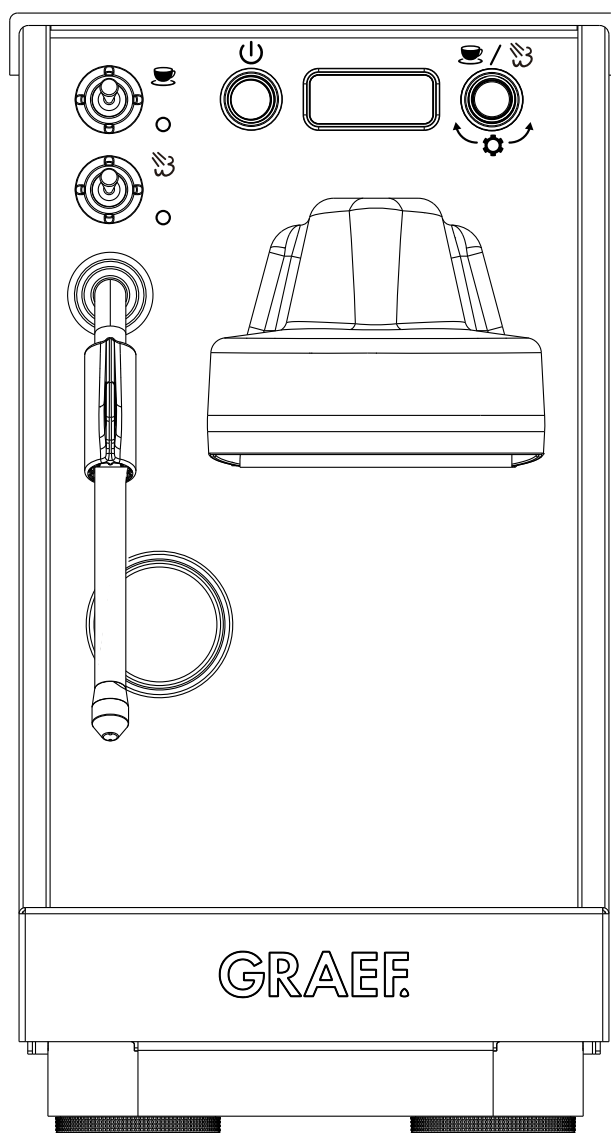


GRAEF.

Für heute. Für morgen. Für dich.



DE

Bedienungsanleitung
Siebträger-Espressomaschine

NL

Gebruiksaanwijzing
Espressomachine

EN

Operating Instructions
Espresso machine

IT

Manuale operativo
Macchina per caffè espresso

FR

Instructions d'utilisation
Machine à expresso

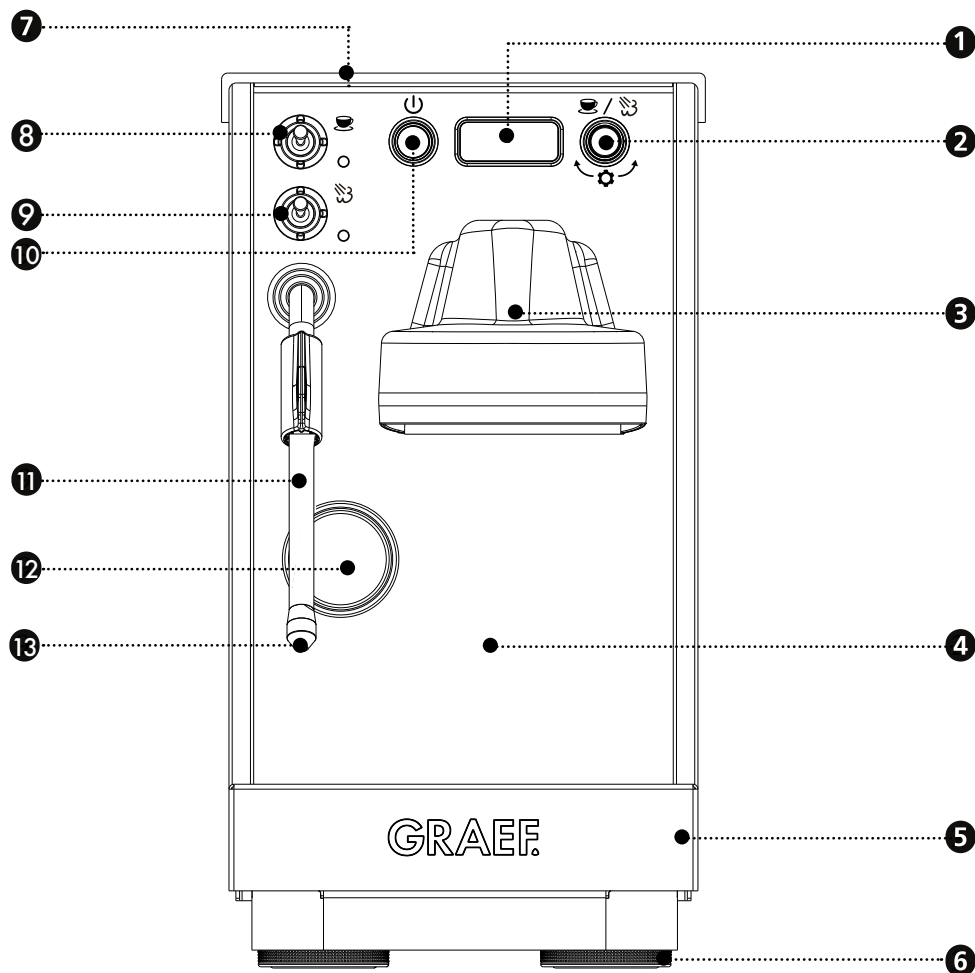
PL

Instrukcja obsługi
Maszyny do espresso

DICIANOVA | ES1100EU

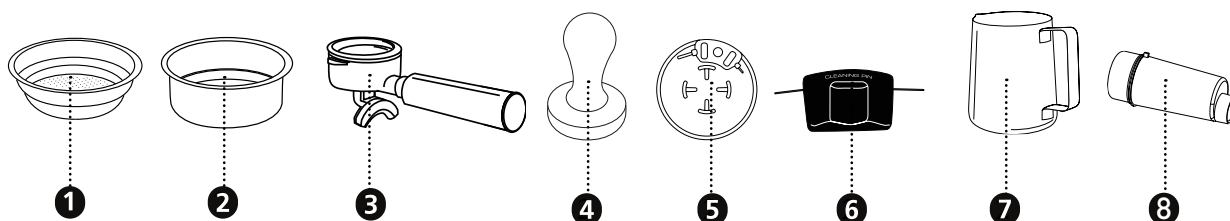
Produktbeschreibung	4
Zubehör	4
Vorwort	5
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	5
Warnhinweise	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Gefahr durch elektrischen Strom	6
Bestimmungsgemäße Verwendung	7
Haftungsbeschränkung	7
Kundendienst	7
Auspacken	7
 Entsorgung der Verpackung	7
 Entsorgung des Geräts	8
Anforderungen an den Aufstellort	8
Elektrischer Anschluss	8
Displaysprache	8
Vor dem Erstgebrauch	8
Entlüften	8
Vorbereitung zum Gebrauch	9
Abtropfschale entleeren	9
Menü-Übersicht	9
Arten der Extraktion	9
Unterextraktion	9
Optimale Extraktion	10
Überextraktion	10
Manuelle Espressozubereitung (Werkseinstellung)	11
Vorteile der gesteuerten Espressozubereitung	11
Espressozubereitung über die eingestellte Brühzeit	11
Espressozubereitung über das Volumen	11
Heißwasserbezug	12
Milchaufschäumen	12
Programme & Einstellungen	12
1 BRUEHZEIT	12
2 BRUEHVOLUMEN	13
3 KAFFEETEMP	13
4 DAMPF EINSTELLUNG	14
5 HEISSWASSER	14
6 PREINFUSION	14
7 ENTKALKEN	14
8 ENTKALKUNGSERINNERUNG	14
9 STANDBY ZEIT	14
10 OFFSET TEMP	14
11 SPRACHE	15
12 WERKSEINSTELLUNG	15
13 EXIT	15
Entkalkungserinnerung	15
Entkalkung	15
Reinigung	16
Reinigung der Brühgruppe	16
Äußere Reinigung	17
Reinigungswerkzeug	17
Fehlercodes	17
2 Jahre Gewährleistung	17

PRODUKTBESCHREIBUNG



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Display | 8 Kippschalter für Espresso |
| 2 Bedienknopf für Wahl zwischen Espresso-/Dampfbezug & Programmwahl | 9 Kippschalter für Dampf / Heißwasser |
| 3 Brühkopf | 10 Ein-/Austaste |
| 4 Gehäuse | 11 Dampf-/Heißwasserlanze |
| 5 Abtropfschale mit Abtropfgitter | 12 Manometer |
| 6 Höhenverstellbare Füße | 13 Dampfdüse |
| 7 Passiv beheizter Tassenwärmer mit Silikonauflage | |

ZUBEHÖR



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

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 Erstickengefahr.
- 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 Dampfzange nie auf sich selbst oder auf andere Personen. Verbrennungsgefahr!
- Benutzen Sie zum Bewegen der Dampfzange den Griff.
- Berühren Sie nach dem Gebrauch nicht die Spitze der Dampfzange, diese wird heiß.
- Während des Gebrauchs können die Oberflächen heiß werden.
- Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht in einem Schrank aufgestellt werden.
- Der Stromsparmodus dieses Gerätes ist: Bereitschaftszustand, Stromverbrauch: Max. 0,3 W
- Das Gerät schaltet 30 min nach der letzten Verwendung automatisch in den Bereitschaftszustand.

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 Dampfnahme. 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.

⚠️ WARNUNG

- Bei haushaltsunüblicher, sehr häufiger Verwendung, in kurzem zeitlichen Abstand, muss regelmäßig der Füllstand der Abtropfschale kontrolliert werden.
- Bei Nichtbeachtung besteht Verbrühungsgefahr durch den Transport der überfüllten Abtropfschale.

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 Defekt 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!
- Entfernen Sie auch Verpackungsmaterial was sich ggf. im Gerät (z.B. im Wassertank) befinden kann.
- Bauen Sie das Gerät vollständig zusammen. (Einsetzen Abtropfgitter etc.)

♻️ ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

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

DE

EN

FR

NL

IT

PL

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.

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 Einbauschränk gedacht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, sodass der Stecker notfalls leicht 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.

DISPLAYSPRACHE

Die Displaysprache ist in der Werkseinstellung Deutsch. Sie können diese Einstellung bei Bedarf anpassen. Folgende Sprachen stehen zur Verfügung: Englisch (EN) und Französisch (FR). Unter „Programme & Einstellungen“, Punkt 11, können Sie die gewünschte Sprache auswählen.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

Vor dem Erstgebrauch reinigen Sie den Siebträger (nicht das Gerät), die Wasserfilterkartusche und den Wassertank unter fließendem Wasser, damit eventuelle Produktionsrückstände entfernt werden. Setzen Sie anschließend die Wasserfilterkartusche in den Wassertank ein und setzen Sie den Wassertank in das Gerät.

WICHTIG!

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

ENTLÜFTEN

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Befüllen Sie den Wassertank mit Wasser. Maximale Füllmenge sind 1,6 Liter.
- Drücken Sie

WICHTIG!

Erscheint „KIPPSCHALTER PRUEFEN“ im Display, kontrollieren Sie, ob die Kippschalter auf stehen.

- Das Gerät heizt auf.
- Erscheint „G“ im Display, ist das Gerät betriebsbereit.
- Nehmen Sie das Milchkännchen und halten Sie dieses unter die Dampf-/Heißwasserlanze.
- Drücken Sie den Kippschalter für die Dampf-/Heißwasserlanze nach oben
- Lassen Sie die Luft entweichen bis heißes Wasser austritt.
- Drücken Sie den Kippschalter für die Dampf-/Heißwasserlanze nach unten

VORBEREITUNG ZUM GEBRAUCH

WICHTIG!

Nach dem Aufheizen sollte ein Leerbezug (ohne Kaffeemehl) durchgeführt werden, wie unten beschrieben. Damit wird der Siebträger schneller auf die Zieltemperatur gebracht.

- Füllen Sie Wasser in den Wassertank. Maximal 1,6 Liter.
- Setzen Sie den gewünschten Siebeinsatz in den Siebträger ein.
- Spannen Sie den Siebträger ohne Kaffeemehl ein (von links nach rechts).
- Schalten Sie das Gerät ein .

WICHTIG!

Erscheint „KIPPSCHALTER PRUEFEN“ im Display, kontrollieren Sie, ob die Kippschalter auf  stehen.

- Warten Sie, bis das Gerät aufgeheizt ist und „G“ im Display erscheint.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.
- Drücken Sie den Kippschalter für die Espressozubereitung nach oben  und lassen Sie kurz Wasser durchlaufen, um das System auf Temperatur zu bringen.
- Drücken Sie den Kippschalter für die Espressozubereitung wieder nach unten .

ABTROPFSCHALE ENTLEEREN

Das Abtropfgitter von der Abtropfschale nehmen, so kann der Füllstand besser gesehen werden.

Die Abtropfschale zum Entleeren mit beiden Händen links und rechts greifen und nach vorne rausziehen. Dann mit beiden Händen tragen und entleeren. Dabei nicht die Unterseite der Tropfschale in der Mitte berühren, diese könnte heiß sein.

VORSICHT!

Der Füllstand der Abtropfschale muss regelmäßig kontrolliert werden.

Bei Nichtbeachtung besteht leichte Verbrühungsgefahr durch den Transport der überfüllten Abtropfschale. Dabei nicht die Unterseite der Tropfschale in der Mitte berühren, diese könnte heiß sein.

MENÜ-ÜBERSICHT

Um einen besseren Überblick zu bekommen, hier eine Zusammenfassung über die einzelnen Menüpunkte.

Programmnummer	Programmname	Funktionalität	Mögliche Einstellung	Werkseinstellung
1	BRUEHZEIT	Espressozubereitung nach eingestellter Zeit in Sekunden (z. B. T25 = 25 Sekunden)	T1 - T999	T25
2	BRUEHVOLUMEN	Espressozubereitung nach eingestelltem Volumen in ml (z. B. V60 = 60 ml)	V1 - V999	V60
3	KAFFEETEMP	Einstellung der Brühtemperatur in °C	86 - 98°C	92C
4	DAMPF EINSTELLUNG	Einstellung der Dampfstufe	1 - 7	4
5	HEISSWASSER	Einstellung der Heißwasserstufe	1 - 5	3
6	PREINFUSION	Einstellung der Preinfusion	OFF, P1 - P4	P1
7	ENTKALKEN	Entkalkung durchführen	-	-
8	ENTKALKUNGS- ERINNERUNG	Einstellung der Entkalkungserinnerung	12L, 25L, 50L	25L
9	STANDBY ZEIT	Einstellung der Standby Zeit	OFF, 5 - 60 min in 5 Min. Schritten	30M
10	OFFSET TEMP	Einstellung der Offset Temperatur	-9°C bis +9°C	0C
11	SPRACHE	Einstellung der Sprache	DE, EN, FR	DE
12	WERKSEINSTELLUNG	Gerät auf Werkseinstellungen setzen	-	-
13	EXIT	Programmauswahl verlassen zurück in Bereitschaftsmodus	-	-

ARTEN DER EXTRAKTION

Mit dem Manometer können Sie den Brühdruck während des Espressobezugs ablesen.

Im Folgenden finden Sie eine Erklärung der Begriffe Unterextraktion, Optimale Extraktion und Überextraktion:

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.

DE

EN

FR

NL

IT

PL

- 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.

MANUELLE ESPRESSOZUBEREITUNG (WERKSEINSTELLUNG)

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 sorgfältig ab.
- Mahlen Sie die gewünschte Menge Kaffeepulver direkt in den Siebträger
- Verdichten Sie das Kaffeemehl mit dem Tamper. Achten Sie darauf, gleichmäßig und gerade zu pressen, damit das Wasser später gleichmäßig über die gesamte Oberfläche fließen kann.
- Setzen Sie den Siebträger fest in die Maschine ein.
- Platzieren Sie eine oder zwei Tassen unter dem Auslauf.
- Drücken Sie den Kippschalter nach oben , um die Espressozubereitung zu starten. Auf dem Display erscheint die aktuelle Durchlaufzeit. Idealerweise sollte die Durchlaufzeit bei ca. 20-30 Sek. liegen.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, stellen Sie den Kippschalter wieder nach unten .
- Die Zeit der Brühung wird 10 Sekunden lang angezeigt.
- Entnehmen Sie den Siebträger und klopfen Sie den Kaffeesatz in den Tresterbehälter aus.
- Reinigen Sie den Siebeinsatz von Kaffeeresten und spannen Sie den Siebträger wieder ein.
- Drücken Sie den Kippschalter für die Espressozubereitung nach oben  und lassen Sie kurz Wasser durchlaufen, um an dem Sieb haftende Kaffeereste zu entfernen.
- Zum Beenden des Vorgangs drücken Sie den Kippschalter für die Espressozubereitung nach unten .
- Reinigen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger und legen Sie ihn zum Trocknen auf die Tropfschale.

WICHTIG!

Die optimale Espressozubereitung hängt von vielen Einflussfaktoren ab. Das Gerät wird mit den Werkseinstellungen für Brühzeit, Brühvolumen, Brühtemperatur, etc. ausgeliefert. Für einen optimalen Espresso und Milchschaum können Sie die Parameter in den Programmen für Ihren perfekten Kaffeegenuss anpassen.

VORTEILE DER GESTEUERTEN ESPRESSOZUBEREITUNG

Die gesteuerte Espressozubereitung über Brühzeit oder Brühvolumen gibt Ihnen die Möglichkeit, eine reproduzierbare Extraktion zu programmieren - für einen gleichbleibenden Kaffeegenuss.

ESPRESSOZUBEREITUNG ÜBER DIE EINGESTELLTE BRÜHZEIT

Zur Espressozubereitung mit festgelegter Brühzeit müssen Sie zuerst die Werkseinstellungen anpassen. Dazu öffnen Sie den Menüpunkt **1 BRÜHZEIT**. Dort können Sie die gewünschte Brühzeit neu speichern, die aktuell gespeicherte Brühzeit anzeigen und den Modus der Brühzeit aktivieren. Eine genaue Beschreibung des Brühzeit-Menüs finden Sie in dieser Anleitung weiter unten unter dem Punkt „Programme & Einstellungen“. Nach erfolgreicher Aktivierung und Speicherung der Brühzeit gehen Sie wie folgt vor:

- Trocknen Sie den Siebträger sorgfältig ab.
- Mahlen Sie die gewünschte Menge Kaffeepulver direkt in den Siebträger.
- Verdichten Sie das Kaffeemehl mit dem Tamper. Achten Sie darauf, gleichmäßig und gerade zu pressen, damit das Wasser später gleichmäßig über die gesamte Oberfläche fließen kann.
- Setzen Sie den Siebträger fest in die Maschine ein.
- Platzieren Sie eine oder zwei Tassen unter dem Auslauf.
- Drücken Sie den Kippschalter nach oben , um die Espressozubereitung zu starten. Auf dem Display erscheint die aktuelle Durchlaufzeit in Sekunden „T00“.
- Sobald die eingestellte Zeit erreicht ist, wird der Vorgang automatisch gestoppt.
- Drücken Sie den Kippschalter wieder nach unten .
- Entnehmen Sie den Siebträger und klopfen Sie den Kaffeesatz in den Tresterbehälter aus.

ESPRESSOZUBEREITUNG ÜBER DAS VOLUMEN

Zur Espressozubereitung mit festgelegtem Brühvolumen müssen Sie zuerst die Werkseinstellungen anpassen. Dazu öffnen Sie den Menüpunkt **2 BRÜHVOLUMEN**. Dort können Sie das gewünschte Volumen neu speichern, das aktuell gespeicherte Brühvolumen anzeigen und den Modus Brühvolumen aktivieren. Eine genaue Beschreibung des Brühvolumen-Menüs finden Sie in dieser Anleitung weiter unten unter dem Punkt „Programme & Einstellungen“. Nach erfolgreicher Aktivierung und Speicherung des Brühvolumens gehen Sie wie folgt vor:

- Trocknen Sie den Siebträger sorgfältig ab.
- Mahlen Sie die gewünschte Menge Kaffeepulver direkt in den Siebträger.
- Verdichten Sie das Kaffeemehl mit dem Tamper. Achten Sie darauf, gleichmäßig und gerade zu pressen, damit das Wasser später gleichmäßig über die gesamte Oberfläche fließen kann.
- Setzen Sie den Siebträger fest in die Maschine ein.
- Platzieren Sie eine oder zwei Tassen unter dem Auslauf.
- Drücken Sie den Kippschalter nach oben , um die Espressozubereitung zu starten. Auf dem Display erscheint die aktuelle Durchlaufzeit in ml „V00“.

DE

EN

FR

NL

IT

PL

- Sobald die eingestellte Menge erreicht ist, wird der Vorgang automatisch gestoppt.
- Drücken Sie den Kippschalter wieder nach unten **O**.
- Entnehmen Sie den Siebträger und klopfen Sie den Kaffeesatz in den Tresterbehälter aus.

HEISSWASSERBEZUG

- Schalten Sie das Gerät ein. Im Display erscheint „AUFHEIZEN“.
- Sobald „G“ angezeigt wird, ist das Gerät betriebsbereit.
- Stellen Sie eine Tasse unter die Dampflanze.
- Stellen Sie den Kippschalter auf .
- Heißes Wasser fließt in die Tasse.
- Beenden Sie den Vorgang, indem Sie den Kippschalter nach unten drücken **O**.

MILCHAUFSCÄUMEN

- Schalten Sie das Gerät ein. Im Display erscheint „AUFHEIZEN“.
- Sobald „G“ angezeigt wird, ist das Gerät betriebsbereit.
- Drücken Sie den Bedienknopf  /  für den Wechsel in den Dampfmodus.
- Das Gerät heizt nun auf die Dampftemperatur auf. Auf dem Display erscheint „DAMPF AUFHEIZEN“.
- Füllen Sie das mitgelieferte Milchkännchen etwa zur Hälfte mit kalter Milch (direkt aus dem Kühlschrank).
- Wenn „*G*“ angezeigt wird, ist das Gerät zum Aufschäumen bereit.
- Richten Sie die Dampflanze zunächst auf das Abtropfgitter und drücken Sie den Kippschalter für Dampf nach oben , um Kondenswasser abzulassen. Drücken Sie den Kippschalter wieder nach unten **O**, wenn das Kondenswasser entwichen ist und Dampf entsteht.
- Drehen Sie die Dampflanze nach außen und tauchen Sie die Dampfdüse knapp unter die Oberfläche der Milch im Kännchen.
- Schalten Sie den Dampf ein . Die richtige Position ist erreicht, wenn ein gleichmäßiges Schlurfgeräusch zu hören ist. Sie befinden sich nun in der Ziehphase, bei der Luft in die Milch gelangt. Senken Sie das Kännchen langsam, während der Milchspiegel steigt.
- Sobald das gewünschte Volumen erreicht ist, heben Sie das Kännchen an, sodass die Dampfdüse vollständig in die Milch eintaucht.
- Dies ist die Rollphase. Halten Sie das Kännchen dabei ruhig und legen Sie eine Hand flach an die Außenseite. Die Milch sollte nun verwirbeln, ohne weitere Luft einzuziehen. Falls doch Luft angesaugt wird, korrigieren Sie die Position der Dampfdüse leicht.
- Der Milchschaum hat die richtige Temperatur erreicht, wenn das Kännchen an der Seite so heiß wird, dass es sich nicht mehr angenehm anfassen lässt.
- Beenden Sie den Vorgang, indem Sie den Kippschalter nach unten drücken **O**.

WICHTIG!

Ziehen Sie die Dampflanze erst dann aus der Milch, wenn der Kippschalter nach unten gedrückt ist.

- Ziehen Sie die Dampflanze vorsichtig aus der Milch.
- Klopfen Sie das Milchkännchen leicht auf die Tischplatte, um verbliebene große Luftblasen zu entfernen. Durch sanftes Schwenken verteilt sich der Schaum gleichmäßig und erhält eine feine, cremige Struktur.
- Reinigen Sie die Dampflanze sofort nach dem Aufschäumen, damit sich keine Milchreste festsetzen.
- Lassen Sie kurz Dampf aus der Düse entweichen und wischen Sie die Lanze anschließend mit einem feuchten Tuch von außen ab. Achten Sie dabei auf die Hitze.
- Falls keine weitere Milch mehr aufgeschäumt werden soll, drücken Sie den Bedienknopf  / , um wieder in den Kaffeemodus zu wechseln.
- Das Gerät zeigt nun „ABKUEHLEN“ an und das System wird durch Spülen mit Wasser abgekühlt.
- Wenn „G“ angezeigt wird, ist das Gerät für den Kaffeebezug bereit.

WICHTIG!

Bei mehreren aufeinander folgenden Abkühlvorgängen kommt Wasserdampf aus der Tropfschale. Dies ist ein ganz normaler Vorgang.

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!!

PROGRAMME & EINSTELLUNGEN

1 BRUEHZEIT

- Menü aufrufen
- Drehen Sie den Bedienknopf .

- Im Display erscheint „1 BRUEHZEIT“.
 - Drücken Sie den Bedienknopf ☕ / ☕, um ins Menü der Brühzeiteinstellungen zu gelangen.
- Neue Brühzeit speichern
 - Wählen Sie „NEU SPEICHERN“ aus und drücken Sie den Bedienknopf ☕ / ☕.
 - Im Display erscheint „BRUEHUNG STARTEN“.
 - Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf oder bereiten Sie einen Kaffeebezug vor, wie unter „Manuelle Espressozubereitung“ beschrieben.
 - Drücken Sie den Kippschalter für Espresso Bezug nach oben ☕, im Display erscheint „L00“, die Zeit läuft.
 - Sobald die gewünschte Brühzeit erreicht ist, drücken Sie den Kippschalter wieder nach unten ○.
 - Die getätigte Einstellung blinkt zur Bestätigung 10 Sek. auf.
 - Die neue Brühzeit ist jetzt gespeichert und der Brühzeitmodus wird automatisch aktiviert.
- Eingestellte Brühzeit aufrufen
 - Durch weiteres Drehen ↻ erscheint die eingestellte Brühzeit (Werkseinstellung: T25).
- Programmstatus prüfen/ändern
 - Durch weiteres Drehen ↻ erscheint im Display „AUS“ oder „EIN“ je nach Status des Programms:
 - „AUS“ = Das Programm ist deaktiviert. „EIN“ = Das Programm ist aktiviert.
 - Um den Status zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:
 - Drücken Sie den Bedienknopf ☕ / ☕, um die Auswahl zu öffnen.
 - Drehen Sie den Knopf ↻, um AUS (deaktivieren) oder EIN (aktivieren) zu wählen.
 - Die getätigte Einstellung blinkt zur Bestätigung auf.

BRUEHZEIT

- ▶ NEU SPEICHERN
 - ▶ BRUEHUNG STARTEN
- ▶ T25
- ▶ AUS/EIN
- ▶ ZURUECK

WICHTIG!

Wenn sich das Gerät im Dampfmodus zum Milchaufschäumen befindet, ist diese Funktionen vorübergehend nicht verfügbar. Auf dem Display erscheint die Meldung „DAMPF MODUS“.

2 BRUEHVOLUMEN

- Menü aufrufen
- Drehen Sie den Bedienknopf ↻ bis im Display „2 BRUEHVOLUMEN“ erscheint.
 - Drücken Sie den Bedienknopf ☕ / ☕, um ins Untermenü der Brühvolumeneinstellungen zu gelangen.
- Neues Brühvolumen speichern
 - Wählen Sie „NEU SPEICHERN“ aus und drücken Sie den Bedienknopf ☕ / ☕.
 - Im Display erscheint „BRUEHUNG STARTEN“.
 - Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf.
 - Drücken Sie den Kippschalter für Espresso Bezug nach oben ☕, im Display erscheint „L00“, Wasser läuft.
 - Sobald das gewünschte Brühvolumen erreicht ist, drücken Sie den Kippschalter wieder nach unten ○.
 - Die getätigte Einstellung blinkt zur Bestätigung 10 Sek. auf.
 - Das neue Brühvolumen ist jetzt gespeichert und der Brühvolumen-Modus wird automatisch aktiviert.
- Eingestelltes Brühvolumen aufrufen
 - Durch weiteres Drehen ↻ erscheint das eingestellte Volumen (Werkseinstellung: V60).
- Programmstatus prüfen/ändern
 - Durch weiteres Drehen ↻ erscheint im Display „AUS“ oder „EIN“ je nach Status des Programms:
 - „AUS“ = Das Programm ist deaktiviert. „EIN“ = Das Programm ist aktiviert.
 - Um den Status zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:
 - Drücken Sie den Bedienknopf ☕ / ☕, um die Auswahl zu öffnen.
 - Drehen Sie den Knopf ↻, um AUS (deaktivieren) oder EIN (aktivieren) zu wählen.
 - Die getätigte Einstellung blinkt zur Bestätigung auf.

BRUEHVOLUMEN

- ▶ NEU SPEICHERN
 - ▶ BRUEHUNG STARTEN
- ▶ V60
- ▶ AUS/EIN
- ▶ ZURUECK

WICHTIG!

Wenn sich das Gerät im Dampfmodus zum Milchaufschäumen befindet, ist diese Funktionen vorübergehend nicht verfügbar. Auf dem Display erscheint die Meldung „DAMPF MODUS“.

3 KAFFEETEMP

- Menü aufrufen
- Drehen Sie den Bedienknopf ↻ bis im Display „3 KAFFEETEMP“ erscheint.

- Die eingestellte Temperatur erscheint im Display.
- Durch Drücken ☕ / ☕ und anschließendes Drehen ⚙ nach links / rechts können Sie die Temperatur verändern.
- Bestätigen Sie die gewünschte Temperatur durch Drücken des Bedienknopfes ☕ / ☕.
- Die getätigte Einstellung blinkt zur Bestätigung auf.

4 DAMPF EINSTELLUNG

- Menü aufrufen
 - Drehen Sie den Bedienknopf ⚙ bis im Display „4 DAMPF EINSTELLUNG“ erscheint.
 - Die aktuelle Einstellung wird angezeigt.
 - Durch Drücken ☕ / ☕ und anschließendes Drehen ⚙ nach links / rechts können Sie die Einstellung ändern. 1 trockener Dampf bei niedrigerem Dampfdruck, 7 feuchter Dampf bei höherem Dampfdruck.
 - Bestätigen Sie die gewünschte Einstellung durch Drücken des Bedienknopfes ☕ / ☕.
 - Die getätigte Einstellung blinkt zur Bestätigung auf.

5 HEISSWASSER

- Menü aufrufen
 - Drehen Sie den Bedienknopf ⚙ bis im Display „5 HEISSWASSER“ erscheint.
 - Die aktuelle Einstellung wird angezeigt.
 - Durch Drücken ☕ / ☕ und anschließendes Drehen ⚙ nach links / rechts können Sie die Einstellung ändern. 1 schwächerer Wasserstrahl, 5 stärkerer Wasserstrahl.
 - Bestätigen Sie die gewünschte Einstellung durch Drücken des Bedienknopfes ☕ / ☕.
 - Die getätigte Einstellung blinkt zur Bestätigung auf.

6 PREINFUSION

- Menü aufrufen
 - Drehen Sie den Bedienknopf ⚙ bis im Display „6 PREINFUSION“ erscheint.
 - Die aktuelle Einstellung wird angezeigt.
 - Durch Drücken ☕ / ☕ und anschließendes Drehen ⚙ nach links / rechts können Sie die Einstellung ändern.
 - Bestätigen Sie die gewünschte Einstellung durch Drücken des Bedienknopfes ☕ / ☕.
 - Die getätigte Einstellung blinkt zur Bestätigung auf.

7 ENTKALKEN

- Menü aufrufen
 - Drehen Sie den Bedienknopf ⚙ bis im Display „7 ENTKALKEN“ erscheint.
 - Bestätigen Sie „JA“ durch Drücken des Bedienknopfes ☕ / ☕.
 - Die getätigte Einstellung blinkt zur Bestätigung auf.

WICHTIG!

Wenn sich das Gerät im Dampfmodus zum Milchaufschäumen befindet, ist diese Funktionen vorübergehend nicht verfügbar. Auf dem Display erscheint die Meldung „DAMPF MODUS“.

8 ENTKALKUNGSERINNERUNG

- Menü aufrufen
 - Drehen Sie den Bedienknopf ⚙ bis im Display „8 ENTKALKUNGSERINNERUNG“ erscheint.
 - Die aktuelle Einstellung wird angezeigt (WERKSEINSTELLUNG 25L).
 - Durch Drücken ☕ / ☕ und anschließendes Drehen ⚙ nach links / rechts können Sie die Einstellung ändern.
 - Bestätigen Sie die gewünschte Einstellung durch Drücken des Bedienknopfes ☕ / ☕.
 - Die getätigte Einstellung blinkt zur Bestätigung auf.

9 STANDBY ZEIT

- Menü aufrufen
 - Drehen Sie den Bedienknopf ⚙ bis im Display „9 STANDBY ZEIT“ erscheint.
 - Die aktuelle Einstellung wird angezeigt (WERKSEINSTELLUNG 30M).
 - Durch Drücken ☕ / ☕ und anschließendes Drehen nach links / rechts können Sie die Einstellung ändern.
 - Bestätigen Sie die gewünschte Einstellung durch Drücken des Bedienknopfes ☕ / ☕.
 - Die getätigte Einstellung blinkt zur Bestätigung auf.

10 OFFSET TEMP

- Menü aufrufen
 - Drehen Sie den Bedienknopf ⚙ bis im Display „10 OFFSET TEMP“ erscheint.

- Die aktuelle Einstellung wird angezeigt (WERKSEINSTELLUNG OC).
- Durch Drücken  /  und anschließendes Drehen  nach links / rechts können Sie die Einstellung ändern.
- Bestätigen Sie die gewünschte Einstellung durch Drücken des Bedienknopfes  / .
- Die getätigte Einstellung blinkt zur Bestätigung auf.

11 SPRACHE

- Menü aufrufen
- Drehen Sie den Bedienknopf  bis im Display „11 SPRACHE“ erscheint.
 - Die aktuelle Einstellung wird angezeigt (WERKSEINSTELLUNG DE).
 - Durch Drücken  /  und anschließendes Drehen  nach links / rechts können Sie die Einstellung ändern.
 - Bestätigen Sie die gewünschte Einstellung durch Drücken des Bedienknopfes  / .
 - Die getätigte Einstellung blinkt zur Bestätigung auf.

12 WERKSEINSTELLUNG

- Menü aufrufen
- Drehen Sie den Bedienknopf  bis im Display „12 WERKSEINSTELLUNG“ erscheint.
 - „ZURUECKSETZEN“ erscheint im Display.
 - Bestätigen Sie dies durch Drücken des Bedienknopfes  / .
 - „NEIN“ wird angezeigt, bei Drücken des Bedienknopfes  /  kein zurücksetzen.
 - Durch Drehen  wird JA angezeigt. Falls das Gerät zurückgesetzt werden soll, durch Drücken des Bedienknopfes  /  bestätigen.
 - Die getätigte Einstellung blinkt zur Bestätigung auf.

13 EXIT

- Menü aufrufen
- Drehen Sie den Bedienknopf  bis im Display „13 EXIT“ erscheint.
- Bestätigen Sie dies durch Drücken des Bedienknopfes  /  und sie gelangen zurück in den Betriebsmodus „G“.

ENTKALKUNGSERINNERUNG

Die Werkseinstellung für die Entkalkungserinnerung ist auf 25 l eingestellt. Nach dem Verbrauch von 25 l wird „BITTE ENTKALKEN“ alle 60 Sekunden einmal im Display angezeigt. Zusätzlich leuchtet die Beleuchtung des Bedienknopfes rot. Sie können das Gerät weiterhin wie gewohnt nutzen, doch die Erinnerung wird weiter auf dem Display erscheinen. Erst nach einer vollständigen Entkalkung des Kreislaufs erlischt die Entkalkungserinnerung und die Beleuchtung leuchtet wieder weiß (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 unter EINSTELLUNGEN = „8 ENTKALKUNGSERINNERUNG“.

ENTKALKUNG

Führen Sie regelmäßig eine Entkalkung durch, spätestens, wenn die Entkalkungserinnerung angezeigt wird und der Bedienknopf rot leuchtet. 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.

Die gesamte Entkalkung dauert ca. 20 min, inklusive Vorbereitung und Spülen. Bitte planen Sie diese Zeit ein.

Vorbereitung

- Wasserfilterkartusche aus dem Tank nehmen.
- Wassertank mit 1,6 Liter Wasser füllen.
- Entkalkungstabletten in den Tank geben und warten, bis sie sich aufgelöst haben (ca. 5 min).
- Siebträger entnehmen.
- Schraube unter dem Brühkopf lösen.
- 2 Siebe, Unterlegscheibe und Dichtungsring entnehmen.
- Teile unter fließendem Wasser reinigen, gut abtrocknen und sicher aufbewahren.
- Brühkopf mit einer kleinen Bürste von Kaffeeresten befreien.

Entkalkung starten

- Menü „7“ „ENTKALKEN“ auswählen .
- Durch Drücken des Bedienknopfes  /  bestätigen („JA“).

Kaffee-Kreislauf entkalken

- Im Display erscheint: „KAFFEE START“
- Stellen Sie ein großes Gefäß unter den Brühkopf. Die Lampe blinkt rot.
- Drücken Sie den Bedienknopf  / .
- Im Display erscheint: „KAFFEE ENTKALKEN“. Die Lampe leuchtet rot.
- Der Kaffee-Kreislauf wird entkalkt, dies dauert ca. 6 min.
- Nach Abschluss des Vorgangs erscheint im Display: „DAMPF START“. Die Lampe blinkt rot.

Dampf-Kreislauf entkalken

- Entleeren Sie das Gefäß und stellen Sie es wieder unter die Dampfdüse.
- Drücken Sie den Bedienknopf  / .
- Im Display erscheint: „DAMPF ENTKALKEN“. Die Lampe leuchtet rot.
- Der Dampf-Kreislauf wird entkalkt, dies dauert ca. 6 min.
- Nach Abschluss des Vorgangs erscheint im Display: „TANK REINIGEN“. Die Lampe blinkt rot.

Spülen

- Entnehmen Sie den Wassertank.
- Spülen Sie diesen aus und setzen Sie die Wasserfilterkartusche wieder ein.
- Befüllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser und setzen Sie den Wassertank wieder in das Gerät ein.
- Drücken Sie den Bedienknopf  / , „KAFFEE START“ erscheint im Display. Die Lampe blinkt rot.
- Stellen Sie ein leeres Gefäß unter den Brühkopf und drücken Sie den Bedienknopf  /  erneut.
- Im Display erscheint: „KAFFEE REINIGEN“. Die Lampe leuchtet rot.
- Nach Abschluss des Vorgangs erscheint im Display: „DAMPF START“. Die Lampe blinkt rot.
- Entleeren Sie das Gefäß und stellen Sie es unter die Dampfdüse. Drücken Sie den Bedienknopf  / .
- Im Display erscheint: „DAMPF REINIGEN“. Die Lampe leuchtet rot.
- Nach Abschluss des Vorgangs erscheint im Display: „ENTKALKEN BEENDET“. Bestätigen Sie dies mit Drücken des Bedienknopfes  / .
- Im Display erscheint „G“.

Abschluss

- Setzen Sie den Dichtungsring wieder in den Brühkopf ein.
- Setzen Sie nun die beiden Siebe und die Unterlegscheibe wieder ein, befestigen Sie diese mit der Schraube.
- Gerät ist wieder betriebsbereit.

WICHTIG!

Während des Entkalkungsprozesses können Sie den Vorgang auch pausieren, um den Behälter zu leeren. Drücken Sie dazu den Bedienknopf. Der Vorgang stoppt und im Display erscheint „PAUSE“. Anschließend drücken Sie den Bedienknopf wieder und der Vorgang wird fortgesetzt.

WICHTIG!

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

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 darauf, dass die Abtropfschale eingesetzt ist.

- Drücken Sie den Kippschalter für Kaffee nach oben.
- Nach ca. 10 Sekunden drücken Sie den Kippschalter wieder nach unten.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang ca. 4 Mal.
- Anschließend entnehmen Sie den Siebträger. Spülen Sie das Blindsieb, den Siebeinsatz und Siebträger ab.
- Spannen Sie den Siebträger mit Blindsieb wieder ein.
- Drücken Sie den Kippschalter für Kaffee nach oben.
- Nach ca. 10 Sekunden drücken Sie den Kippschalter wieder nach unten.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang ca. 4 Mal.
- Leeren Sie nun die Abtropfschale, spülen Sie diese 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

Das Reinigungswerkzeug befindet sich mit den Siebeinsätzen und dem Blindsieb in dem Milchkännchen. Mit dem dünneren Ende können Sie die Löcher der Filtereinsätze sowie die Löcher der Dampfdüse reinigen.

FEHLERCODES

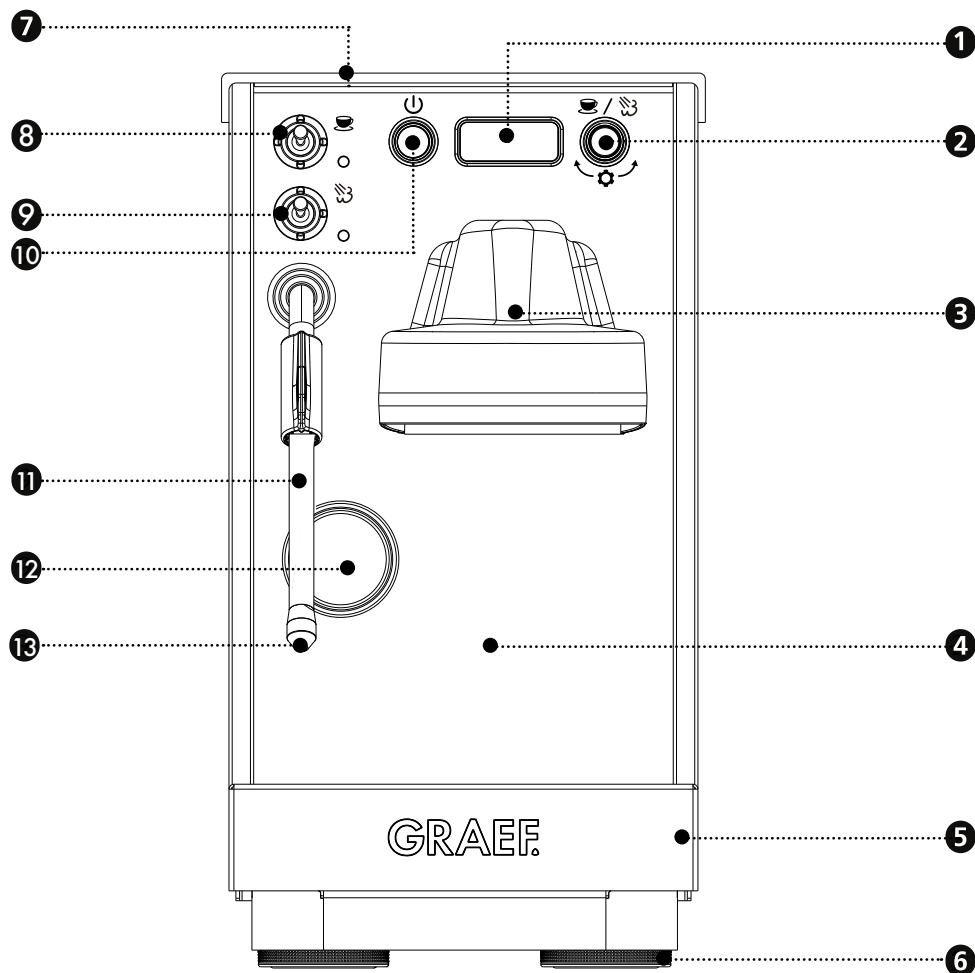
Fehlercode	Beschreibung
ERROR 01	Interne Spannungsversorgung fehlt
ERROR 02	Kaffee/Heißwasser NTC fehlerhaft
ERROR 03	Brüheinheit NTC fehlerhaft
ERROR 05	Kaffee/Heißwasser Erwärmung fehlerhaft
ERROR 07	Brüheinheit Erwärmung fehlerhaft
ERROR 08	Flow meter / Wasserpumpe fehlerhaft

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

2 JAHRE GEWÄHRLEISTUNG

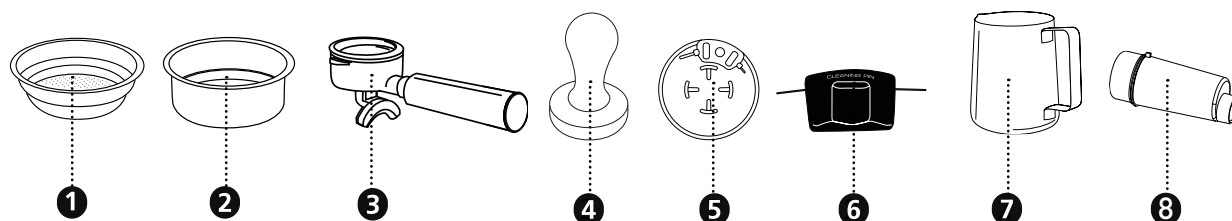
Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergewährleistung für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 437 ff. BGB bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Gewährleistung nicht enthalten 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	19
Accessories.....	19
Preface	20
Information about this user manual	20
Warning notices.....	20
General safety notices.....	20
Hazard due to electric current	21
Intended use.....	21
Limitation of liability	22
Customer service.....	22
Unpacking	22
 Disposal of packaging.....	22
 Disposal of the unit.....	22
Requirements for the installation site	22
Electrical connection.....	23
Display language	23
Before first use	23
Bleeding.....	23
Preparation for use.....	23
Emptying the drip pan	23
Menu overview	24
Types of extraction	24
Under-extraction	24
Optimal extraction	25
Over-extraction	25
Manual espresso preparation (factory setting)	25
Advantages of controlled espresso preparation	26
Espresso preparation using the set brewing time	26
Espresso preparation by volume	26
Hot water dispensing.....	26
Milk frothing	26
Programmes & settings	27
1 TIMED BREW	27
2 VOLUME BREW	27
3 COFFEE TEMP	28
4 STEAM SETTING	28
5 HOT WATER	28
6 PRE-INFUSION	28
7 DESCALE	28
8 DESCALE REMINDER	29
9 STANDBY TIME	29
10 OFFSET TEMP	29
11 LANGUAGE	29
12 FACTORY SETTING	29
13 EXIT	29
Descaling reminder.....	29
Descaling.....	30
Cleaning	31
Cleaning the brewing group	31
External cleaning	31
Cleaning tool.....	31
Error codes	31
2-year warranty.....	31



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Display | 8 Toggle switch for espresso |
| 2 Control knob for selecting between espresso/steam dispensing & programme setting | 9 Toggle switch for steam / hot water |
| 3 Brewing unit | 10 On/off button |
| 4 Housing | 11 Steam/hot water wand |
| 5 Drip pan with drip tray | 12 Pressure gauge |
| 6 Height-adjustable feet | 13 Steam nozzle |
| 7 Passively heated cup warmer with silicone pad | |

ACCESSORIES



- | | | |
|----------------------------------|-----------------|--------------------------|
| 1 Filter insert for 1 cup | 4 Tamper | 7 Milk jug |
| 2 Filter insert for 2 cups | 5 Blanking disk | 8 Water filter cartridge |
| 3 Group handle with double spout | 6 Cleaning tool | |

PREFACE

Dear Customer,

By purchasing this portafilter espresso machine, you have made an excellent choice. You have acquired a recognised quality product. We thank you for your purchase and wish you much enjoyment with your new portafilter espresso machine.

INFORMATION ABOUT THIS USER MANUAL

This user manual is part of the portafilter espresso machine (hereinafter referred to as the "unit") and provides you with important information regarding commissioning, safety, intended use, and care of the unit.

The user manual must always be available at the unit. It must be read and followed by anyone who is responsible for the unit in terms of:

- Commissioning,
- Operation,
- Troubleshooting and/or
- Cleaning.

Keep this user manual and pass it on to the next owner together with the unit.

This user manual cannot cover every possible aspect. For further information or in case of problems that are not covered or not covered in sufficient detail in this manual, please contact Graef customer service or your specialist retailer.

WARNING NOTICES

The following warning notices and signal words are used in this user manual:

WARNING

This indicates a potentially dangerous situation. Non-compliance with this notice may result in serious injury or even death.

CAUTION

This indicates a potentially dangerous situation. Non-compliance with this notice may result in property damage.

IMPORTANT!

This indicates usage tips and other particularly important information.

GENERAL SAFETY NOTICES

This unit complies with the prescribed safety regulations. However, improper use may result in personal injury or property damage.

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

- Before use, check the unit for any visible external damage to the housing and the power cord and plug. Do not operate a damaged unit.
- Repairs may only be carried out by a qualified technician or by Graef customer service. Improper repairs can pose significant risks to the user. In addition, the warranty claim will be void.
- Defective components may only be replaced with original spare parts. Only these parts are guaranteed to meet the safety requirements.
- This unit must not be used by children. The unit and its power cable must be kept out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the unit.
- This unit may also be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the unit and understand the hazards involved.
- The unit is not intended to be used with an external timer switch or a separate remote control.
- Always unplug the power cord from the socket by pulling the plug, not the power cord itself.
- Do not use the unit if the power cable or plug is damaged.
- Prevent liquids from coming into contact with the plug.
- If the power cable is damaged, to avoid hazards, it must only be replaced by the manufacturer, its customer service, or a similarly qualified person.
- Never open the housing of the unit under any circumstances. If live connections are touched and the electrical or mechanical construction is altered, there is a risk of electric shock.

- Never touch live parts. These can cause an electric shock or even be fatal.
- Before connecting the unit, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your power supply. These data must match to prevent damage to the unit.
- Ensure that the power cord is laid out safely. If the cable gets caught, the unit may fall off the work surface.
- Packaging materials must not be used as toys. There is a risk of suffocation.
- Never use the unit near a heat source.
- Never use the unit outdoors and always store it in a dry place.
- Never remove the group handle filled with ground coffee during coffee dispensing, as it is under pressure.
- Only use the unit when the drip tray and drip grid are in position.
- Before preparing espresso, ensure that the group handle is securely tightened.
- To avoid potential hazards, use the unit only for coffee preparation and milk frothing. Any other use is not permitted.
- Always unplug the mains plug before cleaning.
- Allow the unit to cool down before any external cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or solvents for external cleaning.
- Do not scrape off stubborn dirt with hard objects.
- Do not put the unit in the dishwasher or hold it under running water.
- Never immerse the unit in water.
- Use only the supplied milk jug or a larger vessel for milk frothing. Do not use a cup. Overflowing milk can cause burns.
- Never point the steam wand at yourself or at other people. Risk of burns!
- Use the handle to move the steam wand.
- Do not touch the tip of the steam wand after use, as it becomes hot.
- During use, surfaces may become hot.
- The unit must not be operated inside a cupboard during use.
- The energy-saving mode of this unit is: Ready state, power consumption: Max. 0.3 W
- The unit automatically switches to ready state 30 minutes after the last use.

HAZARD DUE TO ELECTRIC CURRENT

WARNING

There is a risk of fatal injury if you come into contact with live wires or components!

Observe the following safety notices to avoid the risk of electric shock:

- Do not use the unit if the power cable or plug is damaged.
- In this case, before further use of the unit, have a new power cable installed by Graef customer service or a qualified technician.
- Never open the housing of the unit under any circumstances. If live connections are touched or the electrical or mechanical construction is altered, there is a risk of electric shock.
- Never touch live parts. These can cause an electric shock or even be fatal.

INTENDED USE

This unit is not intended for commercial use. Use the unit exclusively for espresso preparation or steam extraction. This unit is intended for use in households and similar environments, such as:

- In staff kitchens of shops and offices
- On agricultural estates
- By guests in hotels, motels and other residential facilities
- In bed and breakfasts

IMPORTANT!

Use only in household-like environments!

Any other or further use is considered improper.

CAUTION

The unit may pose hazards if used improperly.

- Use the unit exclusively as intended.
- Follow the procedures described in this user manual.

WARNING

- In cases of unusually frequent use in a short period, which is not typical for households, the fill level of the drip pan must be checked regularly.
- Non-compliance may result in a risk of scalding when transporting an overfilled drip pan.

Any claims for damages resulting from improper use are excluded.

The operator alone bears the risk.

LIMITATION OF LIABILITY

All technical information, data, and instructions for installation, operation, and maintenance contained in this user manual are up to date at the time of publication and are provided to the best of our knowledge, based on our previous experience and expertise.

No claims can be derived from the information, illustrations, and descriptions in this manual.

The manufacturer accepts no liability for damages resulting from:

- Non-compliance with the manual
- Improper use
- Incorrect repairs
- Technical modifications
- Use of unauthorised spare parts

Translations are prepared to the best of our knowledge. We accept no liability for translation errors. Only the original German text is legally binding.

CUSTOMER SERVICE

If your Graef unit is defective, please contact your specialist retailer or Graef customer service on 02932-9703677, or send us an email at service@graef.de.

IMPORTANT!

Keep the original packaging during the warranty period of the unit so that the unit can be properly packed and transported in the event of a warranty claim.

UNPACKING

Proceed as follows when unpacking the unit:

- Remove the unit from the box.
- Remove all packaging components.
- Remove any stickers from the unit. Do not remove the rating plate!
- Also remove any packaging material that may be inside the unit (e.g. in the water tank).
- Fully assemble the unit. (Insert drip tray, etc.)

DISPOSAL OF PACKAGING

The packaging protects the unit from transport damage. The packaging materials have been selected for their environmental compatibility and disposal characteristics and are therefore recyclable.

Returning the packaging to the material cycle saves raw materials and reduces the amount of waste. Dispose of packaging materials that are no longer needed at the collection points for the "Grüner Punkt" recycling system.

DISPOSAL OF THE UNIT

This product must not be disposed of with normal household waste at the end of its service life. The symbol on the product and in the user manual indicates this. The materials are recyclable according to their labelling. By reusing, recycling, or other forms of recovery of old appliances, you are making an important contribution to protecting our environment. Please ask your local authority about the appropriate disposal site.

REQUIREMENTS FOR THE INSTALLATION SITE

For safe and fault-free operation of the unit, the installation site must meet the following requirements:

- The unit must be placed on a solid, level, horizontal, and non-slip surface with sufficient load capacity.
- Ensure that the unit cannot tip over.
- Choose the installation site so that children cannot touch the unit's power cord.
- Do not place the unit on or near hot surfaces such as hotplates.
- Never use the unit outdoors and always store it in a dry place.

- The unit is not intended for installation in a wall or built-in cupboard.
- Do not place the unit in a hot, wet, or humid environment.
- The socket must be easily accessible so that the plug can be quickly removed in an emergency.

DE

EN

FR

NL

IT

PL

ELECTRICAL CONNECTION

For safe and fault-free operation of the unit, observe the following instructions when making the electrical connection:

- Before connecting, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your power grid. These data must match to prevent damage to the unit. If in doubt, consult a qualified electrician.
- The socket must be protected by at least a 10A safety circuit breaker.
- Ensure that the power cord is undamaged and is not laid over hot surfaces or sharp edges.
- The power cord must not be stretched tight.
- The electrical safety of the unit is only guaranteed if it is connected to a properly installed protective earthing system. Operation at a socket without a protective earth conductor is prohibited. If in doubt, have your house installation checked by a qualified electrician. The manufacturer accepts no responsibility for damage caused by a missing or interrupted protective earth conductor.

DISPLAY LANGUAGE

The factory setting for the display language is German. You can adjust this setting if required. The following languages are available: English (EN) and French (FR). Under "Programmes & settings", item 11, you can select the desired language.

BEFORE FIRST USE

Before first use, clean the group handle (not the unit), the water filter cartridge, and the water tank under running water to remove any production residues. Then insert the water filter cartridge into the water tank and place the water tank into the unit.

IMPORTANT!

Before initial start-up or after a prolonged period of non-use, bleed the unit. To bleed, do **not** insert the group handle.

BLEEDING

- Plug the power cord into the socket.
- Fill the water tank with water. The maximum fill volume is 1.6 litres.
- Press .

IMPORTANT!

If "CHECK SWITCHES" appears on the display, check that the toggle switches are set to .

- The unit is heating up.
- When "G" appears on the display, the unit is ready for operation.
- Take the milk jug and hold it under the steam/hot water wand.
- Push the toggle switch for the steam/hot water wand upwards .
- Let the air escape until hot water flows out.
- Push the toggle switch for the steam wand downwards .

PREPARATION FOR USE

IMPORTANT!

After heating up, a purge shot (without ground coffee) should be performed as described below. This brings the group handle more quickly to the target temperature.

- Fill the water tank with water. Maximum 1.6 litres.
- Insert the desired filter insert into the group handle.
- Lock the group handle in place without ground coffee (from left to right).
- Switch on the unit .

IMPORTANT!

If "CHECK SWITCHES" appears on the display, check that the toggle switches are set to .

- Wait until the unit has heated up and "G" appears on the display.
- The unit is now ready for operation.
- Push the toggle switch for espresso preparation upwards  and briefly let water run through to bring the system up to temperature.
- Push the toggle switch for espresso preparation downwards again .

EMPTYING THE DRIP PAN

Remove the drip tray from the drip pan to better see the fill level.

Grip the drip pan with both hands on the left and right and pull it out forwards to empty. Then carry and empty it using both hands. Do not touch the bottom surface of the drip tray in the middle, as it may be hot.

CAUTION!

The fill level of the drip pan must be checked regularly.

Non-compliance may result in a slight risk of scalding when transporting an overfilled drip pan. Do not touch the bottom surface of the drip tray in the middle, as it may be hot.

MENU OVERVIEW

For better orientation, here is a summary of the individual menu items.

Program number	Program name	Functionality	Possible setting	Factory setting
1	TIMED BREW	Espresso preparation according to the set time in seconds (e.g. T25 = 25 seconds)	T1 - T999	T25
2	VOLUME BREW	Espresso preparation according to the set Volume in ml (e.g. V60 = 60 ml)	V1 - V999	V60
3	COFFEE TEMP	Setting the brewing temperature in °C	86 - 98 °C	92C
4	STEAM QUALITY	Setting the steam level	1 - 7	4
5	HOT WATER	Setting the hot water level	1 - 5	3
6	PREINFUSION	Setting the pre-infusion	OFF, P1 - P4	P1
7	DESCALE	Perform descaling	-	-
8	DESCALE REMINDER	Setting the descaling reminder	12L, 25L, 50L	25L
9	STANDBY TIME	Setting the standby time	OFF, 5 - 60 min in 5-minute steps	30M
10	OFFSET TEMP	Setting the offset temperature	-9°C to +9°C	0C
11	LANGUAGE	Setting the language	DE, EN, FR	EN
12	RESET	Reset unit to factory settings	-	-
13	EXIT	Exit programme selection Return to standby mode	-	-

TYPES OF EXTRACTION

With the pressure gauge, you can read the brewing pressure during espresso extraction.

Below you will find an explanation of the terms under-extraction, optimal extraction, and over-extraction:

UNDER-EXTRACTION

With under-extraction, you get a very thin, flat, and underdeveloped coffee. The coffee flows into the cup very quickly. Too few components have been extracted here. The coffee is very light, or the crema is very thin, absent, or the crema is very pale with large bubbles.

- Brewing pressure less than 7 to 8 bar.
- Coffee flows into the cup very quickly.
- The coffee tastes sour or flat.

Possible reasons for under-extraction

Cause	Solution
Grind size too coarse (falls out of the grinder very quickly, the ground coffee feels quite coarse when rubbed between the fingers).	Grind finer, gradually adjust to the optimal grind size.
Too little ground coffee.	Use more ground coffee, observe the maximum fill volume, and if necessary, also adjust the grind size.
Channeling: Tamping is uneven.	The tamper should rest evenly and not at an angle on the compressed ground coffee. Otherwise, channels can form in the coffee and the hot water will flow through the coffee too quickly.
Beans are not fresh or ground coffee is not fresh (possibly pre-ground for too long).	Ideally, store the beans in the resealed coffee packaging. Light and oxygen will otherwise cause the coffee to age. Only take as much coffee as you will use in the near future.
Beans are too lightly roasted.	Lighter beans behave somewhat differently during brewing than darker ones and are usually brewed at lower pressure. By adjusting the quantity and grind size, you can also prepare a delicious espresso with different flavour notes. However, this can only be briefly addressed within the scope of this manual.
Brewing temperature too low	Adjust the brewing temperature in the menu

OPTIMAL EXTRACTION

With optimal extraction, the espresso flows evenly, slowly, and with a honey-like consistency from the spout into the cup. The crema is dense and dark to golden brown.

- Brewing pressure from 7-8 up to 12-13 bar.
- Tamping pressure approx. 15 kg.
- Ground coffee evenly distributed in the group handle.
- Optimal grind size, not too fine, not too coarse.
- Beans are fresh or ground coffee is freshly ground.
- Optimal water temperature, not too cold, not too hot.

OVER-EXTRACTION

With over-extraction, too many bitter compounds are extracted from the coffee. The preparation takes a very long time, and the coffee drips slowly into the cup. The coffee is very dark, and the crema is dark brown to reddish and tastes very unpleasant and bitter, or even burnt. The pattern on the crema is uneven, with light spots among darker areas.

- Brewing pressure above 13 bar.
- Coffee flows slowly (extraction time well over 30 seconds) and drips into the cup.
- The coffee tastes bitter and burnt.

Possible reasons for over-extraction.

Cause	Solution
Grind size too fine (falls out of the grinder rather slowly, the ground coffee sometimes feels like powder when rubbed between the fingers).	Grind coarser, gradually adjust to the optimal grind size.
Too much ground coffee.	Use less ground coffee, and if necessary, also adjust the grind size.
Beans are too darkly roasted.	This is rare with purchased beans. If roasting beans yourself, end the roasting process earlier.
Ground coffee is left in the brewing unit for too long before preparation.	The ground coffee can change its aroma due to the temperature. As a result, the coffee tastes burnt even with otherwise optimal extraction. After locking in the group handle, brewing should be started immediately.
Brewing temperature too high.	Adjust the brewing temperature in the menu.

MANUAL ESPRESSO PREPARATION (FACTORY SETTING)

IMPORTANT!

See the Preparation chapter for warming up the group handle, the system, and the cups. Insert the filter insert for one or two cups. Then start espresso preparation.

- Carefully dry the group handle.
- Grind the desired amount of coffee directly into the group handle.
- Tamp the ground coffee with the tamper. Make sure to press evenly and straight so that the water can later flow evenly over the entire surface.
- Insert the group handle firmly into the machine.
- Place one or two cups under the spout.
- Push the toggle switch upwards  to start espresso preparation. The current flow time appears on the display. Ideally, the flow time should be around 20–30 seconds.
- As soon as the desired amount is reached, push the toggle switch downwards again .
- The brewing time will be displayed for 10 seconds.
- Remove the group handle and knock the coffee grounds into the coffee grounds container.
- Clean the filter insert of coffee residue and lock the group handle back in place.
- Push the toggle switch for espresso preparation upwards  and briefly let water run through to remove any coffee residue sticking to the filter.
- To end the process, push the toggle switch for espresso preparation downwards .
- Clean the filter insert and the group handle and place them on the drip tray to dry.

IMPORTANT!

Optimal espresso preparation depends on many influencing factors. The unit is delivered with factory settings for brewing time, brew volume, brewing temperature, etc. For optimal espresso and milk froth, you can adjust the parameters in the programmes for perfect coffee enjoyment.

ADVANTAGES OF CONTROLLED ESPRESSO PREPARATION

Controlled espresso preparation via brewing time or brew volume gives you the ability to programme a reproducible extraction – for consistently enjoyable coffee.

ESPRESSO PREPARATION USING THE SET BREWING TIME

To prepare espresso with a fixed brewing time, you must first adjust the factory settings. To do this, open menu item **1 TIMED BREW**. There you can save the desired brewing time, display the currently saved brewing time, and activate the brewing time mode. A detailed description of the brewing time menu can be found later in this manual under "Programmes & settings". After successfully activating and saving the brewing time, proceed as follows:

- Carefully dry the group handle.
- Grind the desired amount of coffee directly into the group handle.
- Tamp the ground coffee with the tamper. Make sure to press evenly and straight so that the water can later flow evenly over the entire surface.
- Insert the group handle firmly into the machine.
- Place one or two cups under the spout.
- Push the toggle switch upwards  to start espresso preparation. The current flow time in seconds appears on the display "T00".
- As soon as the set time is reached, the process stops automatically.
- Push the toggle switch downwards again .
- Remove the group handle and knock the coffee grounds into the coffee grounds container.

ESPRESSO PREPARATION BY VOLUME

To prepare espresso with a fixed brew volume, you must first adjust the factory settings. To do this, open menu item **2 VOLUME BREW**. There you can save the desired volume, display the currently saved brew volume, and activate the brew volume mode. A detailed description of the brew volume menu can be found later in this manual under "Programmes & settings". After successfully activating and saving the brew volume, proceed as follows:

- Carefully dry the group handle.
- Grind the desired amount of coffee directly into the group handle.
- Tamp the ground coffee with the tamper. Make sure to press evenly and straight so that the water can later flow evenly over the entire surface.
- Insert the group handle firmly into the machine.
- Place one or two cups under the spout.
- Push the toggle switch upwards  to start espresso preparation. The current flow time in ml appears on the display "V00".
- As soon as the set amount is reached, the process stops automatically.
- Push the toggle switch downwards again .
- Remove the group handle and knock the coffee grounds into the coffee grounds container.

HOT WATER DISPENSING

- Switch on the unit. "PREHEAT" appears on the display.
- As soon as "G" is displayed, the unit is ready for operation.
- Place a cup under the steam wand.
- Set the toggle switch to .
- Hot water flows into the cup.
- End the process by pushing the toggle switch downwards .

MILK FROTHING

- Switch on the unit. "PREHEAT" appears on the display.
- As soon as "G" is displayed, the unit is ready for operation.
- Press the control knob  /  to switch to steam mode.
- The unit now heats up to steam temperature. "STEAM HEAT" appears on the display.
- Fill the supplied milk jug about halfway with cold milk (straight from the refrigerator).
- When "**G**" is displayed, the unit is ready for frothing.
- First, point the steam wand at the drip tray and push the toggle switch for steam upwards  to release condensate. Push the toggle switch downwards again  once the condensate has been released and steam is produced.
- Turn the steam wand outwards and immerse the steam nozzle just below the surface of the milk in the jug.
- Switch on the steam . The correct position is reached when a steady slurping sound can be heard. You are now in the stretching phase, during which air is incorporated into the milk. Slowly lower the jug as the milk level rises.
- Once the desired volume is reached, raise the jug so that the steam nozzle is fully submerged in the milk.
- This is the roll-out phase. Hold the jug steady and place one hand flat against the exterior surface. The milk should now swirl without drawing in any more air. If air is still being drawn in, slightly adjust the position of the steam nozzle.
- The milk froth has reached the correct temperature when the side of the jug becomes too hot to touch comfortably.
- End the process by pushing the toggle switch downwards .

IMPORTANT!

Only remove the steam wand from the milk after the toggle switch has been pushed downwards.

- Carefully remove the steam wand from the milk.
- Tap the milk jug lightly on the tabletop to remove any remaining large air bubbles. By gently swirling, the froth is distributed evenly and achieves a fine, creamy texture.
- Clean the steam wand immediately after frothing to prevent milk residue from sticking.
- Briefly release steam from the nozzle and then wipe the wand from the outside with a damp cloth. Be careful of the heat.
- If you do not wish to froth any more milk, press the control knob ☕ / ☕ to switch back to coffee mode.
- The unit will now display "COOLING" and the system will be cooled by flushing with water.
- When "G" is displayed, the unit is ready for coffee dispensing.

IMPORTANT!

During several consecutive cooling processes, steam may come out of the drip tray. This is completely normal.

IMPORTANT!

To practise, you can use the following method:

- Pour cold water into the milk jug.
- Add a drop of dishwashing liquid.
- Froth this mixture as described above.
- If you perform the frothing process correctly, the mixture will look like real milk froth.

Please do not drink this mixture!!

PROGRAMMES & SETTINGS

1 TIMED BREW

- Open menu
 - Turn the control knob ⚙️.
 - "1 TIMED BREW" appears on the display.
 - Press the control knob ☕ / ☕ to enter the brewing time settings menu.
- Save new brewing time
 - Select "NEW SAVE" and press the control knob ☕ / ☕.
 - "START BREW" appears on the display.
 - Place a vessel under the brewing unit or prepare for coffee dispensing as described under "Manual espresso preparation".
 - Push the toggle switch for espresso extraction upwards ☕; "LOO" appears on the display and the timer starts.
 - Once the desired brewing time is reached, push the toggle switch downwards again ○.
 - The setting you have made will blink to confirm.
 - The new brewing time is now saved and the brewing time mode is automatically activated.
- Recall set brewing time
 - By turning ⚙️ further, the set brewing time appears (factory setting: T25).
- Check/change programme status
 - By turning ⚙️ further, "OFF" or "ON" appears on the display depending on the programme status:
 - "OFF" = The programme is deactivated. "ON" = The programme is activated.
 - To change the status, proceed as follows:
 - Press the control knob ☕ / ☕ to open the selection.
 - Turn the knob ⚙️ to select OFF (deactivate) or ON (activate).
 - The setting you have made will blink to confirm.



IMPORTANT!

If the unit is in steam mode for milk frothing, these functions are temporarily unavailable. The display will show the message "STEAM MODE".

2 VOLUME BREW

- Open menu
 - Turn the control knob ⚙️ until "2 VOLUME BREW" appears on the display.
 - Press the control knob ☕ / ☕ to enter the brew volume settings submenu.
- Save new brew volume
 - Select "NEW SAVE" and press the control knob ☕ / ☕.

DE

EN

FR

NL

IT

PL

- "START BREW" appears on the display.
- Place a vessel under the brewing unit.
- Push the toggle switch for espresso extraction upwards ☕; "LOO" appears on the display and water flows.
- Once the desired brew volume is reached, push the toggle switch downwards again ○.
- The setting you have made will blink to confirm.
- The new brew volume is now saved and the brew volume mode is automatically activated.
- Recall set brew volume
 - By turning ⚙ further, the set volume appears (factory setting: V60).
- Check/change programme status
 - By turning ⚙ further, "OFF" or "ON" appears on the display depending on the programme status:
 - "OFF" = The programme is deactivated. "ON" = The programme is activated.
 - To change the status, proceed as follows:
 - Press the control knob ☕ / ☕ to open the selection.
 - Turn the knob ⚙ to select OFF (deactivate) or ON (activate).
 - The setting you have made will blink to confirm.

VOLUME BREW

- ▶ NEW SAVE
- ▶ START BREW
- ▶ V60
- ▶ OFF/ON
- ▶ RETURN

IMPORTANT!

If the unit is in steam mode for milk frothing, these functions are temporarily unavailable. The display will show the message "STEAM MODE".

3 COFFEE TEMP

- Open menu
- Turn the control knob ⚙ until "3 COFFEE TEMP" appears on the display.
 - The set temperature appears on the display.
 - By pressing ☕ / ☕ and then turning ⚙ left/right, you can change the temperature.
 - Confirm the desired temperature by pressing the control knob ☕ / ☕.
 - The setting you have made will blink to confirm.

4 STEAM SETTING

- Open menu
- Turn the control knob ⚙ until "4 STEAM QUALITY" appears on the display.
 - The current setting is displayed.
 - By pressing ☕ / ☕ and then turning ⚙ left/right, you can change the setting. 1 = dry steam at lower steam pressure, 7 = wet steam at higher steam pressure.
 - Confirm the desired setting by pressing the control knob ☕ / ☕.
 - The setting you have made will blink to confirm.

5 HOT WATER

- Open menu
- Turn the control knob ⚙ until "5 HOT WATER" appears on the display.
 - The current setting is displayed.
 - By pressing ☕ / ☕ and then turning ⚙ left/right, you can change the setting. 1 = weaker water jet, 5 = stronger water jet.
 - Confirm the desired setting by pressing the control knob ☕ / ☕.
 - The setting you have made will blink to confirm.

6 PRE-INFUSION

- Open menu
- Turn the control knob ⚙ until "6 PREINFUSION" appears on the display.
 - The current setting is displayed.
 - By pressing ☕ / ☕ and then turning ⚙ left/right, you can change the setting.
 - Confirm the desired setting by pressing the control knob ☕ / ☕.
 - The setting you have made will blink to confirm.

7 DESCALE

- Open menu
- Turn the control knob ⚙ until "7 DESCALE" appears on the display.
 - Confirm "YES" by pressing the control knob ☕ / ☕.
 - The setting you have made will blink to confirm.

IMPORTANT!

If the unit is in steam mode for milk frothing, these functions are temporarily unavailable. The display will show the message "STEAM MODE".

DE

EN

FR

NL

IT

PL

8 DESCALE REMINDER

- Open menu
 - Turn the control knob  until "8 DESCALE REMINDER" appears on the display.
 - The current setting is displayed (RESET 25L).
 - By pressing  /  and then turning  left/right, you can change the setting.
 - Confirm the desired setting by pressing the control knob  / .
 - The setting you have made will blink to confirm.

9 STANDBY TIME

- Open menu
 - Turn the control knob  until "9 STANDBY TIME" appears on the display.
 - The current setting is displayed (RESET 30M).
 - By pressing  /  and then turning left/right, you can change the setting.
 - Confirm the desired setting by pressing the control knob  / .
 - The setting you have made will blink to confirm.

10 OFFSET TEMP

- Open menu
 - Turn the control knob  until "10 OFFSET TEMP" appears on the display.
 - The current setting is displayed (RESET 0C).
 - By pressing  /  and then turning  left/right, you can change the setting.
 - Confirm the desired setting by pressing the control knob  / .
 - The setting you have made will blink to confirm.

11 LANGUAGE

- Open menu
 - Turn the control knob  until "11 LANGUAGE" appears on the display.
 - The current setting is displayed (RESET DE).
 - By pressing  /  and then turning  left/right, you can change the setting.
 - Confirm the desired setting by pressing the control knob  / .
 - The setting you have made will blink to confirm.

12 FACTORY SETTING

- Open menu
 - Turn the control knob  until "12 RESET" appears on the display.
 - "RESET ITEM" appears on the display.
 - Confirm this by pressing the control knob  / .
 - "NO" is displayed; if you press the control knob  / , no reset will be performed.
 - By turning , YES is displayed. If you wish to reset the unit, confirm by pressing the control knob  / .
 - The setting you have made will blink to confirm.

13 EXIT

- Open menu
 - Turn the control knob  until "13 EXIT" appears on the display.
 - Confirm this by pressing the control knob  /  and you will return to operating mode "G".

DESCALING REMINDER

The factory setting for the descaling reminder is 25 litres. After 25 litres have been used, "DESCALE PLEASE" will appear on the display once every 60 seconds. Additionally, the control knob illumination lights up red. You can continue to use the unit as usual, but the reminder will continue to appear on the display. The descaling reminder will only disappear and the illumination will return to white after a complete descaling of the system (see the "Descaling" chapter). The volume in litres can be adjusted according to your usage and the hardness level of your water.

12 l = (Hard water over 15°dH)

25 l = (Medium water 7.3°dH to 14°dH)

50 l = (Soft water up to 7.3°dH)

You can find out your exact water hardness from your local waterworks. How to change the volume in litres can be found under SETTINGS = "8 DESCALE REMINDER".

DESCALING

Perform descaling regularly, at the latest when the descaling reminder appears and the control knob lights up red. We recommend using Graef descaling tablets. You can purchase these in our online shop at www.graef.de under item no. 145618 or from your specialist retailer.

IMPORTANT!

We accept no liability for missing or insufficient descaling. In this case, the warranty will be void.

The entire descaling process takes approx. 20 minutes, including preparation and rinsing. Please allow for this time.

Preparation

- Remove the water filter cartridge from the tank.
- Fill the water tank with 1.6 litres of water.
- Add descaling tablets to the tank and wait until they have dissolved (approx. 5 min).
- Remove the group handle.
- Loosen the screw under the brewing unit.
- Remove 2 filter inserts, washer, and sealing ring.
- Clean the parts under running water, dry thoroughly, and store safely.
- Clean the brewing unit with a small brush to remove coffee residue.

Start descaling

- Select menu "7" "DESCALE" .
- Confirm by pressing the control knob  /  ("YES").

Descalcify coffee circuit

- The display shows: "COFFEE START"
- Place a large vessel under the brewing unit. The lamp flashes red.
- Press the control knob  / .
- The display shows: "DESCALE COFFEE". The lamp lights up red.
- The coffee circuit will be descaled; this takes approx. 6 min.
- After the process is complete, the display shows: "STEAM START". The lamp flashes red.

Descalcify steam circuit

- Empty the vessel and place it under the steam nozzle again.
- Press the control knob  / .
- The display shows: "DESCALE STEAM". The lamp lights up red.
- The steam circuit will be descaled; this takes approx. 6 min.
- After the process is complete, the display shows: "CLEAN TANK". The lamp flashes red.

Rinsing

- Remove the water tank.
- Rinse it out and reinsert the water filter cartridge.
- Fill the water tank with fresh water and place the water tank back into the unit.
- Press the control knob  / , "COFFEE START" appears on the display. The lamp flashes red.
- Place an empty vessel under the brewing unit and press the control knob  /  again.
- The display shows: "CLEAN COFFEE". The lamp lights up red.
- After the process is complete, the display shows: "STEAM START". The lamp flashes red.
- Empty the vessel and place it under the steam nozzle. Press the control knob  / .
- The display shows: "CLEAN STEAM". The lamp lights up red.
- After the process is complete, the display shows: "DESCALE FINISHED". Confirm this by pressing the control knob  / .
- "G" appears on the display.

Completion

- Insert the sealing ring back into the brewing unit.
- Now reinsert the two filter inserts and the washer, and secure them with the screw.
- The unit is now ready for operation.

IMPORTANT!

During the descaling process, you can also pause the process to empty the container. To do this, press the control knob. The process will stop and "PAUSE" will appear on the display. Then press the control knob again to continue the process.

IMPORTANT!

The cartridge does not provide complete protection against limescale build-up – so regularly changing the cartridge does not mean you can skip descaling.

CLEANING

CLEANING THE BREWING GROUP

IMPORTANT!

We recommend performing a backflush once a week.

We recommend using Graef cleaning tablets for cleaning. You can purchase these in our online shop at www.graef.de under item no. 145614 or from your specialist retailer.

- If the unit is switched off, switch it on and wait until it has heated up.
- Fill the tank with water.
- Insert the filter insert for 2 cups into the group handle.
- Insert the blanking disk and place the tablet in the recess.
- Lock the group handle in place.
- Ensure that the drip pan is inserted.
- Push the toggle switch for coffee upwards.
- After approx. 10 seconds, push the toggle switch downwards again.
- Repeat this process about 4 times.
- Then remove the group handle. Rinse the blanking disk, filter insert, and group handle.
- Lock the group handle with the blanking disk back in place.
- Push the toggle switch for coffee upwards.
- After approx. 10 seconds, push the toggle switch downwards again.
- Repeat this process about 4 times.
- Now empty the drip pan, rinse it, and reinsert it.

EXTERNAL CLEANING

- Clean the external surfaces of the unit with a soft, damp cloth.
- For heavy soiling, a mild cleaning agent can be used.
- 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 tray.

CLEANING TOOL

The cleaning tool is stored with the filter inserts and the blanking disk in the milk jug.

The thinner end can be used to clean the holes in the filter inserts as well as the holes in the steam nozzle.

ERROR CODES

Error code	Description
ERROR 01	Internal power supply missing
ERROR 02	Coffee/hot water NTC faulty
ERROR 03	Brewing unit NTC faulty
ERROR 05	Coffee/hot water 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.

2-YEAR WARRANTY

For this product, we provide a 24-month manufacturer's warranty from the date of sale for defects attributable to manufacturing and material faults. Your statutory guarantee claims under § 437 ff. BGB remain unaffected by this regulation. The warranty does not cover damage caused by improper handling or use, as well as defects that only insignificantly affect the function or value of the unit. Furthermore, we accept no liability for damage resulting from missing or insufficient descaling and maintenance. In this case, the warranty will also be void. Use only Graef original descaling and cleaning tablets. In addition, transport damage, unless we are responsible for it, is excluded from the warranty claim. Warranty claims are also excluded for damage resulting from repairs not carried out by us or one of our authorised representatives. In the case of justified complaints, we will, at our discretion, repair the defective product or replace it with a fault-free product.

DE

EN

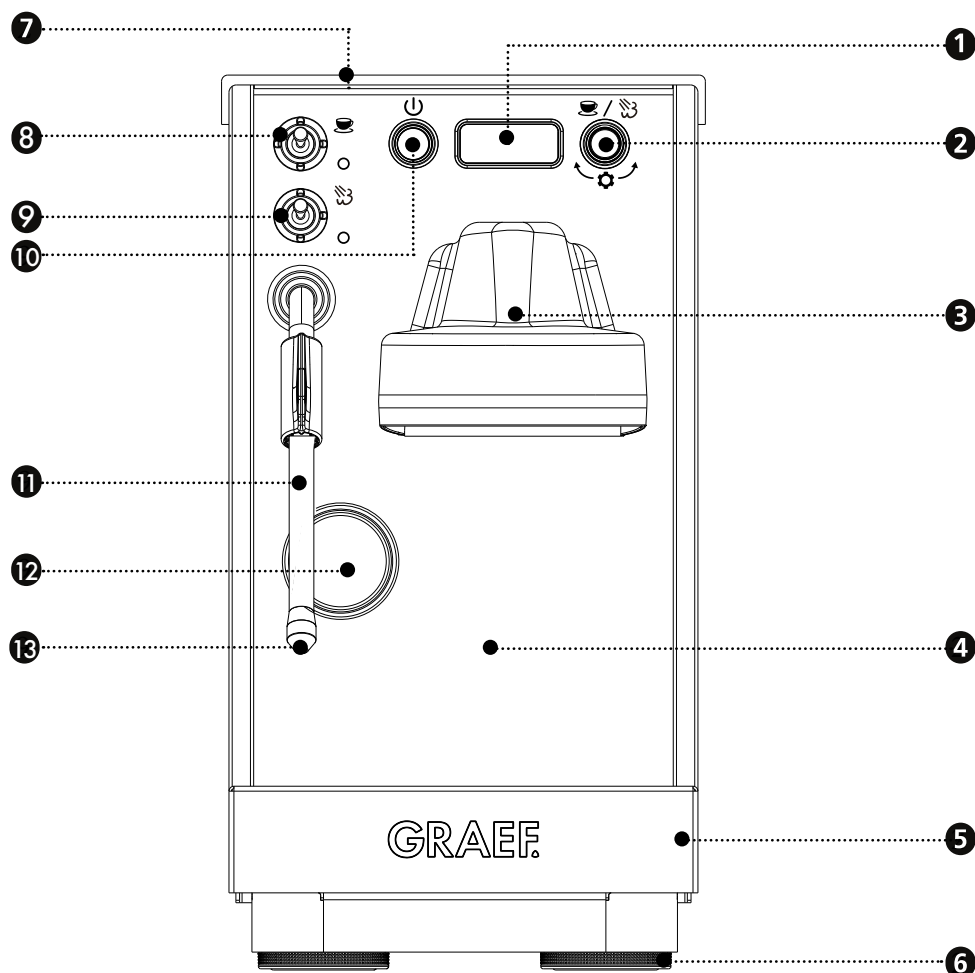
FR

NL

IT

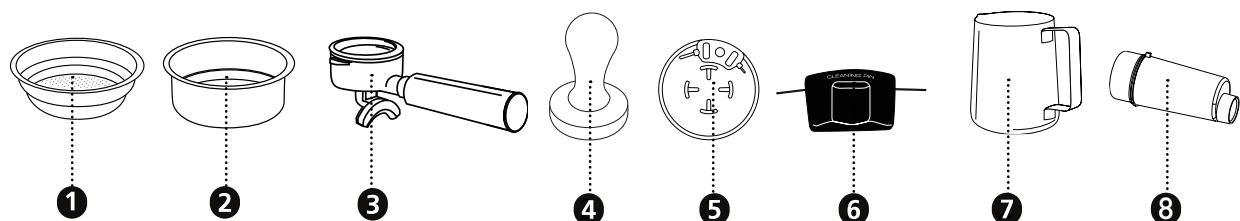
PL

Description du produit.....	33
Accessoires.....	33
Préface.....	34
Informations concernant ce manuel d'utilisation.....	34
Avertissements.....	34
Consignes générales de sécurité.....	34
Risque lié au courant électrique.....	35
Utilisation conforme.....	35
Limitation de responsabilité.....	36
Service après-vente.....	36
Déballage.....	36
 Élimination de l'emballage.....	36
 Élimination de l'appareil.....	36
Exigences relatives à l'emplacement d'installation.....	37
Raccordement électrique.....	37
Langue d'affichage.....	37
Avant la première utilisation.....	37
Purge.....	37
Préparation à l'utilisation.....	37
Vider le bac d'égouttement.....	38
Aperçu du menu.....	38
Types d'extraction.....	38
Sous-extraction.....	38
Extraction optimale.....	39
Sur-extraction.....	39
Préparation manuelle d'expresso (paramètre d'usine).....	39
Avantages de la préparation d'expresso contrôlée.....	40
Préparation d'expresso selon le temps d'infusion réglé.....	40
Préparation d'expresso selon le volume.....	40
Prélèvement d'eau chaude.....	41
Moussage du lait.....	41
Programme & réglages.....	41
1 TEMPS INFUSION.....	41
2 VOLUME INFUSION.....	42
3 TEMP. CAFÉ.....	42
4 RÉGLAGE DE LA VAPEUR.....	43
5 EAU CHAUDE.....	43
6 PRÉ-INFUSION.....	43
7 DÉTARTRE.....	43
8 RAPPEL DÉTARTRE.....	43
9 VEILLE.....	43
10 CALIBRE TEMP.....	43
11 LANGUE.....	44
12 PARAMÈTRE D'USINE.....	44
13 QUITTER.....	44
Rappel de détartrage.....	44
Détartrage.....	44
Nettoyage.....	45
Nettoyage du groupe d'infusion.....	45
Nettoyage extérieur.....	46
Outil de nettoyage.....	46
Codes d'erreur.....	46
2 ans de garantie.....	46



- | | |
|---|--|
| 1 Affichage | 8 Interrupteur à bascule pour espresso |
| 2 Bouton de commande pour la sélection entre prélèvement d'espresso, de vapeur et choix du programme | 9 Interrupteur à bascule pour vapeur / eau chaude |
| 3 Percolateur | 10 Touche marche/arrêt |
| 4 Boîtier | 11 Buse vapeur / eau chaude |
| 5 Bac d'égouttement avec grille d'égouttage | 12 Manomètre |
| 6 Pieds réglables en hauteur | 13 Buse vapeur |
| 7 Chauffe-tasses passif avec revêtement en silicone | |

ACCESSOIRES



- | | | |
|--|-----------------------------|--|
| 1 Corps de filtre pour 1 tasse | 4 Tamper | 7 Pot à lait |
| 2 Corps de filtre pour 2 tasses | 5 Filtre aveugle | 8 Cartouche de filtration d'eau |
| 3 Porte-filtre avec double bec | 6 Outil de nettoyage | |

PRÉFACE

Chère cliente, cher client,
en achetant cette machine à expresso à porte-filtre, vous avez fait un excellent choix. Vous avez acquis un produit de qualité reconnu.
Nous vous remercions pour votre achat et vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle machine à expresso à porte-filtre.

INFORMATIONS CONCERNANT CE MANUEL D'UTILISATION

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de la machine à expresso à porte-filtre (ci-après dénommée « appareil ») et vous fournit des informations importantes concernant la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le manuel d'utilisation doit toujours être disponible à proximité de l'appareil. Il doit être lu et appliqué par toute personne chargée de l'appareil pour :

- La mise en service,
- l'utilisation,
- la résolution des pannes et/ou
- le nettoyage.

Conservez ce manuel d'utilisation et remettez-le avec l'appareil à tout nouveau propriétaire.

Ce manuel d'utilisation ne peut pas couvrir tous les aspects possibles. Pour toute information complémentaire ou en cas de problème non traité ou pas suffisamment détaillé dans ce manuel, veuillez contacter le service après-vente Graef ou votre commerce spécialisé.

AVERTISSEMENTS

Dans ce manuel d'utilisation, les avertissements et mots-signal suivants sont utilisés :

AVERTISSEMENT

Cela indique une situation potentiellement dangereuse. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

ATTENTION

Cela indique une situation potentiellement dangereuse. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages matériels.

IMPORTANT !

Cela indique des astuces d'utilisation et d'autres informations particulièrement importantes.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est conforme aux règles de sécurité en vigueur. Toute utilisation inappropriée peut toutefois entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Avant utilisation, vérifiez l'appareil pour détecter d'éventuels dommages visibles sur le boîtier, le câble de raccordement et la fiche. N'utilisez pas un appareil endommagé.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel ou par le service après-vente Graef. Des réparations inappropriées peuvent présenter des risques importants pour l'utilisateur. De plus, le droit à la garantie s'éteint.
- Les composants défectueux ne doivent être remplacés que par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent le respect des exigences de sécurité.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut également être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui en résultent.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Débranchez toujours la prise de courant en tirant sur la fiche, jamais sur le câble de raccordement.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble de raccordement ou la fiche sont endommagés.
- Veillez à ce qu'aucun liquide n'entre en contact avec la fiche.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il ne doit être remplacé, pour éviter tout danger, que par le

fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée de même niveau.

- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Toucher des connexions sous tension et modifier la structure électrique ou mécanique présente un risque d'électrocution.
- Ne touchez jamais de parties sous tension. Celles-ci peuvent provoquer un choc électrique, voire entraîner la mort.
- Avant de brancher l'appareil, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) indiquées sur la plaquette signalétique avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre afin d'éviter tout dommage à l'appareil.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation soit posé en toute sécurité. Si le câble s'accroche, l'appareil peut tomber du plan de travail.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés comme jouets. Il existe un risque d'étouffement.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur et conservez-le dans un endroit sec.
- Ne retirez jamais le porte-filtre rempli de mouture de café pendant l'extraction, car il est sous pression.
- N'utilisez l'appareil que si la grille d'égouttage et le plateau collecteur sont en place.
- Avant la préparation d'expresso, assurez-vous que le porte-filtre est bien serré.
- Pour éviter tout danger potentiel, n'utilisez l'appareil que pour la préparation du café et le moussage du lait. Toute autre utilisation n'est pas autorisée.
- Débranchez la fiche secteur avant chaque nettoyage.
- Laissez l'appareil refroidir avant tout nettoyage extérieur.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ni de solvants pour le nettoyage extérieur.
- N'enlevez pas les salissures tenaces avec des objets durs.
- Ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle et ne le passez pas sous l'eau courante.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Pour le moussage du lait, utilisez uniquement le pot à lait fourni ou un récipient plus grand. N'utilisez pas de tasse. Le débordement de lait peut entraîner des brûlures.
- Ne dirigez jamais la buse de vapeur vers vous-même ou vers d'autres personnes. Risque de brûlure !
- Utilisez la poignée pour déplacer la buse de vapeur.
- Ne touchez pas l'extrémité de la buse de vapeur après utilisation, elle devient très chaude.
- Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être placé dans un placard pendant son fonctionnement.
- Le mode économie d'énergie de cet appareil est : État de veille, consommation électrique : Max. 0,3 W
- L'appareil passe automatiquement en état de veille 30 minutes après la dernière utilisation.

RISQUE LIÉ AU COURANT ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT

En cas de contact avec des composants ou des conducteurs sous tension, il existe un danger de mort !

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout risque lié au courant électrique :

- N'utilisez pas l'appareil si le câble de raccordement ou la fiche sont endommagés.
- Dans ce cas, faites installer un nouveau câble de raccordement par le service après-vente Graef ou un personnel qualifié avant toute réutilisation de l'appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Toucher des connexions sous tension ou modifier la structure électrique ou mécanique présente un risque d'électrocution.
- Ne touchez jamais de parties sous tension. Celles-ci peuvent provoquer un choc électrique, voire entraîner la mort.

UTILISATION CONFORME

Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. N'utilisez l'appareil que pour la préparation d'expresso ou le jet de vapeur. Cet appareil est destiné à un usage domestique et dans des environnements similaires, tels que :

- Dans les cuisines du personnel de magasins et de bureaux
- Dans des exploitations agricoles

- Par des clients dans des hôtels, motels et autres hébergements
- Dans des chambres d'hôtes avec petit-déjeuner

IMPORTANT !

Utilisation uniquement dans des environnements domestiques ou similaires !

Toute autre utilisation ou utilisation au-delà de ce cadre n'est pas conforme à l'usage prévu.

ATTENTION

L'appareil peut présenter des dangers en cas d'utilisation non conforme.

- N'utilisez l'appareil que conformément à son usage prévu.
- Respectez les procédures décrites dans ce manuel d'utilisation.

AVERTISSEMENT

- En cas d'utilisation très fréquente et inhabituelle dans un cadre domestique, il est nécessaire de vérifier régulièrement le niveau de remplissage du bac d'égouttement.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de brûlure lors du transport d'un bac d'égouttement trop plein.

Toute réclamation pour des dommages résultant d'une utilisation non conforme est exclue.

Le risque est entièrement à la charge de l'utilisateur.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ

Toutes les informations techniques, données et instructions relatives à l'installation, au fonctionnement et à l'entretien contenues dans ce manuel d'utilisation correspondent à l'état des connaissances au moment de la mise sous presse et sont fournies au mieux de nos connaissances et de notre expérience.

Aucune réclamation ne peut être fondée sur les indications, illustrations et descriptions de ce manuel.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant de :

- Non-respect du manuel
- Utilisation non conforme
- Réparations inappropriées
- Modifications techniques
- Utilisation de pièces de rechange non agréées

Les traductions sont réalisées au mieux de nos connaissances. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'erreur de traduction. Seul le texte original allemand fait foi.

SERVICE APRÈS-VENTE

Si votre appareil Graef présente un défaut, veuillez contacter votre revendeur spécialisé ou le service après-vente Graef au 02932-9703677 ou envoyez-nous un e-mail à service@graef.de.

IMPORTANT !

Conservez l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer et transporter correctement l'appareil en cas de garantie.

DÉBALLAGE

Procédez comme suit lors du déballage de l'appareil :

- Sortez l'appareil du carton.
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Retirez les éventuels autocollants présents sur l'appareil. Ne retirez pas la plaquette signalétique !
- Retirez également tout matériau d'emballage éventuellement présent dans l'appareil (par exemple dans le réservoir d'eau).
- Assemblez complètement l'appareil. (Mise en place de la grille d'égouttage, etc.)

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

L'emballage protège l'appareil contre les dommages de transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés selon des critères de compatibilité environnementale et d'élimination, et sont donc recyclables.

Le retour de l'emballage dans le cycle des matériaux permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Déposez les matériaux d'emballage inutiles dans les points de collecte du système de valorisation « Point Vert ».

ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. Le symbole figurant sur le produit et dans la notice

d'utilisation l'indique. Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. En réutilisant, en recyclant ou en valorisant les anciens appareils, vous contribuez de manière importante à la protection de l'environnement. Veuillez vous renseigner auprès de votre administration communale sur le centre de recyclage compétent.

DE

EN

FR

NL

IT

PL

EXIGENCES RELATIVES À L'EMPLACEMENT D'INSTALLATION

Pour garantir un fonctionnement sûr et sans erreur de l'appareil, l'emplacement d'installation doit répondre aux conditions suivantes :

- L'appareil doit être placé sur une surface stable, plane, horizontale et antidérapante, ayant une capacité de charge suffisante.
- Veillez à ce que l'appareil ne puisse pas basculer.
- Choisissez l'emplacement d'installation de façon à ce que les enfants ne puissent pas toucher le câble d'alimentation de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson ou à proximité de celles-ci.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur et conservez-le dans un endroit sec.
- L'appareil n'est pas destiné à être encastré dans un placard mural ou un meuble encastré.
- Ne placez pas l'appareil dans un environnement chaud, humide ou mouillé.
- La prise de courant doit être facilement accessible afin que la fiche puisse être retirée rapidement en cas d'urgence.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Pour garantir un fonctionnement sûr et sans erreur de l'appareil, veuillez respecter les consignes suivantes lors du raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) indiquées sur la plaquette signalétique avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre afin d'éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- La prise de courant doit être protégée par un disjoncteur d'au moins 10A.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sur des surfaces chaudes ou des arêtes vives.
- Le câble de raccordement ne doit pas être tendu.
- La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que s'il est raccordé à un système de conducteur de protection installé conformément à la réglementation. L'utilisation sur une prise de courant sans conducteur de protection est interdite. En cas de doute, faites vérifier l'installation domestique par un électricien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par l'absence ou l'interruption du conducteur de protection.

LANGUE D'AFFICHAGE

La langue d'affichage est réglée par défaut sur l'allemand. Vous pouvez modifier ce paramètre si nécessaire. Les langues suivantes sont disponibles : Anglais (EN) et français (FR). Dans le menu « Programme & réglages », point 11, vous pouvez sélectionner la langue souhaitée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez le porte-filtre (pas l'appareil), la cartouche de filtration d'eau et le réservoir d'eau sous l'eau courante afin d'éliminer d'éventuels résidus de production. Insérez ensuite la cartouche de filtration d'eau dans le réservoir d'eau et placez le réservoir d'eau dans l'appareil.

IMPORTANT !

Avant la première mise en service ou après une longue période de non-utilisation, purgez l'appareil. Pour la purge, **n'insérez pas** le porte-filtre .

PURGE

- Branchez la fiche dans la prise de courant.
- Remplissez le réservoir d'eau. Le volume de remplissage maximal est de 1,6 litre.
- Appuyez sur .

IMPORTANT !

Si « VÉRIFIER INTERRUPTEUR » s'affiche, vérifiez que les interrupteurs à bascule sont sur .

- L'appareil chauffe.
- Si « **G** » s'affiche, l'appareil est prêt à l'emploi.
- Prenez le pot à lait et placez-le sous la buse d'eau chaude.
- Poussez l'interrupteur à bascule de la buse d'eau chaude vers le haut .
- Laissez l'air s'échapper jusqu'à ce que de l'eau chaude sorte.
- Abaissez l'interrupteur à bascule de la buse de vapeur vers le bas .

PRÉPARATION À L'UTILISATION

IMPORTANT !

Après le préchauffage, effectuez un prélèvement à vide (sans mouture de café) comme décrit ci-dessous. Cela permet de porter le porte-filtre plus rapidement à la température cible.

- Remplissez le réservoir d'eau. Maximum 1,6 litre.

- Insérez le corps de filtre souhaité dans le porte-filtre.
- Verrouillez le porte-filtre sans mouture de café (de la gauche vers la droite).
- Allumez l'appareil .

IMPORTANT !

Si « **VÉRIFIER INTERRUPTEUR** » s'affiche, vérifiez que les interrupteurs à bascule sont sur **O**.

- Attendez que l'appareil ait chauffé et que « **G** » apparaisse à l'écran.
- L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.
- Poussez l'interrupteur à bascule pour la préparation d'expresso vers le haut  et laissez couler un peu d'eau afin de porter le système à température.
- Abaissez à nouveau l'interrupteur à bascule pour la préparation d'expresso **O**.

VIDER LE BAC D'ÉGOUTTEMENT

Retirez la grille d'égouttage du bac d'égouttement afin de mieux voir le niveau de remplissage.

Saisissez le bac d'égouttement à deux mains, à gauche et à droite, et tirez-le vers l'avant pour le vider. Portez-le ensuite à deux mains et videz-le. Ne touchez pas la face inférieure du plateau d'égouttage au centre, celle-ci peut être chaude.

ATTENTION !

Le niveau de remplissage du bac d'égouttement doit être contrôlé régulièrement.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un léger risque de brûlure lors du transport d'un bac d'égouttement trop plein. Ne touchez pas la face inférieure du plateau d'égouttage au centre, celle-ci peut être chaude.

APERÇU DU MENU

Pour une meilleure vue d'ensemble, voici un résumé des différents éléments de menu.

Numéro du programme	Nom du programme	Fonctionnalité	Réglage possible	Paramètre d'usine
1	TEMPS INFUSION	Préparation d'expresso selon le temps réglé en secondes (par exemple T25 = 25 secondes)	T1 - T999	T25
2	VOLUME INFUSION	Préparation d'expresso selon le volume réglé Volume en ml (par exemple V60 = 60 ml)	V1 - V999	V60
3	TEMP. CAFÉ	Réglage de la température d'infusion en °C	86 - 98 °C	92C
4	RÉGLAGE VAPEUR	Réglage du niveau de vapeur	1 - 7	4
5	EAU CHAUDE	Réglage du niveau d'eau chaude	1 - 5	3
6	PRÉINFUSION	Réglage de la pré-infusion	OFF, P1 - P4	P1
7	DÉTARTER	Effectuer le détartrage	-	-
8	RAPPEL DÉTARTRAGE	Réglage du rappel de détartrage	12L, 25L, 50L	25L
9	VEILLE	Réglage du temps de veille	OFF, 5 - 60 min par paliers de 5 minutes	30M
10	CALIBRE TEMP.	Réglage de la température offset	-9°C à +9°C	0C
11	LANGUE	Réglage de la langue	DE, EN, FR	FR
12	RÉGLAGES USINE	Rétablir les paramètres d'usine de l'appareil	-	-
13	QUITTER	Quitter le choix du programme retour au mode veille	-	-

TYPES D'EXTRACTION

Le manomètre vous permet de lire la pression d'écoulement pendant le prélèvement d'espresso.

Vous trouverez ci-dessous une explication des termes sous-extraction, extraction optimale et sur-extraction :

SOUS-EXTRACTION

En cas de sous-extraction, vous obtenez un café très léger, plat et sous-développé. Le café s'écoule très rapidement dans la tasse. Ici, trop peu de composants ont été extraits. Le café est très clair ou la crema est très fine, absente, ou la crema est très claire avec de grosses bulles.

- La pression d'écoulement est inférieure à 7 à 8 bars.
- Le café s'écoule très rapidement dans la tasse.
- Le café a un goût acide ou plat.

Cause	Solution
Degré de mouture trop grossier (le café moulu tombe très vite à la sortie, la mouture paraît grossière au toucher entre les doigts).	Moudre plus finement, ajuster progressivement le degré de mouture optimal.
Trop peu de mouture de café.	Utiliser plus de mouture de café, respecter le volume de remplissage maximal, il peut également être nécessaire d'ajuster le degré de mouture.
Écoulement inégal : Tassage irrégulier.	Le tamper doit reposer de manière uniforme et droite sur la mouture de café tassée. Sinon, des canaux peuvent se former dans le café et l'eau chaude s'écoule trop rapidement à travers le café.
Grains pas frais ou mouture de café pas fraîche (moulue trop longtemps à l'avance).	Conservez idéalement les grains dans l'emballage de café refermé. La lumière et l'oxygène accélèrent le vieillissement du café. Ne prélevez que la quantité de café que vous consommerez rapidement.
Les grains sont trop légèrement torréfiés.	Les grains plus clairs réagissent différemment lors du processus d'infusion que les grains foncés et sont généralement extraits à une pression plus faible. En ajustant la quantité et le degré de mouture, il est également possible de préparer un espresso savoureux avec d'autres nuances de goût. Cependant, ce point ne peut être abordé que brièvement dans ce manuel.
Température d'infusion trop basse	Ajustez la température d'infusion dans le menu

EXTRACTION OPTIMALE

Lors d'une extraction optimale, l'espresso s'écoule de manière régulière, lente et onctueuse « comme du miel » du bec verseur dans la tasse. La crema

est dense et d'une couleur brun foncé à doré.

- La pression d'écoulement est comprise entre 7-8 et 12-13 bars.
- Pression d'appui d'environ 15 kg.
- La mouture de café est répartie uniformément dans le porte-filtre.
- Degré de mouture optimal, ni trop fin, ni trop grossier.
- Grains frais ou mouture de café fraîchement moulue.
- Température de l'eau optimale, ni trop froide, ni trop chaude.

SUR-EXTRACTION

En cas de sur-extraction, trop de substances amères sont extraites du café. La préparation dure très longtemps, le café s'écoule lentement et goutte à goutte dans la tasse. Le café est très foncé et la crema est brun foncé à rougeâtre, avec un goût très désagréable, amer ou même brûlé. Le dessin sur la crema est irrégulier, des taches claires apparaissent entre des zones plus foncées.

- La pression d'écoulement dépasse 13 bars.
- Le café s'écoule lentement (temps d'écoulement bien supérieur à 30 secondes) et goutte à goutte dans la tasse.
- Le café a un goût amer et brûlé.

Causes possibles d'une sur-extraction.

Cause	Solution
Degré de mouture trop fin (le café moulu tombe lentement à la sortie, la mouture ressemble parfois à de la poudre au toucher).	Moudre plus grossièrement, ajuster progressivement le degré de mouture optimal.
Trop de mouture de café.	Utiliser moins de mouture de café, il peut également être nécessaire d'ajuster le degré de mouture.
Grains trop foncés.	Cela est plutôt rare avec des grains achetés. Pour les grains torréfiés maison, arrêtez le processus de torréfaction plus tôt.
La mouture de café reste trop longtemps dans le percolateur avant la préparation.	La mouture de café peut perdre son arôme à cause de la température. Cela donne un goût de café brûlé même en cas d'extraction optimale. Après avoir inséré le porte-filtre, lancez immédiatement le processus d'infusion.
Température d'infusion trop élevée.	Ajustez la température d'infusion dans le menu.

PRÉPARATION MANUELLE D'ESPRESSO (PARAMÈTRE D'USINE)

IMPORTANT !

Voir le chapitre Préparation pour préchauffer le porte-filtre, le système et les tasses. Insérez le corps de filtre pour une ou deux tasses. Ensuite, commencez la préparation d'espresso.

- Séchez soigneusement le porte-filtre.
- Moulez la quantité souhaitée de café moulu directement dans le porte-filtre.
- Tassez la mouture de café avec le tamper. Veillez à presser de manière uniforme et droite afin que l'eau puisse s'écouler uniformément sur toute la surface.
- Insérez fermement le porte-filtre dans la machine.
- Placez une ou deux tasses sous le bec verseur.
- Poussez l'interrupteur à bascule vers le haut  pour démarrer la préparation d'expresso. Le temps de passage actuel s'affiche à l'écran. Idéalement, le temps de passage doit être d'environ 20 à 30 secondes.
- Dès que la quantité souhaitée est atteinte, abaissez à nouveau l'interrupteur à bascule .
- Le temps du processus d'infusion s'affiche pendant 10 secondes.
- Retirez le porte-filtre et tapez le marc de café dans le récipient à marc.
- Nettoyez le corps de filtre des restes de café et remettez le porte-filtre en place.
- Poussez l'interrupteur à bascule pour la préparation d'expresso vers le haut  et laissez couler un peu d'eau pour éliminer les restes de café adhérent au filtre.
- Pour terminer l'opération, abaissez l'interrupteur à bascule pour la préparation d'expresso .
- Nettoyez le corps de filtre et le porte-filtre, puis placez-les sur le plateau d'égouttage pour les faire sécher.

IMPORTANT !

La préparation d'expresso optimale dépend de nombreux facteurs d'influence. L'appareil est livré avec les paramètres d'usine pour le temps d'infusion, le volume d'infusion, la température d'infusion, etc. Pour un expresso et une mousse de lait optimaux, vous pouvez ajuster les paramètres dans les programmes pour obtenir votre plaisir du café parfait.

AVANTAGES DE LA PRÉPARATION D'EXPRESSO CONTRÔLÉE

La préparation d'expresso contrôlée par temps d'infusion ou volume d'infusion vous permet de programmer une extraction reproductible – pour un plaisir du café constant.

PRÉPARATION D'EXPRESSO SELON LE TEMPS D'INFUSION RÉGLÉ

Pour la préparation d'expresso avec un temps d'infusion défini, vous devez d'abord ajuster les paramètres d'usine. Pour cela, ouvrez le menu **1 TEMPS INFUSION**. Là, vous pouvez enregistrer un nouveau temps d'infusion, afficher le temps d'infusion actuellement enregistré et activer le mode temps d'infusion. Une description détaillée du menu du temps d'infusion se trouve plus loin dans ce manuel, sous la rubrique « Programme & réglages ». Après activation et enregistrement réussis du temps d'infusion, procédez comme suit :

- Séchez soigneusement le porte-filtre.
- Moulez la quantité souhaitée de café moulu directement dans le porte-filtre.
- Tassez la mouture de café avec le tamper. Veillez à presser de manière uniforme et droite afin que l'eau puisse s'écouler uniformément sur toute la surface.
- Insérez fermement le porte-filtre dans la machine.
- Placez une ou deux tasses sous le bec verseur.
- Poussez l'interrupteur à bascule vers le haut  pour démarrer la préparation d'expresso. Le temps de passage actuel en secondes s'affiche à l'écran « **T00** ».
- Dès que le temps programmé est atteint, le processus s'arrête automatiquement.
- Abaissez à nouveau l'interrupteur à bascule .
- Retirez le porte-filtre et tapez le marc de café dans le récipient à marc.

PRÉPARATION D'EXPRESSO SELON LE VOLUME

Pour la préparation d'expresso avec un volume d'infusion défini, vous devez d'abord ajuster les paramètres d'usine. Pour cela, ouvrez le menu **2 VOLUME INFUSION**. Là, vous pouvez enregistrer un nouveau volume, afficher le volume d'infusion actuellement enregistré et activer le mode volume d'infusion. Une description détaillée du menu du volume d'infusion se trouve plus loin dans ce manuel, sous la rubrique « Programme & réglages ». Après activation et enregistrement réussis du volume d'infusion, procédez comme suit :

- Séchez soigneusement le porte-filtre.
- Moulez la quantité souhaitée de café moulu directement dans le porte-filtre.
- Tassez la mouture de café avec le tamper. Veillez à presser de manière uniforme et droite afin que l'eau puisse s'écouler uniformément sur toute la surface.
- Insérez fermement le porte-filtre dans la machine.
- Placez une ou deux tasses sous le bec verseur.
- Poussez l'interrupteur à bascule vers le haut  pour démarrer la préparation d'expresso. Le temps de passage actuel en ml s'affiche à l'écran « **V00** ».
- Dès que la quantité programmée est atteinte, le processus s'arrête automatiquement.
- Abaissez à nouveau l'interrupteur à bascule .
- Retirez le porte-filtre et tapez le marc de café dans le récipient à marc.

PRÉLÈVEMENT D'EAU CHAUDE

- Allumez l'appareil. « BIEN CHAUFFER » s'affiche à l'écran.
- Dès que « **G** » s'affiche, l'appareil est prêt à l'emploi.
- Placez une tasse sous la buse de vapeur.
- Positionnez l'interrupteur à bascule sur .
- L'eau chaude s'écoule dans la tasse.
- Pour arrêter le processus, abaissez l'interrupteur à bascule **O**.

MOUSSAGE DU LAIT

- Allumez l'appareil. « BIEN CHAUFFER » s'affiche à l'écran.
- Dès que « **G** » s'affiche, l'appareil est prêt à l'emploi.
- Appuyez sur le bouton de commande  /  pour passer en mode vapeur.
- L'appareil chauffe alors à la température de la vapeur. « CHAUFFE VAPEUR » s'affiche à l'écran.
- Remplissez le pot à lait fourni à moitié avec du lait froid (directement sorti du réfrigérateur).
- Lorsque « ***G*** » s'affiche, l'appareil est prêt pour le moussage.
- Dirigez d'abord la buse de vapeur vers la grille d'égouttage et poussez l'interrupteur à bascule pour la vapeur vers le haut  afin d'évacuer l'eau de condensation. Abaissez à nouveau l'interrupteur à bascule **O** lorsque l'eau de condensation s'est échappée et que la vapeur commence à sortir.
- Tournez la buse de vapeur vers l'extérieur et plongez la buse juste sous la surface du lait dans le pot.
- Mettez la vapeur en marche . La bonne position est atteinte lorsqu'un son de dégustation régulier se fait entendre. Vous êtes maintenant dans la phase d'infusion, où de l'air est incorporé dans le lait. Abaissez lentement le pot à mesure que le niveau de lait monte.
- Dès que le volume souhaité est atteint, relevez le pot pour que la buse de vapeur soit complètement immergée dans le lait.
- C'est la phase d'émulsion. Tenez le pot bien stable et placez une main à plat sur la face extérieure. Le lait doit alors tourbillonner sans incorporer d'air supplémentaire. Si de l'air est tout de même aspiré, ajustez légèrement la position de la buse de vapeur.
- La mousse de lait a atteint la bonne température lorsque le pot devient si chaud sur le côté qu'il n'est plus agréable à tenir.
- Terminez l'opération en abaissant l'interrupteur à bascule **O**.

IMPORTANT !

Ne retirez la buse de vapeur du lait qu'après avoir abaissé l'interrupteur à bascule.

- Retirez délicatement la buse de vapeur du lait.
- Tapez légèrement le pot à lait sur le plateau de table pour éliminer les grosses bulles d'air restantes. En faisant tourner doucement le pot, la mousse se répartit uniformément et obtient une texture fine et crémeuse.
- Nettoyez immédiatement la buse de vapeur après le moussage afin que les restes de lait ne s'y déposent pas.
- Faites sortir un peu de vapeur de la buse et essuyez ensuite la lance à l'extérieur avec un chiffon humide. Faites attention à la chaleur.
- Si vous ne souhaitez plus faire mousser de lait, appuyez sur le bouton de commande  /  pour revenir en mode café.
- L'appareil affiche alors « REFROIDIR » et le système est refroidi par rinçage à l'eau.
- Lorsque « **G** » s'affiche, l'appareil est prêt pour le prélèvement de café.

IMPORTANT !

Lors de plusieurs cycles de refroidissement consécutifs, de la vapeur d'eau s'échappe du plateau d'égouttage. Ceci est tout à fait normal.

IMPORTANT !

Pour vous entraîner, vous pouvez utiliser la méthode suivante :

- Versez de l'eau froide dans le pot à lait.
- Ajoutez une goutte de liquide vaisselle.
- Faites mousser ce mélange comme décrit ci-dessus.
- Si vous effectuez correctement le processus d'émulsion, le mélange ressemblera à de la vraie mousse de lait.

Ne buvez surtout pas ce mélange !!

PROGRAMME & RÉGLAGES

1 TEMPS INFUSION

- Accéder au menu
- Tournez le bouton de commande .
- « 1 TEMPS INFUSION » s'affiche à l'écran.
 - Appuyez sur le bouton de commande  /  pour accéder au menu de réglage du temps d'infusion.
- Enregistrer un nouveau temps d'infusion
 - Sélectionnez « NOUV. SAUVEG. » et appuyez sur le bouton de

TEMPS INFUSION

- ▶ NOUV. SAUVEG.
 - ▶ DEMARRER INFUSION
- ▶ T25
- ▶ ARR/MAR
- ▶ RETOUR

commande ☕ / ☞.

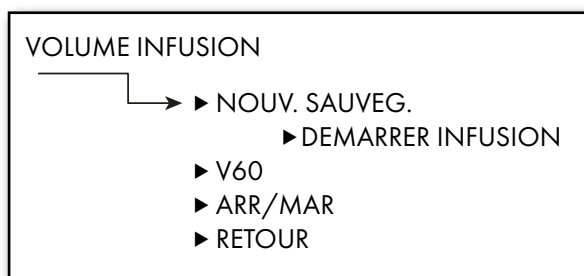
- « DÉMARRER INFUSION » s'affiche à l'écran.
- Placez un récipient sous le percolateur ou préparez un prélèvement de café comme décrit sous « Préparation manuelle d'expresso ».
- Poussez l'interrupteur à bascule pour le prélèvement d'espresso vers le haut ☕, « L00 » s'affiche à l'écran, le temps commence à défiler.
- Dès que le temps d'infusion souhaité est atteint, abaissez à nouveau l'interrupteur à bascule ○.
- Le réglage effectué clignote pour confirmation.
- Le nouveau temps d'infusion est maintenant enregistré et le mode temps d'infusion est automatiquement activé.
- Afficher le temps d'infusion programmé
 - En tournant à nouveau ↺ ↻, le temps d'infusion programmé s'affiche (paramètre d'usine : T25).
- Vérifier/modifier le statut du programme
 - En tournant à nouveau ↺ ↻, l'écran affiche « ARRÊT » ou « MARCHE » selon le statut du programme :
 - « ARRÊT » = Le programme est désactivé. « MARCHE » = Le programme est activé.
 - Pour modifier le statut, procédez comme suit :
 - Appuyez sur le bouton de commande ☕ / ☞ pour ouvrir la sélection.
 - Tournez le bouton ↺ ↻ pour choisir ARRÊT (désactiver) ou MARCHE (activer).
 - Le réglage effectué clignote pour confirmation.

IMPORTANT !

Si l'appareil est en mode vapeur pour le moussage du lait, ces fonctions sont temporairement indisponibles. Le message « MODE VAPEUR » s'affiche à l'écran.

2 VOLUME INFUSION

- Accéder au menu
- Tournez le bouton de commande ↺ ↻ jusqu'à ce que « 2 VOLUME INFUSION » s'affiche à l'écran .
 - Appuyez sur le bouton de commande ☕ / ☞ pour accéder au sous-menu de réglage du volume d'infusion.
- Enregistrer un nouveau volume d'infusion
 - Sélectionnez « NOUV. SAUVEG. » et appuyez sur le bouton de commande ☕ / ☞.
 - « DÉMARRER INFUSION » s'affiche à l'écran.
 - Placez un récipient sous le percolateur.
 - Poussez l'interrupteur à bascule pour le prélèvement d'espresso vers le haut ☕, « L00 » s'affiche à l'écran, l'eau commence à couler.
 - Dès que le volume d'infusion souhaité est atteint, abaissez à nouveau l'interrupteur à bascule ○.
 - Le réglage effectué clignote pour confirmation.
 - Le nouveau volume d'infusion est maintenant enregistré et le mode volume d'infusion est automatiquement activé.
- Afficher le volume d'infusion programmé
 - En tournant à nouveau ↺ ↻, le volume programmé s'affiche (paramètre d'usine : V60).
- Vérifier/modifier le statut du programme
 - En tournant à nouveau ↺ ↻, l'écran affiche « ARRÊT » ou « MARCHE » selon le statut du programme :
 - « ARRÊT » = Le programme est désactivé. « MARCHE » = Le programme est activé.
 - Pour modifier le statut, procédez comme suit :
 - Appuyez sur le bouton de commande ☕ / ☞ pour ouvrir la sélection.
 - Tournez le bouton ↺ ↻ pour choisir ARRÊT (désactiver) ou MARCHE (activer).
 - Le réglage effectué clignote pour confirmation.



IMPORTANT !

Si l'appareil est en mode vapeur pour le moussage du lait, ces fonctions sont temporairement indisponibles. Le message « MODE VAPEUR » s'affiche à l'écran.

3 TEMP. CAFÉ

- Accéder au menu
- Tournez le bouton de commande ↺ ↻ jusqu'à ce que « 3 TEMP. CAFÉ » s'affiche à l'écran.
 - La température programmée s'affiche à l'écran.
 - En appuyant sur ☕ / ☞ puis en tournant ↺ ↻ vers la gauche ou la droite, vous pouvez modifier la température.
 - Confirmez la température souhaitée en appuyant sur le bouton de commande ☕ / ☞.
 - Le réglage effectué clignote pour confirmation.

4 RÉGLAGE DE LA VAPEUR

- Accéder au menu
- Tournez le bouton de commande  jusqu'à ce que « 4 RÉGLAGE VAPEUR » s'affiche à l'écran.
 - Le réglage actuel s'affiche.
 - En appuyant sur  /  puis en tournant  vers la gauche ou la droite, vous pouvez modifier le réglage. 1 = vapeur fine à pression de vapeur plus basse, 7 = vapeur épaisse à pression de vapeur plus élevée.
 - Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur le bouton de commande  / .
 - Le réglage effectué clignote pour confirmation.

5 EAU CHAUDE

- Accéder au menu
- Tournez le bouton de commande  jusqu'à ce que « 5 EAU CHAUDE » s'affiche à l'écran.
 - Le réglage actuel s'affiche.
 - En appuyant sur  /  puis en tournant  vers la gauche ou la droite, vous pouvez modifier le réglage. 1 = jet d'eau plus faible, 5 = jet d'eau plus fort.
 - Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur le bouton de commande  / .
 - Le réglage effectué clignote pour confirmation.

6 PRÉ-INFUSION

- Accéder au menu
- Tournez le bouton de commande  jusqu'à ce que « 6 PRÉINFUSION » s'affiche à l'écran.
 - Le réglage actuel s'affiche.
 - En appuyant sur  /  puis en tournant  vers la gauche ou la droite, vous pouvez modifier le réglage.
 - Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur le bouton de commande  / .
 - Le réglage effectué clignote pour confirmation.

7 DÉTARTER

- Accéder au menu
- Tournez le bouton de commande  jusqu'à ce que « 7 DÉTARTER » s'affiche à l'écran.
 - Confirmez « MAR » en appuyant sur le bouton de commande  / .
 - Le réglage effectué clignote pour confirmation.

IMPORTANT !

Si l'appareil est en mode vapeur pour le moussage du lait, ces fonctions sont temporairement indisponibles. Le message « MODE VAPEUR » s'affiche à l'écran.

8 RAPPEL DÉTARTAGE

- Accéder au menu
- Tournez le bouton de commande  jusqu'à ce que « 8 RAPPEL DÉTARTAGE » s'affiche à l'écran.
 - Le réglage actuel s'affiche (RÉGLAGES USINE 25L).
 - En appuyant sur  /  puis en tournant  vers la gauche ou la droite, vous pouvez modifier le réglage.
 - Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur le bouton de commande  / .
 - Le réglage effectué clignote pour confirmation.

9 VEILLE

- Accéder au menu
- Tournez le bouton de commande  jusqu'à ce que « 9 VEILLE » s'affiche à l'écran.
 - Le réglage actuel s'affiche (RÉGLAGES USINE 30M).
 - En appuyant sur  /  puis en tournant vers la gauche ou la droite, vous pouvez modifier le réglage.
 - Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur le bouton de commande  / .
 - Le réglage effectué clignote pour confirmation.

10 CALIBRE TEMP.

- Accéder au menu
- Tournez le bouton de commande  jusqu'à ce que « 10 CALIBRE TEMP. » s'affiche à l'écran.
 - Le réglage actuel s'affiche (RÉGLAGES USINE 0C).
 - En appuyant sur  /  puis en tournant  vers la gauche ou la droite, vous pouvez modifier le réglage.
 - Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur le bouton de commande  / .
 - Le réglage effectué clignote pour confirmation.

DE

EN

FR

NL

IT

PL

11 LANGUE

- Accéder au menu
- Tournez le bouton de commande  jusqu'à ce que « 11 LANGUE » s'affiche à l'écran.
 - Le réglage actuel s'affiche (RÉGLAGES USINE DE).
 - En appuyant sur  /  puis en tournant  vers la gauche ou la droite, vous pouvez modifier le réglage.
 - Confirmez le réglage souhaité en appuyant sur le bouton de commande  / .
 - Le réglage effectué clignote pour confirmation.

12 PARAMÈTRE D'USINE

- Accéder au menu
- Tournez le bouton de commande  jusqu'à ce que « 12 RÉGLAGES USINE » s'affiche à l'écran.
 - « RÉINITIALISER » s'affiche à l'écran.
 - Confirmez cela en appuyant sur le bouton de commande  / .
 - « NON » s'affiche, si vous appuyez sur le bouton de commande  / , aucune réinitialisation n'a lieu.
 - En tournant , MAR s'affiche. Si vous souhaitez réinitialiser l'appareil, confirmez en appuyant sur le bouton de commande  / .
 - Le réglage effectué clignote pour confirmation.

13 QUITTER

- Accéder au menu
- Tournez le bouton de commande  jusqu'à ce que « 13 QUITTER » s'affiche à l'écran.
- Confirmez cela en appuyant sur le bouton de commande  /  et vous revenez au mode de fonctionnement « G ».

RAPPEL DE DÉTARTRAGE

Le paramètre d'usine pour le rappel de détartrage est réglé sur 25 l. Après la consommation de 25 l, « DÉTARTRE SVP » s'affiche à l'écran toutes les 60 secondes. De plus, l'éclairage du bouton de commande s'allume en rouge. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil normalement, mais le rappel continuera d'apparaître à l'écran. Ce n'est qu'après un détartrage complet du circuit que le rappel de détartrage disparaît et que l'éclairage redevient blanc (voir à ce sujet le chapitre « Détartrage »). Le volume en litres peut être modifié en fonction de l'utilisation et du degré de dureté de votre eau.

12 l = (eau dure supérieure à 15° dH)

25 l = (eau moyennement dure de 7,3° dH à 14° dH)

50 l = (eau douce jusqu'à 7,3° dH)

Vous pouvez obtenir la valeur exacte de la dureté de votre eau auprès de la station de traitement d'eau locale. Pour savoir comment modifier le volume en litres, consultez le menu RÉGLAGES = « 8 RAPPEL DÉTARTRAGE ».

DÉTARTRAGE

Effectuez régulièrement un détartrage, au plus tard lorsque le rappel de détartrage s'affiche et que le bouton de commande s'allume en rouge. Nous vous recommandons d'utiliser les pastilles de détartrage Graef. Vous pouvez les commander dans notre boutique en ligne sur www.graef.de sous la réf. article 145618 ou chez votre revendeur spécialisé.

IMPORTANT !

Nous déclinons toute responsabilité en cas d'absence ou d'insuffisance de détartrage. Dans ce cas, la garantie s'éteint.

Le détartrage complet dure environ 20 minutes, préparation et rinçage compris. Veuillez prévoir ce temps.

Préparation

- Retirez la cartouche de filtration d'eau du réservoir.
- Remplissez le réservoir d'eau avec 1,6 litre d'eau.
- Ajoutez les pastilles de détartrage dans le réservoir et attendez qu'elles soient dissoutes (environ 5 minutes).
- Retirez le porte-filtre.
- Dévissez la vis sous le percolateur.
- Retirez les 2 filtres, la rondelle et l'anneau d'étanchéité.
- Nettoyez les pièces sous l'eau courante, séchez-les soigneusement et conservez-les en lieu sûr.
- Nettoyez le percolateur des restes de café à l'aide d'une petite brosse.

Démarrer le détartrage

- Sélectionnez le menu « 7 » « DÉTARTRE » .
- Confirmez en appuyant sur le bouton de commande  /  (« MAR »).

Détartrage du circuit de café

- Le message suivant s'affiche : « CAFÉ DÉMARRER »
- Placez un grand récipient sous le percolateur. La lampe clignote en rouge.

- Appuyez sur le bouton de commande ☕ / ☕.
- Le message suivant s'affiche : « DÉTARTER CAFÉ ». La lampe s'allume en rouge.
- Le circuit de café est en cours de détartrage, cela dure environ 6 minutes.
- Une fois l'opération terminée, le message suivant s'affiche : « VAPEUR DÉMARRER ». La lampe clignote en rouge.

Détartrage du circuit de vapeur

- Videz le récipient et replacez-le sous la buse vapeur.
- Appuyez sur le bouton de commande ☕ / ☕.
- Le message suivant s'affiche : « DÉTARTER VAPEUR ». La lampe s'allume en rouge.
- Le circuit de vapeur est en cours de détartrage, cela dure environ 6 minutes.
- Une fois l'opération terminée, le message suivant s'affiche : « NETTOYER RÉSERVOIR ». La lampe clignote en rouge.

Rinçage

- Retirez le réservoir d'eau.
- Rincez-le et remettez la cartouche de filtration d'eau en place.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et replacez-le dans l'appareil.
- Appuyez sur le bouton de commande ☕ / ☕, « CAFÉ DÉMARRER » s'affiche à l'écran. La lampe clignote en rouge.
- Placez un récipient vide sous le percolateur et appuyez à nouveau sur le bouton de commande ☕ / ☕.
- Le message suivant s'affiche : « NETTOYER CAFÉ ». La lampe s'allume en rouge.
- Une fois l'opération terminée, le message suivant s'affiche : « VAPEUR DÉMARRER ». La lampe clignote en rouge.
- Videz le récipient et placez-le sous la buse vapeur. Appuyez sur le bouton de commande ☕ / ☕.
- Le message suivant s'affiche : « NETTOYER VAPEUR ». La lampe s'allume en rouge.
- Une fois l'opération terminée, le message suivant s'affiche : « DÉTARTAGE FINI ». Confirmez en appuyant sur le bouton de commande ☕ / ☕.
- « G » s'affiche à l'écran.

Finalisation

- Replacez l'anneau d'étanchéité dans le percolateur.
- Replacez ensuite les deux filtres et la rondelle, puis fixez-les avec la vis.
- L'appareil est à nouveau prêt à l'emploi.

IMPORTANT !

Pendant le processus de détartrage, vous pouvez également mettre le processus en pause pour vider le récipient. Pour cela, appuyez sur le bouton de commande. Le processus s'arrête et « PAUSE » s'affiche à l'écran. Appuyez ensuite à nouveau sur le bouton de commande pour reprendre le processus.

IMPORTANT !

La cartouche ne protège pas totalement contre le tartre – un remplacement régulier de la cartouche ne dispense donc pas d'un détartrage.

NETTOYAGE

NETTOYAGE DU GROUPE D'INFUSION

IMPORTANT !

Nous vous recommandons d'effectuer un nettoyage par rétro-lavage une fois par semaine.

Nous vous recommandons d'utiliser les pastilles de nettoyage Graef pour le nettoyage. Vous pouvez les commander dans notre boutique en ligne sur www.graef.de sous la réf. article 145614 ou chez votre revendeur spécialisé.

- Si l'appareil est éteint, allumez-le et attendez qu'il soit chauffé.
- Remplissez le réservoir d'eau.
- Insérez le corps de filtre pour 2 tasses dans le porte-filtre.
- Insérez le filtre aveugle et placez la pastille dans l'encoche.
- Verrouillez le porte-filtre.
- Assurez-vous que le bac d'égouttement est en place.
- Poussez l'interrupteur à bascule pour le café vers le haut.
- Après environ 10 secondes, abaissez à nouveau l'interrupteur à bascule.
- Répétez cette opération environ 4 fois.
- Retirez ensuite le porte-filtre. Rincez le filtre aveugle, le corps de filtre et le porte-filtre.
- Replacez le porte-filtre avec le filtre aveugle.
- Poussez l'interrupteur à bascule pour le café vers le haut.

- Après environ 10 secondes, abaissez à nouveau l'interrupteur à bascule.
- Répétez cette opération environ 4 fois.
- Videz ensuite le bac d'égouttement, rincez-le et remettez-le en place.

NETTOYAGE EXTÉRIEUR

- Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
- En cas de salissures importantes, vous pouvez utiliser un produit de nettoyage doux.
- Retirez le bac d'égouttement.
- Retirez la grille d'égouttage.
- Videz le bac d'égouttement.
- Nettoyez les deux éléments sous l'eau courante.
- Remplacez ensuite le bac d'égouttement avec la grille.

OUTIL DE NETTOYAGE

L'outil de nettoyage se trouve avec les corps de filtre et le filtre aveugle dans le pot à lait.

L'extrémité la plus fine permet de nettoyer les trous des corps de filtre ainsi que ceux de la buse vapeur.

CODES D'ERREUR

Code d'erreur	Description
ERROR 01	Alimentation en tension interne manquante
ERROR 02	NTC café/eau chaude défectueux
ERROR 03	NTC unité d'infusion défectueux
ERROR 05	Chauffage café/eau chaude défectueux
ERROR 07	Chauffage de l'unité d'infusion défectueux
ERROR 08	Débitmètre / pompe à eau défectueux

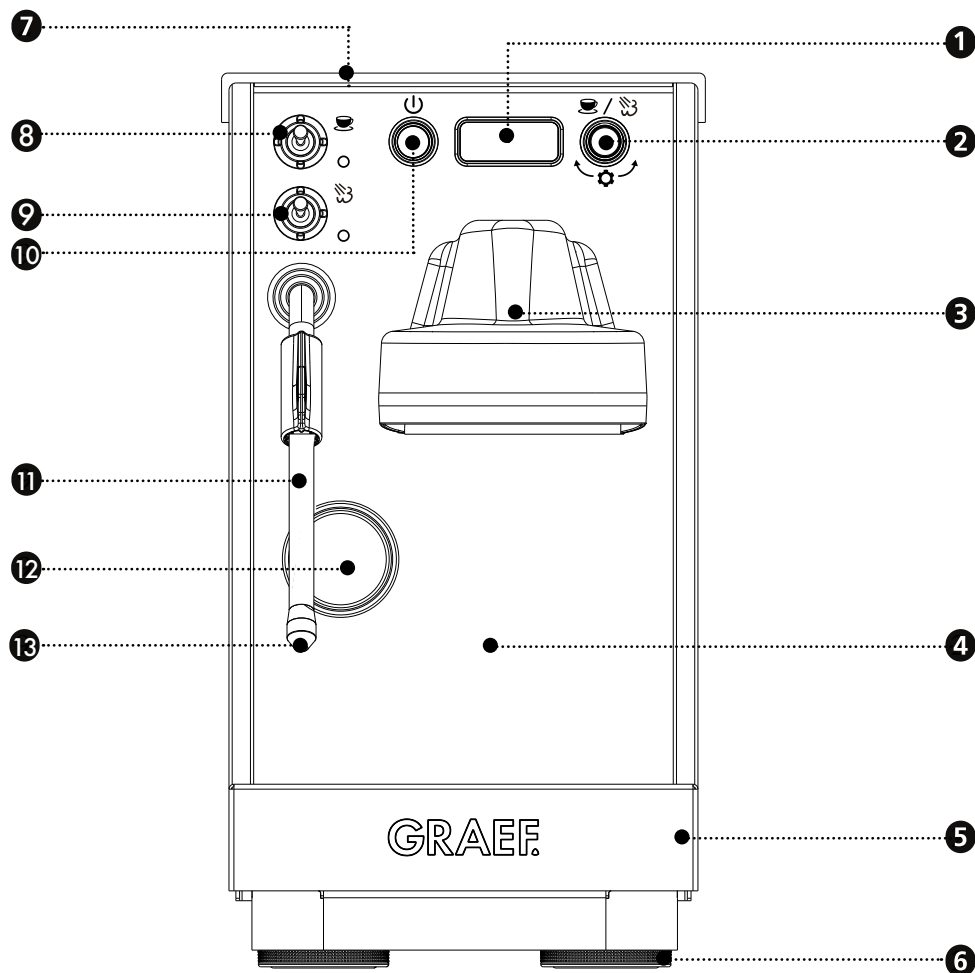
Si l'un de ces codes d'erreur s'affiche à l'écran, contactez le service après-vente Graef.

2 ANS DE GARANTIE

Pour ce produit, nous accordons une garantie constructeur de 24 mois à compter de la date de vente pour les défauts résultant d'erreurs de fabrication ou de matériaux. Vos droits à la garantie légale conformément aux §§ 437 et suivants du BGB ne sont pas affectés par cette disposition. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'un usage inapproprié, ainsi que les défauts n'affectant que de manière mineure la fonction ou la valeur de l'appareil. En outre, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages dus à l'absence ou à l'insuffisance de détartrage et d'entretien. Dans ce cas, la garantie s'éteint également. Utilisez exclusivement les pastilles de nettoyage et de détartrage d'origine Graef. Par ailleurs, les dommages de transport, dans la mesure où ils ne relèvent pas de notre responsabilité, sont exclus du droit à la garantie légale. Aucun droit à la garantie légale n'existe pour les dommages résultant d'une réparation effectuée par un tiers non agréé par nous ou par l'une de nos représentations. En cas de réclamation justifiée, nous réparerons le produit défectueux ou le remplacerons, à notre discrétion, par un produit exempt de défauts.

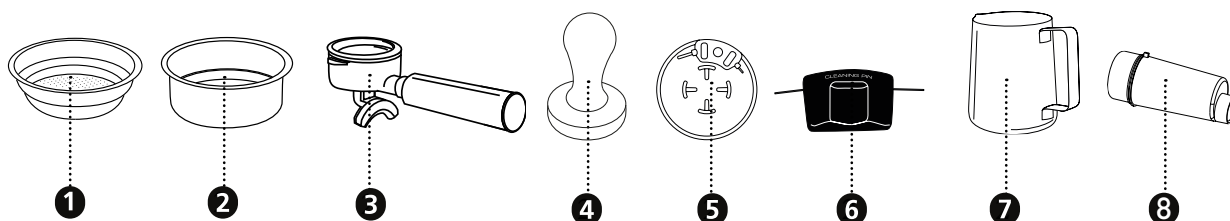
Productbeschrijving.....	48
Accessoires.....	48
Voorwoord.....	49
Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....	49
Waarschuwingen.....	49
Algemene veiligheidsinstructies.....	49
Gevaar door elektrische stroom.....	50
Doelmatig gebruik.....	51
Aansprakelijkheidsbeperking.....	51
Klantenservice.....	51
Uitpakken.....	51
 Verwijdering van de verpakking.....	51
 Verwijdering van het apparaat.....	52
Vereisten voor de opstelplaats.....	52
Elektrische aansluiting.....	52
Displaytaal.....	52
Voor het eerste gebruik.....	52
Ontluchten.....	52
Vorbereiding voor gebruik.....	52
Lekbak legen.....	53
Menuoverzicht.....	53
Soorten extractie.....	53
Onderextractie.....	53
Optimale extractie.....	54
Overextractie.....	54
Handmatige espressobereiding (fabrieksinstelling).....	54
Voordelen van de gecontroleerde espressobereiding.....	55
Espressobereiding op basis van de ingestelde zettijd.....	55
Espressobereiding op basis van het volume.....	55
Heetwaterafname.....	55
Melk opschuimen.....	56
Programma's & instellingen.....	56
1 TIMED BREW.....	56
2 VOLUME BREW.....	57
3 COFFEE TEMP.....	57
4 STOOMINSTELLING.....	57
5 HEETWATER.....	58
6 PRE-INFUSIE.....	58
7 DESCALE.....	58
8 DESCALE REMINDER.....	58
9 STANDBY TIME.....	58
10 OFFSET TEMP.....	58
11 LANGUAGE.....	58
12 FABRIEKSINSTELLING.....	59
13 EXIT.....	59
Ontkalkingsherinnering.....	59
Ontkalking.....	59
Reiniging.....	60
Reiniging van de brouwgroep.....	60
Uitwendige reiniging.....	60
Reinigingsgereedschap.....	61
Foutcodes.....	61
2 jaar garantie.....	61

PRODUCTBESCHRIJVING



- | | |
|---|--|
| 1 Display | 8 Tuimelschakelaar voor espresso |
| 2 Bedieningsknop voor de keuze tussen espresso-/stoomafname en programmakeuze | 9 Tuimelschakelaar voor stoom/heet water |
| 3 Zetgroep | 10 Aan-/uitknop |
| 4 Behuizing | 11 Stoom-/heetwaterlans |
| 5 Lekkak met afdruiptekje | 12 Manometer |
| 6 In hoogte verstelbare voetjes | 13 Stoompijpje |
| 7 Passief verwarmde kopjeswarmer met siliconen mat | |

ACCESSOIRES



- | | | |
|----------------------------------|-------------------------|----------------------|
| 1 Zeefinzet voor 1 kopje | 4 Tamper | 7 Melkkan |
| 2 Zeefinzet voor 2 kopjes | 5 Blindzeef | 8 Waterfilterpatroon |
| 3 Zeefdrager met dubbele uitloop | 6 Reinigingsgereedschap | |

VOORWOORD

Geachte klant,

Met de aankoop van deze zeefdruker-espressomachine heeft u een uitstekende keuze gemaakt. U heeft een erkend kwaliteitsproduct aangeschaft.

Wij danken u voor uw aankoop en wensen u veel plezier met uw nieuwe zeefdruker-espressomachine.

INFORMATIE OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Deze gebruiksaanwijzing maakt deel uit van de zeefdruker-espressomachine (hierna aangeduid als "apparaat") en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het juiste gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat aanwezig zijn. Deze moet door iedereen worden gelezen en toegepast die met betrekking tot het apparaat is belast met:

- ingebruikname,
- bediening,
- storingsoplossing en/of
- reiniging.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef deze samen met het apparaat door aan de volgende eigenaar.

Deze gebruiksaanwijzing kan niet op alle denkbare situaties ingaan. Voor meer informatie of bij problemen die in deze handleiding niet of niet voldoende worden behandeld, kunt u contact opnemen met de Graef-klantenservice of uw vakhandel.

WAARSCHUWINGEN

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen en signaalwoorden gebruikt:

WAARSCHUWING

Dit wijst op een mogelijk gevaarlijke situatie. Het niet naleven van deze aanwijzing kan leiden tot ernstig letsel of zelfs de dood.

VOORZICHTIG

Dit wijst op een mogelijk gevaarlijke situatie. Het niet naleven van deze aanwijzing kan materiële schade veroorzaken.

BELANGRIJK!

Dit wijst op gebruikstips en andere bijzonder belangrijke informatie.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Dit apparaat voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Onjuist gebruik kan echter leiden tot letsel en materiële schade.

Volg voor een veilig gebruik van het apparaat de volgende veiligheidsinstructies op:

- Controleer het apparaat voor gebruik op zichtbare schade aan de behuizing, het aansluitsnoer en de stekker. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een vakman of door de Graef-klantenservice. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt de garantieaanspraak.
- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele reserveonderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en het aansluitsnoer moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden.
- Kinderen dienen te worden begeleid om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag ook worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact aan de stekker zelf, niet aan het aansluitsnoer.
- Gebruik het apparaat niet als het aansluitsnoer of de stekker beschadigd is.

DE

EN

FR

NL

IT

PL

- Voorkom dat er vloeistoffen op de stekker terechtkomen.
- Als het aansluitsnoer beschadigd is, mag het uitsluitend door de fabrikant, zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Open nooit de behuizing van het apparaat. Als onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw wordt gewijzigd, bestaat er elektrocutiegevaar.
- Raak nooit onder spanning staande delen aan. Deze kunnen een elektrische schok veroorzaken of zelfs dodelijk zijn.
- Vergelijk voor het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw elektriciteitsnet. Deze gegevens moeten overeenkomen om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Let erop dat het stroomsnoer veilig is weggewerkt. Als het snoer blijft haken, kan het apparaat van het werkblad vallen.
- Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van een warmtebron.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis en bewaar het op een droge plaats.
- Verwijder de met koffiemaal gevulde zeefdrager nooit tijdens het koffiezetten, omdat deze onder druk staat.
- Gebruik het apparaat alleen als het afdruiptrekje en de opvangschaal correct zijn geplaatst.
- Controleer voor de espressobereiding of de zeefdrager stevig is vastgedraaid.
- Om mogelijke gevaren te voorkomen, gebruikt u het apparaat uitsluitend voor koffiebereiding en het opschuimen van melk. Elk ander gebruik is niet toegestaan.
- Trek de netstekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het aan de buitenkant reinigt.
- Gebruik voor de uitwendige reiniging geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- Verwijder hardnekkig vuil niet met harde voorwerpen.
- Plaats het apparaat niet in de afwasmachine en houd het ook niet onder stromend water.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Gebruik voor het opschuimen van melk alleen het bijgeleverde melkkan of een groter vat. Gebruik geen kopje. Overkokende melk kan tot brandwonden leiden.
- Richt de stoompijpje nooit op uzelf of op andere personen. Brandwondengevaar!
- Gebruik het handvat om de stoompijpje te verplaatsen.
- Raak na gebruik de punt van de stoompijpje niet aan, deze wordt heet.
- Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken heet worden.
- Het apparaat mag tijdens gebruik niet in een kast worden geplaatst.
- De energiebesparingsmodus van dit apparaat is: Stand-bytoestand, stroomverbruik: Max. 0,3 W
- Het apparaat schakelt 30 minuten na het laatste gebruik automatisch over naar de stand-bytoestand.

GEVAAR DOOR ELEKTRISCHE STROOM

WAARSCHUWING

Bij contact met onder spanning staande onderdelen bestaat levensgevaar!

Volg de volgende veiligheidsinstructies op om gevaar door elektrische stroom te voorkomen:

- Gebruik het apparaat niet als het aansluitsnoer of de stekker beschadigd is.
- Laat in dit geval voor verder gebruik van het apparaat een nieuw aansluitsnoer installeren door de Graef-klantenservice of een erkende vakman.
- Open nooit de behuizing van het apparaat. Als onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt of de elektrische of mechanische opbouw wordt gewijzigd, bestaat er elektrocutiegevaar.
- Raak nooit onder spanning staande delen aan. Deze kunnen een elektrische schok veroorzaken of zelfs dodelijk zijn.

DOELMATIG GEBRUIK

Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat uitsluitend voor espressobereiding of stoomafname. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en vergelijkbare omgevingen, zoals bijvoorbeeld:

- In personeelskeukens van winkels en kantoren
- Op agrarische bedrijven
- Door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen
- In ontbijtpensions

BELANGRIJK!

Gebruik alleen in huishoudelijke of vergelijkbare omgevingen!

Elk ander of verdergaand gebruik wordt als niet-doelmatig beschouwd.

VOORZICHTIG

Bij niet-doelmatig gebruik kunnen er gevaren ontstaan door het apparaat.

- Gebruik het apparaat uitsluitend volgens de bestemming.
- De in deze gebruiksaanwijzing beschreven werkwijzen opvolgen.

WAARSCHUWING

- Bij niet-huishoudelijk, zeer frequent gebruik met korte tussenpozen moet het vulniveau van de lekbak regelmatig worden gecontroleerd.
- Bij het niet naleven hiervan bestaat er verbrandingsgevaar door het verplaatsen van een overvolle lekbak.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens schade door niet-doelmatig gebruik zijn uitgesloten.

Het risico ligt volledig bij de gebruiker.

AANSPRAKELIJKHEIDSBEPERKING

Alle technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor installatie, gebruik en onderhoud in deze gebruiksaanwijzing zijn actueel op het moment van drukken en zijn naar beste weten opgesteld op basis van onze ervaring en kennis.

Uit de gegevens, afbeeldingen en beschrijvingen in deze handleiding kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van:

- Het niet naleven van de handleiding
- Niet-doelmatig gebruik
- Onvakkundige reparaties
- Technische wijzigingen
- Gebruik van niet-goedgekeurde reserveonderdelen

Vertalingen worden naar beste weten gemaakt. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de oorspronkelijke Duitse tekst is bindend.

KLANTENSERVICE

Mocht uw Graef-apparaat een defect vertonen, neem dan contact op met uw vakhandelaar of met de Graef-klantenservice via 02932-9703677 of stuur een e-mail naar service@graef.de.

BELANGRIJK!

Bewaar de originele verpakking gedurende de garantietermijn van het apparaat, zodat u het apparaat in geval van garantie correct kunt verpakken en vervoeren.

UITPAKKEN

Ga als volgt te werk bij het uitpakken van het apparaat:

- Haal het apparaat uit de doos.
- Verwijder alle verpakkingselementen.
- Verwijder eventuele stickers van het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet!
- Verwijder ook eventueel verpakkingsmateriaal dat zich in het apparaat bevindt (bijvoorbeeld in het waterreservoir).
- Monteer het apparaat volledig. (Plaats het afdruiprekje enz.)

VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn geselecteerd op milieuvriendelijkheid en vanuit het oogpunt van afvalverwerking, en zijn daarom recyclebaar.

Het terugvoeren van de verpakking in de materialenkringloop bespaart grondstoffen en vermindert het afvalvolume. Breng niet meer benodigde verpakkingsmaterialen naar de verzamelpunten van het verwerkingssysteem "Grüner Punkt".

DE

EN

FR

NL

IT

PL



VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huishoudelijk afval worden weggegooid. Het symbool op het product en in de gebruiksaanwijzing wijst hierop. De materialen zijn volgens hun markering recyclebaar. Door hergebruik, materiaalrecycling of andere vormen van verwerking van oude apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw gemeentebestuur naar het juiste afgiftepunt voor verwijdering.

VEREISTEN VOOR DE OPSTELPLAATS

Voor een veilige en storingsvrije werking van het apparaat moet de opstelplaats aan de volgende voorwaarden voldoen:

- Het apparaat moet op een stevige, vlakke, horizontale en antislip ondergrond met voldoende draagvermogen worden geplaatst.
- Let erop dat het apparaat niet kan omvallen.
- Kies de opstelplaats zo dat kinderen het snoer van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals kookplaten of in de buurt daarvan.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis en bewaar het op een droge plaats.
- Het apparaat is niet bedoeld voor inbouw in een wand- of keukenkast.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of vochtige omgeving.
- Het stopcontact moet gemakkelijk bereikbaar zijn, zodat de stekker in noodgevallen snel kan worden uitgetrokken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Voor een veilige en storingsvrije werking van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen worden opgevolgd:

- Vergelijk voor het aansluiten de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen om schade aan het apparaat te voorkomen. Vraag bij twijfel een elektrovakman om advies.
- Het stopcontact moet ten minste zijn beveiligd met een 10A beveiligingsknop.
- Controleer of het stroomsnoer onbeschadigd is en niet over hete oppervlakken of scherpe randen loopt.
- Het aansluitsnoer mag niet strak gespannen zijn.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gegarandeerd als het is aangesloten op een correct geïnstalleerd aardleidingsysteem. Gebruik op een stopcontact zonder aardleiding is verboden. Laat bij twijfel de huisinstallatie controleren door een elektrovakman. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door een ontbrekende of onderbroken aardleiding.

DISPLAYTAAL

De displaytaal is in de fabrieksinstelling Duits. U kunt deze instelling indien nodig aanpassen. De volgende talen zijn beschikbaar: Engels (EN) en Frans (FR). Onder "Programma's & instellingen", punt 11, kunt u de gewenste taal selecteren.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voor het eerste gebruik reinigt u de zeefdrager (niet het apparaat), de waterfilterpatroon en het waterreservoir onder stromend water om eventuele productieresten te verwijderen. Plaats vervolgens de waterfilterpatroon in het waterreservoir en zet het waterreservoir in het apparaat.

BELANGRIJK!

Voor de eerste ingebruikname of na langere tijd van niet-gebruik ontlucht u het apparaat. Voor het ontluchten plaatst u de zeefdrager **niet**.

ONTLUCHTEN

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Vul het waterreservoir met water. De maximale vulhoeveelheid is 1,6 liter.
- Druk op .

BELANGRIJK!

Verschijnt "CHECK SWITCHES" op het display, controleer dan of de tuimelschakelaars op  staan.

- Het apparaat warmt op.
- Verschijnt "G" op het display, dan is het apparaat gebruiksklaar.
- Neem het melkkan en houd dit onder de stoom-/heetwaterlans.
- Druk de tuimelschakelaar voor de stoom-/heetwaterlans omhoog .
- Laat de lucht ontsnappen tot er heet water uitkomt.
- Druk de tuimelschakelaar voor de stoompijpje omlaag .

VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

BELANGRIJK!

Na het opwarmen dient u een leegspoeling (zonder koffiemaal) uit te voeren, zoals hieronder beschreven. Hierdoor wordt de zeefdrager sneller op de doeltemperatuur gebracht.

- Vul het waterreservoir met water. Maximaal 1,6 liter.
- Plaats de gewenste zeefinzet in de zeefdrager.

- Plaats de zeefdrager zonder koffiemaal (van links naar rechts).
- Schakel het apparaat in .

BELANGRIJK!

Verschijnt "CHECK SWITCHES" op het display, controleer dan of de tuimelschakelaars op  staan.

- Wacht tot het apparaat is opgewarmd en "G" op het display verschijnt.
- Het apparaat is nu gebruiksklaar.
- Druk de tuimelschakelaar voor de espressobereiding omhoog  en laat kort water doorstromen om het systeem op temperatuur te brengen.
- Druk de tuimelschakelaar voor de espressobereiding weer omlaag .

LEKBAK LEGEN

Neem het afdruiptekje van de lekbak, zodat het vulniveau beter zichtbaar is.

Pak de lekbak met beide handen links en rechts vast en trek hem naar voren om te legen. Draag de lekbak vervolgens met beide handen en leeg hem. Raak daarbij niet de onderkant van de lekbak in het midden aan, deze kan heet zijn.

VOORZICHTIG!

Het vulniveau van de lekbak moet regelmatig worden gecontroleerd.

Bij het niet naleven hiervan bestaat er licht verbrandingsgevaar door het verplaatsen van een overvolle lekbak. Raak daarbij niet de onderkant van de lekbak in het midden aan, deze kan heet zijn.

MENUOVERZICHT

Om een beter overzicht te krijgen, volgt hier een samenvatting van de afzonderlijke menupunten.

Programmanummer	Programmanaam	Functionaliteit	Mogelijke instelling	Fabrieksinstelling
1	TIMED BREW	Espressobereiding op basis van de ingestelde tijd in seconden (bijv. T25 = 25 seconden)	T1 - T999	T25
2	VOLUME BREW	Espressobereiding op basis van het ingestelde Volume in ml (bijv. V60 = 60 ml)	V1 - V999	V60
3	COFFEE TEMP	Instelling van de zettingtemperatuur in °C	86 - 98 °C	92C
4	STEAM QUALITY	Instelling van de stoomstand	1 - 7	4
5	HOT WATER	Instelling van de heetwaterstand	1 - 5	3
6	PREINFUSION	Instelling van de pre-infusie	OFF, P1 - P4	P1
7	DESCALE	Ontkalken uitvoeren	-	-
8	DESCALE REMINDER	Instelling van de ontkalkingsherinnering	12L, 25L, 50L	25L
9	STANDBY TIME	Instelling van de stand-by tijd	OFF, 5 - 60 min in stappen van 5 minuten	30M
10	OFFSET TEMP	Instelling van de offsettemperatuur	-9°C tot +9°C	0C
11	LANGUAGE	Instelling van de taal	DE, EN, FR	NL
12	RESET	Apparaat terugzetten naar fabrieksinstelling	-	-
13	EXIT	Programmakeuze verlaten Terug naar de stand-bymodus	-	-

SOORTEN EXTRACTIE

Met de manometer kunt u de zetdruk tijdens de espressobereiding aflezen.

Hieronder vindt u een uitleg van de begrippen onderextractie, optimale extractie en overextractie:

ONDEREXTRACTIE

Bij een onderextractie krijgt u een zeer dunne, vlakke en onderontwikkelde koffie. De koffie stroomt zeer snel in het kopje. Er zijn te weinig bestanddelen geëxtraheerd. De koffie is erg licht van kleur, de crema is erg dun, ontbreekt of de crema is zeer licht met grote bellen.

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

Oorzaak	Oplossing
Maalgraad te grof (valt vrij snel uit de uitloop, het koffiemaal voelt vrij grof aan als je het tussen de vingers wrijft).	Fijner malen, langzaam naar de optimale maalgraad toewerken.
Te weinig koffiemaal.	Meer koffiemaal gebruiken, let op de maximale vulhoeveelheid, eventueel ook de maalgraad aanpassen.
Channeling: Ongelijkmatig aandrukken.	De tamper moet gelijkmatig en niet schuin op het samengedrukte koffiemaal rusten. Anders kunnen er kanalen in de koffie ontstaan en stroomt het hete water te snel door de koffie.
Bonen niet vers of koffiemaal niet vers (mogelijk te lang van tevoren gemalen).	Bewaar de bonen bij voorkeur in de opnieuw gesloten koffieverpakking. Licht en zuurstof laten de koffie anders verouderen. Neem alleen zoveel koffie als u binnen korte tijd gebruikt.
Bonen zijn te licht gebrand.	Lichtere bonen gedragen zich bij het zetten iets anders dan donkere en worden meestal bij een lagere druk gezet. Door de hoeveelheid en de maalgraad aan te passen, kan ook met andere smaakeigenschappen een lekkere espresso worden bereid. Dit kan in het kader van deze handleiding echter slechts kort worden aangestipt.
Zettemperatuur te laag	Stel de zettemperatuur in via het menu

OPTIMALE EXTRACTIE

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

- Zetdruk vanaf 7-8 tot 12-13 bar.
- Aandrukdruk ca. 15 kg.
- Koffiemaal gelijkmatig in de zeefdrager verdeeld.
- Optimale maalgraad, niet te fijn, niet te grof.
- Bonen vers of koffiemaal vers gemalen.
- Optimale watertemperatuur, niet te koud, niet te heet.

OVEREXTRACTIE

Bij een overextractie worden te veel bitterstoffen uit de koffie gehaald. De bereiding duurt erg lang, de koffie loopt langzaam en druppelsgewijs in het kopje. De koffie is erg donker van kleur, de crema is donkerbruin tot roodachtig en smaakt zeer onaangenaam en bitter of zelfs verbrand. Het patroon op de crema is ongelijkmatig, lichte vlekken zijn zichtbaar tussen donkere delen.

- Zetdruk boven de 13 bar.
- De koffie loopt langzaam (doorlooptijd ruim boven de 30 seconden) en druppelsgewijs in het kopje.
- De koffie smaakt bitter en verbrand.

Mogelijke oorzaken van een overextractie.

Oorzaak	Oplossing
Maalgraad te fijn (valt vrij langzaam uit de uitloop, het koffiemaal voelt deels aan als poeder als je het tussen de vingers wrijft).	Grover malen, langzaam naar de optimale maalgraad toewerken.
Te veel koffiemaal.	Minder koffiemaal gebruiken, eventueel ook de maalgraad aanpassen.
Bonen te donker gebrand.	Bij gekochte bonen komt dit zelden voor. Bij zelf gebrande bonen het brandproces eerder stoppen.
Koffiemaal te lang voor de bereiding in de zetgroep geklemd.	Het koffiemaal kan door de temperatuur van smaak veranderen. Daardoor smaakt de koffie verbrand, ook bij een verder optimale extractie. Start het zetproces direct na het plaatsen van de zetgroep.
Zettemperatuur te hoog.	Stel de zettemperatuur in via het menu.

HANDMATIGE ESPRESSOBEREIDING (FABRIEKSINSTELLING)

BELANGRIJK!

Zie het hoofdstuk Voorbereiding om de zeefdrager, het systeem en de kopjes voor te verwarmen. Plaats de zeefinzet voor één of twee kopjes. Daarna start u met de espressobereiding.

- Droog de zeefdrager zorgvuldig af.
- Maal de gewenste hoeveelheid koffiepoeder direct in de zeefdrager.
- Druk het koffiemaal aan met de tamper. Let erop dat u gelijkmatig en recht aandrukt, zodat het water later gelijkmatig over het hele oppervlak kan stromen.

- Plaats de zeefdrager stevig in de machine.
- Plaats één of twee kopjes onder de uitloop.
- Druk de tuimelschakelaar omhoog  om de espressobereiding te starten. Op het display verschijnt de actuele doorlooptijd. Ideaal gezien ligt de doorlooptijd rond de 20-30 seconden.
- Zodra de gewenste hoeveelheid is bereikt, zet u de tuimelschakelaar weer omlaag **O**.
- De zettijd wordt 10 seconden lang weergegeven.
- Neem de zeefdrager uit en klop het koffiedik uit in het trestervat.
- Reinig de zeefinzet van koffieresten en plaats de zeefdrager weer terug.
- Druk de tuimelschakelaar voor de espressobereiding omhoog  en laat kort water doorstromen om koffieresten van de zeef te verwijderen.
- Om het proces te beëindigen, drukt u de tuimelschakelaar voor de espressobereiding omlaag **O**.
- Reinig de zeefinzet en de zeefdrager en leg deze op de lekbak om te drogen.

BELANGRIJK!

De optimale espressobereiding is afhankelijk van veel invloedfactoren. Het apparaat wordt geleverd met fabrieksinstellingen voor zettijd, zetvolume, zettemperatuur, enzovoort. Voor een optimale espresso en melkschuim kunt u de parameters in de programma's aanpassen voor uw perfecte koffiegenot.

VOORDELEN VAN DE GECONTROLEERDE ESPRESSOBEREIDING

De gecontroleerde espressobereiding op basis van zettijd of zetvolume geeft u de mogelijkheid een reproduceerbare extractie te programmeren – voor een constant koffiegenot.

ESPRESSOBEREIDING OP BASIS VAN DE INGESTELDE ZETTIJD

Voor espressobereiding met een vaste zettijd moet u eerst de fabrieksinstellingen aanpassen. Hiervoor opent u het menupunt **1 TIMED BREW**. Daar kunt u de gewenste zettijd opnieuw opslaan, de momenteel opgeslagen zettijd weergeven en de modus voor de zettijd activeren. Een gedetailleerde beschrijving van het zettijd-menu vindt u verderop in deze handleiding onder het punt "Programma's & instellingen". Na succesvolle activering en opslag van de zettijd gaat u als volgt te werk:

- Droog de zeefdrager zorgvuldig af.
- Maal de gewenste hoeveelheid koffiepoeder direct in de zeefdrager.
- Druk het koffiemaal aan met de tamper. Let erop dat u gelijkmatig en recht aandrukt, zodat het water later gelijkmatig over het hele oppervlak kan stromen.
- Plaats de zeefdrager stevig in de machine.
- Plaats één of twee kopjes onder de uitloop.
- Druk de tuimelschakelaar omhoog  om de espressobereiding te starten. Op het display verschijnt de actuele doorlooptijd in seconden "TOO".
- Zodra de ingestelde tijd is bereikt, wordt het proces automatisch gestopt.
- Druk de tuimelschakelaar weer omlaag **O**.
- Neem de zeefdrager uit en klop het koffiedik uit in het trestervat.

ESPRESSOBEREIDING OP BASIS VAN HET VOLUME

Voor espressobereiding met een vast brouwvolume moet u eerst de fabrieksinstellingen aanpassen. Hiervoor opent u het menupunt **2 VOLUME BREW**. Daar kunt u het gewenste volume opnieuw opslaan, het momenteel opgeslagen brouwvolume weergeven en de modus voor brouwvolume activeren. Een gedetailleerde beschrijving van het brouwvolume-menu vindt u verderop in deze handleiding onder het punt "Programma's & instellingen". Na succesvolle activering en opslag van het brouwvolume gaat u als volgt te werk:

- Droog de zeefdrager zorgvuldig af.
- Maal de gewenste hoeveelheid koffiepoeder direct in de zeefdrager.
- Druk het koffiemaal aan met de tamper. Let erop dat u gelijkmatig en recht aandrukt, zodat het water later gelijkmatig over het hele oppervlak kan stromen.
- Plaats de zeefdrager stevig in de machine.
- Plaats één of twee kopjes onder de uitloop.
- Druk de tuimelschakelaar omhoog  om de espressobereiding te starten. Op het display verschijnt de actuele doorlooptijd in ml "V00".
- Zodra de ingestelde hoeveelheid is bereikt, wordt het proces automatisch gestopt.
- Druk de tuimelschakelaar weer omlaag **O**.
- Neem de zeefdrager uit en klop het koffiedik uit in het trestervat.

HEETWATERAFNAME

- Schakel het apparaat in. Op het display verschijnt "PREHEAT".
- Zodra "G" wordt weergegeven, is het apparaat gebruiksklaar.
- Plaats een kopje onder de stoompijpje.
- Zet de tuimelschakelaar op .

- Heet water stroomt in het kopje.
- Beëindig het proces door de tuimelschakelaar omlaag te drukken **O**.

MELK OPSCHUIMEN

- Schakel het apparaat in. Op het display verschijnt **"PREHEAT"**.
- Zodra **"G"** wordt weergegeven, is het apparaat gebruiksklaar.
- Druk op de bedieningsknop ☕ / ☕ om naar de stoommodus te schakelen.
- Het apparaat warmt nu op tot de stoomtemperatuur. Op het display verschijnt **"STEAM HEAT"**.
- Vul het bijgeleverde melkkan tot ongeveer de helft met koude melk (rechtstreeks uit de koelkast).
- Wanneer **"*G*"** wordt weergegeven, is het apparaat klaar om op te schuimen.
- Richt de stoompijpje eerst op het afdruiptrekkje en druk de tuimelschakelaar voor stoom omhoog ☕ om condenswater af te laten. Druk de tuimelschakelaar weer omlaag **O** zodra het condenswater is verdwenen en er stoom ontstaat.
- Draai de stoompijpje naar buiten en steek de stoomtip net onder het oppervlak van de melk in het kannetje.
- Schakel de stoom in ☕. De juiste positie is bereikt wanneer u een gelijkmatig slurpgeluid hoort. U bevindt zich nu in de trekfase, waarbij er lucht in de melk wordt gezogen. Laat het kannetje langzaam zakken terwijl het melkspiegel stijgt.
- Zodra het gewenste volume is bereikt, tilt u het kannetje op zodat de stoomtip volledig in de melk ondergedompeld is.
- Dit is de rollfase. Houd het kannetje hierbij stil en leg een hand plat tegen de buitenkant. De melk moet nu gaan wervelen zonder dat er nog lucht wordt aangezogen. Als er toch lucht wordt aangezogen, corrigeer dan de positie van de stoomtip lichtjes.
- Het melkschuim heeft de juiste temperatuur bereikt wanneer het kannetje aan de zijkant zo heet wordt dat het niet meer prettig aanvoelt.
- Beëindig het proces door de tuimelschakelaar omlaag te drukken **O**.

BELANGRIJK!

Haal de stoompijpje pas uit de melk als de tuimelschakelaar omlaag is gedrukt.

- Trek de stoompijpje voorzichtig uit de melk.
- Tik het melkkan lichtjes op het tafelblad om achtergebleven grote luchtbelllen te verwijderen. Door zachtjes te zwenken verdeelt het schuim zich gelijkmatig en krijgt het een fijne, romige structuur.
- Reinig de stoompijpje direct na het opschuimen, zodat er geen melkresten achterblijven.
- Laat kort stoom uit het mondstuk ontsnappen en veeg de lans daarna van buiten af met een vochtig doekje. Let hierbij op de hitte.
- Als u geen melk meer wilt opschuimen, drukt u op de bedieningsknop ☕ / ☕ om terug te keren naar de koffiemodus.
- Het apparaat geeft nu **"COOLING"** weer en het systeem wordt door spoelen met water afgekoeld.
- Wanneer **"G"** wordt weergegeven, is het apparaat klaar voor koffiebereiding.

BELANGRIJK!

Bij meerdere opeenvolgende afkoelprocessen komt er waterdamp uit de lekbak. Dit is een volkomen normaal proces.

BELANGRIJK!

Om te oefenen kunt u de volgende methode gebruiken:

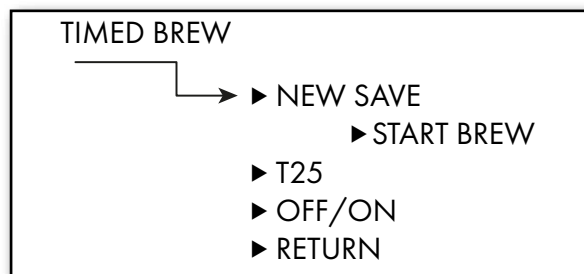
- Doe koud water in het melkkan.
- Voeg een druppel afwasmiddel toe.
- Schuim dit mengsel op zoals hierboven beschreven.
- Als u het opschuimproces correct uitvoert, ziet het mengsel eruit als echt melkschuim.

Drink dit mengsel niet!

PROGRAMMA'S & INSTELLINGEN

1 TIMED BREW

- Menu openen
- Draai aan de bedieningsknop ⚙️.
- Op het display verschijnt **"1 TIMED BREW"**.
 - Druk op de bedieningsknop ☕ / ☕ om naar het menu voor de zettijd-instellingen te gaan.
- Nieuwe zettijd opslaan
 - Selecteer **"NEW SAVE"** en druk op de bedieningsknop ☕ / ☕.
 - Op het display verschijnt **"START BREW"**.
 - Plaats een kopje onder de zetgroep of bereid een koffiebereiding voor zoals beschreven onder **"Handmatige espressobereiding"**.
 - Druk de tuimelschakelaar voor espressobereiding omhoog ☕, op het display verschijnt **"L00"**, de tijd loopt.
 - Zodra de gewenste zettijd is bereikt, drukt u de tuimelschakelaar weer omlaag **O**.
 - De gemaakte instelling knippert ter bevestiging.



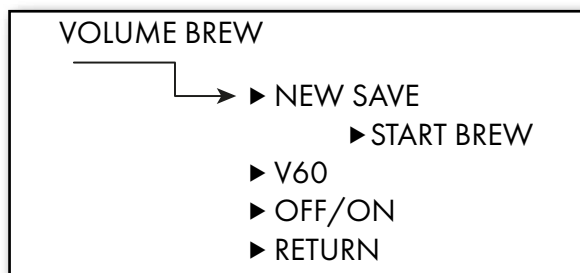
- De nieuwe zettijd is nu opgeslagen en de zettijdmodus wordt automatisch geactiveerd.
- Ingestelde zettijd oproepen
 - Door verder te draaien  verschijnt de ingestelde zettijd (fabrieksinstelling: T25).
- Programmastatus controleren/wijzigen
 - Door verder te draaien  verschijnt op het display "OFF" of "ON", afhankelijk van de programmastatus:
 - "OFF" = Het programma is gedeactiveerd. "ON" = Het programma is geactiveerd.
 - Om de status te wijzigen, gaat u als volgt te werk:
 - Druk op de bedieningsknop  /  om de selectie te openen.
 - Draai aan de knop  om OFF (deactiveren) of ON (activeren) te kiezen.
 - De gemaakte instelling knippert ter bevestiging.

BELANGRIJK!

Als het apparaat zich in de stoommodus voor melk opschuimen bevindt, is deze functie tijdelijk niet beschikbaar. Op het display verschijnt het bericht "STEAM MODE".

2 VOLUME BREW

- Menu openen
- Draai aan de bedieningsknop  tot op het display "2 VOLUME BREW" verschijnt.
 - Druk op de bedieningsknop  /  om naar het submenu voor de brouwvolume-instellingen te gaan.
- Nieuw brouwvolume opslaan
 - Selecteer "NEW SAVE" en druk op de bedieningsknop  / .
 - Op het display verschijnt "START BREW".
 - Plaats een kopje onder de zetgroep.
 - Druk de tuimelschakelaar voor espressobereiding omhoog , op het display verschijnt "L00", water stroomt.
 - Zodra het gewenste brouwvolume is bereikt, drukt u de tuimelschakelaar weer omlaag .
 - De gemaakte instelling knippert ter bevestiging.
 - Het nieuwe brouwvolume is nu opgeslagen en de brouwvolume-modus wordt automatisch geactiveerd.
- Ingesteld brouwvolume oproepen
 - Door verder te draaien  verschijnt het ingestelde volume (fabrieksinstelling: V60).
- Programmastatus controleren/wijzigen
 - Door verder te draaien  verschijnt op het display "OFF" of "ON", afhankelijk van de programmastatus:
 - "OFF" = Het programma is gedeactiveerd. "ON" = Het programma is geactiveerd.
 - Om de status te wijzigen, gaat u als volgt te werk:
 - Druk op de bedieningsknop  /  om de selectie te openen.
 - Draai aan de knop  om OFF (deactiveren) of ON (activeren) te kiezen.
 - De gemaakte instelling knippert ter bevestiging.



BELANGRIJK!

Als het apparaat zich in de stoommodus voor melk opschuimen bevindt, is deze functie tijdelijk niet beschikbaar. Op het display verschijnt het bericht "STEAM MODE".

3 COFFEE TEMP

- Menu openen
- Draai aan de bedieningsknop  tot op het display "3 COFFEE TEMP" verschijnt.
 - De ingestelde temperatuur verschijnt op het display.
 - Door te drukken  /  en vervolgens te draaien  naar links/rechts kunt u de temperatuur aanpassen.
 - Bevestig de gewenste temperatuur door op de bedieningsknop  /  te drukken.
 - De gemaakte instelling knippert ter bevestiging.

4 STOOMINSTELLING

- Menu openen
- Draai aan de bedieningsknop  tot op het display "4 STEAM QUALITY" verschijnt.
 - De huidige instelling wordt weergegeven.
 - Door te drukken  /  en vervolgens te draaien  naar links/rechts kunt u de instelling wijzigen. 1 = droge stoom bij lagere stoomdruk, 7 = natte stoom bij hogere stoomdruk.
 - Bevestig de gewenste instelling door op de bedieningsknop  /  te drukken.
 - De gemaakte instelling knippert ter bevestiging.

5 HEETWATER

- Menu openen
- Draai aan de bedieningsknop  tot op het display "5 HOT WATER" verschijnt.
 - De huidige instelling wordt weergegeven.
 - Door te drukken  /  en vervolgens te draaien  naar links/rechts kunt u de instelling wijzigen. 1 = zwakkere waterstraal, 5 = sterkere waterstraal.
 - Bevestig de gewenste instelling door op de bedieningsknop  /  te drukken.
 - De gemaakte instelling knippert ter bevestiging.

6 PRE-INFUSIE

- Menu openen
- Draai aan de bedieningsknop  tot op het display "6 PREINFUSION" verschijnt.
 - De huidige instelling wordt weergegeven.
 - Door te drukken  /  en vervolgens te draaien  naar links/rechts kunt u de instelling wijzigen.
 - Bevestig de gewenste instelling door op de bedieningsknop  /  te drukken.
 - De gemaakte instelling knippert ter bevestiging.

7 DESCALE

- Menu openen
- Draai aan de bedieningsknop  tot op het display "7 DESCALE" verschijnt.
 - Bevestig "YES" door op de bedieningsknop  /  te drukken.
 - De gemaakte instelling knippert ter bevestiging.

BELANGRIJK!

Als het apparaat zich in de stoommodus voor melk opschuimen bevindt, is deze functie tijdelijk niet beschikbaar. Op het display verschijnt het bericht "STEAM MODE".

8 DESCALE REMINDER

- Menu openen
- Draai aan de bedieningsknop  tot op het display "8 DESCALE REMINDER" verschijnt.
 - De huidige instelling wordt weergegeven (RESET 25L).
 - Door te drukken  /  en vervolgens te draaien  naar links/rechts kunt u de instelling wijzigen.
 - Bevestig de gewenste instelling door op de bedieningsknop  /  te drukken.
 - De gemaakte instelling knippert ter bevestiging.

9 STANDBY TIME

- Menu openen
- Draai aan de bedieningsknop  tot op het display "9 STANDBY TIME" verschijnt.
 - De huidige instelling wordt weergegeven (RESET 30M).
 - Door te drukken  /  en vervolgens te draaien naar links/rechts kunt u de instelling wijzigen.
 - Bevestig de gewenste instelling door op de bedieningsknop  /  te drukken.
 - De gemaakte instelling knippert ter bevestiging.

10 OFFSET TEMP

- Menu openen
- Draai aan de bedieningsknop  tot op het display "10 OFFSET TEMP" verschijnt.
 - De huidige instelling wordt weergegeven (RESET 0C).
 - Door te drukken  /  en vervolgens te draaien  naar links/rechts kunt u de instelling wijzigen.
 - Bevestig de gewenste instelling door op de bedieningsknop  /  te drukken.
 - De gemaakte instelling knippert ter bevestiging.

11 LANGUAGE

- Menu openen
- Draai aan de bedieningsknop  tot op het display "11 LANGUAGE" verschijnt.
 - De huidige instelling wordt weergegeven (RESET DE).
 - Door te drukken  /  en vervolgens te draaien  naar links/rechts kunt u de instelling wijzigen.
 - Bevestig de gewenste instelling door op de bedieningsknop  /  te drukken.
 - De gemaakte instelling knippert ter bevestiging.

12 FABRIEKINSTELLING

- Menu openen
- Draai aan de bedieningsknop  tot op het display "12 RESET" verschijnt.
 - "RESET ITEM" verschijnt op het display.
- Bevestig dit door op de bedieningsknop  /  te drukken.
 - "NO" wordt weergegeven, bij het indrukken van de bedieningsknop  /  wordt niet gereset.
 - Door te draaien  wordt YES weergegeven. Als het apparaat moet worden gereset, bevestig dan door op de bedieningsknop  /  te drukken.
- De gemaakte instelling knippert ter bevestiging.

13 EXIT

- Menu openen
- Draai aan de bedieningsknop  tot op het display "13 EXIT" verschijnt.
- Bevestig dit door op de bedieningsknop  /  te drukken en u keert terug naar de bedrijfsmodus "G".

ONTKALKINGSHERINNERING

De fabriekinstelling voor de ontkalkingsherinnering staat op 25 l ingesteld. Na het verbruiken van 25 l verschijnt "DESCALE PLEASE" elke 60 seconden één keer op het display. Daarnaast brandt de verlichting van de bedieningsknop rood. U kunt het apparaat gewoon blijven gebruiken, maar de herinnering blijft op het display verschijnen. Pas na een volledige ontkalking van het circuit verdwijnt de ontkalkingsherinnering en brandt de verlichting weer wit (zie hiervoor het hoofdstuk "Ontkalking"). Het literaantal kan worden aangepast aan het gebruik en de hardheidsgraad van uw water.

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 navragen bij het plaatselijke waterleidingbedrijf. Hoe u het literaantal kunt wijzigen, leest u onder INSTELLINGEN = "8 DESCALE REMINDER".

ONTKALKING

Voer regelmatig een ontkalking uit, uiterlijk wanneer de ontkalkingsherinnering wordt weergegeven en de bedieningsknop rood brandt. Wij raden u aan de Graef ontkalkingstabletten te gebruiken. Deze zijn verkrijgbaar in onze webshop via www.graef.de onder artikelnummer 145618 of bij uw vakhandelaar.

BELANGRIJK!

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

De volledige ontkalking duurt ca. 20 minuten, inclusief voorbereiding en spoelen. Houd rekening met deze tijd.

Vorbereitung

- Verwijder de waterfilterpatroon uit het reservoir.
- Vul het waterreservoir met 1,6 liter water.
- Voeg de ontkalkingstabletten toe aan het reservoir en wacht tot ze zijn opgelost (ca. 5 min).
- Verwijder de zeefdrager.
- Draai de schroef onder de zetgroep los.
- Neem de 2 zeefjes, de rondel en de pakkingring eruit.
- Reinig de onderdelen onder stromend water, droog ze goed af en bewaar ze veilig.
- Maak de zetgroep met een klein borsteltje vrij van koffieresten.

Ontkalking starten

- Selecteer menu "7" "DESCALE" .
- Bevestig door op de bedieningsknop  /  te drukken ("YES").

Koffiecircuit ontkalken

- Op het display verschijnt: "COFFEE START"
- Plaats een groot vat onder de zetgroep. Het lampje knippert rood.
- Druk op de bedieningsknop  / .
- Op het display verschijnt: "DESCALE COFFEE". Het lampje brandt rood.
- Het koffiecircuit wordt ontkalkt, dit duurt ca. 6 min.
- Na afloop van het proces verschijnt op het display: "STEAM START". Het lampje knippert rood.

Stoomcircuit ontkalken

- Leeg het vat en plaats het weer onder de stoomtip.
- Druk op de bedieningsknop  / .
- Op het display verschijnt: "DESCALE STEAM". Het lampje brandt rood.

- Het stoomcircuit wordt ontkalkt, dit duurt ca. 6 min.
- Na afloop van het proces verschijnt op het display: "CLEAN TANK". Het lampje knippert rood.

Spoelen

- Verwijder het waterreservoir.
- Spoel het reservoir om en plaats de waterfilterpatroon weer terug.
- Vul het waterreservoir met vers water en plaats het waterreservoir weer in het apparaat.
- Druk op de bedieningsknop ☕ / ☕, "COFFEE START" verschijnt op het display. Het lampje knippert rood.
- Plaats een leeg vat onder de zetgroep en druk opnieuw op de bedieningsknop ☕ / ☕.
- Op het display verschijnt: "CLEAN COFFEE". Het lampje brandt rood.
- Na afloop van het proces verschijnt op het display: "STEAM START". Het lampje knippert rood.
- Leeg het vat en plaats het onder de stoomtip. Druk op de bedieningsknop ☕ / ☕.
- Op het display verschijnt: "CLEAN STEAM". Het lampje brandt rood.
- Na afloop van het proces verschijnt op het display: "DESCALE FINISHED". Bevestig dit door op de bedieningsknop ☕ / ☕ te drukken.
- Op het display verschijnt "G".

Afronding

- Plaats de pakkingring weer in de zetgroep.
- Plaats nu de beide zeefjes en de rondel terug en bevestig deze met de schroef.
- Het apparaat is weer gebruiksklaar.

BELANGRIJK!

Tijdens het ontkalkingsproces kunt u het proces ook pauzeren om het reservoir te legen. Druk hiervoor op de bedieningsknop. Het proces stopt en op het display verschijnt "PAUSE". Druk vervolgens opnieuw op de bedieningsknop om het proces te hervatten.

BELANGRIJK!

De patroon beschermt niet volledig tegen kalkaanslag – regelmatig vervangen van de patroon betekent dus niet dat u kunt afzien van ontkalking.

REINIGING

REINIGING VAN DE BROUWGROEP

BELANGRIJK!

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

Wij adviseren u de Graef reinigingstabletten voor de reiniging te gebruiken. Deze zijn verkrijgbaar in onze webshop via www.graef.de onder artikelnummer 145614 of bij uw vakhandelaar.

- Als het apparaat is uitgeschakeld, schakel het dan in en wacht tot het is opgewarmd.
- Vul het reservoir met water.
- Plaats de zeefinzet voor 2 kopjes in de zeefdrager.
- Plaats de blindzeef en leg het tablet in de uitsparing.
- Plaats de zeefdrager in de machine.
- Let erop dat de lekbak is geplaatst.
- Druk de tuimelschakelaar voor koffie omhoog.
- Na ca. 10 seconden drukt u de tuimelschakelaar weer omlaag.
- Herhaal dit proces ongeveer 4 keer.
- Neem vervolgens de zeefdrager uit. Spoel de blindzeef, de zeefinzet en de zeefdrager af.
- Plaats de zeefdrager met blindzeef weer terug.
- Druk de tuimelschakelaar voor koffie omhoog.
- Na ca. 10 seconden drukt u de tuimelschakelaar weer omlaag.
- Herhaal dit proces ongeveer 4 keer.
- Leeg nu de lekbak, spoel deze om en plaats hem weer terug.

UITWENDIGE REINIGING

- Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
- Bij sterke vervuiling kan een mild reinigingsmiddel worden gebruikt.
- Trek de lekbak eruit.
- Neem het afdruiptrekje eruit.

- Leeg de lekbak.
- Reinig beide onderdelen onder stromend water.
- Plaats vervolgens de lekbak samen met het rekje weer terug.

REINIGINGSGEREEDSCHAP

Het reinigingsgereedschap bevindt zich samen met de zeefinzetten en de blindzeef in het melkkan.

Met het dunne uiteinde kunt u de gaatjes van de filterinzetten en de openingen van de stoomtip reinigen.

FOUTCODES

Foutcode	Beschrijving
ERROR 01	Interne spanningsvoorziening ontbreekt
ERROR 02	Koffie-/heetwater NTC defect
ERROR 03	Brouweeenheid NTC defect
ERROR 05	Koffie-/heetwater verwarming defect
ERROR 07	Brouweeenheid verwarming defect
ERROR 08	Flowmeter / waterpomp defect

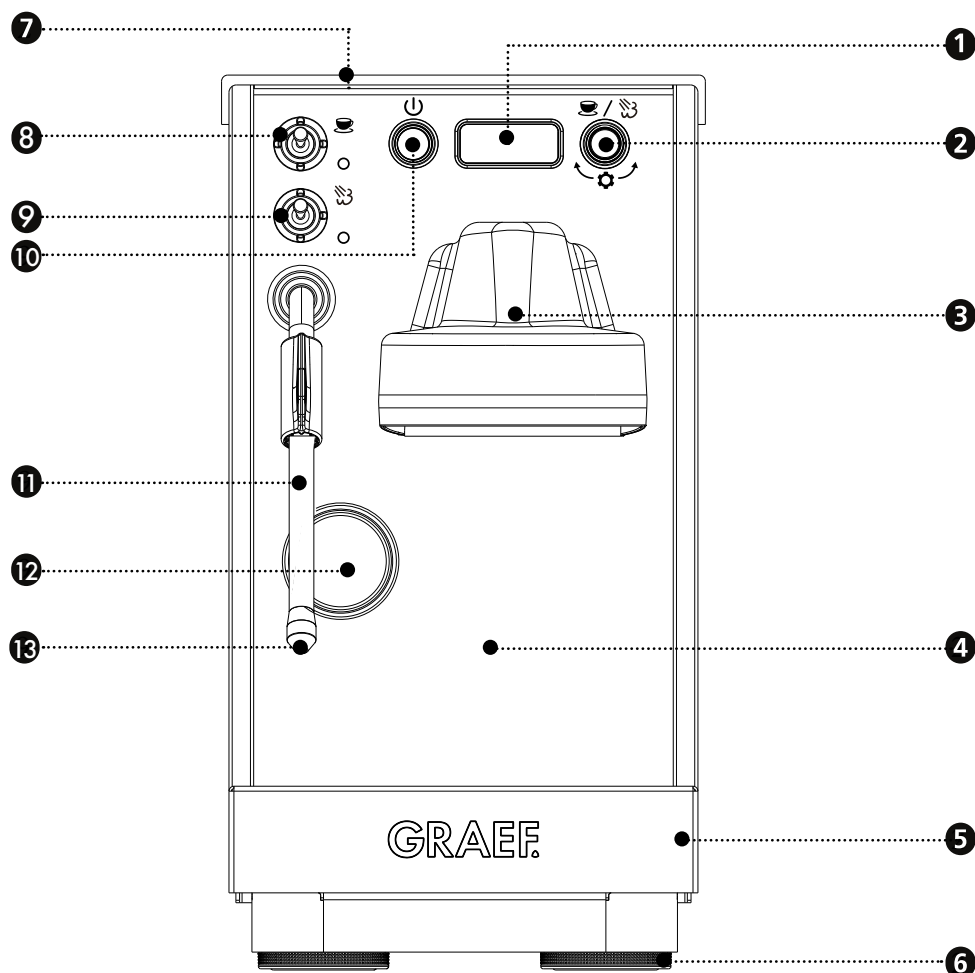
Verschiijnt een van deze foutcodes op het display, neem dan contact op met de Graef klantenservice.

2 JAAR GARANTIE

Voor dit product verlenen wij vanaf de verkoopdatum 24 maanden fabrieksgarantie op gebreken die te wijten zijn aan fabricage- of materiaalfouten. Uw wettelijke garantieaanspraken volgens § 437 e.v. BGB blijven door deze regeling onaangetast. Niet onder de garantie vallen schade door ondeskundig gebruik of toepassing, evenals gebreken die de werking of waarde van het apparaat slechts in geringe mate beïnvloeden. Daarnaast aanvaarden wij geen aansprakelijkheid voor schade door ontbrekende of onvoldoende ontkalking en onderhoud. In dat geval vervalt de garantie eveneens. Gebruik uitsluitend de originele Graef ontkalkings- en reinigingstabletten. Verder zijn ook transportschade, voor zover wij hier niet verantwoordelijk voor zijn, uitgesloten van garantieaanspraak. Voor schade die het gevolg is van een reparatie die niet door ons of een van onze vertegenwoordigers is uitgevoerd, bestaat geen garantieaanspraak. Bij gegronde klachten zullen wij het defecte product naar eigen keuze repareren of omruilen voor een product zonder gebreken.

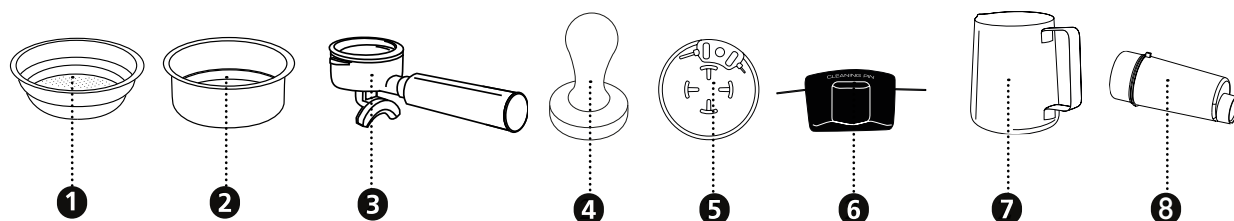
Descrizione del prodotto.....	63
Accessori	63
Prefazione.....	64
Informazioni su questo manuale d'uso	64
Avvertenze.....	64
Avvertenze di sicurezza generali	64
Pericolo dovuto a corrente elettrica	65
Uso conforme.....	66
Limitazione di responsabilità.....	66
Assistenza clienti	66
Disimballaggio.....	66
 Smaltimento dell'imballaggio	66
 Smaltimento del dispositivo.....	67
Requisiti per il luogo di installazione.....	67
Collegamento elettrico.....	67
Lingua del display.....	67
Prima del primo utilizzo.....	67
Sfiatatura	67
Preparazione all'uso.....	68
Svuotare la vaschetta raccogli gocce.....	68
Panoramica del menu.....	68
Tipi di estrazione	68
Sottoestrazione.....	69
Estrazione ottimale.....	69
Sovraestrazione.....	69
Preparazione manuale dell'espresso (impostazione di fabbrica)	70
Vantaggi della preparazione dell'espresso controllata.....	70
Preparazione dell'espresso tramite tempo di estrazione impostato.....	70
Preparazione dell'espresso tramite volume	70
Erogazione acqua calda	71
Montatura del latte.....	71
Programmi e impostazioni.....	71
1 TIMED BREW	71
2 VOLUME BREW.....	72
3 COFFEE TEMP.....	72
4 IMPOSTAZIONE VAPORE.....	73
5 ACQUA CALDA	73
6 PREINFUSIONE	73
7 DESCALE	73
8 DESCALE REMINDER.....	73
9 STANDBY TIME	73
10 OFFSET TEMP	73
11 LANGUAGE.....	74
12 IMPOSTAZIONE DI FABBRICA.....	74
13 EXIT.....	74
Promemoria di decalcificazione.....	74
Decalcificazione	74
Pulizia	75
Pulizia del gruppo erogatore.....	75
Pulizia esterna.....	76
Attrezzo per la pulizia.....	76
Codici di errore	76
2 anni di garanzia	76

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- | | |
|--|--|
| 1 Display | 7 Scaldatazza passivo con base in silicone |
| 2 Pulsante di comando per la selezione tra erogazione espresso/vapore e selezione del programma | 8 Interruttore a levetta per espresso |
| 3 Testa di erogazione | 9 Interruttore a levetta per vapore/acqua calda |
| 4 Corpo macchina | 10 Tasto di accensione/spegnimento |
| 5 Vaschetta raccogliocce con griglia raccogliocce | 11 Lancia vapore/acqua calda |
| 6 Piedini regolabili in altezza | 12 Manometro |
| | 13 Ugello vapore |

ACCESSORI



- | | | |
|---|----------------------------------|---------------------------------|
| 1 Inserto filtrante per 1 tazza | 4 Tamper | 7 Bricco per il latte |
| 2 Inserto filtrante per 2 tazze | 5 Filtro cieco | 8 Cartuccia filtro acqua |
| 3 Portafiltro con doppio beccuccio | 6 Attrezzo per la pulizia | |

PREFAZIONE

Gentile cliente,

con l'acquisto di questa macchina per espresso a portafiltro ha fatto un'ottima scelta. Ha acquistato un prodotto di qualità riconosciuta. La ringraziamo per il Suo acquisto e Le auguriamo tanta soddisfazione con la Sua nuova macchina per espresso a portafiltro.

INFORMAZIONI SU QUESTO MANUALE D'USO

Questo manuale d'uso fa parte integrante della macchina per espresso a portafiltro (di seguito denominata "dispositivo") e Le fornisce importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, l'uso conforme e la manutenzione del dispositivo.

Il manuale d'uso deve essere sempre disponibile presso il dispositivo. Deve essere letto e applicato da chiunque sia incaricato, in relazione al dispositivo, di:

- Messa in funzione,
- utilizzo,
- risoluzione dei guasti e/o
- pulizia.

Conservi questo manuale d'uso e lo consegni insieme al dispositivo all'eventuale nuovo proprietario.

Questo manuale d'uso non può coprire ogni possibile aspetto. Per ulteriori informazioni o in caso di problemi che non sono trattati o non sono trattati in modo sufficientemente dettagliato in questo manuale, La preghiamo di contattare l'assistenza clienti Graef o il Suo rivenditore specializzato.

AVVERTENZE

Nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze e parole segnale:

AVVERTENZA

Indica una situazione potenzialmente pericolosa. La inosservanza di questa indicazione può causare gravi lesioni o addirittura la morte.

ATTENZIONE

Indica una situazione potenzialmente pericolosa. In caso di inosservanza di questa indicazione possono verificarsi danni materiali.

IMPORTANTE!

Indica consigli d'uso e altre informazioni particolarmente importanti.

AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI

Questo dispositivo è conforme alle norme di sicurezza prescritte. Un uso improprio può tuttavia causare danni a persone e cose.

Per un utilizzo sicuro del dispositivo, osservi le seguenti avvertenze di sicurezza:

- Prima dell'uso, controlli il dispositivo per verificare eventuali danni visibili all'esterno del corpo macchina, al cavo di alimentazione e alla spina. Non metta in funzione un dispositivo danneggiato.
- Le riparazioni devono essere eseguite solo da un tecnico qualificato o dall'assistenza clienti Graef. Riparazioni non eseguite correttamente possono comportare gravi rischi per l'utente. Inoltre, i diritti di garanzia decadono.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti solo con ricambi originali. Solo questi ricambi garantiscono il rispetto dei requisiti di sicurezza.
- Questo dispositivo non deve essere utilizzato dai bambini. Il dispositivo e il suo cavo di collegamento devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- Questo dispositivo può essere utilizzato anche da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e/o conoscenza, se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro del dispositivo e ne hanno compreso i rischi.
- Il dispositivo non è destinato all'uso con un timer programmabile esterno o un telecomando separato.
- Stacchi sempre la spina dalla presa di corrente afferrando la spina stessa, non tirando il cavo di alimentazione.
- Non utilizzi il dispositivo se il cavo di collegamento o la spina sono danneggiati.
- Eviti che liquidi vengano a contatto con la spina.

- Se il cavo di collegamento è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito solo dal produttore, dall'assistenza clienti o da una persona di pari qualifica.
- Non apra mai il dispositivo. Se vengono toccati collegamenti sotto tensione e si modifica la struttura elettrica o meccanica, sussiste pericolo di scossa elettrica.
- Non tocchi mai parti sotto tensione. Queste possono causare una scossa elettrica o addirittura la morte.
- Prima di collegare il dispositivo, confronti i dati di collegamento (tensione e frequenza) riportati sulla targhetta identificativa con quelli della Sua rete elettrica. Questi dati devono corrispondere per evitare danni al dispositivo.
- Si assicuri che il cavo elettrico sia posato in modo sicuro. Se il cavo si impiglia, il dispositivo può cadere dal piano di lavoro.
- I materiali d'imballaggio non devono essere utilizzati come giocattoli. Sussiste pericolo di soffocamento.
- Non utilizzi mai il dispositivo vicino a una fonte di calore.
- Non utilizzi mai il dispositivo all'aperto e lo conservi in un luogo asciutto.
- Non rimuova mai il portafiltro riempito di caffè macinato durante l'erogazione del caffè, poiché è sotto pressione.
- Utilizzi il dispositivo solo se la griglia raccogliocce e la vaschetta raccogliocce sono correttamente posizionate.
- Prima della preparazione dell'espresso, verifichi che il portafiltro sia ben serrato.
- Per evitare potenziali pericoli, utilizzi il dispositivo solo per la preparazione del caffè e la montatura del latte. Qualsiasi altro utilizzo non è consentito.
- Prima di ogni pulizia, stacchi la spina di rete.
- Lasci raffreddare il dispositivo prima di effettuare la pulizia esterna.
- Per la pulizia esterna non utilizzi detergenti aggressivi o abrasivi né solventi.
- Non rimuova lo sporco ostinato con oggetti duri.
- Non inserisca il dispositivo in lavastoviglie e non lo lavi sotto acqua corrente.
- Non immerga mai il dispositivo in acqua.
- Per la montatura del latte utilizzi solo il bricco per il latte in dotazione o un recipiente più grande. Non utilizzi una tazza. Il latte che fuoriesce in eccesso può causare ustioni.
- Non punti mai la lancia vapore verso se stesso o altre persone. Pericolo di ustione!
- Per spostare la lancia vapore, utilizzi la maniglia.
- Dopo l'uso, non tocchi la punta della lancia vapore, poiché diventa molto calda.
- Durante l'utilizzo, le superfici possono diventare calde.
- Il dispositivo non deve essere posizionato in un mobile durante l'uso.
- La modalità di risparmio energetico di questo dispositivo è: Stato di prontezza, consumo energetico: Max. 0,3 W
- Il dispositivo passa automaticamente in stato di prontezza 30 minuti dopo l'ultimo utilizzo.

PERICOLO DOVUTO A CORRENTE ELETTRICA

AVVERTENZA

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

Per evitare rischi dovuti alla corrente elettrica, osservi le seguenti avvertenze di sicurezza:

- Non utilizzi il dispositivo se il cavo di collegamento o la spina sono danneggiati.
- In tal caso, prima di riutilizzare il dispositivo, faccia installare un nuovo cavo di collegamento dall'assistenza clienti Graef o da personale specializzato.
- Non apra mai il dispositivo. Se vengono toccati collegamenti sotto tensione o si modifica la struttura elettrica o meccanica, sussiste pericolo di scossa elettrica.
- Non tocchi mai parti sotto tensione. Queste possono causare una scossa elettrica o addirittura la morte.

USO CONFORME

Questo dispositivo non è destinato all'uso professionale. Utilizzi il dispositivo esclusivamente per la preparazione dell'espresso o l'erogazione di vapore. Questo dispositivo è destinato all'uso domestico e in ambienti simili, come ad esempio:

- Nelle cucine per il personale di negozi e uffici
- In aziende agricole
- Da ospiti in hotel, motel e altre strutture ricettive
- In pensioni con colazione

IMPORTANTE!

Utilizzo solo in ambienti domestici o simili!

Qualsiasi altro uso o uso diverso da quello previsto non è conforme.

ATTENZIONE

In caso di uso non conforme, dal dispositivo possono derivare pericoli.

- Utilizzare il dispositivo esclusivamente in modo conforme.
- Attenersi alle procedure descritte in questo manuale d'uso.

⚠ AVVERTENZA

- In caso di utilizzo molto frequente e non domestico, a brevi intervalli di tempo, è necessario controllare regolarmente il livello di riempimento della vaschetta raccogliocce.
- In caso di inosservanza, sussiste pericolo di ustione durante il trasporto della vaschetta raccogliocce troppo piena.

Sono esclusi tutti i diritti per danni derivanti da un uso non conforme.

Il rischio è a carico esclusivo dell'utilizzatore.

LIMITAZIONE DI RESPONSABILITÀ

Tutte le informazioni tecniche, i dati e le istruzioni per l'installazione, il funzionamento e la manutenzione contenute in questo manuale d'uso corrispondono allo stato attuale al momento della data di stampa e sono fornite secondo le nostre migliori conoscenze ed esperienze.

Dalle indicazioni, illustrazioni e descrizioni presenti in questo manuale non possono essere derivati diritti.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni derivanti da:

- Inosservanza delle istruzioni
- Uso non conforme
- Riparazioni non corrette
- Modifiche tecniche
- Utilizzo di ricambi non autorizzati

Le traduzioni vengono effettuate secondo scienza e coscienza. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Fa fede esclusivamente il testo originale tedesco.

ASSISTENZA CLIENTI

Se il Suo dispositivo Graef dovesse presentare un difetto, La preghiamo di rivolgersi al Suo rivenditore specializzato o all'assistenza clienti Graef al numero 02932-9703677 oppure di inviarci una e-mail all'indirizzo service@graef.de.

IMPORTANTE!

Conservi la confezione originale per tutta la durata del periodo di garanzia del dispositivo, in modo da poterlo imballare e trasportare correttamente in caso di garanzia.

DISIMBALLAGGIO

Proceda come segue per disimballare il dispositivo:

- Estragga il dispositivo dalla scatola.
- Rimuova tutti gli elementi dell'imballaggio.
- Rimuova eventuali adesivi presenti sul dispositivo. Non rimuovere la targhetta identificativa!
- Rimuova anche eventuale materiale d'imballaggio che potrebbe trovarsi all'interno del dispositivo (ad esempio nel serbatoio dell'acqua).
- Assembla completamente il dispositivo. (Inserire la griglia raccogliocce, ecc.)



SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge il dispositivo da danni da trasporto. I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in base alla compatibilità ambientale e agli aspetti legati allo smaltimento e sono quindi riciclabili.

Il reinserimento dell'imballaggio nel ciclo dei materiali consente di risparmiare materie prime e riduce la quantità di rifiuti. Smaltisca i materiali d'imballaggio non più necessari presso i centri di raccolta del sistema di recupero "Punto Verde".



SMALTIMENTO DEL DISPOSITIVO

Questo prodotto, al termine della sua durata di vita, non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Il simbolo presente sul prodotto e nel manuale d'istruzioni lo indica. I materiali sono riciclabili secondo la loro marcatura. Attraverso il riutilizzo, il riciclo dei materiali o altre forme di recupero degli apparecchi fuori uso, Lei contribuisce in modo importante alla tutela dell'ambiente. Si informi presso la Sua amministrazione comunale sul centro di smaltimento competente.

REQUISITI PER IL LUOGO DI INSTALLAZIONE

Per un funzionamento sicuro e senza errori del dispositivo, il luogo di installazione deve soddisfare i seguenti requisiti:

- Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie solida, piana, orizzontale e antiscivolo con portata adeguata.
- Si assicuri che il dispositivo non possa cadere.
- Scegli il luogo di installazione in modo che i bambini non possano toccare il cavo di alimentazione del dispositivo.
- Non posizioni il dispositivo su superfici calde come piastre di cottura o nelle loro vicinanze.
- Non utilizzi mai il dispositivo all'aperto e lo conservi in un luogo asciutto.
- Il dispositivo non è destinato all'incasso in un armadio a muro o in un mobile da incasso.
- Non posizioni il dispositivo in ambienti caldi, bagnati o umidi.
- La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo che la spina possa essere rimossa rapidamente in caso di necessità.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Per un funzionamento sicuro e senza errori del dispositivo, osservi le seguenti indicazioni per il collegamento elettrico:

- Prima di collegare il dispositivo, confronti i dati di collegamento (tensione e frequenza) riportati sulla targhetta identificativa con quelli della Sua rete elettrica. Questi dati devono corrispondere per evitare danni al dispositivo. In caso di dubbi, si rivolga a un tecnico elettrico qualificato.
- La presa di corrente deve essere protetta da un interruttore di sicurezza da almeno 10A.
- Si assicuri che il cavo elettrico sia integro e non venga posato su superfici calde o spigoli vivi.
- Il cavo di alimentazione non deve essere teso.
- La sicurezza elettrica del dispositivo è garantita solo se collegato a un sistema di conduttori di protezione installato a norma. È vietato utilizzare il dispositivo con una presa di corrente priva di conduttore di protezione. In caso di dubbi, faccia controllare l'impianto domestico da un tecnico elettrico qualificato. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati dall'assenza o dall'interruzione del conduttore di protezione.

LINGUA DEL DISPLAY

La lingua del display è impostata di fabbrica su tedesco. Questa impostazione può essere modificata secondo le Sue esigenze. Sono disponibili le seguenti lingue: Inglese (EN) e francese (FR). Nel menu "Programmi e impostazioni", punto 11, può selezionare la lingua desiderata.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, pulisca il portafiltro (non il dispositivo), la cartuccia filtro acqua e il serbatoio dell'acqua sotto acqua corrente per rimuovere eventuali residui di produzione. Successivamente, inserisca la cartuccia filtro acqua nel serbatoio dell'acqua e posizioni il serbatoio dell'acqua nel dispositivo.

IMPORTANTE!

Prima della prima messa in funzione o dopo un periodo di non utilizzo, effettui la sfiatatura del dispositivo. Per la sfiatatura, **non** inserisca il portafiltro.

SFIATATURA

- Inserisca la spina nella presa di corrente.
- Riempia il serbatoio dell'acqua con acqua. La quantità di riempimento massima è di 1,6 litri.
- Premere .

IMPORTANTE!

Se sul display appare "CHECK SWITCHES", verifichi che gli interruttori a levetta siano su .

- Il dispositivo si riscalda.
- Quando sul display appare "G", il dispositivo è pronto all'uso.
- Prenda il bricco per il latte e lo tenga sotto la lancia acqua calda/vapore.
- Spinga l'interruttore a levetta della lancia acqua calda/vapore verso l'alto .
- Lasci fuoriuscire l'aria finché non esce acqua calda.
- Spinga l'interruttore a levetta della lancia vapore verso il basso .

DE

EN

FR

NL

IT

PL

PREPARAZIONE ALL'USO

IMPORTANTE!

Dopo il riscaldamento, si consiglia di effettuare un'erogazione a vuoto (senza caffè macinato) come descritto di seguito. In questo modo il portafiltro raggiunge più rapidamente la temperatura target.

- Riempia il serbatoio dell'acqua. Massimo 1,6 litri.
- Inserisca l'insero filtrante desiderato nel portafiltro.
- Inserisca il portafiltro senza caffè macinato (da sinistra verso destra).
- Accenda il dispositivo .

IMPORTANTE!

Se sul display appare "CHECK SWITCHES", verifichi che gli interruttori a levetta siano su .

- Attenda che il dispositivo sia riscaldato e che sul display appaia "G".
- Il dispositivo è ora pronto all'uso.
- Spinga l'interruttore a levetta per la preparazione dell'espresso verso l'alto  e lasci scorrere un po' d'acqua per portare il sistema a temperatura.
- Spinga nuovamente l'interruttore a levetta per la preparazione dell'espresso verso il basso .

SVUOTARE LA VASCHETTA RACCOGLIGOCCE

Rimuova la griglia raccogliocce dalla vaschetta raccogliocce per controllare meglio il livello di riempimento.

Per svuotare la vaschetta raccogliocce, afferrila con entrambe le mani ai lati e la estraiga verso l'esterno. Poi la trasporti con entrambe le mani e la svuoti. Non tocchi la parte inferiore centrale della vaschetta raccogliocce, poiché potrebbe essere calda.

ATTENZIONE!

Il livello di riempimento della vaschetta raccogliocce deve essere controllato regolarmente.

In caso di inosservanza, sussiste un lieve pericolo di ustione durante il trasporto della vaschetta raccogliocce troppo piena. Non tocchi la parte inferiore centrale della vaschetta raccogliocce, poiché potrebbe essere calda.

PANORAMICA DEL MENU

Per una migliore visione d'insieme, segue un riepilogo delle singole voci di menu.

Numero del programma	Nome del programma	Funzionalità	Impostazione possibile	Impostazione di fabbrica
1	TIMED BREW	Preparazione dell'espresso in base al tempo impostato in secondi (ad es. T25 = 25 secondi)	T1 - T999	T25
2	VOLUME BREW	Preparazione dell'espresso in base al volume impostato Volume in ml (ad es. V60 = 60 ml)	V1 - V999	V60
3	COFFEE TEMP	Impostazione della temperatura di estrazione in °C	86 - 98 °C	92C
4	STEAM QUALITY	Impostazione del livello vapore	1 - 7	4
5	HOT WATER	Impostazione del livello acqua calda	1 - 5	3
6	PREINFUSION	Impostazione della preinfusione	OFF, P1 - P4	P1
7	DESCALE	Esecuzione della decalcificazione	-	-
8	DESCALE REMINDER	Impostazione del promemoria di decalcificazione	12L, 25L, 50L	25L
9	STANDBY TIME	Impostazione del tempo di standby	OFF, 5 - 60 min a intervalli di 5 minuti	30M
10	OFFSET TEMP	Impostazione della temperatura di offset	da -9°C a +9°C	0C
11	LANGUAGE	Impostazione della lingua	DE, EN, FR	IT
12	RESET	Ripristino del dispositivo alle impostazioni di fabbrica	-	-
13	EXIT	Uscire dalla selezione del programma tornare alla modalità standby	-	-

TIPI DI ESTRAZIONE

Con il manometro può leggere la pressione di estrazione durante l'erogazione dell'espresso.

Di seguito trova una spiegazione dei termini sottoestrazione, estrazione ottimale e sovraestrazione:

SOTTOESTRAZIONE

In caso di sottoestrazione si ottiene un caffè molto acquoso, piatto e poco sviluppato. Il caffè scorre molto velocemente nella tazza. In questo caso sono stati estratti troppo pochi componenti. Il caffè risulta molto chiaro e la crema è molto sottile, assente oppure molto chiara con bolle grandi.

- Pressione di estrazione inferiore a 7-8 bar.
- Il caffè scorre molto velocemente nella tazza.
- Il caffè ha un sapore acido o piatto.

Possibili cause di sottoestrazione

Causa	Soluzione
Grado di macinatura troppo grosso (esce molto velocemente dal macinacaffè, il caffè macinato risulta piuttosto granuloso al tatto).	Macinare più fine, avvicinandosi gradualmente al grado di macinatura ottimale.
Troppo poco caffè macinato.	Utilizzare più caffè macinato, rispettare la quantità di riempimento massima, eventualmente regolare anche il grado di macinatura.
Channeling: Pressatura non uniforme.	Il tamper deve poggiare in modo uniforme e non inclinato sul caffè macinato compattato. Altrimenti si possono formare dei canali nel caffè e l'acqua calda scorre troppo velocemente attraverso il caffè.
I chicchi non sono freschi oppure il caffè macinato non è fresco (magari macinato troppo tempo prima).	Conservi i chicchi preferibilmente nella confezione di caffè richiusa. Luce e ossigeno fanno invecchiare il caffè. Prelevi solo la quantità di caffè che consuma in breve tempo.
I chicchi sono troppo chiari di tostatura.	I chicchi più chiari si comportano in modo leggermente diverso durante l'infusione rispetto a quelli scuri e normalmente vengono estratti con una pressione inferiore. Regolando la quantità e il grado di macinatura si può comunque ottenere un espresso gustoso con note di gusto differenti. Tuttavia, questo aspetto viene trattato solo brevemente in questo manuale.
Temperatura di estrazione troppo bassa	Regoli la temperatura di estrazione nel menu

ESTRAZIONE OTTIMALE

In caso di estrazione ottimale, l'espresso scorre in modo uniforme, lento e cremoso "come il miele" dal beccuccio nella tazza. La crema è densa e di colore marrone scuro fino a dorato.

- Pressione di estrazione da 7-8 fino a 12-13 bar.
- Pressione di pressatura circa 15 kg.
- Caffè macinato distribuito uniformemente nel portafiltro.
- Grado di macinatura ottimale, né troppo fine né troppo grosso.
- Chicchi freschi o caffè macinato fresco.
- Temperatura dell'acqua ottimale, né troppo fredda né troppo calda.

SOVRAESTRAZIONE

In caso di sovraestrazione vengono estratte troppe sostanze amare dal caffè. La preparazione richiede molto tempo, il caffè scorre lentamente e goccia a goccia nella tazza. Il caffè è molto scuro e la crema è di colore marrone scuro fino a rossiccio, con un sapore molto sgradevole, amaro o addirittura bruciato. Il disegno sulla crema è irregolare, con macchie chiare tra zone più scure.

- Pressione di estrazione superiore a 13 bar.
- Il caffè scorre lentamente (tempo di erogazione ben oltre i 30 secondi) e goccia a goccia nella tazza.
- Il caffè ha un sapore amaro e bruciato.

Possibili cause di sovraestrazione.

Causa	Soluzione
Grado di macinatura troppo fine (esce molto lentamente dal macinacaffè, il caffè macinato risulta in parte come polvere al tatto).	Macinare più grosso, avvicinandosi gradualmente al grado di macinatura ottimale.
Troppo caffè macinato.	Utilizzare meno caffè macinato, eventualmente regolare anche il grado di macinatura.
Chicchi troppo scuri di tostatura.	Con chicchi acquistati questo accade raramente. Con chicchi tostati in casa, terminare il processo di tostatura prima.
Caffè macinato lasciato troppo a lungo nella testa di erogazione prima della preparazione.	Il caffè macinato può modificare l'aroma a causa della temperatura. Questo fa sì che il caffè abbia un sapore bruciato anche in caso di estrazione ottimale. Dopo aver inserito il portafiltro, avviare subito l'infusione.
Temperatura di estrazione troppo alta.	Regoli la temperatura di estrazione nel menu.

PREPARAZIONE MANUALE DELL'ESPRESSO (IMPOSTAZIONE DI FABBRICA)

IMPORTANTE!

Vedere il capitolo Preparazione per riscaldare il portafiltro, il sistema e le tazze. Inserisca l'inserto filtrante per una o due tazze. Successivamente inizi la preparazione dell'espresso.

- Asciughi accuratamente il portafiltro.
- Macinare la quantità desiderata di caffè macinato direttamente nel portafiltro.
- Compatti il caffè macinato con il tamper. Faccia attenzione a pressare in modo uniforme e diritto, affinché l'acqua possa successivamente scorrere in modo omogeneo su tutta la superficie.
- Inserisca saldamente il portafiltro nella macchina.
- Posizioni una o due tazze sotto il beccuccio.
- Spinga l'interruttore a levetta verso l'alto  per avviare la preparazione dell'espresso. Sul display appare il tempo di passaggio attuale. Idealmente, il tempo di passaggio dovrebbe essere di circa 20-30 secondi.
- Non appena si raggiunge la quantità desiderata, riporti l'interruttore a levetta verso il basso .
- Il tempo di infusione viene visualizzato per 10 secondi.
- Rimuova il portafiltro e batti i fondi di caffè nel contenitore per fondi.
- Pulisca l'inserto filtrante dai residui di caffè e reinserisca il portafiltro.
- Spinga l'interruttore a levetta per la preparazione dell'espresso verso l'alto  e lasci scorrere un po' d'acqua per rimuovere i residui di caffè aderenti al filtro.
- Per terminare l'operazione, spinga l'interruttore a levetta per la preparazione dell'espresso verso il basso .
- Pulisca l'inserto filtrante e il portafiltro e li appoggi sulla vaschetta raccogliogocce per farli asciugare.

IMPORTANTE!

La preparazione dell'espresso ottimale dipende da molti fattori di influenza. Il dispositivo viene fornito con le impostazioni di fabbrica per tempo di estrazione, volume di erogazione, temperatura di estrazione, ecc. Per ottenere un espresso e una schiuma di latte ottimali, può personalizzare i parametri nei programmi per il Suo perfetto piacere del caffè.

VANTAGGI DELLA PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO CONTROLLATA

La preparazione dell'espresso controllata tramite tempo di estrazione o volume di erogazione Le consente di programmare un'estrusione riproducibile – per un piacere del caffè costante.

PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO TRAMITE TEMPO DI ESTRAZIONE IMPOSTATO

Per la preparazione dell'espresso con tempo di estrazione predefinito, deve prima modificare le impostazioni di fabbrica. A tal fine, apra la voce di menu **1 TIMED BREW**. Qui può salvare un nuovo tempo di estrazione, visualizzare il tempo di estrazione attualmente memorizzato e attivare la modalità tempo di estrazione. Una descrizione dettagliata del menu tempo di estrazione si trova più avanti in questo manuale, alla voce "Programmi e impostazioni". Dopo aver attivato e salvato correttamente il tempo di estrazione, proceda come segue:

- Asciughi accuratamente il portafiltro.
- Macinare la quantità desiderata di caffè macinato direttamente nel portafiltro.
- Compatti il caffè macinato con il tamper. Faccia attenzione a pressare in modo uniforme e diritto, affinché l'acqua possa successivamente scorrere in modo omogeneo su tutta la superficie.
- Inserisca saldamente il portafiltro nella macchina.
- Posizioni una o due tazze sotto il beccuccio.
- Spinga l'interruttore a levetta verso l'alto  per avviare la preparazione dell'espresso. Sul display appare il tempo di passaggio attuale in secondi "T00".
- Non appena viene raggiunto il tempo impostato, il processo si interrompe automaticamente.
- Spinga nuovamente l'interruttore a levetta verso il basso .
- Rimuova il portafiltro e batti i fondi di caffè nel contenitore per fondi.

PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO TRAMITE VOLUME

Per la preparazione dell'espresso con volume di erogazione predefinito, deve prima modificare le impostazioni di fabbrica. A tal fine, apra la voce di menu **2 VOLUME BREW**. Qui può salvare un nuovo volume di erogazione, visualizzare il volume di erogazione attualmente memorizzato e attivare la modalità volume di erogazione. Una descrizione dettagliata del menu volume di erogazione si trova più avanti in questo manuale, alla voce "Programmi e impostazioni". Dopo aver attivato e salvato correttamente il volume di erogazione, proceda come segue:

- Asciughi accuratamente il portafiltro.
- Macinare la quantità desiderata di caffè macinato direttamente nel portafiltro.
- Compatti il caffè macinato con il tamper. Faccia attenzione a pressare in modo uniforme e diritto, affinché l'acqua possa successivamente scorrere in modo omogeneo su tutta la superficie.
- Inserisca saldamente il portafiltro nella macchina.
- Posizioni una o due tazze sotto il beccuccio.
- Spinga l'interruttore a levetta verso l'alto  per avviare la preparazione dell'espresso. Sul display appare il tempo di passaggio attuale

in ml "V00".

- Non appena viene raggiunta la quantità impostata, il processo si interrompe automaticamente.
- Spinga nuovamente l'interruttore a levetta verso il basso **O**.
- Rimuova il portafiltro e batti i fondi di caffè nel contenitore per fondi.

EROGAZIONE ACQUA CALDA

- Accenda il dispositivo. Sul display appare "PREHEAT".
- Quando viene visualizzato "G", il dispositivo è pronto all'uso.
- Posizioni una tazza sotto la lancia vapore.
- Imposti l'interruttore a levetta su .
- L'acqua calda scorre nella tazza.
- Per terminare l'operazione, spinga l'interruttore a levetta verso il basso **O**.

MONTATURA DEL LATTE

- Accenda il dispositivo. Sul display appare "PREHEAT".
- Quando viene visualizzato "G", il dispositivo è pronto all'uso.
- Premere il pulsante di comando  /  per passare alla modalità vapore.
- Il dispositivo ora si riscalda fino alla temperatura del vapore. Sul display appare "STEAM HEAT".
- Riempia il bricco per il latte in dotazione circa a metà con latte freddo (direttamente dal frigorifero).
- Quando viene visualizzato "G*", il dispositivo è pronto per la montatura del latte.
- Diriga la lancia vapore prima sulla griglia raccogliogocce e spinga l'interruttore a levetta per il vapore verso l'alto  per scaricare la condensa. Spinga nuovamente l'interruttore a levetta verso il basso **O** quando la condensa è fuoriuscita e si forma vapore.
- Ruoti la lancia vapore verso l'esterno e immerga l'ugello vapore appena sotto la superficie del latte nel bricco.
- Attivi il vapore . La posizione corretta è raggiunta quando si sente un rumore di sorseggio uniforme. Ora si trova nella fase di infusione, in cui l'aria viene incorporata nel latte. Abbassi lentamente il bricco mentre il livello del latte aumenta.
- Non appena si raggiunge il volume desiderato, sollevi il bricco in modo che l'ugello vapore sia completamente immerso nel latte.
- Questa è la fase di roll-out. Tenga fermo il bricco e appoggi una mano piatta sulla superficie esterna. Il latte dovrebbe ora creare un vortice senza incorporare altra aria. Se invece viene aspirata aria, corregga leggermente la posizione dell'ugello vapore.
- La schiuma di latte ha raggiunto la temperatura ideale quando il bricco è così caldo lateralmente da non poter essere tenuto comodamente in mano.
- Termini l'operazione spingendo l'interruttore a levetta verso il basso **O**.

IMPORTANTE!

Estragga la lancia vapore dal latte solo dopo aver spinto l'interruttore a levetta verso il basso.

- Estragga delicatamente la lancia vapore dal latte.
- Batta leggermente il bricco per il latte sul piano del tavolo per eliminare eventuali bolle d'aria residue. Con un movimento rotatorio delicato, la schiuma si distribuisce uniformemente e assume una struttura fine e cremosa.
- Pulisca immediatamente la lancia vapore dopo la montatura del latte, per evitare che i residui di latte si incrostino.
- Faccia fuoriuscire brevemente del vapore dall'ugello e poi pulisca la lancia esternamente con un panno umido. Faccia attenzione al calore.
- Se non deve montare altro latte, prema il pulsante di comando  /  per tornare alla modalità caffè.
- Il dispositivo visualizza ora "COOLING" e il sistema viene raffreddato tramite un risciacquo con acqua.
- Quando viene visualizzato "G", il dispositivo è pronto per l'erogazione del caffè.

IMPORTANTE!

Durante più cicli di raffreddamento consecutivi, del vapore acqueo può fuoriuscire dalla vaschetta raccogliogocce. Questo è un processo assolutamente normale.

IMPORTANTE!

Per esercitarsi può utilizzare il seguente metodo:

- Metta acqua fredda nel bricco per il latte.
- Aggiunga una goccia di detergente per piatti.
- Monta il composto come descritto sopra.
- Se esegue correttamente il processo di montatura del latte, la miscela avrà l'aspetto di una vera schiuma di latte.

Non bere questa miscela!

PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI

1 TIMED BREW

- Accedere al menu
- Ruoti il pulsante di comando .

DE

EN

FR

NL

IT

PL

- Sul display appare "1 TIMED BREW".
 - Premere il pulsante di comando ☕ / ⚙ per accedere al menu di regolazione del tempo di estrazione.
- Salvare nuovo tempo di estrazione
 - Selezioni "NEW SAVE" e preme il pulsante di comando ☕ / ⚙.
 - Sul display appare "START BREW".
 - Posizioni un recipiente sotto la testa di erogazione o prepari un'erogazione di caffè come descritto in "Preparazione manuale dell'espresso".
 - Spinga l'interruttore a levetta per l'erogazione espresso verso l'alto ☕, sul display appare "100", il tempo inizia a scorrere.
 - Non appena si raggiunge il tempo di estrazione desiderato, spinga nuovamente l'interruttore a levetta verso il basso ○.
 - L'impostazione effettuata lampeggia per conferma.
 - Il nuovo tempo di estrazione è ora salvato e la modalità tempo di estrazione viene attivata automaticamente.
- Richiamare il tempo di estrazione impostato
 - Ruotando ulteriormente ⚙ appare il tempo di estrazione impostato (impostazione di fabbrica: T25).
- Verificare/modificare lo stato del programma
 - Ruotando ulteriormente ⚙ appare sul display "OFF" oppure "ON" a seconda dello stato del programma:
 - "OFF" = Il programma è disattivato. "ON" = Il programma è attivato.
 - Per modificare lo stato, proceda come segue:
 - Premere il pulsante di comando ☕ / ⚙ per aprire la selezione.
 - Ruoti il pulsante ⚙ per selezionare OFF (disattivare) oppure ON (attivare).
 - L'impostazione effettuata lampeggia per conferma.

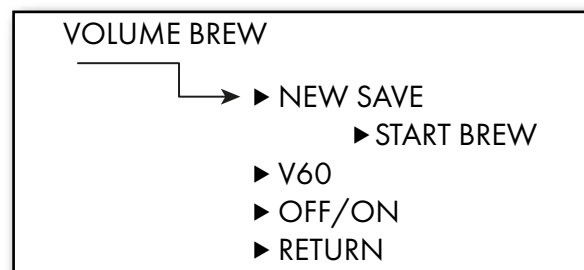


IMPORTANTE!

Se il dispositivo si trova in modalità vapore per la montatura del latte, questa funzione non è temporaneamente disponibile. Sul display appare il messaggio "STEAM MODE".

2 VOLUME BREW

- Accedere al menu
- Ruoti il pulsante di comando ⚙ finché sul display appare "2 VOLUME BREW".
 - Premere il pulsante di comando ☕ / ⚙ per accedere al sottomenu di regolazione del volume di erogazione.
- Salvare nuovo volume di erogazione
 - Selezioni "NEW SAVE" e preme il pulsante di comando ☕ / ⚙.
 - Sul display appare "START BREW".
 - Posizioni un recipiente sotto la testa di erogazione.
 - Spinga l'interruttore a levetta per l'erogazione espresso verso l'alto ☕, sul display appare "100", l'acqua inizia a scorrere.
 - Non appena si raggiunge il volume di erogazione desiderato, spinga nuovamente l'interruttore a levetta verso il basso ○.
 - L'impostazione effettuata lampeggia per conferma.
 - Il nuovo volume di erogazione è ora salvato e la modalità volume di erogazione viene attivata automaticamente.
- Richiamare il volume di erogazione impostato
 - Ruotando ulteriormente ⚙ appare il volume impostato (impostazione di fabbrica: V60).
- Verificare/modificare lo stato del programma
 - Ruotando ulteriormente ⚙ appare sul display "OFF" oppure "ON" a seconda dello stato del programma:
 - "OFF" = Il programma è disattivato. "ON" = Il programma è attivato.
 - Per modificare lo stato, proceda come segue:
 - Premere il pulsante di comando ☕ / ⚙ per aprire la selezione.
 - Ruoti il pulsante ⚙ per selezionare OFF (disattivare) oppure ON (attivare).
 - L'impostazione effettuata lampeggia per conferma.



IMPORTANTE!

Se il dispositivo si trova in modalità vapore per la montatura del latte, questa funzione non è temporaneamente disponibile. Sul display appare il messaggio "STEAM MODE".

3 COFFEE TEMP

- Accedere al menu
- Ruoti il pulsante di comando ⚙ finché sul display appare "COFFEE TEMP".

- La temperatura impostata appare sul display.
- Premendo ☕ / ☕ e poi ruotando ⚙️ a sinistra/destra può modificare la temperatura.
- Confermi la temperatura desiderata premendo il pulsante di comando ☕ / ☕.
- L'impostazione effettuata lampeggia per conferma.

4 IMPOSTAZIONE VAPORE

- Accedere al menu
- Ruoti il pulsante di comando ⚙️ finché sul display appare "4 STEAM QUALITY".
 - Viene visualizzata l'impostazione attuale.
 - Premendo ☕ / ☕ e poi ruotando ⚙️ a sinistra/destra può modificare l'impostazione. 1 vapore secco a pressione del vapore più bassa, 7 vapore umido a pressione del vapore più alta.
 - Confermi l'impostazione desiderata premendo il pulsante di comando ☕ / ☕.
 - L'impostazione effettuata lampeggia per conferma.

5 ACQUA CALDA

- Accedere al menu
- Ruoti il pulsante di comando ⚙️ finché sul display appare "5 HOT WATER".
 - Viene visualizzata l'impostazione attuale.
 - Premendo ☕ / ☕ e poi ruotando ⚙️ a sinistra/destra può modificare l'impostazione. 1 getto d'acqua più debole, 5 getto d'acqua più forte.
 - Confermi l'impostazione desiderata premendo il pulsante di comando ☕ / ☕.
 - L'impostazione effettuata lampeggia per conferma.

6 PREINFUSIONE

- Accedere al menu
- Ruoti il pulsante di comando ⚙️ finché sul display appare "6 PREINFUSION".
 - Viene visualizzata l'impostazione attuale.
 - Premendo ☕ / ☕ e poi ruotando ⚙️ a sinistra/destra può modificare l'impostazione.
 - Confermi l'impostazione desiderata premendo il pulsante di comando ☕ / ☕.
 - L'impostazione effettuata lampeggia per conferma.

7 DESCALE

- Accedere al menu
- Ruoti il pulsante di comando ⚙️ finché sul display appare "7 DESCALE".
 - Confermi "YES" premendo il pulsante di comando ☕ / ☕.
 - L'impostazione effettuata lampeggia per conferma.

IMPORTANTE!

Se il dispositivo si trova in modalità vapore per la montatura del latte, questa funzione non è temporaneamente disponibile. Sul display appare il messaggio "STEAM MODE".

8 DESCALE REMINDER

- Accedere al menu
- Ruoti il pulsante di comando ⚙️ finché sul display appare "8 DESCALE REMINDER".
 - Viene visualizzata l'impostazione attuale (RESET 25L).
 - Premendo ☕ / ☕ e poi ruotando ⚙️ a sinistra/destra può modificare l'impostazione.
 - Confermi l'impostazione desiderata premendo il pulsante di comando ☕ / ☕.
 - L'impostazione effettuata lampeggia per conferma.

9 STANDBY TIME

- Accedere al menu
- Ruoti il pulsante di comando ⚙️ finché sul display appare "9 STANDBY TIME".
 - Viene visualizzata l'impostazione attuale (RESET 30M).
 - Premendo ☕ / ☕ e poi ruotando a sinistra/destra può modificare l'impostazione.
 - Confermi l'impostazione desiderata premendo il pulsante di comando ☕ / ☕.
 - L'impostazione effettuata lampeggia per conferma.

10 OFFSET TEMP

- Accedere al menu
- Ruoti il pulsante di comando ⚙️ finché sul display appare "10 OFFSET TEMP".

- Viene visualizzata l'impostazione attuale (RESET OC).
- Premendo ☕ / ☕ e poi ruotando ⤴ ⤵ a sinistra/destra può modificare l'impostazione.
- Confermi l'impostazione desiderata premendo il pulsante di comando ☕ / ☕.
- L'impostazione effettuata lampeggia per conferma.

11 LANGUAGE

- Accedere al menu
- Ruoti il pulsante di comando ⤴ ⤵ finché sul display appare "11 LANGUAGE".
 - Viene visualizzata l'impostazione attuale (RESET DE).
 - Premendo ☕ / ☕ e poi ruotando ⤴ ⤵ a sinistra/destra può modificare l'impostazione.
 - Confermi l'impostazione desiderata premendo il pulsante di comando ☕ / ☕.
 - L'impostazione effettuata lampeggia per conferma.

12 IMPOSTAZIONE DI FABBRICA

- Accedere al menu
- Ruoti il pulsante di comando ⤴ ⤵ finché sul display appare "12 RESET".
 - "RESET ITEM" appare sul display.
 - Confermi premendo il pulsante di comando ☕ / ☕.
 - "NO" viene visualizzato, premendo il pulsante di comando ☕ / ☕ non viene effettuato alcun ripristino.
 - Ruotando ⤴ ⤵ viene visualizzato YES. Se si desidera ripristinare il dispositivo, confermare premendo il pulsante di comando ☕ / ☕.
 - L'impostazione effettuata lampeggia per conferma.

13 EXIT

- Accedere al menu
- Ruoti il pulsante di comando ⤴ ⤵ finché sul display appare "13 EXIT".
- Confermi premendo il pulsante di comando ☕ / ☕ e tornerà al modulo operativo "G".

PROMEMORIA DI DECALCIFICAZIONE

L'impostazione di fabbrica per il promemoria di decalcificazione è fissata a 25 l. Dopo il consumo di 25 l, sul display appare "DESCALE PLE-ASE" una volta ogni 60 secondi. Inoltre, l'illuminazione del pulsante di comando si accende di rosso. Può continuare a utilizzare il dispositivo normalmente, ma il promemoria continuerà ad apparire sul display. Solo dopo una decalcificazione completa del circuito il promemoria di decalcificazione si spegne e l'illuminazione torna bianca (vedere il capitolo "Decalificazione"). La capacità in litri può essere modificata in base all'uso e al grado di durezza dell'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)

Può conoscere la durezza esatta della Sua acqua presso l'acquedotto locale. Come modificare la capacità in litri è spiegato nella sezione IMPOSTAZIONI = "8 DESCALE REMINDER".

DECALCIFICAZIONE

Esegua regolarmente la decalcificazione, al più tardi quando appare il promemoria di decalcificazione e il pulsante di comando si illumina di rosso. Le consigliamo di utilizzare le pastiglie decalcificanti Graef. Le trova nel nostro negozio online su www.graef.de con il n. articolo 145618 oppure presso il Suo rivenditore specializzato.

IMPORTANTE!

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per decalcificazioni mancanti o insufficienti. In questo caso la garanzia decade.

L'intera decalcificazione dura circa 20 minuti, compresa la preparazione e il risciacquo. La preghiamo di prevedere questo tempo.

Preparazione

- Rimuova la cartuccia filtro acqua dal serbatoio.
- Riempia il serbatoio dell'acqua con 1,6 litri d'acqua.
- Inserisca le pastiglie decalcificanti nel serbatoio e attenda che si sciolgano (circa 5 minuti).
- Rimuova il portafiltro.
- Allenti la vite sotto la testa di erogazione.
- Rimuova i 2 filtri, la guarnizione piatta e l'anello di tenuta.
- Pulisca le parti sotto acqua corrente, asciughi bene e conservi in modo sicuro.
- Rimuova i residui di caffè dalla testa di erogazione con una piccola spazzola.

Avvio della decalcificazione

- Selezioni il menu "7" DESCALE .
- Confermi premendo il pulsante di comando  /  ("YES").

Decalcificazione del circuito del caffè

- Sul display appare: "COFFEE START"
- Posizioni un recipiente capiente sotto la testa di erogazione. La spia lampeggia in rosso.
- Premere il pulsante di comando  / .
- Sul display appare: "DESCALE COFFEE". La spia si accende di rosso.
- Il circuito del caffè viene decalcificato, questa operazione dura circa 6 minuti.
- Al termine dell'operazione, sul display appare: "STEAM START". La spia lampeggia in rosso.

Decalcificazione del circuito del vapore

- Svuoti il recipiente e lo posizioni nuovamente sotto l'ugello vapore.
- Premere il pulsante di comando  / .
- Sul display appare: "DESCALE STEAM". La spia si accende di rosso.
- Il circuito del vapore viene decalcificato, questa operazione dura circa 6 minuti.
- Al termine dell'operazione, sul display appare: "CLEAN TANK". La spia lampeggia in rosso.

Risciacquo

- Rimuova il serbatoio dell'acqua.
- Risciacqui il serbatoio e reinserta la cartuccia filtro acqua.
- Riempia il serbatoio dell'acqua con acqua fresca e lo reinserta nel dispositivo.
- Premere il pulsante di comando  / , "COFFEE START" appare sul display. La spia lampeggia in rosso.
- Posizioni un recipiente vuoto sotto la testa di erogazione e prema nuovamente il pulsante di comando  / .
- Sul display appare: "CLEAN COFFEE". La spia si accende di rosso.
- Al termine dell'operazione, sul display appare: "STEAM START". La spia lampeggia in rosso.
- Svuoti il recipiente e lo posizioni sotto l'ugello vapore. Premere il pulsante di comando  / .
- Sul display appare: "CLEAN STEAM". La spia si accende di rosso.
- Al termine dell'operazione, sul display appare: "DESCALE FINISHED". Confermi premendo il pulsante di comando  / .
- Sul display appare "G".

Conclusione

- Inserisca nuovamente l'anello di tenuta nella testa di erogazione.
- Inserisca ora i due filtri e la guarnizione piatta, fissandoli con la vite.
- Il dispositivo è nuovamente pronto all'uso.

IMPORTANTE!

Durante il processo di decalcificazione può anche mettere in pausa il ciclo per svuotare il recipiente. A tal fine preme il pulsante di comando. Il ciclo si interrompe e sul display appare "PAUSE". Successivamente preme nuovamente il pulsante di comando per continuare il ciclo.

IMPORTANTE!

La cartuccia non protegge completamente dalle incrostazioni di calcare – una sostituzione regolare della cartuccia non esclude quindi la necessità di decalcificare.

PULIZIA

PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE

IMPORTANTE!

Le consigliamo di effettuare il lavaggio in controcorrente una volta a settimana.

Le consigliamo di utilizzare le pastiglie detergenti Graef per la pulizia. Le trova nel nostro negozio online su www.graef.de con il n. articolo 145614 oppure presso il Suo rivenditore specializzato.

- Se il dispositivo è spento, accenderlo e attendere che si riscaldi.
- Riempia il serbatoio con acqua.
- Inserisca l'insero filtrante per 2 tazze nel portafiltro.
- Inserisca il filtro cieco e posizioni la pastiglia detergente nell'apposita scanalatura.
- Inserisca il portafiltro.
- Verifichi che la vaschetta raccogliogocce sia inserita.
- Spinga l'interruttore a levetta per il caffè verso l'alto.

- Dopo circa 10 secondi, spinga nuovamente l'interruttore a levetta verso il basso.
- Ripeta questa operazione circa 4 volte.
- Successivamente rimuova il portafiltro. Sciacqui il filtro cieco, l'inserto filtrante e il portafiltro.
- Inserisca nuovamente il portafiltro con il filtro cieco.
- Spinga l'interruttore a levetta per il caffè verso l'alto.
- Dopo circa 10 secondi, spinga nuovamente l'interruttore a levetta verso il basso.
- Ripeta questa operazione circa 4 volte.
- Svuoti ora la vaschetta raccogliogocce, la sciacqui e la reinserisca.

PULIZIA ESTERNA

- Pulisca le superfici esterne del dispositivo con un panno morbido e umido.
- In caso di sporco ostinato può utilizzare un detergente delicato.
- Estragga la vaschetta raccogliogocce.
- Rimuova la griglia raccogliogocce.
- Svuoti la vaschetta raccogliogocce.
- Pulisca entrambi sotto acqua corrente.
- Successivamente reinserisca la vaschetta raccogliogocce completa di griglia.

ATTREZZO PER LA PULIZIA

L'attrezzo per la pulizia si trova insieme agli inserti filtranti e al filtro cieco nel bricco per il latte.

Con l'estremità più sottile può pulire i fori degli inserti filtranti e quelli dell'ugello vapore.

CODICI DI ERRORE

Codice di errore	Descrizione
ERROR 01	Manca l'alimentazione di tensione interna
ERROR 02	NTC caffè/acqua calda difettoso
ERROR 03	NTC unità di erogazione difettoso
ERROR 05	Riscaldamento caffè/acqua calda difettoso
ERROR 07	Riscaldamento unità di erogazione difettoso
ERROR 08	Flow meter / pompa dell'acqua difettoso

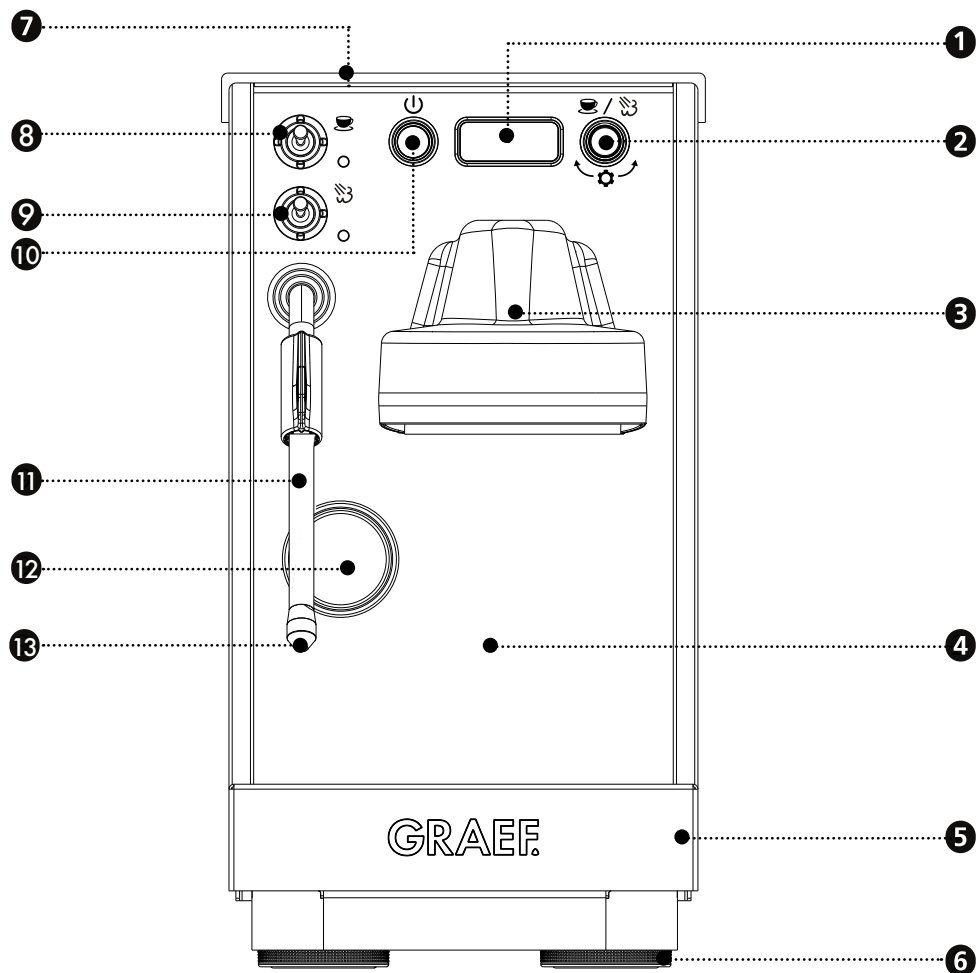
Se uno di questi codici di errore appare sul display, contatti l'assistenza clienti Graef.

2 ANNI DI GARANZIA

Per questo prodotto offriamo, a partire dalla data di vendita, 24 mesi di garanzia del produttore per difetti dovuti a errori di fabbricazione e di materiale. I Suoi diritti di garanzia legali ai sensi del § 437 e seguenti BGB restano invariati da questa disposizione. Non sono coperti dalla garanzia i danni causati da uso improprio o trattamento scorretto, così come i difetti che influiscono solo in modo trascurabile sulla funzionalità o sul valore del dispositivo. Inoltre, non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni dovuti a decalcificazione o manutenzione mancanti o insufficienti. In questo caso la garanzia decade anch'essa. Utilizzi esclusivamente le pastiglie detergenti e decalcificanti originali Graef. Sono inoltre esclusi dal diritto di garanzia i danni da trasporto, salvo nostra responsabilità diretta. Per danni derivanti da riparazioni non eseguite da noi o da una nostra rappresentanza, il diritto di garanzia è escluso. In caso di reclami giustificati, provvederemo a riparare il prodotto difettoso o a sostituirlo, a nostra discrezione, con un prodotto privo di difetti.

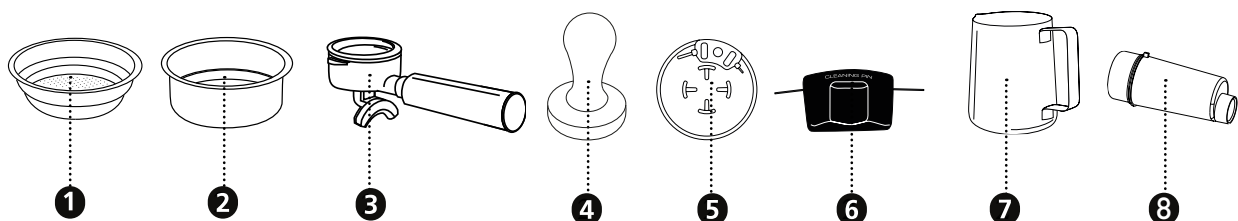
Opis produktu	78
Akcesoria.....	78
Przedmowa	79
Informacje dotyczące niniejszej instrukcji obsługi	79
Ostrzeżenia	79
Ogólne informacje o bezpieczeństwie.....	79
Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym	80
Przeznaczenie urządzenia.....	81
Ograniczenie odpowiedzialności.....	81
Serwis posprzedażowy.....	81
Rozpakowanie	81
 Utylizacja opakowania	81
 Utylizacja urządzenia	82
Wymagania dotyczące miejsca ustawienia	82
Podłączenie elektryczne	82
Język wyświetlacza	82
Przed pierwszym użyciem	82
Odpowietrzanie.....	82
Przygotowanie do użycia	83
Opróżnianie tacy ociekowej	83
Przegląd menu	83
Rodzaje ekstrakcji	83
Ekstrakcja niedostateczna.....	83
Ekstrakcja optymalna.....	84
Ekstrakcja nadmierna.....	84
Ręczne przygotowanie espresso (ustawienie fabryczne).....	85
Zalety sterowanego przygotowania espresso	85
Przygotowanie espresso według ustawionego czasu parzenia.....	85
Przygotowanie espresso według objętości	85
Pobór gorącej wody.....	86
Spienianie mleka	86
Programy i ustawienia	86
1 TIMED BREW	86
2 VOLUME BREW	87
3 COFFEE TEMP	87
4 USTAWIENIE PARY	88
5 GORĄCA WODA	88
6 PREINFUZJA	88
7 DESCALE	88
8 DESCALE REMINDER	88
9 STANDBY TIME	88
10 OFFSET TEMP	88
11 LANGUAGE	89
12 USTAWIENIE FABRYCZNE	89
13 EXIT.....	89
Przypomnienie o odkamienianiu	89
Odkamienianie	89
Czyszczenie	90
Czyszczenie grupy zaparząjącej.....	90
Czyszczenie zewnętrzne.....	91
Narzędzie do czyszczenia	91
Kody błędów.....	91
2 lata gwarancji.....	91

OPIS PRODUKTU



- | | |
|---|---|
| 1 Wyświetlacz | 8 Przełącznik kołyskowy do espresso |
| 2 Przycisk sterujący do wyboru pomiędzy poborem espresso/pary a wyborem programu | 9 Przełącznik kołyskowy do pary/gorącej wody |
| 3 Głowica zaparządzająca | 10 Przycisk włączania/wyłączania |
| 4 Obudowa | 11 Lanca do gorącej wody/pary |
| 5 Taca ociekowa z kratką ociekową | 12 Manometr |
| 6 Regulowane na wysokość nóżki | 13 Dysza pary |
| 7 Pasywny podgrzewacz do filiżanek z podkładką silikonową | |

AKCESORIA



- | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Wkład sitowy do 1 filiżanki | 4 Tamper | 7 Dzbanek do mleka |
| 2 Wkład sitowy do 2 filiżanek | 5 Zaślepka do kolby | 8 Wkład filtrujący do wody |
| 3 Uchwyt filtra z podwójnym wylotem | 6 Narzędzie do czyszczenia | |

PRZEDMOWA

Szanowna Klientko, Szanowny Kliencie,

decydując się na zakup tego ekspresu kolbowego, dokonali Państwo doskonałego wyboru. Nabyli Państwo uznany produkt wysokiej jakości. Dziękujemy za zakup i życzymy wiele radości z użytkowania nowego ekspresu kolbowego.

INFORMACJE DOTYCZĄCE NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralną część ekspresu kolbowego (dalej zwanego „urządzeniem”) i zawiera ważne wskazówki dotyczące uruchomienia, bezpieczeństwa, prawidłowego użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Instrukcja obsługi powinna być zawsze dostępna przy urządzeniu. Powinna być przeczytana i stosowana przez każdą osobę, która w odniesieniu do urządzenia jest odpowiedzialna za:

- uruchomienie,
- obsługę,
- usuwanie usterek i/lub
- czyszczenie.

Zachowaj tę instrukcję obsługi i przekaz ją wraz z urządzeniem nowemu właścicielowi.

Niniejsza instrukcja obsługi nie może uwzględniać wszystkich możliwych aspektów. W przypadku dodatkowych pytań lub problemów, które nie zostały omówione lub wystarczająco szczegółowo wyjaśnione w tej instrukcji, prosimy o kontakt z serwisem Graef lub ze sklepem specjalistycznym.

OSTRZEŻENIA

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

OSTRZEŻENIE

Oznacza to potencjalnie niebezpieczną sytuację. Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może prowadzić do poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci.

OSTROŻNIE

Oznacza to potencjalnie niebezpieczną sytuację. Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może spowodować szkody materialne.

WAŻNE!

Oznacza to wskazówki użytkowe oraz inne szczególnie istotne informacje.

OGÓLNE INFORMACJE O BEZPIECZEŃSTWIE

To urządzenie spełnia obowiązujące przepisy bezpieczeństwa. Niewłaściwe użytkowanie może jednak prowadzić do obrażeń ciała i szkód materialnych.

Aby bezpiecznie korzystać z urządzenia, należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa:

- Przed użyciem sprawdź urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń obudowy oraz kabla i wtyczki zasilającej. Nie uruchamiaj uszkodzonego urządzenia.
- Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę lub serwis Graef. Niewłaściwie przeprowadzone naprawy mogą stwarzać poważne zagrożenie dla użytkownika. Ponadto roszczenie z tytułu gwarancji zostaje unieważnione.
- Uszkodzone elementy konstrukcyjne można wymieniać wyłącznie na oryginalne części zamienne. Tylko te części spełniają wymagania bezpieczeństwa.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie oraz jego przewód przyłączeniowy należy trzymać z dala od dzieci.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie może być używane także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź z brakiem doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z zewnętrznym timerem czasowym ani oddzielnym zdalnym sterowaniem.
- Zawsze wyjmuj przewód z gniazda elektrycznego, ciągnąc za wtyczkę, a nie za kabel przyłączeniowy.

- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód przyłączeniowy lub wtyczka są uszkodzone.
- Nie dopuść do tego, aby płyny dostały się na wtyczkę.
- W przypadku uszkodzenia przewodu przyłączeniowego może on być wymieniony wyłącznie przez producenta, jego serwis posprzedażowy lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- W żadnym wypadku nie otwieraj obudowy urządzenia. Dotykane części pod napięciem oraz zmiana konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej grozi niebezpieczeństwem porażenia prądem.
- Nigdy nie dotykaj części znajdujących się pod napięciem. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym, a nawet śmierć.
- Przed podłączeniem urządzenia porównaj dane przyłączeniowe (napięcie i częstotliwość) z tabliczki znamionowej z parametrami swojej sieci elektrycznej. Dane te muszą być zgodne, aby nie doszło do uszkodzenia urządzenia.
- Upewnij się, że przewód zasilający jest bezpiecznie poprowadzony. Jeśli kabel się zahaczy, urządzenie może spaść z powierzchni roboczej.
- Materiałów opakowaniowych nie wolno używać do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu źródła ciepła.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz i przechowuj je w suchym miejscu.
- Nigdy nie wyjmuj uchwytu filtra wypełnionego kawą mieloną podczas parzenia kawy, ponieważ jest on pod ciśnieniem.
- Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy kratka ociekowa i taca ociekowa są prawidłowo zamontowane.
- Przed przygotowaniem espresso upewnij się, że uchwyt filtra jest mocno dokręcony.
- Aby uniknąć potencjalnych zagrożeń, używaj urządzenia wyłącznie do przygotowania kawy i spieniania mleka. Każde inne zastosowanie jest niedozwolone.
- Przed każdym czyszczeniem wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka.
- Przed każdą zewnętrzną czynnością czyszczącą pozwól urządzeniu ostygnąć.
- Do czyszczenia zewnętrznego nie używaj agresywnych ani ściernych środków czyszczących ani rozpuszczalników.
- Nie usuwaj uporczywych zabrudzeń twardymi przedmiotami.
- Nie wkładaj urządzenia do zmywarki ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Do spieniania mleka używaj wyłącznie dołączonego dzbanka do mleka lub większego naczynia. Nie używaj filiżanki. Przelewające się mleko może spowodować oparzenia.
- Nigdy nie kieruj dyszy parowej na siebie ani na inne osoby. Niebezpieczeństwo oparzenia!
- Do przesuwania dyszy parowej używaj uchwytu.
- Nie dotykaj końcówki dyszy parowej po użyciu, ponieważ jest ona gorąca.
- Podczas użytkowania powierzchnie mogą się nagrzewać.
- Urządzenia nie wolno używać w szafce podczas pracy.
- Tryb oszczędzania energii tego urządzenia to: Tryb gotowości, zużycie energii elektrycznej: Max. 0,3 W
- Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb gotowości 30 minut po ostatnim użyciu.

ZAGROŻENIE PORAŻENIEM PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

OSTRZEŻENIE

Kontakt z przewodami lub elementami konstrukcyjnymi pod napięciem grozi niebezpieczeństwem utraty życia!

Aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem, należy przestrzegać poniższych informacji o bezpieczeństwie:

- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód przyłączeniowy lub wtyczka są uszkodzone.
- W takim przypadku przed ponownym użyciem urządzenia zleć wymianę przewodu przyłączeniowego serwisowi Graef lub wykwalifikowanemu specjalście.
- W żadnym wypadku nie otwieraj obudowy urządzenia. Dotykane przewodów pod napięciem lub zmiana konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej grozi niebezpieczeństwem porażenia prądem.
- Nigdy nie dotykaj części znajdujących się pod napięciem. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym, a nawet śmierć.

PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Używaj urządzenia wyłącznie do przygotowania espresso lub poboru pary. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego oraz w podobnych miejscach, takich jak:

- W kuchniach pracowniczych w sklepach i biurach
- W gospodarstwach rolnych
- Przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych
- W pensjonatach ze śniadaniem

WAŻNE!

Użytkowanie wyłącznie w warunkach zbliżonych do domowych!

Każde inne lub wykraczające poza to zastosowanie uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

OSTROŻNIE

W przypadku niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania urządzenia mogą wystąpić zagrożenia.

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

OSTRZEŻENIE

- W przypadku nietypowo częstego użytkowania urządzenia w krótkich odstępach czasu należy regularnie kontrolować poziom napełnienia tacy ociekowej.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia grozi niebezpieczeństwem poparzenia podczas przenoszenia przepełnionej tacy ociekowej.

Wszelkie roszczenia z tytułu szkód wynikających z niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania są wykluczone.

Ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

OGRANICZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI

Wszystkie zawarte w niniejszej instrukcji obsługi informacje techniczne, dane oraz wskazówki dotyczące instalacji, eksploatacji i konserwacji odpowiadają stanowi na moment oddania do druku i zostały opracowane na podstawie naszych dotychczasowych doświadczeń i wiedzy, według najlepszej wiedzy.

Na podstawie informacji, ilustracji i opisów zawartych w tej instrukcji nie można wysuwać żadnych roszczeń.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku:

- Nieprzestrzegania instrukcji
- Niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania
- Niewłaściwych napraw
- Modyfikacji technicznych
- Użycia niezatwierdzonych części zamiennych

Tłumaczenia wykonywane są według najlepszej wiedzy. Nie ponosimy odpowiedzialności za błędy tłumaczenia. Obowiązujący jest wyłącznie oryginalny niemiecki tekst.

SERWIS POSPRZEDAŻOWY

W przypadku awarii urządzenia Graef prosimy o kontakt ze sprzedawcą specjalistycznym lub serwisem Graef pod numerem 02932-9703677 albo o przesłanie wiadomości e-mail na adres service@graef.de.

WAŻNE!

Zachowaj oryginalne opakowanie przez cały okres gwarancji urządzenia, aby w przypadku gwarancyjnym móc je odpowiednio zapakować i przetransportować.

ROZPAKOWANIE

Podczas rozpakowywania urządzenia postępuj zgodnie z poniższymi krokami:

- Wyjmij urządzenie z kartonu.
- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń ewentualne naklejki z urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej!
- Usuń także materiał opakowaniowy, który może znajdować się wewnątrz urządzenia (np. w zbiorniku na wodę).
- Złóż urządzenie w całości. (Zamontuj kratkę ociekową itp.)

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami transportowymi. Materiały opakowaniowe zostały dobrane z uwzględnieniem przyjaźności dla środowiska i możliwości utylizacji, dlatego nadają się do recyklingu.

Zwrócenie opakowania do obiegu materiałów pozwala oszczędzać surowce i zmniejsza ilość odpadów. Niepotrzebne już materiały opakowaniowe należy oddać do punktów zbiórki systemu utylizacji „Grüner Punkt”.



UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych odpadów domowych po zakończeniu jego żywotności. Symbol umieszczony na produkcie oraz w instrukcji użytkowania o tym informuje. Materiały są zgodnie z oznaczeniem przystosowane do recyklingu. Ponowne wykorzystanie, recykling materiałowy lub inne formy odzysku zużytych urządzeń przyczyniają się do ochrony środowiska. Prosimy o kontakt z urzędem gminy w celu uzyskania informacji o właściwym punkcie utylizacji.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE MIEJSCA USTAWIENIA

Aby zapewnić bezpieczną i prawidłową pracę urządzenia, miejsce ustawienia musi spełniać następujące warunki:

- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, równej, poziomej i antypoślizgowej powierzchni o odpowiedniej nośności.
- Należy zadbać o to, aby urządzenie nie mogło się przewrócić.
- Wybierz miejsce ustawienia tak, aby dzieci nie mogły dotknąć przewodu zasilającego urządzenia.
- Nie ustawiaj urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak płyty grzewcze, ani w ich pobliżu.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz i przechowuj je w suchym miejscu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy w szafkach ściennych ani meblach do zabudowy.
- Nie ustawiaj urządzenia w gorącym, wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Gniazdo elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko odłączyć wtyczkę.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Aby zapewnić bezpieczną i prawidłową pracę urządzenia, należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących podłączenia elektrycznego:

- Przed podłączeniem porównaj dane przyłączeniowe (napięcie i częstotliwość) z tabliczki znamionowej z parametrami swojej sieci energetycznej. Dane te muszą być zgodne, aby nie doszło do uszkodzenia urządzenia. W razie wątpliwości skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Gniazdo elektryczne musi być zabezpieczone wyłącznikiem nadprądowym o wartości co najmniej 10A.
- Upewnij się, że przewód zasilający jest nieuszkodzony i nie przebiega po gorących powierzchniach ani ostrych krawędziach.
- Kabel przyłączeniowy nie może być napięty.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zapewnione tylko wtedy, gdy jest ono podłączone do prawidłowo zainstalowanego systemu przewodów ochronnych. Korzystanie z gniazda elektrycznego bez przewodu ochronnego jest zabronione. W razie wątpliwości zleć sprawdzenie instalacji domowej wykwalifikowanemu elektrykowi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub przerwaniem przewodu ochronnego.

JĘZYK WYŚWIETLACZA

Język wyświetlacza w ustawieniu fabrycznym to niemiecki. Możesz w razie potrzeby dostosować to ustawienie. Dostępne są następujące języki: Angielski (EN) i francuski (FR). W menu „Programy i ustawienia”, w punkcie 11, możesz wybrać żądany język.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem umyj uchwyt filtra (nie urządzenie), wkład filtrujący do wody oraz zbiornik na wodę pod bieżącą wodą, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. Następnie włóż wkład filtrujący do wody do zbiornika na wodę i umieść zbiornik w urządzeniu.

WAŻNE!

Przed pierwszym uruchomieniem lub po dłuższym nieużywaniu urządzenia należy je odpowietrzyć. Do odpowietrzania nie zakładaj uchwytu filtra **nie**.

ODPOWIETRZANIE

- Włóż wtyczkę do gniazda elektrycznego.
- Napełnij zbiornik na wodę wodą. Maksymalna pojemność napełnienia to 1,6 litra.
- Naciśnij .

WAŻNE!

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się „CHECK SWITCHES”, sprawdź, czy przełączniki kotłuskowe są ustawione na **O**.

- Urządzenie się nagrzewa.
- Gdy na wyświetlaczu pojawi się „G”, urządzenie jest gotowe do pracy.
- Weź dzbanek do mleka i podstaw go pod lancę do gorącej wody/pary.
- Przesuń przełącznik kotłuskowy lancy do gorącej wody/pary do góry .
- Pozwól, aby powietrze uszło, aż zacznie wypływać gorąca woda.
- Przesuń przełącznik kotłuskowy dyszy parowej w dół **O**.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

WAŻNE!

Po nagraniu należy wykonać przepłukanie bez kawy (bez kawy mielonej), jak opisano poniżej. Dzięki temu uchwyt filtra szybciej osiągnie docelową temperaturę.

- Nalej wodę do zbiornika na wodę. Maksymalnie 1,6 litra.
- Włóż wybrany wkład sitowy do uchwytu filtra.
- Zamocuj uchwyt filtra bez kawy mielonej (od lewej do prawej).
- Włącz urządzenie .

WAŻNE!

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się „CHECK SWITCHES”, sprawdź, czy przełączniki kołyskowe są ustawione na **O**.

- Poczekaj, aż urządzenie się nagrzej i na wyświetlaczu pojawi się „G”.
- Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.
- Przesuń przełącznik kołyskowy do przygotowania espresso do góry  i na krótko przepuść wodę, aby doprowadzić system do odpowiedniej temperatury.
- Przesuń przełącznik kołyskowy do przygotowania espresso z powrotem w dół **O**.

OPRÓŻNIANIE TACY OCIEKOWEJ

Zdejmij kratkę ociekową z tacy ociekowej, aby lepiej widzieć poziom napełnienia.

Chwyć tacę ociekową obiema rękami po bokach i wysuń ją do przodu, aby ją opróżnić. Następnie przenieś ją obiema rękami i opróżnij. Nie dotykaj przy tym spodu tacy ociekowej na środku, ponieważ może być gorąca.

OSTROŻNIE!

Poziom napełnienia tacy ociekowej należy regularnie kontrolować.

Nieprzestrzeganie tego zalecenia może prowadzić do lekkiego poparzenia podczas przenoszenia przepelnionej tacy ociekowej. Nie dotykaj przy tym spodu tacy ociekowej na środku, ponieważ może być gorąca.

PRZEGLĄD MENU

Aby uzyskać lepszy przegląd, poniżej znajduje się podsumowanie poszczególnych pozycji menu.

Numer programu	Nazwa programu	Funkcjonalność	Możliwe ustawienie	Ustawienie fabryczne
1	TIMED BREW	Przygotowanie espresso według ustawionego czasu w sekundach (np. T25 = 25 sekund)	T1 - T999	T25
2	VOLUME BREW	Przygotowanie espresso według ustawionej Objętości w ml (np. V60 = 60 ml)	V1 - V999	V60
3	COFFEE TEMP	Ustawienie temperatury parzenia w °C	86 - 98 °C	92C
4	STEAM QUALITY	Ustawienie poziomu pary	1 - 7	4
5	HOT WATER	Ustawienie poziomu gorącej wody	1 - 5	3
6	PREINFUSION	Ustawienie preinfuzji	OFF, P1 - P4	P1
7	DESCALE	Przeprowadzenie odkamieniania	-	-
8	DESCALE REMINDER	Ustawienie przypomnienia o odkamienianiu	12L, 25L, 50L	25L
9	STANDBY TIME	Ustawienie czasu trybu czuwania	OFF, 5 - 60 min w krokach co 5 minut	30M
10	OFFSET TEMP	Ustawienie korekty temperatury	od -9°C do +9°C	0C
11	LANGUAGE	Ustawienie języka	DE, EN, FR	PL
12	RESET	Przywrócenie urządzenia do ustawień fabrycznych	-	-
13	EXIT	Opuść wybór programu Powrót do trybu gotowości	-	-

RODZAJE EKSTRAKCJI

Za pomocą manometru można odczytać ciśnienie parzenia podczas poboru espresso.

Poniżej znajduje się wyjaśnienie pojęć: ekstrakcja niedostateczna, ekstrakcja optymalna i ekstrakcja nadmierna.

EKSTRAKCJA NIEDOSTATECZNA

W przypadku ekstrakcji niedostatecznej otrzymasz bardzo wodnistą, płaską i niedorozwiniętą kawę. Kawa bardzo szybko spływa do filizjan-

ki. Zbyt mało składników zostało wyekstrahowanych. Kawa jest bardzo jasna, a crema bardzo cienka, nieobecna lub bardzo jasna z dużymi pęcherzykami.

- Ciśnienie parzenia poniżej 7 do 8 barów.
- Kawa bardzo szybko spływa do filiżanki.
- Kawa smakuje kwaśno lub płasko.

Możliwe przyczyny ekstrakcji niedostatecznej

Przyczyna	Rozwiązanie
Stopień mielenia zbyt gruby (kawa mielona szybko wypada z młynka, a w dotyku jest wyraźnie gruboziarnista).	Zmieszać drobniej, stopniowo zbliżając się do optymalnego stopnia mielenia.
Za mało kawy mielonej.	Użyć więcej kawy mielonej, zwrócić uwagę na maksymalną pojemność napełnienia, ewentualnie dostosować także stopień mielenia.
Channeling: Nierównomierne ubicie.	Tamper powinien równomiernie i prosto dociskać kawę mieloną. W przeciwnym razie mogą powstać kanały w kawie i gorąca woda przepływa zbyt szybko przez kawę.
Ziarna nie są świeże lub kawa mielona nie jest świeża (np. zbyt długo zmielona wcześniej).	Przechowuj ziarna najlepiej w ponownie zamkniętym opakowaniu kawy. Światło i tlen powodują szybsze starzenie się kawy. Odmierzaj tylko tyle kawy, ile zużyjesz w krótkim czasie.
Ziarna są zbyt jasno palone.	Jaśniej palone ziarna zachowują się podczas parzenia nieco inaczej niż ciemne i zwykle są parzone przy niższym ciśnieniu. Poprzez dostosowanie ilości i stopnia mielenia można również przygotować smaczne espresso o innych nutach smakowych. Jednak w ramach tej instrukcji można to jedynie krótko omówić.
Temperatura parzenia zbyt niska	Ustaw temperaturę parzenia w menu

EKSTRAKCYJA OPTYMALNA

Przy optymalnej ekstrakcji espresso wypływa z wylotu do filiżanki równomiernie, powoli i gęsto, „jak miód”. Crema jest gęsta i ciemno- do złotobrzowej.

- Ciśnienie parzenia od 7-8 do 12-13 barów.
- Nacisk ok. 15 kg.
- Kawa mielona równomiernie rozłożona w uchwycie filtra.
- Optymalny stopień mielenia, nie za drobny, nie za gruby.
- Ziarna świeże lub kawa mielona świeżo zmielona.
- Optymalna temperatura wody, nie za zimna, nie za gorąca.

EKSTRAKCYJA NADMIERNA

Podczas ekstrakcji nadmiernej z kawy wydziela się zbyt dużo substancji gorzkich. Proces parzenia trwa bardzo długo, kawa spływa do filiżanki powoli i kroplami. Kawa jest bardzo ciemna, a crema ciemnobrzowa do czerwonej i smakuje bardzo nieprzyjemnie, gorzko lub nawet przypalona. Wzór na cremie jest nierównomierny, jasne plamy pojawiają się pomiędzy ciemniejszymi obszarami.

- Ciśnienie parzenia powyżej 13 barów.
- Kawa spływa powoli (czas ekstrakcji znacznie powyżej 30 sekund) i kroplami do filiżanki.
- Kawa smakuje gorzko i przypalona.

Możliwe przyczyny ekstrakcji nadmiernej.

Przyczyna	Rozwiązanie
Stopień mielenia zbyt drobny (kawa mielona wypada z młynka bardzo wolno, a w dotyku przypomina puder).	Zmieszać grubiej, stopniowo zbliżając się do optymalnego stopnia mielenia.
Za dużo kawy mielonej.	Użyć mniej kawy mielonej, ewentualnie dostosować także stopień mielenia.
Ziarna zbyt ciemno palone.	W przypadku kupnych ziaren zdarza się to rzadko. Przy samodzielnym paleniu ziaren należy zakończyć proces palenia wcześniej.
Kawa mielona zbyt długo pozostaje w głowicy zaparzącej przed parzeniem.	Pod wpływem temperatury kawa mielona może zmienić aromat. W efekcie kawa smakuje przypalona, nawet przy optymalnej ekstrakcji. Po zamocowaniu uchwytu filtra należy natychmiast rozpocząć parzenie.
Temperatura parzenia zbyt wysoka.	Ustaw temperaturę parzenia w menu.

RĘCZNE PRZYGOTOWANIE ESPRESSO (USTAWIENIE FABRYCZNE)

WAŻNE!

Zobacz rozdział „Przygotowanie”, aby podgrzać uchwyt filtra, system i filiżanki. Włóż wkład sitowy na jedną lub dwie filiżanki. Następnie rozpocznij przygotowanie espresso.

- Dokładnie osusz uchwyt filtra.
- Zmiel żądaną ilość kawy mielonej bezpośrednio do uchwytu filtra.
- Ubij kawę mieloną tamperem. Zwróć uwagę, aby dociskać równomiernie i prosto, aby woda mogła później równomiernie przepływać przez całą powierzchnię.
- Włóż uchwyt filtra mocno do ekspresu.
- Umieść jedną lub dwie filiżanki pod wylotem.
- Przesuń przełącznik kotłuskowy do góry , aby rozpocząć przygotowanie espresso. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas przepływu. Idealny czas przepływu powinien wynosić około 20-30 sekund.
- Gdy zostanie osiągnięta żądana ilość, przesuń przełącznik kotłuskowy z powrotem w dół .
- Czas parzenia będzie wyświetlany przez 10 sekund.
- Wyjmij uchwyt filtra i wytrząśnij fusy z kawy do pojemnika na fusy.
- Oczyszcz wkład sitowy z pozostałości kawy i ponownie zamocuj uchwyt filtra.
- Przesuń przełącznik kotłuskowy do przygotowania espresso do góry  i na krótko przepuść wodę, aby usunąć pozostałości kawy z sita.
- Aby zakończyć proces, przesuń przełącznik kotłuskowy do przygotowania espresso w dół .
- Oczyszcz wkład sitowy i uchwyt filtra, a następnie odłóż je do wyschnięcia na tacę ociekową.

WAŻNE!

Optymalne przygotowanie espresso zależy od wielu czynników wpływających. Urządzenie jest dostarczane z ustawieniami fabrycznymi dotyczącymi czasu parzenia, objętości parzenia, temperatury parzenia itd. Aby uzyskać idealne espresso i piankę mleczną, możesz dostosować parametry w programach do własnych preferencji i przyjemności picia kawy.

ZALETY STEROWANEGO PRZYGOTOWANIA ESPRESSO

Sterowane przygotowanie espresso według czasu parzenia lub objętości parzenia umożliwia zaprogramowanie powtarzalnej ekstrakcji – dla stałej przyjemności picia kawy.

PRZYGOTOWANIE ESPRESSO WEDŁUG USTAWIONEGO CZASU PARZENIA

Aby przygotować espresso z określonym czasem parzenia, należy najpierw dostosować ustawienia fabryczne. W tym celu otwórz pozycję menu **1 TIMED BREW**. W tym miejscu możesz zapisać nowy czas parzenia, wyświetlić aktualnie zapisany czas parzenia oraz aktywować tryb czasu parzenia. Szczegółowy opis menu czasu parzenia znajdziesz w tej instrukcji poniżej w rozdziale „Programy i ustawienia”. Po pomyślnej aktywacji i zapisaniu czasu parzenia postępuj następująco:

- Dokładnie osusz uchwyt filtra.
- Zmiel żądaną ilość kawy mielonej bezpośrednio do uchwytu filtra.
- Ubij kawę mieloną tamperem. Zwróć uwagę, aby dociskać równomiernie i prosto, aby woda mogła później równomiernie przepływać przez całą powierzchnię.
- Włóż uchwyt filtra mocno do ekspresu.
- Umieść jedną lub dwie filiżanki pod wylotem.
- Przesuń przełącznik kotłuskowy do góry , aby rozpocząć przygotowanie espresso. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas przepływu w sekundach „T00”.
- Po osiągnięciu ustawionego czasu proces zostanie automatycznie zatrzymany.
- Przesuń przełącznik kotłuskowy z powrotem w dół .
- Wyjmij uchwyt filtra i wytrząśnij fusy z kawy do pojemnika na fusy.

PRZYGOTOWANIE ESPRESSO WEDŁUG OBJĘTOŚCI

Aby przygotować espresso z określoną objętością parzenia, należy najpierw dostosować ustawienia fabryczne. W tym celu otwórz pozycję menu **2 VOLUME BREW**. W tym miejscu możesz zapisać nową objętość parzenia, wyświetlić aktualnie zapisaną objętość parzenia oraz aktywować tryb objętości parzenia. Szczegółowy opis menu objętości parzenia znajdziesz w tej instrukcji poniżej w rozdziale „Programy i ustawienia”. Po pomyślnej aktywacji i zapisaniu objętości parzenia postępuj następująco:

- Dokładnie osusz uchwyt filtra.
- Zmiel żądaną ilość kawy mielonej bezpośrednio do uchwytu filtra.
- Ubij kawę mieloną tamperem. Zwróć uwagę, aby dociskać równomiernie i prosto, aby woda mogła później równomiernie przepływać przez całą powierzchnię.
- Włóż uchwyt filtra mocno do ekspresu.
- Umieść jedną lub dwie filiżanki pod wylotem.
- Przesuń przełącznik kotłuskowy do góry , aby rozpocząć przygotowanie espresso. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas przepływu w ml „V00”.

- Po osiągnięciu ustawionej ilości proces zostanie automatycznie zatrzymany.
- Przesuń przełącznik kotłuskowy z powrotem w dół **O**.
- Wyjmij uchwyt filtra i wytrząśnij fusy z kawy do pojemnika na fusy.

POBÓR GORĄCEJ WODY

- Włącz urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się „PREHEAT”.
- Gdy pojawi się „G”, urządzenie jest gotowe do pracy.
- Podstaw filiżankę pod dyszę parową.
- Ustaw przełącznik kotłuskowy na
- Gorąca woda popłynie do filiżanki.
- Aby zakończyć proces, naciśnij przełącznik kotłuskowy w dół **O**.

SPIENIANIE MLEKA

- Włącz urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się „PREHEAT”.
- Gdy pojawi się „G”, urządzenie jest gotowe do pracy.
- Naciśnij przycisk sterujący / , aby przełączyć w tryb pary.
- Urządzenie nagrzewa się teraz do temperatury pary. Na wyświetlaczu pojawi się „STEAM HEAT”.
- Napełnij dotychczasowy dzbanek do mleka do połowy zimnym mlekiem (prosto z lodówki).
- Gdy pojawi się „*G*”, urządzenie jest gotowe do spieniania.
- Najpierw skieruj dyszę parową na kratkę ociekową i przesuń przełącznik kotłuskowy do pary do góry , aby spuścić rosę kondensacyjną. Gdy rosa kondensacyjna zostanie usunięta i pojawi się para, przesuń przełącznik kotłuskowy z powrotem w dół **O**.
- Obróć dyszę parową na zewnątrz i zanurz końcówkę dyszy tuż pod powierzchnię mleka w dzbanku.
- Włącz parę . Prawidłowa pozycja jest osiągnięta, gdy słychać równomierny dźwięk siorbania. Teraz jesteś w fazie parzenia, podczas której powietrze dostaje się do mleka. Powoli opuszczaj dzbanek, gdy poziom mleka się podnosi.
- Gdy osiągniesz żądaną objętość, unieś dzbanek tak, aby dysza parowa była całkowicie zanurzona w mleku.
- To jest faza wdrożeniowa. Trzymaj dzbanek nieruchomo i połóż dłoń płasko na jego zewnętrznej stronie. Mleko powinno się teraz wirować, nie wciągając już powietrza. Jeśli jednak powietrze jest zasysane, lekko skoryguj pozycję dyszy parowej.
- Pianka mleczna osiągnęła odpowiednią temperaturę, gdy dzbanek z boku jest tak gorący, że nie da się go już komfortowo trzymać.
- Aby zakończyć proces, naciśnij przełącznik kotłuskowy w dół **O**.

WAŻNE!

Wyciągnij dyszę parową z mleka dopiero po naciśnięciu przełącznika kotłuskowego w dół.

- Ostrożnie wyjmij dyszę parową z mleka.
- Lekko stuknij dzbankiem do mleka o blat stołu, aby usunąć pozostałe duże pęcherzyki powietrza. Delikatne kotłowanie dzbankiem sprawia, że pianka rozkłada się równomiernie i uzyskuje drobną, kremową strukturę.
- Natychmiast po spienieniu mleka wyczyść dyszę parową, aby nie osadziły się na niej resztki mleka.
- Wypuść na krótko parę z dyszy i przetrzyj lancę z zewnątrz wilgotną ściereczką. Uważaj na wysoką temperaturę.
- Jeśli nie będziesz już spienić mleka, naciśnij przycisk sterujący / , aby powrócić do trybu kawy.
- Urządzenie wyświetli teraz „COOLING”, a system zostanie schłodzony przez przepłukanie wodą.
- Gdy pojawi się „G”, urządzenie jest gotowe do poboru kawy.

WAŻNE!

Przy kilku następujących po sobie procesach chłodzenia z tacy ociekowej wydobywa się para wodna. Jest to całkowicie normalny proces.

WAŻNE!

Do ćwiczeń możesz użyć następującej metody:

- Wlej zimną wodę do dzbanka do mleka.
- Dodaj kroplę płynu do mycia naczyń.
- Spień mieszankę zgodnie z powyższym opisem.
- Jeśli prawidłowo wykonasz proces spieniania mleka, mieszanina będzie wyglądać jak prawdziwa pianka mleczna.

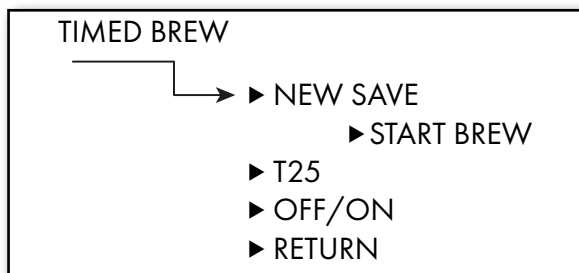
Nie pij tej mieszanki!

PROGRAMY I USTAWIENIA

1 TIMED BREW

- Wejdź do menu
- Przekręć przycisk sterujący
- Na wyświetlaczu pojawi się „1 TIMED BREW”.
 - Naciśnij przycisk sterujący / , aby wejść do menu ustawień czasu parzenia.

- Zapisz nowy czas parzenia
 - Wybierz „NEW SAVE” i naciśnij przycisk sterujący ☕ / ☕.
 - Na wyświetlaczu pojawi się „START BREW”.
 - Podstaw naczynie pod głowicę zaparządzającą lub przygotuj pobór kawy zgodnie z opisem w rozdziale „Ręczne przygotowanie espresso”.
 - Przesuń przełącznik kotłuskowy do poboru espresso do góry ☕, na wyświetlaczu pojawi się „L00”, czas zacznie biec.
 - Gdy zostanie osiągnięty żądany czas parzenia, przesuń przełącznik kotłuskowy z powrotem w dół ○.
 - Wprowadzona wartość miga w celu potwierdzenia.
 - Nowy czas parzenia został zapisany, a tryb czasu parzenia zostaje automatycznie aktywowany.
- Wywołanie ustawionego czasu parzenia
 - Dalsze przekręcenie ↻ powoduje wyświetlenie ustawionego czasu parzenia (ustawienie fabryczne: T25).
- Sprawdzenie/zmiana statusu programu
 - Dalsze przekręcenie ↻ powoduje wyświetlenie na ekranie „OFF” lub „ON” w zależności od statusu programu:
 - „OFF” = Program jest nieaktywny. „ON” = Program jest aktywny.
 - Aby zmienić status, postępuj następująco:
 - Naciśnij przycisk sterujący ☕ / ☕, aby otworzyć wybór.
 - Przekręć pokrętkę ↻, aby wybrać OFF (dezaktywuj) lub ON (aktywuj).
 - Wprowadzona wartość miga w celu potwierdzenia.

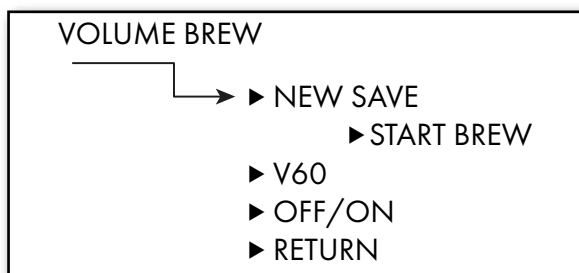


WAŻNE!

Jeśli urządzenie znajduje się w trybie pary do spieniania mleka, te funkcje są tymczasowo niedostępne. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „STEAM MODE”.

2 VOLUME BREW

- Wejść do menu
- Przekręć przycisk sterujący ↻, aż na wyświetlaczu pojawi się „2 VOLUME BREW”.
 - Naciśnij przycisk sterujący ☕ / ☕, aby wejść do podmenu ustawień objętości parzenia.
- Zapisz nową objętość parzenia
 - Wybierz „NEW SAVE” i naciśnij przycisk sterujący ☕ / ☕.
 - Na wyświetlaczu pojawi się „START BREW”.
 - Podstaw naczynie pod głowicę zaparządzającą.
 - Przesuń przełącznik kotłuskowy do poboru espresso do góry ☕, na wyświetlaczu pojawi się „L00”, zacznie płynąć woda.
 - Gdy zostanie osiągnięta żądana objętość parzenia, przesuń przełącznik kotłuskowy z powrotem w dół ○.
 - Wprowadzona wartość miga w celu potwierdzenia.
 - Nowa objętość parzenia została zapisana, a tryb objętości parzenia zostaje automatycznie aktywowany.
- Wywołanie ustawionej objętości parzenia
 - Dalsze przekręcenie ↻ powoduje wyświetlenie ustawionej objętości (ustawienie fabryczne: V60).
- Sprawdzenie/zmiana statusu programu
 - Dalsze przekręcenie ↻ powoduje wyświetlenie na ekranie „OFF” lub „ON” w zależności od statusu programu:
 - „OFF” = Program jest nieaktywny. „ON” = Program jest aktywny.
 - Aby zmienić status, postępuj następująco:
 - Naciśnij przycisk sterujący ☕ / ☕, aby otworzyć wybór.
 - Przekręć pokrętkę ↻, aby wybrać OFF (dezaktywuj) lub ON (aktywuj).
 - Wprowadzona wartość miga w celu potwierdzenia.



WAŻNE!

Jeśli urządzenie znajduje się w trybie pary do spieniania mleka, te funkcje są tymczasowo niedostępne. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „STEAM MODE”.

3 COFFEE TEMP

- Wejść do menu
- Przekręć przycisk sterujący ↻, aż na wyświetlaczu pojawi się „3 COFFEE TEMP”.
 - Ustawiona temperatura pojawi się na wyświetlaczu.
 - Naciśnij ☕ / ☕, a następnie przekręć ↻ w lewo/prawo, aby zmienić temperaturę.

- Potwierdź wybraną temperaturę, naciskając przycisk sterujący ☕ / ☕.
- Wprowadzona wartość miga w celu potwierdzenia.

4 USTAWIENIE PARY

- Wejdź do menu
- Przekręć przycisk sterujący , aż na wyświetlaczu pojawi się „4 STEAM QUALITY”.
 - Wyświetlone zostanie aktualne ustawienie.
 - Naciśnij ☕ / ☕, a następnie przekręć  w lewo/prawo, aby zmienić ustawienie. 1 – suchy par przy niższym ciśnieniu pary, 7 – mokra para przy wyższym ciśnieniu pary.
 - Potwierdź wybrane ustawienie, naciskając przycisk sterujący ☕ / ☕.
 - Wprowadzona wartość miga w celu potwierdzenia.

5 GORĄCA WODA

- Wejdź do menu
- Przekręć przycisk sterujący , aż na wyświetlaczu pojawi się „5 HOT WATER”.
 - Wyświetlone zostanie aktualne ustawienie.
 - Naciśnij ☕ / ☕, a następnie przekręć  w lewo/prawo, aby zmienić ustawienie. 1 – słabszy strumień wody, 5 – mocniejszy strumień wody.
 - Potwierdź wybrane ustawienie, naciskając przycisk sterujący ☕ / ☕.
 - Wprowadzona wartość miga w celu potwierdzenia.

6 PREINFUZJA

- Wejdź do menu
- Przekręć przycisk sterujący , aż na wyświetlaczu pojawi się „6 PREINFUSION”.
 - Wyświetlone zostanie aktualne ustawienie.
 - Naciśnij ☕ / ☕, a następnie przekręć  w lewo/prawo, aby zmienić ustawienie.
 - Potwierdź wybrane ustawienie, naciskając przycisk sterujący ☕ / ☕.
 - Wprowadzona wartość miga w celu potwierdzenia.

7 DESCALE

- Wejdź do menu
- Przekręć przycisk sterujący , aż na wyświetlaczu pojawi się „7 DESCALE”.
 - Potwierdź „YES”, naciskając przycisk sterujący ☕ / ☕.
 - Wprowadzona wartość miga w celu potwierdzenia.

WAŻNE!

Jeśli urządzenie znajduje się w trybie pary do spieniania mleka, te funkcje są tymczasowo niedostępne. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „STEAM MODE”.

8 DESCALE REMINDER

- Wejdź do menu
- Przekręć przycisk sterujący , aż na wyświetlaczu pojawi się „8 DESCALE REMINDER”.
 - Wyświetlone zostanie aktualne ustawienie (RESET 25L).
 - Naciśnij ☕ / ☕, a następnie przekręć  w lewo/prawo, aby zmienić ustawienie.
 - Potwierdź wybrane ustawienie, naciskając przycisk sterujący ☕ / ☕.
 - Wprowadzona wartość miga w celu potwierdzenia.

9 STANDBY TIME

- Wejdź do menu
- Przekręć przycisk sterujący , aż na wyświetlaczu pojawi się „9 STANDBY TIME”.
 - Wyświetlone zostanie aktualne ustawienie (RESET 30M).
 - Naciśnij ☕ / ☕, a następnie przekręć w lewo/prawo, aby zmienić ustawienie.
 - Potwierdź wybrane ustawienie, naciskając przycisk sterujący ☕ / ☕.
 - Wprowadzona wartość miga w celu potwierdzenia.

10 OFFSET TEMP

- Wejdź do menu
- Przekręć przycisk sterujący , aż na wyświetlaczu pojawi się „10 OFFSET TEMP”.
 - Wyświetlone zostanie aktualne ustawienie (RESET 0C).
 - Naciśnij ☕ / ☕, a następnie przekręć  w lewo/prawo, aby zmienić ustawienie.

- Potwierdź wybrane ustawienie, naciskając przycisk sterujący ☕ / ☕.
- Wprowadzona wartość miga w celu potwierdzenia.

11 LANGUAGE

- Wejdź do menu
- Przekręć przycisk sterujący , aż na wyświetlaczu pojawi się „11 LANGUAGE”.
 - Wyświetlone zostanie aktualne ustawienie (RESET DE).
 - Naciśnij ☕ / ☕, a następnie przekręć  w lewo/prawo, aby zmienić ustawienie.
 - Potwierdź wybrane ustawienie, naciskając przycisk sterujący ☕ / ☕.
 - Wprowadzona wartość miga w celu potwierdzenia.

12 USTAWIENIE FABRYCZNE

- Wejdź do menu
- Przekręć przycisk sterujący , aż na wyświetlaczu pojawi się „12 RESET”.
 - Na wyświetlaczu pojawi się „RESET ITEM”.
 - Potwierdź to, naciskając przycisk sterujący ☕ / ☕.
 - Wyświetli się „NO”; jeśli naciśniesz przycisk sterujący ☕ / ☕, nie nastąpi przywrócenie ustawień.
 - Przekręcając , pojawi się YES. Jeśli chcesz przywrócić ustawienia fabryczne urządzenia, potwierdź to, naciskając przycisk sterujący ☕ / ☕.
 - Wprowadzona wartość miga w celu potwierdzenia.

13 EXIT

- Wejdź do menu
- Przekręć przycisk sterujący , aż na wyświetlaczu pojawi się „13 EXIT”.
- Potwierdź to, naciskając przycisk sterujący ☕ / ☕, a wrócisz do trybu pracy „G”.

PRZYPOMNIENIE O ODKAMNIENIANIU

Ustawienie fabryczne przypomnienia o odkamienianiu wynosi 25 l. Po zużyciu 25 l na wyświetlaczu co 60 sekund pojawia się komunikat „DESCALE PLEASE”. Dodatkowo podświetlenie przycisku sterującego świeci się na czerwono. Możesz nadal korzystać z urządzenia jak zwykle, jednak przypomnienie będzie nadal pojawiać się na wyświetlaczu. Dopiero po całkowitym odkamienieniu obiegu przypomnienie o odkamienianiu zgaśnie, a podświetlenie przycisku ponownie zaświeci się na biało (szczegóły w rozdziale „Odkamienianie”). Liczbę litrów można zmienić w zależności od użytkowania i twardości wody.

12 l = (twarda woda powyżej 15° dH)

25 l = (woda średnia 7,3° dH do 14° dH)

50 l = (woda miękka do 7,3° dH)

Dokładną twardość wody można sprawdzić w lokalnych wodociągach. Jak zmienić liczbę litrów, opisano w USTAWIENIACH = „8 DESCALE REMINDER”.

ODKAMNIENIANIE

Regularnie przeprowadzaj odkamienianie, najpóźniej gdy pojawi się przypomnienie o odkamienianiu i przycisk sterujący świeci się na czerwono. Zalecamy stosowanie tabletek odkamieniających Graef. Można je nabyć w naszym sklepie internetowym na www.graef.de pod numerem artykułu 145618 lub u sprzedawcy specjalistycznego.

WAŻNE!

Nie ponosimy odpowiedzialności za brak lub niewystarczające odkamienianie. W takim przypadku gwarancja wygasa.

Cały proces odkamieniania trwa ok. 20 minut, łącznie z przygotowaniem i płukaniem. Prosimy uwzględnić ten czas.

Przygotowanie

- Wyjmij wkład filtrujący do wody ze zbiornika.
- Napełnij zbiornik na wodę 1,6 litra wody.
- Wrzuć tabletki odkamieniające do zbiornika i poczekaj, aż się rozpuszczą (ok. 5 min).
- Wyjmij uchwyt filtra.
- Odkręć śrubę pod głowicą zaparzącą.
- Wyjmij 2 siatka, podkładkę i uszczelkę pierścieniową.
- Umyj części pod bieżącą wodą, dokładnie osusz i bezpiecznie przechowaj.
- Oczyszć głowicę zaparzącą z pozostałości kawy za pomocą małej szczoteczki.

Rozpocznij odkamienianie

- Wybierz z menu „7” „DESCALE” .
- Potwierdź, naciskając przycisk sterujący ☕ / ☕ („YES”).

Odkamienianie obiegu kawy

- Na wyświetlaczu pojawi się: „COFFEE START”
- Podstaw duże naczynie pod głowicę zaparządzającą. Lampka miga na czerwono.
- Naciśnij przycisk sterujący ☕ / ☕.
- Na wyświetlaczu pojawi się: „DESCALE COFFEE”. Lampka świeci się na czerwono.
- Obieg kawy jest odkamieniany, trwa to ok. 6 minut.
- Po zakończeniu procesu na wyświetlaczu pojawi się: „STEAM START”. Lampka miga na czerwono.

Odkamienianie obiegu pary

- Opróżnij naczynie i podstaw je ponownie pod dyszę parową.
- Naciśnij przycisk sterujący ☕ / ☕.
- Na wyświetlaczu pojawi się: „DESCALE STEAM”. Lampka świeci się na czerwono.
- Obieg pary jest odkamieniany, trwa to ok. 6 minut.
- Po zakończeniu procesu na wyświetlaczu pojawi się: „CLEAN TANK”. Lampka miga na czerwono.

Płukanie

- Wyjmij zbiornik na wodę.
- Wypłucz go i włóż ponownie wkład filtrujący do wody.
- Napełnij zbiornik na wodę świeżą wodą i umieść go z powrotem w urządzeniu.
- Naciśnij przycisk sterujący ☕ / ☕, na wyświetlaczu pojawi się „COFFEE START”. Lampka miga na czerwono.
- Podstaw puste naczynie pod głowicę zaparządzającą i ponownie naciśnij przycisk sterujący ☕ / ☕.
- Na wyświetlaczu pojawi się: „CLEAN COFFEE”. Lampka świeci się na czerwono.
- Po zakończeniu procesu na wyświetlaczu pojawi się: „STEAM START”. Lampka miga na czerwono.
- Opróżnij naczynie i podstaw je pod dyszę parową. Naciśnij przycisk sterujący ☕ / ☕.
- Na wyświetlaczu pojawi się: „CLEAN STEAM”. Lampka świeci się na czerwono.
- Po zakończeniu procesu na wyświetlaczu pojawi się: „DESCALE FINISHED”. Potwierdź to, naciskając przycisk sterujący ☕ / ☕.
- Na wyświetlaczu pojawi się „G”.

Zakończenie

- Załóż ponownie uszczelkę pierścieniową do głowicy zaparządzającej.
- Następnie włóż oba sitka i podkładkę, zamocuj je śrubą.
- Urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

WAŻNE!

Podczas procesu odkamieniania możesz również zrobić pauzę, aby opróżnić pojemnik. W tym celu naciśnij przycisk sterujący. Proces zostanie zatrzymany, a na wyświetlaczu pojawi się „PAUSE”. Następnie ponownie naciśnij przycisk sterujący, aby kontynuować proces.

WAŻNE!

Wkład filtrujący nie chroni całkowicie przed osadzaniem się kamienia – regularna wymiana wkładu nie zwalnia z konieczności odkamieniania.

CZYSZCZENIE

CZYSZCZENIE GRUPY ZAPARZAJĄCEJ

WAŻNE!

Zalecamy przeprowadzać płukanie wsteczne raz w tygodniu.

Do czyszczenia polecamy tabletki czyszczące Graef. Można je nabyć w naszym sklepie internetowym na www.graef.de pod numerem artykułu 145614 lub u sprzedawcy specjalistycznego.

- Jeśli urządzenie jest wyłączone, włącz je i poczekaj, aż się nagrzej.
- Napełnij zbiornik wodą.
- Włóż wkład sitowy do 2 filiżanek do uchwytu filtra.
- Włóż zaślepkę do kolby i umieść tabletkę w zagłębieniu.
- Zamocuj uchwyt filtra.
- Upewnij się, że taca ociekowa jest zamontowana.
- Przesuń przełącznik kotłuskowy do kawy do góry.
- Po ok. 10 sekundach przesuń przełącznik kotłuskowy z powrotem w dół.
- Powtórz ten proces około 4 razy.
- Następnie wyjmij uchwyt filtra. Oplucz zaślepkę do kolby, wkład sitowy i uchwyt filtra.

- Ponownie zamocuj uchwyt filtra z zaślepką do kolby.
- Przesuń przełącznik kotłuskowy do kawy do góry.
- Po ok. 10 sekundach przesuń przełącznik kotłuskowy z powrotem w dół.
- Powtórz ten proces około 4 razy.
- Opróżnij tacę ociekową, opłucz ją i zamontuj ponownie.

CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNE

- Czyść powierzchnie zewnętrzne urządzenia miękką, wilgotną ściereczką.
- W przypadku silnych zabrudzeń można użyć łagodnego środka czyszczącego.
- Wyjmij tacę ociekową.
- Wyjmij kratkę ociekową.
- Opróżnij tacę ociekową.
- Oba elementy umyj pod bieżącą wodą.
- Następnie zamontuj ponownie tacę ociekową wraz z kratką.

NARZĘDZIE DO CZYSZCZENIA

Narzędzie do czyszczenia znajduje się razem z wkładami sitowymi i zaślepką do kolby w dzbanku do mleka. Cieńszą końcówką można czyścić otwory wkładów filtrujących oraz otwory dyszy parowej.

KODY BŁĘDÓW

Kod błędu	Opis
ERROR 01	Brak wewnętrznego zasilania napięciowego
ERROR 02	Błąd NTC kawy/ gorącej wody
ERROR 03	Błąd NTC zespołu zaparzającego
ERROR 05	Błąd podgrzewania kawy/ gorącej wody
ERROR 07	Błąd podgrzewania zespołu zaparzającego
ERROR 08	Błąd przepływomierza / pompy wodnej

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się jeden z tych kodów błędów, skontaktuj się z serwisem posprzedażowym Graef.

2 LATA GWARANCJI

Na ten produkt udzielamy od daty sprzedaży 24-miesięcznej gwarancji producenta na wady wynikające z błędów produkcyjnych i materiałowych. Twoje ustawowe roszczenia gwarancyjne zgodnie z § 437 i nast. BGB pozostają nienaruszone przez niniejsze postanowienie. Gwarancja nie obejmuje szkód powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania lub zastosowania, jak również wad, które tylko nieznacznie wpływają na funkcję lub wartość urządzenia. Ponadto nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub niewystarczającym odkamienianiem i konserwacją. W takim przypadku gwarancja również wygasa. Używaj wyłącznie oryginalnych tabletek odkamieniających i czyszczących Graef. Ponadto szkody transportowe, za które nie ponosimy odpowiedzialności, są wyłączone z roszczenia gwarancyjnego. Roszczenie gwarancyjne jest wykluczone w przypadku szkód powstałych w wyniku naprawy nieprzeprowadzonej przez nas lub nasze autoryzowane przedstawicielstwo. W przypadku uzasadnionych reklamacji naprawimy wadliwy produkt lub wymienimy go na wolny od wad, według naszego uznania.

