie niebezpieczeństwa spowodowanego przez prąd elektryczny:

- Nie należy używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki.
- W takim przypadku przed dalszym użytkowaniem urządzenia należy zlecić serwisowi firmy Graef lub autoryzowanemu specjalście zainstalowanie nowego kabla połączeniowego.
- Prosimy nigdy nie otwierać obudowy urządzenia. Dotknięcie przyłączy będących pod napięciem oraz zmiana konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej stwarza ryzyko porażenia elektrycznego.
- Nigdy nie dotykać sąsiadujących podzespołów będących pod napięciem. Może to spowodować porażenie elektryczne lub nawet wypadek ze skutkiem śmiertelnym.

STOSOWANIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

Urządzenie nie jest przeznaczone do celów zarobkowych. Urządzenie należy używać wyłącznie do przyrządzania espresso lub do pobierania gorącej wody/pary. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych dziedzinach, jak na przykład:

- w kuchniach dla pracowników sklepów i biur
- w gospodarstwach rolnych
- w gościach, hotelach, motelach i innych budynkach mieszkalnych
- w pensjonatach serwujących śniadania

WAŻNE!

Użytkowanie jedynie w zakresach działania gospodarstwa domowego!

Każde inne użycie lub wykraczające poza powyższe jest użyciem niezgodnym z przeznaczeniem.

PRZESTROGA

Urządzenie może stwarzać niebezpieczeństwa w razie stosowania niezgodnego z przeznaczeniem.

- Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Należy przestrzegać procedur opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Wykluczone są roszczenia wszelkiego rodzaju wynikające ze szkód spowodowanych stosowaniem niezgodnym z przeznaczeniem.

Ryzyko spoczywa wyłącznie na użytkowniku.

OGRANICZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI

Wszelkie informacje techniczne, dane i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji na temat instalowania, eksploatacji i konserwacji, odpowiadają najnowszemu stanowi w dniu składania do druku i opierają się na naszych doświadczeniach i kwalifikacjach, oraz najlepszej wiedzy.

Na podstawie danych, ilustracji i opisów zawartych w niniejszej instrukcji wykluczone jest wysuwanie jakichkolwiek roszczeń lub żądań.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek:

- nieprzestrzegania instrukcji obsługi,
- zastosowania urządzenia niezgodnego z przeznaczeniem,
- błędnie wykonanych napraw,
- zmian technicznych,
- użycia niedopuszczonych części zamiennych

Tłumaczenia zostały wykonane według najlepszej wiedzy. Nie ponosimy odpowiedzialności z powodu błędów w tłumaczeniu. Wiążący jest wyłącznie tekst źródłowy w języku niemieckim.

OBSŁUGA KLIENTA

Jeśli zdarzy się, że urządzenie Graef ulegnie uszkodzeniu, wtedy prosimy skontaktować się ze sprzedawcą lub z Działem Obsługi Klienta firmy Graef pod numerem telefonu 02932- 9703677 lub napisać do nas na adres e-mail: service@graef.de.

WAŻNE!

W okresie gwarancyjnym urządzenia należy zachować oryginalne opakowanie, aby w przypadku reklamacji gwarancyjnej urządzenie można było prawidłowo zapakować i przetransportować.

ROZPAKOWANIE

W celu rozpakowania urządzenia należy postępować w następujący sposób:

- Prosimy wyjąć urządzenie z kartonu.
- Prosimy usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Prosimy zdjąć z urządzenia ewentualne nalepki. Nie usuwać tabliczki znamionowej!

USUWANIE OPAKOWANIA

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami transportowymi. Materiały opakowaniowe zostały wybrane z uwzględnieniem aspektów ochrony środowiska i utylizacji i dzięki temu nadają się do recyklingu.

Odprowadzenie opakowania do cyklu recyklingu opakowania pozwala oszczędzać surowce i zmniejszać obciążenie odpadami. Prosimy odstawić niepotrzebne już materiały opakowaniowe do punktów zbiórki surowców wtórnych w ramach systemu recyklingowego »zielony punkt«.

UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Niniejszego produktu nie wolno po zakończeniu jego eksploatacji wyrzucać do normalnych śmieci domowych. Symbol na wyrobie oraz w instrukcji użytkowania wyraźnie informuje o tym. Materiały podlegają ponownemu wykorzystaniu zgodnie z ich oznakowaniem. Poprzez udział w procesie zagospodarowania surowców wtórnych w takiej lub innej formie oraz odstawiając zużyte urządzenia w wyznaczone miejsce recyklingu wnoszą Państwo swój cenny udział w dziele ochrony środowiska. Celem uzyskania dalszych informacji o recyklingu zużytych urządzeń prosimy zapytać swój urząd gminy.

WYMAGANIA WOBEC MIEJSCA POSADOWIENIA I EKSPLOATACJI

W celu zapewnienia bezpiecznej i bezbłędnej pracy urządzenia, miejsce jego posadowienia musi spełniać następujące wymagania:

- Urządzenie powinno być zainstalowane na stabilnej, równej, poziomej i antypoślizgowej powierzchni o wystarczającej nośności.
- Prosimy upewnić się, że urządzenie nie przewróci się.
- Miejsce posadowienia urządzenia prosimy wybrać tak, dzieci nie były w stanie dotknąć przewodu zasilającego.
- Prosimy nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. na płytach kuchennych w ich pobliżu.
- Prosimy nigdy nie używać urządzenia na zewnątrz, natomiast przechowywać je w suchym miejscu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do montażu w ścianie lub w szafie.
- Nie należy instalować urządzenia w środowisku gorącym, mokrym lub wilgotnym.
- Gniazdo zasilania musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było łatwo wyciągnąć wtyczkę.

PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

W celu zapewnienia bezpiecznej i bezbłędnej pracy urządzenia, przy wykonywaniu połączeń elektrycznych należy przestrzegać poniższych wytycznych:

- Przed podłączeniem prosimy porównać dane przyłącza (napięcie i częstotliwość) na tabliczce znamionowej z danymi systemu zasilania. Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, dane te muszą się zgadzać. W razie wątpliwości należy zapytać wykwalifikowanego elektryka.
- Gniazdo należy zabezpieczyć wyłącznikiem bezpiecznikowym o amperażu co najmniej 10 A.
- Prosimy upewnić się, czy przewód zasilający jest nieuszkodzony i nie jest ułożony na gorących powierzchniach lub ostrych krawędziach.
- Przewód przyłączeniowy nie powinien być naprężony.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia można zagwarantować tylko wtedy, gdy jest ono podłączone do prawidłowo zainstalowanego systemu przewodów ochronnych. Zabrania się użytkowania urządzenia podłączonego do gniazda bez przewodu ochronnego. W razie wątpliwości prosimy zlecić sprawdzić swoją domową instalację elektryczną wykwalifikowanemu elektrykowi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub przerwaniem przewodu ochronnego.

OBJAŚNIENIE MOŻLIWYCH WSKAZAŃ NA WYŚWIETLACZU LCD



Urządzenie nagrzewa się, a włącznik/wyłącznik miga.



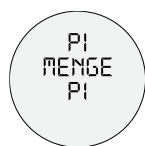
Oznacza to, że regulator obrotowy pary lub gorącej wody nie są prawidłowo zamknięte.



Urządzenie jest gotowe do pracy.



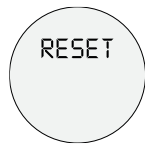
Ten tryb zlicza czas potrzebny do przyrządzenia kawy.



Podczas wstępnego parzenia, kawa w proszku we wsporniku filtra jest nawilżana przed właściwą ekstrakcją. Czas trwania infuzji wstępnej można ustawić w 5 etapach. Na poziomie P 0 wyłącza się infuzję wstępną.



Tutaj można ustawić natężenie przepływu do następnego odkamieniania. Do wyboru są pojemności 12 litrów, 25 litrów i 50 litrów.



Resetuje urządzenie do ustawień fabrycznych.



Tutaj można ustawić język komunikatów wyświetlacza. Można wybrać pomiędzy DE - niemiecki i EN - angielski

NO
WATER

Sygnalizuje to, że w zbiorniku nie ma wystarczającej ilości wody. Napełnić nową wodą.

CO
TEMP
92 °C

Wyświetla bieżące ustawienie temperatury parzenia. Istnieje możliwość zmiany temperatury parzenia w krokach co +/- 1 °C w zakresie od 86 °C do 98 °C.

DAMPF
04

Pokazuje to ustawienie dla pary. Można wybrać, czy para ma być mokra czy sucha. Do wyboru jest 7 poziomów.

STANDBY
ZEIT

Można ustawić czas do automatycznego wyłączenia. Można ustawić od OFF = WYŁ., 5 - 60 min. w odstępach 5-minutowych. Ustawienie domyślne to 30 minut. Tekst jest wyświetlany w sposób ciągły.

FU
AP7

Regulowane ciśnienie podczas całej ekstrakcji

CU
VPS
FU

Ustawienia profilu ciśnienia dla przycisków  i .
Regulowane ciśnienie podczas całej ekstrakcji

CU
VPS
SE

Ustawienia profilu ciśnienia dla przycisków  i .
Regulowane ciśnienie dla 4 zmiennych faz ekstrakcji

MA
VPS
FU

Ustawienie profilu ciśnienia dla pobierania ręcznego.
Regulowane ciśnienie podczas całej ekstrakcji

MA
VPS
SE

Ustawienie profilu ciśnienia dla pobierania ręcznego.
Regulowane ciśnienie dla 4 zmiennych faz ekstrakcji.

CO
KALK

Jest to program odkamieniania obiegu parzenia.

ST
KALK

Jest to program odkamieniania obiegu pary.

HW
KALK

Jest to program odkamieniania obiegu gorącej wody

OFFSET
TEMP

W tym miejscu można dostosować wszelkie odchylenia temperatury parzenia. Temperaturę można ustawić w zakresie od -10 °C do +10 °C w krokach co 1 °C. Ustawieniem domyślnym jest 0. Tekst jest wyświetlany w sposób ciągły.

CU
USER
DEF

Ustawienia profilu ciśnienia dla przycisków  i . Ustawione profile ciśnienia (ustawienie fabryczne), możliwość wyboru pomiędzy trybem FU i SE. Nie możliwe do zmienienia.

SE
STG 1
IP2

Regulowane ciśnienie dla 4 zmiennych faz ekstrakcji

CU
VPS
rST

Resetuje ustawienia profilu ciśnienia wybranego użytkownika dla przycisków  i  do ustawień fabrycznych.

MA
VPS
rST

Resetuje ustawienia profilu ciśnienia dla wybranego użytkownika przyrządzenia ręcznego do ustawień fabrycznych za pomocą dźwigni ręcznej.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić wspornik filtra (nie urządzenie) i zbiornik wody pod bieżącą wodą, aby usunąć wszelkie ewentualne pozostałości po produkcji. Następnie, umieścić zbiornik wody. Przykręcić pokręć pokrętła i dźwignię ręczną. Sposób postępowania:

- Wykręcić śrubę z rowkiem i podkładkę sprężystą z przodu uchwytu pokręteł pary i gorącej wody.
- Umieścić pokręć na ich uchwytach.
- Upewnić się, że końcówka pokręteł jest skierowana do góry, gdy zawór pary/gorącej wody jest zamknięty.
- Wkręcić śrubę z podkładką sprężystą do odpowiedniego otworu i dokręcić ją dostarczonym przez nas śrubokrętem.
- Usunąć osłonę silikonową z uchwytu dźwigni ręcznej
- Włożyć dźwignię ręczną w przewidziany do tego otwór i obrócić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby dokręcić.

ODPOWIERZANIE

WAŻNE!

Przed pierwszym użyciem lub po długim okresie nieużywania urządzenia należy je odpowietrzyć. Do odpowietrzania **nie** należy wkładać wspornika sita.

- Prosimy włożyć wtyczkę do gniazda wtykowego.
- Prosimy napełnić zbiornik wody wodą. Maksymalna ilość napełnienia wynosi 2,5 litra.
- Nacisnąć .
- Urządzenie nagrzewa się.
- Jeśli na wyświetlaczu pojawi się napis „GRAEF”, wtedy urządzenie jest gotowe do pracy.
- Wziąć dzbanek na mleko i przytrzymać go pod lancą parową.
- Obrócić regulator obrotowy na otwarcie.
- Odczekać, aż powietrze ujdzie, aż do ulatniania się pary.
- Ponownie obrócić regulator obrotowy na zamknięcie.

PRZYGOTOWANIE

WAŻNE!

Po każdym ponownym włączeniu urządzenia należy wykonać puste pobieranie (bez zmielonej kawy), zgodnie z poniższym opisem, aby doprowadzić system do odpowiedniej temperatury.

- Napełnić wodą zbiornik wody. Maksymalnie 2,5 litra.
- Wstawić żądany wkład sitowy.
- Zacisnąć wspornik filtra bez zmielonej kawy (od lewej do prawej).
- Włączyć urządzenie.
- Odczekać, aż urządzenie się nagrzeje, a na wyświetlaczu pojawi się napis „GRAEF”.
- Użyć dźwigni ręcznej i odczekać, aż woda przepłynie przez chwilę w celu podniesienia temperatury systemu.
- Ponownie nacisnąć dźwignię ręczną w dół, aby zakończyć proces.

PRZYZRZĄDZANIE ESPRESSO

WAŻNE!

Aby rozgrzać wspornik filtra, system i filiżanki, patrz rozdział „Przyrządzanie”. Włożyć wkład sita przeznaczony na jedną lub dwie filiżanki. Następnie, zacząć przyrządzanie espresso.

- Dobrze osuszyć wspornik filtra.
- Wsypać żadaną ilość zmielonej kawy do wspornika filtra.
- Zagęścić zmieloną kawę za pomocą dostarczonego przez nas tampera. Tamper, gdy jest wciśnięty, powinien spoczywać równomiernie i nie krzywo na zmielonej kawie. Zapewnia to równomierne rozłożenie i zaparzanie na całej powierzchni.
- Zacisnąć wspornik filtra.
- Umieścić jedną lub dwie filiżanki pod wylewką.
- Nacisnąć  dla pojedynczego espresso lub  dla podwójnego espresso/dwóch espresso lub użyć dźwigni ręcznej dla przyrządzania ręcznego..
- Wyświetlacz zaprezentuje aktualny czas przebiegu procesu. Idealny czas przebiegu procesu powinien wynosić około 20-30 sekund. Podczas parzenia ciśnienie parzenia można zmienić za pomocą przycisków „+” lub „-” od P7 do P1.
- Proces jest automatycznie zatrzymywany na  i . Aby zatrzymać pobór manualny nacisnąć dźwignię ręczną.
- Wyjąć wspornik filtra i wysypać fusy do pojemnika na fusy.

MANOMETR

NIECAŁKOWITA EKSTRAKCJA

Niecałkowita ekstrakcja daje bardzo ciekłą, niewyraźną w smaku i słabo rozwiniętą kawę. Taka kawa leje się do filiżanki bardzo szybko. Wyodrębniono tu zbyt mało składników kawy. Kawa jest bardzo jasna lub crema jest bardzo cienka, nie istnieje lub crema jest bardzo jasna z dużymi bąbelkami.

- Ciśnienie zaparzania poniżej 7 do 8 barów
- Kawa leje się do filiżanki bardzo szybko.
- Kawa ma kwaśny lub niewyraźny smak

Przyczyna	Rozwiązanie
Zbyt grubo zmielona kawa (dość szybko wypada z wyrzutnika, zmielona kawa wydaje się dość grubo zmielona, gdy pociera się ją między palcami).	Miełć drobniej, powoli zbliżając się do optymalnego mielenia.
Zbyt mało zmielonej kawy.	Użyć więcej zmielonej kawy, zwrócić uwagę na maksymalną ilość napełnienia, stopień zmielenia może również wymagać regulacji.
Kanalikowanie: Nierównomierne zagęszczenie.	Tamper powinien spoczywać równomiernie i nie krzywo na ściśniętej i zagęszczonej zmielonej kawie. W przeciwnym razie w kawie mogą tworzyć się kanaliki, a gorąca woda będzie przepływać przez kawę zbyt szybko.
Nieświeże ziarna lub nieświeża zmielona kawa (prawdopodobnie zbyt długo wstępnie mielone).	Najlepiej przechowywać ziarna kawy w ich zamkniętym opakowaniu. W przeciwnym razie światło i tlen spowodują starzenie się kawy. Należy wybierać tylko tyle kawy, ile jest w danej chwili potrzebne.
Ziarna kawy zostały wypalone na zbyt jasno.	Jaśniejsze ziarna mają nieco inne właściwości parzenia niż ziarna ciemne i zwykle są parzone pod niższym ciśnieniem. Pyszne espresso o różnych smakach można przyrządzić dostosowując również ilość i stopień zmielenia kawy. W niniejszej instrukcji można jednak odnieść się do tego tylko pobieżnie.
Zbyt niska temperatura parzenia.	Należy przestawić temperaturę parzenia według menu.

OPTYMALNA EKSTRAKCJA

Dzięki optymalnej ekstrakcji, espresso spływa z wylewki do filiżanki równomiernie, powoli i gładko „jak miód”. Crema jest gęsta i ma kolor od ciemnego do złotobrzązowego.

- Ciśnienie zaparzania od 7-8 do 12-13 barów
- Nacisk ok. 15 kg
- Zmielona kawa jest we wsporniku filtra równomiernie rozprowadzona
- Optymalny stopień zmielenia, nie za drobny, nie za gruby
- Świeże ziarna lub świeżo zmielona kawa
- Optymalna temperatura wody, nie za zimna, nie za gorąca

NADMIERNA EKSTRAKCJA

Nadmierna ekstrakcja uwalnia zbyt wiele gorzkich składników z kawy. Przyrządzanie trwa długo, kawa spływa powoli, kropla po kropli do filiżanki. Kawa jest bardzo ciemna lub crema jest ciemnobrzązowa do czerwonej i ma bardzo nieprzyjemny, gorzki lub nawet przypalony smak. Wzór na cremie jest nierówny, z jasnymi plamami pomiędzy ciemniejszymi obszarami.

- Ciśnienie zaparzania powyżej 13 barów
- Kawa spływa powoli (czas pobierania znacznie przekracza 30 sekund) i kapie kroplami do filiżanki
- Kawa smakuje gorzko i przypaleniem

Możliwe przyczyny nadmiernej ekstrakcji

Przyczyna	Rozwiązanie
Zbyt drobno zmielona kawa (dość powoli wypada z wyrzutnika, zmielona kawa sprawia wrażenie proszku, gdy pociera się ją między palcami).	Miełć grubiej, powoli zbliżając się do optymalnego mielenia.
Za dużo zmielonej kawy.	Użyć mniej zmielonej kawy, ewentualnie stopień zmielenia może również wymagać regulacji.
Zbyt ciemno wyprażone ziarna.	Rzadko zdarza się to w przypadku kawy ziarnistej kupionej w sklepie. W przypadku ziaren prażonych w domu, proces prażenia należy zakończyć wcześniej.
Zmielona kawa zbyt długo przed przyrządzeniem zaciśnięta w głowicy zaparzającej.	Zmielona kawa może zmienić smak ze względu na temperaturę. W rezultacie kawa ma smak spalenizny, nawet przy optymalnej ekstrakcji. Proces parzenia należy rozpocząć natychmiast po zaciśnięciu.
Zbyt wysoka temperatura parzenia.	Należy przestawić temperaturę parzenia według menu.

USTAWIANIE ILOŚCI WODY DLA

Ilość wody dla  i  filiżanek można dowolnie zmieniać. Chociaż wyświetlacz LCD pokazuje czas przebiegu procesu przejścia, to jednak objętość wody jest określana przez przepływomierz.

- Włączyć urządzenie. Urządzenie nagrzewa się.
- Jeśli na wyświetlaczu pojawi się napis „GRAEF”, wtedy urządzenie jest gotowe do pracy.
- Wstawić żądany wkład sitowy.
- Wsypać żądaną ilość zmielonej kawy do wspornika filtra.
- Zagęścić zmieloną kawę za pomocą dostarczonego przez nas tampera. Odległość między górną krawędzią a zmieloną kawą powinna wynosić około 3 mm.
- Zacisnąć wspornik filtra.
- Umieścić jedną albo dwie filiżanki pod wylewką.
- Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk  lub .
- Przyrządzanie rozpoczyna się.
- Po ustawieniu żądanej ilości nacisnąć ponownie przycisk  lub .
- Zapisywana jest ilość wody dla wybranej filiżanki.

USTAWIENIE PROFILU CIŚNIENIA

Dzięki temu ekspresowi do kawy ze wspornikiem sita można uzyskać najlepszą kawę dzięki odpowiednim profilom ciśnienia.

ZALECENIE

Po pierwsze, przed utworzeniem profili drukowania należy użyć profilu ustawionego fabrycznie. Przyrządźcie Państwo optymalne espresso (stopień zmielenia, ciśnienie dociskania i ilość zmielonej kawy muszą być prawidłowe). Dobrze wyregulowany młyn do kawy to zasadnicza podstawa dobrego espresso. Dopiero po skoordynowaniu wszystkich parametrów można utworzyć własny profil ciśnienia w celu poprawy smaku/czasu ekstrakcji.

LEGENDA

FU = Regulowane ciśnienie podczas całej ekstrakcji

SE = Po jednym regulowanym ciśnieniu dla 4 zmiennych faz ekstrakcji

CU = Ustawienia profilu ciśnienia dla przycisków  i .

MA = Ustawienia profilu ciśnienia dla przyrządzania ręcznego za pomocą dźwigni ręcznej.

Def = Zaprogramowane profile ciśnienia (ustawienie fabryczne), opcja wyboru pomiędzy **FU** lub **trybem SE**. Niemożliwe do zmienienia.

USER 1 = profil użytkownika 1

USER 2 = profil użytkownika 2

USER 3 = Profil użytkownika 3

VPS = Zmienny profil ciśnienia - ciśnieniem podczas procesu zaparzania można precyzyjnie sterować i w ten sposób lepiej wpływać na jakość procesu ekstrakcji.

P1 - P7 = Ustawienie ciśnienia zaparzania (1 = niskie, 7 = wysokie)

STG 1 - 4 = Czerostopniowa faza ekstrakcji

Przykład: 1P2 = Użytkownik 1, ciśnienie zaparzania 2

USTAWIENIE PROFILU CIŚNIENIA DLA PRZYCISKÓW I (PRZYKŁADOWY UŻYTKOWNIK 1)

- Nacisnąć 4 razy przycisk „P”.
- Na wyświetlaczu pojawi się „CU USER DEF”.
- Nacisnąć + lub -, aby wybrać użytkownika 1, 2 lub 3.
- Po wybraniu użytkownika na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni profil, np. CU USER 1 dla użytkownika 1.
- Nacisnąć jednocześnie przyciski + i - oraz przytrzymać przez 2 sekundy, aby potwierdzić wybranego użytkownika.
- Nacisnąć teraz + lub -, aby wybrać ustawienie ciśnienia zaparzania. Istnieje możliwość ustawienia tego samego ciśnienia dla całej ekstrakcji (tryb FU) lub różnych ciśnień dla każdej z 4 faz ekstrakcji (tryb SE).

Regulowane ciśnienie podczas całej ekstrakcji (tryb FU)

- Jeśli chce się ustawić to samo ciśnienie dla całej ekstrakcji, wtedy należy przejść do CU VPS FU.
- Nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przyciski + i -, aby przejść do podmenu CU VPS FU.
- Na wyświetlaczu pojawi się FU 1P7.
- Nacisnąć + lub -, aby wybrać żądane ciśnienie zaparzania. P1 to niskie ciśnienie zaparzania, P7 to wysokie ciśnienie zaparzania.
- Następnie, potwierdzić proces przyciskiem „P”.
- Na wyświetlaczu pojawi się ponownie napis GRAEF.

Regulowane ciśnienie dla 4 zmiennych faz ekstrakcji (tryb SE)

- Jeśli chce się ustawić różne ciśnienia dla każdej z 4 faz ekstrakcji, wtedy należy przejść do CU VPS SE.
- Nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przyciski + i -, aby przejść do podmenu SE STG 1.
- Nacisnąć + lub -, aby wybrać żądane ciśnienie zaparzania dla pierwszej fazy ekstrakcji.. P1 to niskie ciśnienie zaparzania, P7 to wysokie ciśnienie zaparzania.
- Następnie, nacisnąć przycisk „P”.
- Na wyświetlaczu pojawi się SE STG 2.

- Nacisnąć + lub -, aby wybrać żądane ciśnienie zaparzania dla drugiej fazy ekstrakcji.. P1 to niskie ciśnienie zaparzania, P7 to wysokie ciśnienie zaparzania.
- Następnie, nacisnąć przycisk „P”.
- Na wyświetlaczu pojawi się SE STG 3.
- Nacisnąć + lub -, aby wybrać żądane ciśnienie zaparzania dla trzeciej fazy ekstrakcji. P1 to niskie ciśnienie zaparzania, P7 to wysokie ciśnienie zaparzania.
- Następnie, nacisnąć przycisk „P”.
- Na wyświetlaczu pojawi się SE STG 4.
- Nacisnąć + lub -, aby wybrać żądane ciśnienie zaparzania dla czwartej fazy ekstrakcji. P1 to niskie ciśnienie zaparzania, P7 to wysokie ciśnienie zaparzania.
- Następnie, nacisnąć przycisk „P”
- Wszystkie fazy zostały zapisane.. Na wyświetlaczu pojawi się ponownie napis GRAEF.

USTAWIENIE PROFILU CIŚNIENIA DLA RĘCZNEGO PRZYZRĄDZANIA ZA POMOCĄ DŹWIGNI RĘCZNEJ (PRZYKŁAD UŻYTKOWNIKA 1)

ZALECENIE

Profil ciśnienia za pomocą dźwigni ręcznej jest uruchamiany i kończony w pełni automatycznie po uruchomieniu dźwigni ręcznej. Zaletą tworzenia profilu użytkownika za pomocą dźwigni ręcznej jest możliwość zastosowania dwóch różnych profili w ramach jednego profilu użytkownika, np. dla dwóch różnych rodzajów kawy.

- Nacisnąć 5 razy przycisk „P”.
- Na wyświetlaczu pojawi się „MA USER DEF”.
- Nacisnąć + lub -, aby wybrać użytkownika 1, 2 lub 3.
- Po wybraniu użytkownika na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni profil, np. MA USER 1 dla użytkownika 1.
- Nacisnąć jednocześnie przyciski + i - oraz przytrzymać przez 2 sekundy, aby potwierdzić wybranego użytkownika.
- Nacisnąć teraz + lub -, aby wybrać ustawienie ciśnienia zaparzania.

Regulowane ciśnienie podczas całej ekstrakcji (tryb FU)

- Jeśli chce się ustawić to samo ciśnienie dla całej ekstrakcji, wtedy należy przejść do MA VPS FU.
- Nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przyciski + i -, aby przejść do podmenu MA VPS FU.
- Na wyświetlaczu pojawi się FU 1 P7.
- Nacisnąć + lub -, aby wybrać żądane ciśnienie zaparzania. P1 to niskie ciśnienie zaparzania, P7 to wysokie ciśnienie zaparzania.
- Następnie, potwierdzić proces przyciskiem „P”.
- Na wyświetlaczu pojawi się ponownie napis GRAEF.

Regulowane ciśnienie dla 4 zmiennych faz ekstrakcji (tryb SE)

- Jeśli chce się ustawić inne ciśnienie dla każdej z 4 faz ekstrakcji, wtedy należy przejść do MA VPS SE.
- Nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przyciski + i -, aby przejść do podmenu SE STG 1.
- Nacisnąć + lub -, aby wybrać żądane ciśnienie zaparzania dla pierwszej fazy ekstrakcji.. P1 to niskie ciśnienie zaparzania, P7 to wysokie ciśnienie zaparzania.
- Następnie, nacisnąć przycisk „P”.
- Na wyświetlaczu pojawi się SE STG 2.
- Nacisnąć + lub -, aby wybrać żądane ciśnienie zaparzania dla drugiej fazy ekstrakcji.. P1 to niskie ciśnienie zaparzania, P7 to wysokie ciśnienie zaparzania.
- Następnie, nacisnąć przycisk „P”.
- Na wyświetlaczu pojawi się SE STG 3.
- Nacisnąć + lub -, aby wybrać żądane ciśnienie zaparzania dla trzeciej fazy ekstrakcji. P1 to niskie ciśnienie zaparzania, P7 to wysokie ciśnienie zaparzania.
- Następnie, nacisnąć przycisk „P”.
- Na wyświetlaczu pojawi się SE STG 4.
- Nacisnąć + lub -, aby wybrać żądane ciśnienie zaparzania dla czwartej fazy ekstrakcji. P1 to niskie ciśnienie zaparzania, P7 to wysokie ciśnienie zaparzania.
- Następnie, nacisnąć przycisk „P”
- Wszystkie fazy zostały zapisane.. Na wyświetlaczu pojawi się ponownie napis GRAEF.

USTAWIENIE CZASU DLA 4 FAZ EKSTRAKCJI (TRYB SE) DLA PRYCISKÓW

- Nacisnąć i przytrzymać  lub  przez 4 sekundy.
- Na wyświetlaczu pojawi się SE STG 1.
- Po upływie żądanych sekund dla pierwszej fazy ekstrakcji nacisnąć +.
- Na wyświetlaczu pojawi się SE STG 2.
- Po upływie żądanych sekund dla drugiej fazy ekstrakcji nacisnąć +.

- Na wyświetlaczu pojawi się SE STG 3.
- Po upływie żądanych sekund dla trzeciej fazy ekstrakcji nacisnąć +.
- Na wyświetlaczu pojawi się SE STG 4.
- Po upływie żądanych sekund dla trzeciej fazy ekstrakcji nacisnąć +.
- Czasy dla 4 faz ekstrakcji są na bieżąco zapisywane.

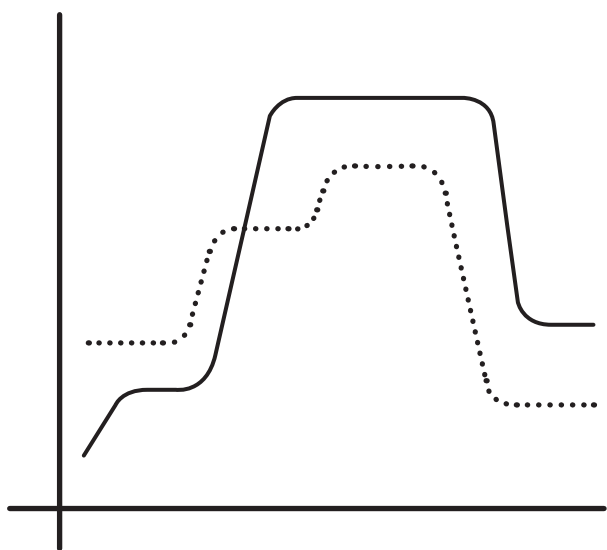
MANUALNE USTAWIENIE CZASU DLA FAZY EKSTRAKЦИИ ZA POMOCĄ DŹWIGNI RĘCZNEJ

- Nacisnąć + i jednocześnie uruchomić dźwignię ręczną.
- Po upływie żądanych sekund dla pierwszej fazy ekstrakcji nacisnąć +.
- Na wyświetlaczu pojawi się SE STG 2.
- Po upływie żądanych sekund dla drugiej fazy ekstrakcji nacisnąć +.
- Na wyświetlaczu pojawi się SE STG 3.
- Po upływie żądanych sekund dla trzeciej fazy ekstrakcji nacisnąć +.
- Na wyświetlaczu pojawi się SE STG 4.
- Po osiągnięciu żądanych sekund dla trzeciej fazy ekstrakcji nacisnąć + i nacisnąć dźwignię ręczną w dół.
- Czasy dla 4 faz ekstrakcji są na bieżąco zapisywane.

PRZYKŁADY FAZ EKSTRAKЦИИ

Faza ekstrakcji	Ciśnienie parzenia	Czas*
STG 1	P2	ok. 8 - 10 sekund
STG 2	P7	ok. 12 sekund
STG 3	P7	ok. 12 sekund
STG 4	P3	ok. 5 sekund

* W kwestii czasu, w grę wchodzi jedynie wartości orientacyjne. Dokładne specyfikacje nie mogą być wykonane ze względu na takie czynniki, jak nacisk, stopień zmielenia, ilość zmielonej kawy itp.



RESETOWANIE PROFILU UŻYTKOWNIKA DO USTAWIENIA FABRYCZNEGO

- Wybrać profil użytkownika, który ma zostać zresetowany.
- Nacisnąć + lub -, aż na wyświetlaczu pojawi się CU VPS rSt lub MA VPS rSt. W zależności od wybranej opcji.
- Potwierdzić następnie przyciskiem „P”.
- Na wyświetlaczu pojawi się ponownie napis GRAEF.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Aby oszczędzać energię, urządzenie wyłącza się po około 30 minutach, gdy nie jest używane (rozporządzenie Komisji UE).

UBIJANIE PIANKI MLECZNEJ

- Włączyć urządzenie. Urządzenie nagrzewa się.
- Jeśli na wyświetlaczu pojawi się napis „GRAEF”, wtedy urządzenie jest gotowe do pracy.
- Napełnić mlekiem dostarczony przez nas dzbanek na mleko do połowy. Należy mieć na uwadze to, że ma ono temperaturę właściwą dla wnętrza lodówki.
- Skierować lancę parową na kratkę ociekową.
- Obrócić pokrętkę i odczekać, aż skropliny wydostaną się na zewnątrz.

- Ponownie obrócić pokrętkę do pozycji zamknięcia.
- Obróć lancę parową na zewnątrz i umieść ją w dzbanku na mleko.
- Upewnij się, czy dysza pary znajduje się tuż pod powierzchnią mleka.
- Obrócić pokrętkę na otwarcie.
- Prawidłowa pozycja zostanie osiągnięta po usłyszeniu odgłosu siorbania.
- Może to zostać przerywane, ponieważ powierzchnia mleka jest w ruchu. Osiągnięto fazę docelową.
- Powoli opuścić w dół dzbanek na mleko, gdy tylko poziom wzrośnie.
- Gdy objętość wzrośnie zgodnie z oczekiwaniami, należy przejść do fazy rolowania.
- Poprowadzić dzbanek na mleko w górę, tak aby dysza była całkowicie zanurzona w mleku.
- Teraz przytrzymać dzbanek na mleko tak nieruchomo, jak to tylko możliwe.
- Położyć jedną rękę płasko na dzbanku na mleko.
- Mleko powinno wirować bez zasysania powietrza.
- Jeśli powietrze jest ponownie zasysane, wtedy należy nieznacznie zmienić położenie dyszy pary.
- Spienione mleko osiąga właściwą temperaturę, gdy ścianka dzbanka na mleko staje się zbyt gorąca, aby ją utrzymać.
- Obrócić pokrętkę na zamknięcie.

WAŻNE!

Lancę parową należy wyjmować z mleka dopiero po zamknięciu pokrywy.

- Wyjąć teraz lancę parową z mleka.
- Po spienieniu należy krótko postukać dzbankiem z mlekiem o blat stołu, aby usunąć ostatnie większe pęcherzyki powietrza. Przechylenie pomaga również równomiernie rozprowadzić piankę.
- Oczyszczyć lancę parową natychmiast po zakończeniu, aby uniknąć osadzania się mleka.
- Wystarczy krótkie uderzenie pary, aby wydmuchać resztki mleka z dyszy. Zewnętrzne powierzchnie dyszy należy oczyścić wilgotną ściereczką. Ostrożnie, ponieważ lanca parowa jest gorąca.

WAŻNE!

Do ćwiczeń można zastosować następującą metodę:

- Do dzbanka na mleko wlać zimnej wody.
- Dodać kilka kropel środka myjącego.
- Spienić według powyższego opisu.
- Jeśli proces spieniania zostanie przeprowadzony prawidłowo, wtedy mieszanina będzie wyglądać jak prawdziwa mleczna pianka.

Nie należy pić tej mieszanki!

POBÓR GORĄCEJ WODY

- Włączyć urządzenie. Urządzenie nagrzewa się.
- Jeśli na wyświetlaczu pojawi się napis „GRAEF”, wtedy urządzenie jest gotowe do pracy.
- Podstawić filiżankę pod lancę gorącej wody.
- Obrócić pokrętkę na otwarcie.
- Woda spływa do filiżanki.
- Po zakończeniu procesu ponownie zamknąć pokrętkę.

PRZYPOMNIENIE O ODKAMNIENIANIU

Ustawienie fabryczne przypomnienia o konieczności usunięcia kamienia wynosi 25 litrów. Po przerobieniu 25 litrów na wyświetlaczu zacznie migać napis „KALK”. Można nadal korzystać z urządzenia w zwykły sposób, ale na wyświetlaczu nadal będzie wyświetlany komunikat „KALK”. Wskaźnik „KALK” na wyświetlaczu gaśnie dopiero po całkowitym odkamienieniu trzech obiegów (patrz rozdział „Odkamienianie”). Ilość litrów można zmienić w zależności od zastosowania i twardości wody.

12 litrów = (twarda woda powyżej 15° dH)

25 litrów = (woda średnio twarda od 7,3° dH do 14° dH)

50 litrów = (mięka woda do 7,3° dH)

Dokładną twardość wody można sprawdzić w lokalnych wodociągach. Informacje na temat zmiany ilości litrów znajdują się na stronie 17 w rozdziale „PRZYPOMNIENIE O ODKAMNIENIANIU”.

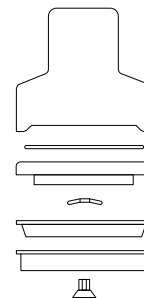
ODKAMNIENIANIE

Odkamienianie należy przeprowadzać regularnie, najpóźniej wtedy, gdy na wyświetlaczu miga komunikat „Kalk”. Należy odkamienić wszystkie obiegi. Zalecamy stosowanie tabletek odkamieniających firmy Graef. Można je nabyć w naszym sklepie internetowym pod adresem www.graef.de o numerze artykułu 145618 lub u wyspecjalizowanego sprzedawcy.

WAŻNE!

Nie ponosimy odpowiedzialności za brak lub niedostateczne odkamienianie. W takim przypadku gwarancja traci ważność.

- Zdjąć wkład filtracyjny wody ze zbiornika wody.
- Zdjąć wspornik sita.
- Odkręcić śrubę pod głowicą zaparządzającą.
- Wymontować 2 sita, podkładkę i pierścień uszczelniający.
- Wyczyścić sita i pierścień uszczelniający pod bieżącą wodą.
- Dobrze je wysuszyć i umieścić w bezpiecznym miejscu razem ze śrubą i podkładką.
- Za pomocą małej szczoteczki wyczyścić obszar w głowicy zaparządzającej i usunąć wszystkie pozostałości starej kawy.
- Napełnić zbiornik wody 1,8 litrami wody.
- Umieścić tabletki odkamieniające w zbiorniku i poczekać, aż się rozpuszczą. Może to potrwać do 5 minut.
- Podstawić jakieś większe naczynie pod głowicą zaparządzającą.
- Nacisnąć 6 razy przycisk „P” ✦✦✦.
- Na wyświetlaczu pojawi się „CO KALK”.
- Potwierdzić proces przyciskiem „P”.
- Rozpoczyna się proces odkamieniania głowicy zaparządzającej.
- Po zakończeniu procesu odkamieniania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „KALK”.
- Podstawić jakieś większe naczynie pod lancą parową.
- Nacisnąć 6 razy przycisk „P” ✦✦✦.
- Na wyświetlaczu pojawi się „ST KALK”.
- Potwierdzić proces przyciskiem „P”.
- Na wyświetlaczu pojawia się „CHECK”.
- Obrócić do końca regulator obrotowy lancy parowej na otwarcie.
- Rozpoczyna się proces odkamieniania lancy parowej.
- Po zakończeniu procesu odkamieniania na wyświetlaczu pojawia się komunikat „CHECK”.
- Ponownie obrócić regulator obrotowy na zamknięcie.
- Podstawić jakieś większe naczynie pod lancą gorącej wody.
- Nacisnąć 6 razy przycisk „P” ✦✦✦.
- Na wyświetlaczu pojawi się „HW KALK”.
- Potwierdzić proces przyciskiem „P”.
- Na wyświetlaczu pojawia się „CHECK”.
- Obrócić do końca regulator obrotowy lancy gorącej wody na otwarcie.
- Rozpoczyna się proces odkamieniania lancy gorącej wody.
- Po zakończeniu procesu odkamieniania na wyświetlaczu pojawia się komunikat „CHECK”.
- Ponownie obrócić regulator obrotowy na zamknięcie.
- Na wyświetlaczu pojawia się „GRAEF”.
- Proces odkamieniania wszystkich obiegów został zakończony.
- Po odkamienieniu należy odczekać, aż maszyna ostygnie.
- Ponownie zamontować 2 sita, podkładkę i pierścień uszczelniający.
- Ponownie wkręcić śrubę.
- Włożyć wkład filtra wody do zbiornika wody. Zalecamy ich wymianę po każdym odkamienianiu. Wymienne wkłady filtra wody są dostępne w naszym sklepie internetowym www.graef.de pod numerem artykułu 146242 lub u wyspecjalizowanego sprzedawcy.



WAŻNE!

Wkład filtracji wody nie zapewnia pełnej ochrony przed osadzaniem się kamienia - regularna wymiana wkładu nie oznacza, że można zaniechać odkamieniania.

PŁUKANIE PO ODKAMNIENIANIU

Aby wypłukać resztki mieszanki z przewodów, należy włączyć świeżą wodę do zbiornika wody.

Następnie wykonać kolejno następujące procesy płukania:

1. Pozwolić wodzie przepływać przez głowicę zaparządzającą przez 20 sekund (puste pobieranie, czyli zaparzanie bez kawy mielonej).
2. Otworzyć zawór pary na 20 sekund.
3. Otworzyć zawór gorącej wody na 20 sekund.

CZYSZCZENIE ZESPOŁU ZAPARZAJĄCEGO

WAŻNE!

Zalecamy przeprowadzanie płukania wstecznego 1 raz w tygodniu.

Do czyszczenia zalecamy tabletki czyszczące firmy Graef. Są one dostępne w naszym sklepie internetowym www.graef.de pod numerem artykułu 145614 lub u wyspecjalizowanego sprzedawcy.

- Jeśli urządzenie jest wyłączone, wtedy należy je włączyć i poczekać, aż się nagrzej.
- Napełnić zbiornik wodą.
- Umieścić wkład filtracyjny na 2 filizanki we wsporniku filtra.
- Włożyć atrapę sita i umieścić tabletkę w wycięciu.
- Zaciśnąć wspornik filtra.
- Upewnić się, czy umieszczona została tacka ociekowa.
- Pociągnąć dźwignię ręczną w górę.
- Po około 10 sekundach ponownie nacisnąć dźwignię ręczną w dół.
- Powtórzyć ten proces 4 razy.
- Następnie wyjąć wspornik sita i sito.
- Ponownie zaciśnąć wspornik filtra bez atrapy sita.
- Pociągnąć dźwignię ręczną w górę.
- Po około 10 sekundach ponownie nacisnąć dźwignię ręczną w dół.
- Powtórzyć ten proces 4 razy.
- Opróżnić tackę ociekową i ponownie umieścić ją ponownie.

ZEWNĘTRZNE CZYSZCZENIE

- Czyścić powierzchnie zewnętrzne urządzenia miękką, zwilżoną szmatką.
- W razie silnego zanieczyszczenia można użyć łagodnego roztworu środka czyszczącego.
- Wyciągnąć tackę ociekową.
- Wyjąć kratkę ociekową.
- Opróżnić tracę ociekową.
- Oczyszczyć oba te elementy pod bieżącą wodą.
- Następnie, umieścić z powrotem tackę ociekową i kratkę.

NARZĘDZIE DO CZYSZCZENIA

Wyjąć narzędzie do czyszczenia, które znajduje się po lewej stronie zbiornika wody.

Cieńszej końcówki można użyć do wyczyszczenia otworów we wkładach filtracyjnych i otworów w dyszy parowej.

DALSZE USTAWIENIA ZA POMOCĄ PRYCISKU „P”

Istnieje możliwość wprowadzenia różnych ustawień za pomocą przycisku „P”. W celu dokonania ustawień, urządzenie musi być włączone.

TEMPERATURA PARZENIA

- Nacisnąć 1 raz przycisk „P”.
- Wyświetlane jest bieżące ustawienie temperatury parzenia, np. CO TEMP 92 C.
- Aby to zmienić, należy nacisnąć przycisk + lub -.
- Po dokonaniu żdanego ustawienia należy odczekać chwilę, aż na wyświetlaczu pojawi się słowo GRAEF lub potwierdzić ustawienie bezpośrednio przyciskiem „P”.
- Jeśli nie ma nastąpić jakakolwiek zmiana, wtedy przejść do następnego ustawienia, naciskając przycisk „P”.

JAKOŚĆ PARY

- Nacisnąć 2 razy przycisk „P”.
- Wyświetlane jest bieżące ustawienie, np. DAMPF 04 (ustawienie fabryczne.). 01 to najniższy stopień prędkości przepływu (para sucha), a 07 to najwyższy stopień (para mokra).
- Aby to zmienić, należy nacisnąć przycisk + lub -.
- Po dokonaniu żdanego ustawienia należy odczekać chwilę, aż na wyświetlaczu pojawi się słowo GRAEF lub potwierdzić ustawienie bezpośrednio przyciskiem „P”.
- Jeśli nie ma nastąpić jakakolwiek zmiana, wtedy przejść do następnego ustawienia, naciskając przycisk „P”.

INFUZJA WSTĘPNA

- Nacisnąć 3 raz przycisk „P”.

- Wyświetlane jest bieżące ustawienie, np. PI MENGE P1 (ustawienie fabryczne.).
- Aby to zmienić, należy nacisnąć przycisk **+** lub **-**. Przy P O infuzja wstępna wyłącza się.
- Po dokonaniu żdanego ustawienia należy odczekać chwilę, aż na wyświetlaczu pojawi się słowo GRAEF lub potwierdzić ustawienie bezpośrednio przyciskiem „P”.
- Jeśli nie ma nastąpić jakakolwiek zmiana, wtedy przejść do następnego ustawienia, naciskając przycisk „P”.

PRZYPOMNIENIE O ODKAMNIENIANIU

- Nacisnąć 6 raz przycisk „P”.
- Wyświetlane jest bieżące ustawienie, np. KALK 25 L (ustawienie fabryczne.).
- Aby to zmienić, należy nacisnąć przycisk **+** lub **-**.
- Po dokonaniu żdanego ustawienia należy odczekać chwilę, aż na wyświetlaczu pojawi się słowo GRAEF lub potwierdzić ustawienie bezpośrednio przyciskiem „P”.
- Jeśli nie ma nastąpić jakakolwiek zmiana, wtedy przejść do następnego ustawienia, naciskając przycisk „P”.

CZAS CZUWANIA

- Nacisnąć 7 raz przycisk „P”.
- Wyświetlane jest bieżące ustawienie.
- Aby to zmienić, należy nacisnąć przycisk **+** lub **-**.
- Po dokonaniu żdanego ustawienia należy odczekać chwilę, aż na wyświetlaczu pojawi się słowo GRAEF lub potwierdzić ustawienie bezpośrednio przyciskiem „P”.
- Jeśli nie ma nastąpić jakakolwiek zmiana, wtedy przejść do następnego ustawienia, naciskając przycisk „P”.

PRZESUNIĘCIE TEMPERATURY

- Nacisnąć 8raz przycisk „P”.
- Wyświetlane jest bieżące ustawienie.
- Aby to zmienić, należy nacisnąć przycisk **+** lub **-**.
- Po dokonaniu żdanego ustawienia należy odczekać chwilę, aż na wyświetlaczu pojawi się słowo GRAEF lub potwierdzić ustawienie bezpośrednio przyciskiem „P”.
- Jeśli nie ma nastąpić jakakolwiek zmiana, wtedy przejść do następnego ustawienia, naciskając przycisk „P”.

JĘZYK

- Nacisnąć 9 raz przycisk „P”.
- Na wyświetlaczu pojawi się DE LANG.
- Język można przestawić na angielski, naciskając przycisk **+** lub **-**.

USTAWIENIE FABRYCZNE

- Nacisnąć 10 raz przycisk „P”.
- Na wyświetlaczu pojawi się RESET.
- Nacisnąć jednocześnie przyciski **+** i **-** i przytrzymać na około 7 sekund.
- Jeśli na wyświetlaczu pojawi się napis Graef, wtedy oznacza to zresetowanie urządzenia do ustawień fabrycznych.

KODY BŁĘDÓW

Kody błędów	Opis
ERROR 01	Brak wewnętrznego zasilania
ERROR 02	Uszkodzony NTC kawy/gorącej wody
ERROR 03	Usterka NTC jednostki zaparzącej
ERROR 04	Uszkodzony termoblok parowy NTC
ERROR 05	Usterka podgrzewania kawy/gorącej wody
ERROR 06	Usterka ogrzewania termobloku parowego
ERROR 07	Uszkodzone ogrzewanie jednostki zaparzącej
ERROR 08	Uszkodzony przepływomierz / pompa wody

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się jeden z tych kodów błędów, należy skontaktować się z działem obsługi klienta firmy Graef.

2 LATA GWARANCJI

W odniesieniu do tego produktu udzielamy na wady produkcyjne i materiałowe 24-miesięcznej gwarancji producenta, licząc od daty sprzedaży. Państwa roszczenia z tytułu rękojmi zgodnie z § 437 i następnymi BGB pozostają w wyniku tej regulacji nienaruszone. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem lub jego użytkowania oraz wad, które mają jedynie niewielki wpływ na działanie lub wartość urządzenia. Ponadto, nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub niedostatecznym odkamienianiem i pielęgnacją. W takim przypadku gwarancja również wygasa. Należy używać tylko oryginalnych

tabletek odkamieniających i czyszczących firmy Graef. Oprócz tego, szkody transportowe, o ile nie ponosimy za nie odpowiedzialności, są wyłączone z roszczenia gwarancyjnego. Wyklucza się roszczenia z tytułu rękojmi za szkody spowodowane przez naprawę, która nie została wykonana przez nas lub jednego z naszych przedstawicieli. W przypadku uzasadnionych reklamacji, naprawimy wadliwy produkt lub według własnego uznania wymienimy go na produkt wolny od wad.

