

GRAEF

D Espressoautomat ES 90 / ES 91

EN Espresso Machine ES 90 / ES 91

F Machine Espresso automatique ES 90 / ES 91



Bedienungsanleitung
Operating Instructions
Notice d'utilisation

CE

D	Bedienungsanleitung	3
EN	Operating Instructions	36
F	Notice d'utilisation	64

Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieses Espressoautomaten ES 90 / ES 91 haben Sie eine gute Wahl getroffen. Sie haben ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben.

Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Espressoautomaten.

Für ein optimales Ergebnis Ihres neuen Espressoautomaten empfehlen wir die Verwendung von BRITA gefiltertem Wasser. Damit können sich die natürlichen Aromen Ihrer Heißgetränke besser entfalten und nebenbei schützt es Ihr Gerät vor Verkalkung. BRITA - für vollendeten Genuss Ihrer Heißgetränke und längere Lebensdauer Ihres Gerätes!

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Espressoautomaten (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss

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

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

des Gerätes beauftragt ist.

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise und Signalwörter verwendet:

WARNUNG

Dies bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können schwere Verletzungen eintreten oder die Nichtbeachtung kann sogar zum Tode führen.

D**VORSICHT**

Dies bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können Sachschäden auftreten.

WICHTIG!

Dies bezeichnet Anwendungstipps und andere besondere wichtige Informationen!

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie den Espressoautomaten nur in geschlossenen Räumen.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise

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

WICHTIG!

- ▶ Gebrauch nur in haushaltsähnlicher Anwendung!

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

VORSICHT

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

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

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Haftungsbeschränkung

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

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

Kundendienst

Sollte es vorkommen, dass Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst.

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

Telefon: 02932-9703-688
Telefax: 02932-9703-90
Email: service@graef.de

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Perso-

nen- und Sachschäden führen.

D

Gefahr durch elektrischen Strom

WARNUNG

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

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 das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- ▶ Lassen Sie vor der Weiterbenutzung des Gerätes eine neue Anschlussleitung durch den Graef-Kundendienst oder einer autorisierten Fachkraft installieren.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. 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.

**D Grundlegende Sicherheits-
hinweise**

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, 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.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur vom Graef-Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Niemals das Gerät während des Betriebes transportieren.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen an.

Inbetriebnahme

Sicherheitshinweise

VORSICHT

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ▶ Beachten Sie die Hinweise zu den Anforderungen an den Aufstellort sowie zum elektrischen Anschluss des Gerätes um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressoautomat
- Einwandiger Siebeinsatz für 1 Tasse
- Einwandiger Siebeinsatz für 2 Tassen
- Doppelwandiger Siebeinsatz für 1 Tasse
- Doppelwandiger Siebeinsatz für 2 Tassen
- Milchbehälter aus Edelstahl 600 ml

- Siebträger
- Reinigungsset, Kaffeelöffel, Tamper
- Zusatzdüse
- Bedienungsanleitung

WICHTIG!

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur und dem Lieferanten.

Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- ◆ Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild).



Entsorgung der Verpackung

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

Die Rückführung der Verpa-

D

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

WICHTIG!

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Anforderungen an den Aufstellort

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

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten, rutschfesten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft aufgestellt werden.
 - Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
 - Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
 - Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.

Elektrischer Anschluss

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

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- 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 Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.

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

Vor dem Erstgebrauch

Vor dem Erstgebrauch oder längerem Nichtbenutzen sollten Sie das Gerät einmal entlüften. Drehen Sie dazu beide Regler auf und nach kurzer Zeit drehen Sie diese wieder zu. Nun lassen Sie ein paar Tassen Wasser (ohne Kaffeemehl) durchlaufen. Verfahren Sie dabei wie unter "*Vorbereitungen*" beschrieben. Es kann sein, dass die Pumpzeit bis zu 8 Minuten dauert.

Bei der Erstinbetriebnahme kann es zu einem Geruch nach "heißem Kunststoff" kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach.

Aufbau und Funktion

Leistungsmerkmale

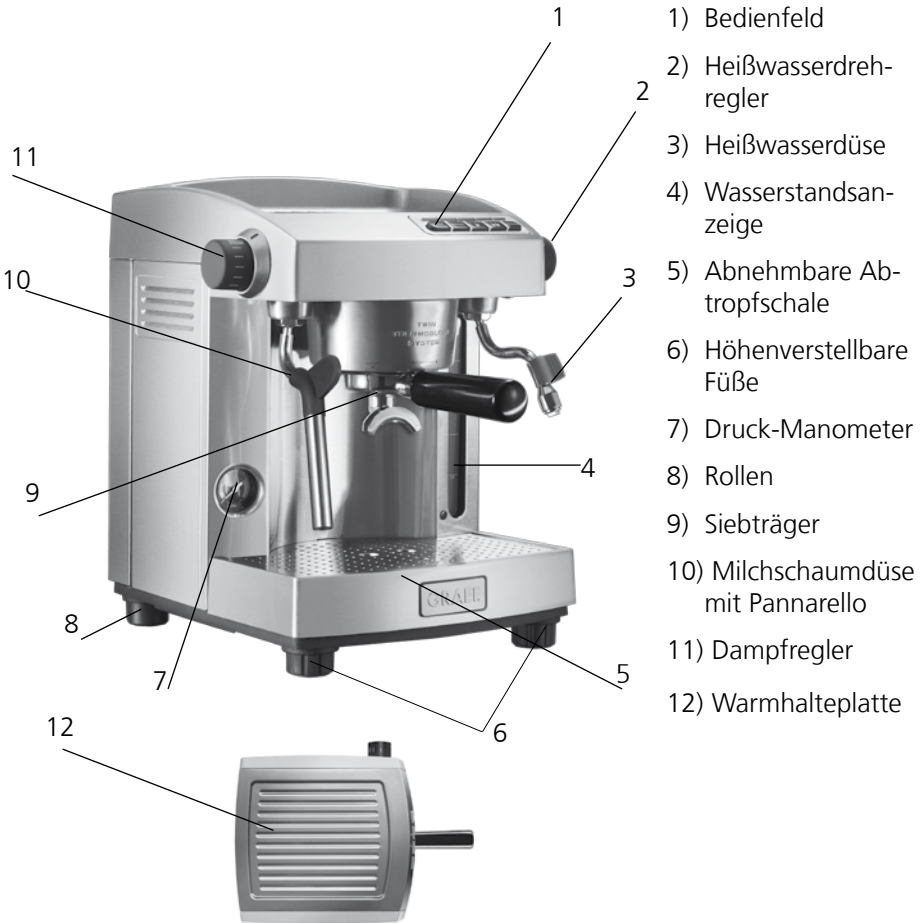
- Espressoautomat
- Aluminium- /Edelstahlgehäuse
- Doppel-Pumpen-System
- Doppel-Thermoblock Heizer
- Siebträger aus Messing
- 360° schwenkbare Milchschaumdüse mit Pannarello
- 360° schwenkbare Heißwasserdüse
- Wassertank 3 Liter

- Pre-Infusion
- Freiprogrammierbare Wassermenge
- Freiprogrammierbare Temperatur
- Wasserstandsanzeige
- Warmhalteplatte für Tassen
- Herausnehmbare Abtropfschale
- Einwandiger Siebeinsatz für 1 Tasse
- Einwandiger Siebeinsatz für 2 Tassen
- Doppelwandiger Siebeinsatz für 1 Tasse
- Doppelwandiger Siebeinsatz für 2 Tassen
- Milchbehälter aus Edelstahl
- Tamper, Kaffeelöffel, Reinigungsset, Zusatzdüse

Technische Daten

Abmessungen (L x B x H)	33 x 33 x 37,5	cm
Gewicht ca.	ca. 11,2	kg
Betriebsspannung	220 - 240	V
Leistungsaufnahme	2200 - 2400	W
Pumpendruck	bis max. 16	bar
Dampfpendruck	bis max. 6	bar

D Gesamtübersicht



- 1) Bedienfeld
- 2) Heißwasserdrehregler
- 3) Heißwasserdüse
- 4) Wasserstandsanzeige
- 5) Abnehmbare Abtropfschale
- 6) Höhenverstellbare Füße
- 7) Druck-Manometer
- 8) Rollen
- 9) Siebträger
- 10) Milchschaumdüse mit Pannarello
- 11) Dampfregler
- 12) Warmhalteplatte

Ersatzteile

Für dieses Gerät sind folgende Ersatzteile lieferbar:

- Ersatz-Reinigungsset
- Ersatz-Kaffeelöffel
- Ersatz-Siebträger
- Ersatz-Tamper
- Ersatz-Filtereinsätze
- Ersatz-Düse für Pannarello
- Ersatz-Pannarello
- Ersatz-Zusatzdüse
- Ersatz-Milchbehälter

Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn Sie Ersatzteile zu Ihrem Gerät benötigen.

Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung und Betrieb des Gerätes.

Sicherheitshinweise

VORSICHT

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

- ▶ Entfernen Sie niemals den mit Kaffeemehl gefüllten Siebträger während des Durchlaufs, da dieser unter Druck steht.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nur, wenn das Abtropfgitter und die Auffangschale in Position sind.
- ▶ Stellen Sie vor der Kaffeezubereitung fest, ob der Siebträger gut festgezogen ist.

D Vorbereitungen

◆ Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



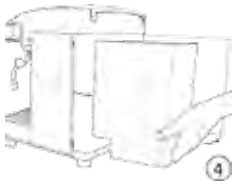
Öffnen Sie die Abdeckung für den Wassertank.



Füllen Sie kaltes Wasser ein. ODER



Drehen Sie das Gerät um und öffnen auf der Rückseite die Tür.



Entnehmen Sie den Wasserbehälter.



Befüllen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Wasser.

Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein.



Drücken Sie die "POWER"-Taste und schalten Sie das Gerät ein.



Sobald alle Tasten leuchten ist das Gerät betriebsbereit.



Wärmen Sie die Tassen auf.



Wählen Sie einen Filtereinsatz und setzen Sie diesen in den Siebträger.



Setzen Sie den Siebträger ein.



Drehen Sie den Siebträger nach rechts, bis dieser fest sitzt.



Stellen Sie ein Gefäß unter den Auslauf.



Drücken Sie die "MANUAL"-Taste und lassen Sie Wasser durchlaufen. Zum Stoppen drücken Sie die Taste nach einigen Sekunden nochmal.

HINWEIS

- Wenn Sie den manuellen Wasserdurchlauf nicht durch Knopfdruck stoppen, stoppt dieser nach ca. 3 Minuten von alleine.

D Filtereinsätze

Dieses Gerät wird mit 4 Filtereinsätzen geliefert. 2 einwandige Filtereinsätze (1 und 2 Tassen) und 2 doppelwandige Filtereinsätze (1 und 2 Tassen).

Die einwandigen Filtereinsätze entsprechen den Filtereinsätzen gewerblicher Espressoautomaten. Diese haben einen einfachen Boden und wenn Sie diese gegen das Licht halten, können Sie viele kleine Löcher sehen. Diese Filter sind für den frischen, selbstgemahlene Kaffee gedacht. Zum selbst Mahlen empfehlen wir Ihnen die Graef Kaffeemühle CM 80 / CM 81. Bei der Verwendung von gekauftem, bereits vorgemahlene Kaffee sollten Sie darauf achten, dass dieses für Espressoautomaten geeignet und entsprechend fein gemahlen ist.

Die doppelwandigen Filtereinsätze sind für den typischen vorgemahlene Kaffee aus dem Supermarkt gedacht.

Manometer

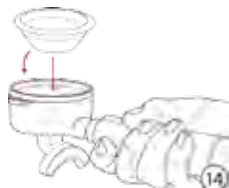


Unterdruck: Kaffee wurde nicht fest genug gepresst / zu wenig Kaffee / falscher Mahlgrad

Optimaler Druck: Kaffee wurde optimal gepresst / optimale Kaffeemenge, korrekter Mahlgrad

Überdruck: Kaffee wurde zu stark gepresst / zuviel Kaffee / falscher Mahlgrad

Espressozubereitung



Wählen Sie einen Filtereinsatz und setzen Sie diesen auf den Siebträger.



Halten Sie den Siebträger unter den Auslauf und lassen Sie zum Aufwärmen kurz Wasser durchlaufen.



Befüllen Sie nun den Filtereinsatz mit Kaffeemehl.



Drücken Sie das Kaffeemehl mit dem beigefügten Tamper fest. 3 mm Abstand zum Filtereinsatzrand sind optimal.



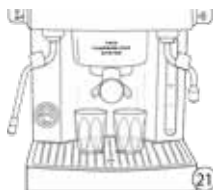
Entfernen Sie das überflüssige Kaffeemehl vom Rand.



Setzen Sie nun den Siebträger ein.



Drehen Sie den Siebträger nach rechts, bis dieser fest sitzt.



Stellen Sie die Tassen / Gläser unter den Auslauf.



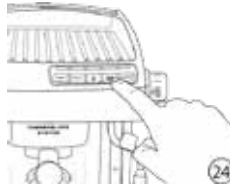
Drücken Sie die "MANUAL"-Taste. Espresso fließt nun in die Tasse. Zum Stoppen drücken Sie die Taste wieder. ODER

D

Drücken Sie die "☕" Taste für einen einfachen Espresso. ODER



Klopfen Sie den Kaffeefeesatz am Tresterbehälter aus.



Drücken Sie die "☕☕" Taste für einen doppelten Espresso.



Drehen Sie den Siebträger nach links.

HINWEIS

Der Tresterbehälter kann als Zubehör hinzugekauft werden.

- ◆ Nach Beendigung der Espressozubereitung schalten Sie das Gerät wieder ab, indem Sie die "POWER"-Taste betätigen.
- ◆ Sollten Sie dieses einmal vergessen haben, schaltet das Gerät nach ca. 1 Stunden in den "Stand by" - Modus (Energiesparmodus). Hierbei wird das Gerät auf einem abgesenktem Temperaturniveau gehalten.
- ◆ Um das Gerät erneut zu benutzen, drücken Sie die "POWER"-Taste, das Gerät heizt sich wieder auf. Nach einer kurzen Zeit können Sie wie unter "Espressozubereitung" weiter verfahren.
- ◆ Nach ca. 24 Stunden der Nichtbenutzung, schaltet sich das Gerät aus.



Graef empfiehlt die Verwendung von BRITA gefiltertem Wasser

Auch wenn Trinkwasser bei uns hohe Qualitätsstandards erfüllt, kann es durch die Filtration noch optimiert werden, denn je nach Herkunft enthält es individuelle Bestandteile, wie zum Beispiel Kalk, Chlor oder hausinstallationsbedingt vorkommende Metalle wie Blei und Kupfer. Ein BRITA Wasserfilter reduziert diese Substanzen. So können sich die natürlichen Aromen und der volle Geschmack Ihres Heißgetränks besser entfalten. Darüber hinaus wird Ihr Gerät vor Verkalkung geschützt. Es hat somit eine längere Lebensdauer bei konstant zuverlässiger Brühleistung und gleichbleibend niedrigem Energieverbrauch.

BRITA - für vollendeten Genuss Ihrer Heißgetränke und längere Lebensdauer Ihres Gerätes!

Benutzen des Bedienfeldes

POWER

Mit der "POWER"-Taste schalten Sie das Gerät ein und aus.

Am Anfang blinkt die "POWER"-Taste rot auf, d.h. Gerät heizt auf.

Wird die Lampe grün und die restlichen Bedientasten sind auch hinterleuchtet, ist das Gerät betriebsbereit.

Bevor Sie mit der Espressozubereitung beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Drehregler für die Dampf- bzw. Heißwasserzubereitung geschlossen ist und Wasser im Wassertank ist.

HINWEIS

- Dieses Gerät ist mit zwei Rollfüßen ausgestattet. So können Sie das Gerät problemlos nach vorne ziehen und den Wassertank im hinteren Bereich zum Wasserbefüllen entnehmen.
- Während des Aufheizens entweicht einmalig ein kurzer Dampfstoß aus der Tropfschale. Dies ist völlig unbedenklich und kein Defekt am Gerät. Hiermit wird der Thermoblock zu Beginn von Restwasser entleert und mit frischem Wasser aufgefüllt.

MANUAL

Mit der "MANUAL"-Funktion können Sie selbst bestimmen wieviel Kaffee Sie haben möchten.

D Wenn das Gerät eingeschaltet ist und aufgeheizt hat, wird die "PO-WER" - Taste grün und die restlichen Tasten leuchten ebenfalls grün auf.

Füllen Sie Kaffeemehl in den Siebträger und setzen diesen ein.

Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger.



Drücken Sie die "MANUAL" - Taste.

Der Kaffee fließt nun in die Tasse.

Wenn Sie die gewünschte Menge erreicht haben, drücken Sie zum Stoppen wieder die "MANUAL" - Taste.



HINWEIS

In dem Augenblick wo sie die "MANUAL"- Taste drücken, bereitet der Espressoautomat durch eine Pre-Infusion mit mehreren kurzen Pumpstößen das Kaffeepulver auf die bessere Aufnahme des heißen Wassers vor.

Dieses gilt auch für  und 

WICHTIG!

Bei längerer Nichtbenutzung des Gerätes, kann es sein, dass die Pumpzeit bis zu 8 Minuten dauert. Dies ist kein Defekt am Gerät.

Dieses gilt auch für  und 

Einfacher Espresso

Die "einfache Espresso" Funktion ist so programmiert, dass 30 ml Espresso in die Tasse fließen.

HINWEIS

Wir empfehlen Ihnen den Filtereinsatz für 1 Tasse zu nutzen.

Wenn das Gerät eingeschaltet ist und aufgeheizt hat, wird die "PO-WER" -Taste grün und die restlichen Tasten leuchten ebenfalls grün auf.

Füllen Sie Kaffeemehl in den Siebträger und setzen diesen ein.


Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger.

Drücken Sie die "  " Taste.

30 ml Espresso fließen nun in Ihre Tasse.

HINWEIS

Es ist nicht notwendig diesen Vorgang manuell zu stoppen, da das Gerät automatisch nach 30 ml stoppt.

Wenn Sie allerdings weniger als 30 ml haben möchten, können Sie den Vorgang jederzeit durch Drücken der "  " Taste unterbrechen.

Doppelter Espresso

Die "doppelte Espresso" Funktion ist so programmiert, dass 60 ml Espresso in die Tasse fließen.

HINWEIS

Wir empfehlen Ihnen den Filtereinsatz für 2 Tassen zu nutzen.

Wenn das Gerät eingeschaltet ist und aufgeheizt hat, wird die "POWER" - Taste grün und die restlichen Tasten leuchten ebenfalls grün auf.

Füllen Sie Kaffeemehl in den Siebträger und setzen diesen ein.


Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger.

Drücken Sie die "" Taste.



60 ml Espresso fließen nun in Ihre Tasse.

HINWEIS

Es ist nicht notwendig diesen Vorgang manuell zu stoppen, da das Gerät automatisch nach 60 ml stoppt.

Wenn Sie allerdings weniger als 60 ml haben möchten, können Sie den Vorgang jederzeit durch Drücken der "" Taste unterbrechen.

PROGRAMM

Mit der "PROGRAM" - Funktion können Sie Ihre eigene Espresso menge für "" und "" programmieren. Mehr dazu erfahren Sie unter "PROGRAMMIEREN".

Milchaufschäumen.

VORSICHT

Verwenden Sie zum Milchaufschäumen nur den beigefügten Behälter oder einen anderen größeren Behälter. Verwenden Sie keine Tasse. Durch überschäumende Milch kann es zu Verbrennungen kommen.

Milchaufschäumen mit Pannarello

- ◆ Füllen Sie nun den beigefügten Behälter zu 1/3 mit kalter Milch.

HINWEIS

- ▶ Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, verwenden Sie nur max. 4°C kalte Milch.
- ◆ Vor der Benutzung der Milchschaumdüse sollte das sich darin gesammelte Kondenswasser abgelassen werden. Dies geschieht, indem Sie diese auf den Ablaufrost richten und den Dampf kurz aufdrehen.
- ◆ Warten Sie bis kein Wasser, sondern Dampf austritt und

D

drehen Sie den Regler wieder zu.

VORSICHT

Richten Sie die Milchschaumdüse nie auf sich selber oder auf andere Personen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Benutzen Sie zum Bewegen der Milchschaumdüse stets den Griff. Fassen Sie die Milchschaumdüse nach dem Gebrauch nicht am Rohr an. Dieses wird sehr heiß!

- ◆ Tauchen Sie nun die Milchschaumdüse mit Pannarello in die Milch, ca. 1 cm unter die Oberfläche.
- ◆ Nun drehen Sie den Dampfahn bis zum Anschlag auf.
- ◆ Halten Sie dabei den Milchbehälter leicht schräg.
- ◆ Senken Sie die Milchkanne, sobald der Milchpegel steigt.
- ◆ **BITTE BEACHTEN** Sie, dass die Milch dabei nicht über 70°C erhitzt werden sollte, sonst fällt der Schaum sehr schnell wieder zusammen und das Getränk schmeckt später zu süß oder gar nach verbrannter Milch!
- ◆ Ein guter Hinweis für die korrekte Temperatur ist, wenn Sie den Behälter nicht länger als 3 Sek. anfassen können.

HINWEIS

Wir empfehlen die Ausgabe auf ca. 60 Sekunden zu beschränken.

- ◆ Drehen Sie nun den Drehregler wieder zu.
- ◆ Durch das Zudrehen des Ventils entsteht durch das Abkühlen des Dampfes in der Milchschaumdüse ein Unterdruck, so dass noch etwas Milch angesogen wird.
- ◆ Warten Sie daher einen kurzen Moment, bevor Sie die Milchschaumdüse aus der Milch ziehen.
- ◆ Nach dem Schäumen schlagen Sie die Milchkanne kurz auf die Tischplatte, um die letzten groben Luftbläschen zu beseitigen.
- ◆ Schwenken hilft auch, um den Schaum gleichmäßig zu verteilen.
- ◆ Reinigen Sie die Milchschaumdüse direkt nach Beendigung des Vorganges mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie allerdings das Rohr einen kleinen Moment abkühlen, da dieses sehr heiß wird.
- ◆ Reinigen Sie die Milchschaumdüse auch mit einem kurzen Dampfstoß damit die Milchreste aus der Milchschaumdüse gepustet werden.

Milchschäumen mit Zusatzdüse

- ◆ Entfernen Sie den Pannarello und schrauben Sie die Düse ab.
- ◆ Schrauben Sie nun die Zusatzdüse auf.
- ◆ Füllen Sie nun den beigefügten Behälter zu 1/3 mit kalter Milch.

HINWEIS

- ▶ Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, verwenden Sie nur max. 4°C kalte Milch.
- ◆ Vor der Benutzung der Milchschaumdüse sollte das sich darin gesammelte Kondenswasser abgelassen werden. Dies geschieht, indem Sie diese auf den Ablaufrost richten und den Dampf kurz aufdrehen.

VORSICHT

Richten Sie die Milchschaumdüse nie auf sich selber oder auf andere Personen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Benutzen Sie zum Bewegen der Milchschaumdüse stets den Griff, fassen Sie die Milchschaumdüse nach dem Gebrauch nicht am Rohr an. Dieses wird sehr heiß!

- ◆ Warten Sie bis kein Wasser, sondern Dampf austritt und drehen Sie den Regler wieder zu.
- ◆ Setzen Sie die Milchschaumdüse leicht versetzt in den Milch-

behälter.

- ◆ Dies ist wichtig, damit die Milch in eine Wirbelbewegung versetzt wird.
- ◆ Nutzen Sie die Auslauftülle als Führung für die Milchschaumdüse.
- ◆ Drehen Sie den Drehregler für die Milchschaumdüse auf.

Nun beginnen die Phasen "Ziehen" und "Rollen"

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

D

len.

- ◆ Reinigen Sie die Milchschaumdüse direkt nach Beendigung des Vorganges mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie allerdings das Rohr einen kleinen Moment abkühlen, da dieses sehr heiß wird.
- ◆ Reinigen Sie die Milchschaumdüse auch mit einem kurzen Dampfstoß damit die Milchreste aus der Milchschaumdüse gepustet werden.

HINWEIS

Zum Üben des Milchaufschäumens 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 man richtig schäumt, sieht das Gemisch wie richtiger Milchschaum aus.
- ▶ Bitte dieses Gemisch nicht trinken!!

Heißwasserzubereitung

- ◆ Platzieren Sie ein Gefäß unter der Heißwasserdüse.

VORSICHT

Richten Sie die Heißwasserdüse nie auf sich selber oder auf andere Personen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Benutzen Sie zum Bewegen der Heißwasserdüse stets den Griff, fassen Sie die Heißwasserdüse nach dem Gebrauch nicht am Rohr an. Dieses wird sehr heiß!

- ◆ Drehen Sie den Drehregler auf.
- ◆ Heißes Wasser strömt nun aus der Düse in das Gefäß.
- ◆ Nach Beendigung des Vorganges drehen Sie den Drehregler wieder zu.

Programmierung


Dieses Gerät wird mit folgenden Werkseinstellungen geliefert:

Einfacher Espresso – 30 ml

Doppelter Espresso – 60 ml


Sie können dieses aber in dem folgenden Abschnitt verändern und so einstellen, wie Sie es gerne haben möchten:

Programmierung "Einfacher Espresso"

- ◆ Setzen Sie den einwandigen Filtereinsatz für 1 Tasse in den Siebträger und befüllen Sie diesen mit Kaffeemehl.
- ◆ Drücken Sie das Kaffeemehl fest und setzen Sie den Siebträger ein.
- ◆ Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger.
- ◆ Drücken Sie die "PROGRAM" - Taste.
- ◆ Dann drücken Sie die "  " Taste.
- ◆ Drücken Sie diese Taste wieder, wenn Sie die gewünschte Menge an Espresso erreicht haben.
- ◆ 2 Pieptöne signalisieren Ihnen, dass die neue Einstellung für "einfachen Espresso" programmiert und gespeichert wurde.

Programmierung "Doppelter Espresso"

- ◆ Setzen Sie den einwandigen Filtereinsatz für 2 Tassen in den Siebträger und befüllen Sie diesen mit Kaffeemehl.
- ◆ Drücken Sie das Kaffeemehl fest und setzen Sie den Siebträger ein.
- ◆ Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger.

- ◆ Drücken Sie die "PROGRAM" - Taste.
- ◆ Dann drücken Sie die "  " Taste.
- ◆ Drücken Sie diese Taste wieder, wenn Sie die gewünschte Menge an Espresso erreicht haben.
- ◆ 2 Pieptöne signalisieren Ihnen, dass die neue Einstellung für "doppelten Espresso" programmiert und gespeichert wurde.

Werkseinstellung

Um zur Werkseinstellung zurückzukehren, achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist und gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Halten Sie die "MANUAL"-Taste gedrückt und drücken Sie gleichzeitig die "POWER"-Taste.
- ◆ Lassen Sie nun zuerst die "POWER" Taste los und dann die "MANUAL".
- ◆ Wenn Sie 4 Signaltöne hören und die "POWER"-Taste leuchtet, ist die Werkseinstellung wieder eingestellt.

Einfacher Espresso: 30 ml

Doppelter Espresso: 60 ml

D Weitere Programmiermöglichkeiten

Espresso Thermoblock Temperatur

Die Wassertemperatur dieses Gerätes ist auf ca. 92°C am Brühkopf abgestimmt. Die Temperatur des Wassers lässt sich im Schnitt von je 2°C um maximal +/- 4°C verändern.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Bitte beachten Sie: Obwohl das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist, muss das Gerät „aus“ geschaltet sein. Deshalb werden noch keine Kontrolllampen an dem Gerät leuchten.

Drücken Sie die "☕" Taste und halten Sie diese gedrückt.

Während Sie die "☕" Taste drücken, drücken Sie die "POWER"-Taste und lassen Sie die "POWER"-Taste wieder los.

Dies aktiviert die Programmierbarkeit des Gerätes.

Lassen Sie nun die "☕" Taste los.

Innerhalb von 5 Sekunden drücken Sie eine der aufgeführten

Tasten um die Temperatur zu senken oder zu erhöhen:

+ 2°C = Drücken Sie die "☕" Taste

+ 4°C = Drücken Sie die "PROGRAM"-Taste

- 2°C = Drücken Sie die "MANUAL"-Taste

- 4°C = Drücken Sie die "POWER"-Taste

HINWEIS

Wenn Sie eine neue Temperatur ausgewählt haben, leuchtet die jeweilige Taste und 2 Pieptöne ertönen.

HINWEIS

Wenn Sie nicht innerhalb von 5 Sekunden eine neue Temperatur gewählt haben, schaltet das Gerät automatisch in die Werkseinstellung, heizt sich auf und ist dann betriebsbereit.


Dampf Thermoblock Temperatur


Die Dampftemperatur des Gerätes ist so eingestellt, dass beim Aufschäumen von Milch ein leistungsstarker und trockener Dampf entsteht. Die Temperatur des Dampfes lässt sich im Schnitt von je 5°C um maximal +/- 10°C verändern.


Gehen Sie dabei wie folgt vor:

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Bitte beachten Sie: Obwohl das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist, muss das Gerät „aus“ geschaltet sein. Deshalb werden noch keine Kontrolllampen an dem Gerät leuchten.

Drücken Sie die "" Taste und halten Sie diese gedrückt.

Während Sie die "" Taste drücken, drücken Sie die "POWER"-Taste und lassen Sie die "POWER"-Taste wieder los.

Lassen Sie nun die "" Taste los.

Dies aktiviert die Programmierbarkeit des Gerätes.

Innerhalb von 5 Sekunden drücken Sie eine der aufgeführten Tasten um die Temperatur zu senken oder zu erhöhen:

+ 5°C = Drücken Sie die "" Taste

+ 10°C = Drücken Sie die "PROGRAMM"-Taste

- 5°C = Drücken Sie die "MANUAL"-Taste

- 10°C = Drücken Sie die "POWER"-Taste

HINWEIS

- Wenn Sie eine neue Temperatur ausgewählt haben, leuchtet die jeweilige Taste und 2 Pieptöne ertönen.
- Wenn Sie nicht innerhalb von 5 Sekunden eine neue Temperatur gewählt haben, schaltet das Gerät automatisch in die Werkseinstellung, heizt sich auf und ist dann betriebsbereit.

D

Dampffuchtigkeit und Pumpleistung

Die Dampfpumpenfrequenz dieses Gerätes wurde voreingestellt; 0,3 Sekunden „an“ und 0,5 Sekunden „aus“. Es besteht die Möglichkeit, diese Voreinstellung zu verändern. Eine Veränderung der Frequenz macht den Dampf nasser oder trockener bis hin zu einem starken trockenen Dampf, ideal zum Herstellen von stabilem Milchschaum. Die Pumpenfrequenz („aus“-Zeit) kann um 0,1 Sekunden hoch oder runter gestellt werden, so wie es Ihren Bedürfnissen entspricht.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Bitte beachten Sie: Obwohl das Gerät am Stromnetz angeschlossen

D

sen ist, muss das Gerät „aus“ geschaltet sein. Deshalb werden noch keine Kontrolllampen an dem Gerät leuchten.

Drücken Sie die "PROGRAM"-Taste und halten Sie diese gedrückt.

Während Sie die "PROGRAM"-Taste gedrückt halten, drücken Sie die "POWER"-Taste und lassen Sie die "POWER"-Taste wieder los.

Lassen Sie nun die "PROGRAM"-Taste los.

Bitte beachten Sie: Dieser Vorgang aktiviert die Programmierbarkeit des Gerätes, welches die „☕“-Taste durch Aufleuchten signalisiert.

Bitte beachten Sie: Das Lämpchen über der „☕“-Taste leuchtet so lange, bis die Pumpfrequenz nach Ihren Bedürfnissen eingestellt ist. Sollten keine Änderungen an der Pumpfrequenz innerhalb von 5 Sekunden vorgenommen werden, stellt sich automatisch die voreingestellte Pumpfrequenz ein und das Gerät beginnt dann das Wasser aufzuheizen.

Um zur gewünschten Dampf-feuchtigkeit bzw. Dampfpumpfrequenz zu gelangen, gehen Sie also wie folgt vor:

Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden eine der aufgeführten Tasten und lassen diese wieder los, wenn das Lämpchen leuchtet, welches die gewünschte Einstellung anzeigt.

nass = -0,1 Sek. > Drücken Sie hierfür die „☕☕“-Taste

nasser = -0,2 Sek. > = Drücken Sie hierfür die „PROGRAM“-Taste

trocken = +0,1 Sek. > Drücken Sie hierfür die „MANUAL“-Taste

trockener = +0,2 Sek. > Drücken Sie hierfür die „POWER“-Taste

Bitte beachten Sie: Wenn Sie eine andere Pumpfrequenz gewählt und eingestellt haben, dann leuchtet das Lämpchen über der gedrückten Taste. Um zu signalisieren, dass die vorgenommene Änderung richtig ist, leuchtet das Lämpchen auf und zwei Signaltöne werden ertönen.

Bitte beachten Sie: Das Gerät wird nunmehr automatisch das Wasser erhitzen.

Bitte denken Sie dran: Wenn Sie nicht innerhalb von 5 Sekunden eine neue Dampfpumpfrequenz wählen, wird das Gerät automatisch die werksseitig voreingestellte Dampfpumpfrequenz wählen und beginnen, das Wasser zu erhitzen.

Werkseinstellung

Um alle Änderungen wieder in die vom Werk eingestellte Einstellung zurückzusetzen, schalten Sie das Gerät aus. Drücken Sie die "MANUAL"-Taste und gleichzeitig die "POWER"-Taste. Lassen Sie die "POWER"-Taste los während sich noch die "MANUAL"-Taste gedrückt halten. Lassen Sie nun die "MANUAL"-Taste los. Die "POWER"-Taste leuchtet auf und es ertönen 4 Pieptöne.

Alle von Ihnen eingestellten Programmierungen sind nun auf Werkseinstellung zurückgesetzt worden.

Störungsbehebung

Sicherheitshinweise

VORSICHT

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

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen:

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Espresso tritt oberhalb des Siebträgers aus	Der Siebträger ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Siebträger so ein, dass dieser fest sitzt.
	Es ist noch Kaffeemehl auf dem Rand des Siebträgers.	Entfernen Sie das Kaffeemehl.
	Der Brühkopf ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Brühkopf.

D

	Der Brühkopf hat einen defekt.	Kontaktieren Sie den Graef-Kundendienst
	Die Brühkopfgummidichtung ist beschädigt oder abgenutzt.	Kontaktieren Sie den Graef-Kundendienst.
Es tritt kein Wasser / Espresso aus oder nur tröpfchenweise	Kein Wasser im Wassertank.	Befüllen Sie den Wassertank.
	Der Wasserbehälter wurde nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wasserbehälter richtig ein.
	Milchschaum- und Heißwasserdüsenregler ist offen.	Drehen Sie den Regler zu.
	Siebträger ist verstopft.	Leeren Sie den Siebträger und befüllen Sie diesen erneut mit Kaffee. Achten Sie darauf, dass Sie den Kaffee nicht zu fest andrücken und dass der Kaffee nicht zu fein gemahlen ist.
	Gerät verkalkt.	Entkalken Sie das Gerät.
	Brühkopfsieb verschmutzt.	Reinigen Sie das Brühkopfsieb.
Espresso hat keine Crema	Der Kaffee ist zu alt oder zu trocken.	Benutzen Sie frisches Kaffeemehl.
	Das Kaffeemehl ist zu grob.	Benutzen Sie feineres Kaffeemehl.
	Nicht genug Kaffee im Siebträger.	Füllen Sie mehr Kaffeemehl ein.
	Kaffeemehl nicht genügend angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeemehl ein wenig fester an.

Wasser läuft zu schnell durch	Das Kaffeemehl ist zu grob.	Benutzen Sie feineres Kaffeemehl.
	Das Kaffeemehl wurde nicht genug angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeemehl ein wenig fester an.
	Es ist zu wenig Kaffeemehl im Siebträger.	Füllen Sie mehr Kaffeemehl ein.
Sehr lautes Pumpengeräusch	Kein Wasser im Wasserbehälter.	Füllen Sie den Wasserbehälter auf.
	Der Wasserbehälter wurde nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wasserbehälter richtig ein.
	Das Gerät ist verkalkt.	Entkalken Sie das Gerät.
Kein Dampf	Die Dampfdüse ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampfdüse.
Nicht genug Schaum beim Aufschäumen	Die Milch ist nicht frisch.	Nehmen Sie frische Milch.
	Die Temperatur der Milch ist zu hoch.	Die Milch sollte gut gekühlt sein bevor Sie diese benutzen.
	Die Dampfdüse ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampfdüse.
	Die Milch wurde gekocht.	Starten sich noch einmal mit frischer Milch.
	Dampfdüse nicht korrekt positioniert.	Positionieren Sie die Dampfdüse ca. 1 cm unter der Milchoberfläche.
Kaffee ist zu kalt	Tassen, Filtereinsatz und Siebträger sind kalt.	Heizen Sie Tassen, Filtereinsatz und Siebträger einmal vor.
	Eventuell war die Milch beim Erstellen des Cappuccinos oder Latte noch nicht genug aufgeheizt.	Heizen Sie die Milch weiter auf, aber bringen Sie diese nicht zum Kochen.

D	Gerät hat keine Funktion	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
		Brühkopffilter verstopft.	Reinigen Sie den Brühkopffilter.
		Das Gerät ist verkalkt.	Entkalken Sie das Gerät.
	Kontrolllampen leuchten aber es läuft kein Wasser durch	Wenn das Gerät für eine längere Zeit gestanden hat, kann es passieren, dass es bis zu 8 Minuten dauert bis Wasser in den Behälter fließt.	Warten Sie ab und öffnen Sie auch mal alle Düsen, damit die Luft, die sich dort gesammelt hat, entweichen kann.
	Gerät baut keinen Druck auf, Kaffee läuft aber durch	Möglicherweise ist das Gerät verkalkt / verschmutzt	Entkalken bzw Reinigen Sie das Gerät.
		Mahlgrad zu grob oder zu fein	Verändern Sie den Mahlgrad
		Das Kaffeemehl wurde nicht fest genug getampft	Tampfen Sie das Kaffeemehl ein bißchen fester
	Gerät baut keinen Druck auf, Kaffee läuft nicht durch	Eventuell Pumpe defekt	Kontaktieren Sie den Graef-Kundendienst.
	Kaffee bleibt am Brühkopf hängen (sehr naß)	Zuwenig Kaffeemehl in den Siebträger eingefüllt	Füllen Sie mehr Kaffeemehl in den Siebträger
	Kaffee bleibt am Brühkopf hängen (trocken)	Mahlgrad zu fein eingestellt	Mahlen Sie den Kaffee ein klein wenig gröber, damit mehr Wasser durch das Kaffeemehl fließen kann.

WICHTIG!

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes.

Sicherheitshinweise

VORSICHT

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

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

Reinigung

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

- Entnehmen Sie das Abtropfrost.
- Entleeren Sie die Abtropfschale.
- Reinigen Sie Abtropfschale sowie das Rost und den Siebträger unter fließendem Wasser.
- Setzen Sie anschließend die Abtropfschale samt Rost wieder ein.
- Reinigen Sie die Düsen mit dem Reinigungspinn.

Reinigungszyklus mit Reinigungsscheibe

- Entnehmen Sie den Wassertank und entsorgen Sie das alte Wasser.
- Füllen Sie neues, frisches Wasser ein.
- Entnehmen Sie das Reinigungsset.
- Dieses finden Sie an der Innenseite der Hintertür.
- Setzen Sie den Filtereinsatz für 2 Tassen in den Siebträger.
- Legen Sie die Reinigungsscheibe (mit der glatten Seite nach unten) in den Filtereinsatz.
- Eventuell legen Sie auch noch eine Reinigungstablette in den Filtereinsatz. Hier empfehlen wir die Graef Reinigungstabletten Artikel-Nr. 145614
- Setzen Sie nun den Siebträger ein.
- Stellen Sie einen großen Behälter unter den Siebträger.

D

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Drücken Sie gleichzeitig die "☕" Taste und die "☕☕" Taste.
- Während Sie diese beiden Tasten gedrückt halten, drücken Sie die "POWER"-Taste.
- Wenn die Tastenlichter anfangen von links nach rechts zu blinken, lassen Sie die Tasten "☕" "☕☕" los.
- Die Tastenlichter blinken abwechselnd, solange bis der Reinigungsvorgang beendet ist. Dieses kann ca. 10 Minuten dauern.
- Nach dem Reinigungsvorgang hören die Lichter auf zu blinken und es ertönen 4 Signaltöne.
- Entfernen Sie den Behälter.
- Entnehmen Sie den Siebträger.
- Entnehmen Sie die Reinigungsscheibe und setzen Sie diese wieder auf der Innenseite der Hintertür ein.
- Entnehmen Sie den Filtereinsatz und reinigen Sie diesen in warmem Seifenwasser.
- Anschließend trocknen Sie diesen gut ab.
- Ihr Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

Entkalken

Wie jedes Gerät, welches mit Wasser betrieben wird, muss auch dieses Gerät regelmäßig entkalkt werden. Aufgrund der unterschiedlichen Wasserhärten und Benutzungen können wir hier keine genauen Vorgaben machen, wann und wie oft das Gerät entkalkt werden muss.

Zum Entkalken empfehlen wir die

Graef Entkalkungstabletten
Artikel-Nr. 145618

HINWEIS

Verwenden Sie zum Entkalken weder Essig noch Zitronensäure. Diese können die Materialien im Inneren der Maschine angreifen.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Den Wassertank entfernen und komplett leeren.
- Befüllen Sie den Wasserbehälter mit ca. 1 - 1,5 Liter frischem Wasser.
- Legen Sie eine Graef Entkalkungstablette oder geben Sie handelsüblichen Entkalker in den Wasserbehälter.
- Positionieren Sie den Wassertank wieder in dem Gerät.
- Mit Hilfe eines Schraubenziehers entfernen Sie den Brühfilter / -dusche von der Unterseite des Brühkopfes.
- Entfernen und legen Sie Filter/Filtersieb, Dichtung und Schraube an einen sicheren Ort.

HINWEIS

Passen Sie auf, dass Sie Filter/Filtersieb, Dichtung und Schraube nicht verlieren.

- Benutzen Sie eine kleine Bürste zum Reinigen des Brühkopfes, entfernen Sie alle Kaffeereste.
- Setzen Sie nun einen großen Behälter unter den Brühkopf.
- Schalten Sie das Gerät ein.
- Sobald das Gerät bereit ist, drücken Sie auf die "MANUAL"-Taste.
- Sobald der Behälter voll ist, entleeren Sie diesen und wiederholen diese Prozedur mehrmals.
- Nach mehrmaligem Wiederholen schalten Sie das Gerät für ca. 10-15 min aus, damit der Entkalker seine Wirkung erzielen kann.
- Danach schalten Sie das Gerät wieder ein.
- Lassen Sie die restliche Entkalkung durchlaufen, indem Sie die "MANUAL"-Taste betätigen.
- Danach entnehmen Sie den Wassertank und spülen diesen gut aus.
- Befüllen Sie den Wassertank wieder mit frischem Wasser.
- Stellen Sie wieder einen Behälter unter den Brühkopf.
- Lassen Sie nun mehrmals frisches Wasser durchlaufen.

- Nach Beendigung der Durchläufe setzen Sie Filter/Filtersieb, Dichtung und die Schraube wieder ein.

D

HINWEIS

Achten Sie darauf, dass die Schraube wieder fest angezogen wird.

- Befüllen Sie nun den Wassertank mit frischem Wasser.

Entkalken der Dampfdüse

Um die Dampfdüse zu entkalken, gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Befüllen Sie den Wasserbehälter mit ca. 1 Liter frischem Wasser.
- Legen Sie eine Graef Entkalkungstablette oder geben Sie handelsüblichen Entkalker in den Wasserbehälter.



HINWEIS

Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

- Stellen Sie eine große Tasse unter die Düse.
- Drücken Sie folgende Tastenkombination: "MANUAL" und "☕".
- Halten Sie die beiden Tasten gedrückt und drücken Sie nun die POWER-Taste.

D**HINWEIS**

Die Temperatur des Wassers wird gesenkt.

- Öffnen Sie die Dampfdüsen in dem Sie die Drehregler auf Max. stellen.
- Wasser fließt nun in die Tasse! Dieses Gemisch nicht trinken!
- Sobald die Tasse voll ist, drehen Sie den Regler der Düsen wieder zu und drücken Sie die POWER Taste.
- Entleeren Sie die Tasse
- Stellen Sie nun die leere Tasse wieder unter die Düse.
- Drücken Sie wieder die Tastenkombination "MANUAL" und "" und anschließend POWER.
- Drehen Sie den Drehregler der Düse wieder auf.
- Wiederholen Sie diese Prozedur mehrere Male bis das Wasser aufgebraucht ist.
- Nun füllen Sie frisches Wasser in den Wasserbehälter, ca. 1 Liter.
- Drücken Sie wieder die Tastenkombination "MANUAL" und "" und anschließend POWER.
- Stellen Sie wieder eine Tasse unter die Düse.
- Drehen Sie den Drehregler der Düse wieder auf und lassen frisches Wasser durch die Düse laufen.
- Lassen Sie mehr mals Wasser

durchlaufen.

- Nach Beendigung des Vorganges drehen Sie den Drehregler wieder zu und drücken die POWER-Taste.
- Das Gerät ist nun ausgeschaltet.
- Wenn Sie nun das Gerät wieder einschaltet, ist dieses wieder in der Werkseinstellung und Sie können mit der Zubereitung von Kaffee, Milchaufschäumen etc. wie gewohnt fortfahren.

Entsorgung



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

Garantie

2 Jahre Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder eine unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Garantieanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

Preface

EN

Dear customer,

You made the right decision with the purchase of the ES 90 / ES 91 espresso machine. You have acquired an established quality product.

We thank you for your purchase and wish you lots of joy with your new espresso machine.

We recommend using BRITA filtered water to obtain optimal results with your new group handle automatic. That allows your hot beverages to completely develop their natural aromas while at the same time protecting your unit from calcification. BRITA – For complete enjoyment of your hot drinks and longer lifetime of your machine!

Information about these operating instructions

These operating instructions are a component of the espresso machine (in the following referred to as the unit) and provide important information about its first use, safety, the intended use and care of the unit.

The operating instructions must always be kept available near the unit. Every person who deals with the following must read and ap-

ply them:

- First use,
- Operation,
- Repairing faults and/or
- Cleaning

the unit.

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

These operating instructions cannot cover every possible use. For more information or if you have any problems not covered or not sufficiently dealt with in these instructions, please contact the GRAEF customer service department or your dealer.

Warnings

The following warnings and signal words are used in these operating instructions:

WARNING

That indicates a possibly dangerous situation. If the instructions are not complied with, severe injury can result or non-compliance can even lead to death.

CAUTION

That indicates a possibly dangerous situation. Non-compliance with the instruction can lead to property damage.

IMPORTANT!

This indicates useful tips and other important information!

Use as intended

This unit is not intended for commercial usage. Use the unit in closed rooms only!

This unit is designed for use in households or applications:

- Employees in shops, offices or similar work environments
- Manors
- Customers in hotels, motels or other residential use
- Bed and breakfasts

Any other use or use beyond and above that is considered non-intended usage.

CAUTION

Danger through non-intended usage!

The unit can cause hazards if used other than intended and/ or for alien usage.

- ▶ Use the unit exclusively as intended.
- ▶ Follow the procedures described in these operating instructions.

All claims of any type due to non-intended usage are excluded.

The risk is borne solely by the operator.

Limitation of liability

All technical information, data and instructions for installation, operation and care included in these operating instructions accord with the latest state at the time of printing and have been made to the best of our knowledge with consideration of our previous experiences and insights.

No claims can be derived from the information, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer does not assume any liability for damages due to:

- Non-compliance with the instructions
- Non-intended use
- Improper repairs
- Technical modifications
- Use of non-approved spare parts

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text is binding.

Customer service department

EN

If your GRAEF unit becomes damaged, please contact your dealer or the GRAEF customer service department.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Customer service department
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg
Email: service@graef.de
Tel: + 49 (0) 2932 - 9703-688
Fax.: + 49 (0) 2932 - 9703-90
Email: service@graef.de

Safety

This chapter provides you with important safety instructions for handling the unit.

This unit complies with the statutory safety regulations. Improper use can, however, lead to personal injury and property damage.

Danger due to electric current

WARNING

Danger to life due to electric current!

Touching live wires or components is mortally dangerous!

Follow the safety instructions below to prevent hazards from electric current:

- ▶ Do not use the unit if the power cord or plug are damaged.
- ▶ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Never open the unit housing under any circumstances. If live connections are touched and the electrical or mechanical structure changes, there is a danger of electric shock.
- ▶ Never touch any parts that are conducting electricity. They can cause an electric shock or even lead to death.

Basic safety instructions

To handle the unit safely, follow the instructions below:

- Check the unit for external, visible damage to the housing, the connector cable and the plug before using it. Do not put a damaged unit into operation.
- Repairs are only allowed to be performed by a specialist or by the GRAEF customer service department. Improper repairs can lead to extreme hazards for the user. Furthermore, the warranty claim expires.
- Only GRAEF customer service is authorised to repair the unit during the warranty period, otherwise the warranty ceases to cover any additional damages.
- Defective components must be replaced solely with genuine spare parts. Fulfilment of the safety regulations is only guaranteed if these parts are used.
- This unit is not intended for use by people (including children) with restricted physical, sensory or mental capabilities, or who have a lack of experience and/or lack of knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions from that person about how to use the unit.
- Children should be supervised to ensure that they do not play

with the unit.

- Always pull the supply line from the electric socket using the connector plug, not on the supply cord.
- Do not carry the unit by the supply cord.
- Never transport the unit during operation.
- The unit is not intended to be used with an external timer or a separate telecontrol system.
- Do not touch the plug with moist hands.
- The appliance must not be immersed.

First use

Safety instructions

CAUTION

Personal harm or property damage could occur when the unit is being used for the first time!

Follow the safety instructions below to prevent hazards:

- ▶ Do not use the packing material as a toy. Danger of suffocation.
- ▶ Follow the instructions regarding the requirements for the place of installation and on the unit's electrical connection to prevent personal harm and property damage.

EN

Scope of delivery and shipping inspection

The unit comes standard with the following components:

- Espresso Machine
- Single-walled sieve insert for 1 cup
- Single-walled sieve insert for 2 cups
- Double-walled sieve insert for 1 cup
- Double-walled sieve insert for 2 cups
- 600 ml stainless steel milk container
- Group handle
- Cleaning set
- Coffee spoon, tamper
- Operating instructions

IMPORTANT!

- ▶ Check the delivery for completeness and for visible damage.
- ▶ Immediately notify the carrier, insurance company and the supplier about an incomplete delivery or damages due to improper packing or caused by shipping.

Unpacking

To unpack the unit, proceed as below:

- ◆ Take the unit out of the carton.
- ◆ Remove all pieces of the pack-

ing.

- ◆ Remove all labels from the unit. (but not the rating plate)!

Dispose the packing

The packing protects the unit from shipping damage. The packing materials are selected for their environmental compatibility and from disposal aspects; they are recyclable.

Returning the packing to the waste disposal system saves raw materials and reduces the accumulation of waste. Dispose packing material that is no longer needed at a collection point for the »Green Point« recycling system.

IMPORTANT!

- ▶ If possible, save the original packing during the unit's warranty period to be able to properly pack it in case of a warranty claim.

Requirements for the installation location

For safe and flawless operation of the unit, the place of location must meet these prerequisites:

- The unit must be set up on a firm, flat, level, non-slip and heat resistant base that has sufficient load bearing capacity.
- Select the place of location so that children cannot reach the hot surfaces of the unit.

- The unit is not intended for installation in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the unit in a hot, wet or moist environment.
- The electric socket must be readily accessible so that the power cord can be easily unplugged.

Electric connection

Follow these instructions about the electrical connection for safe and flawless operation of the unit:

- Before connecting the unit, compare the connection information (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This information must match to avoid damage to the unit. If in doubt, ask your electrician.
- The socket must be fused with at least a 10A circuit breaker.
- Make sure that the power cord is not damaged. Do not conduct it over hot surfaces or sharp edges.
- The connector cable must not be pulled tight.
- The electrical safety of the unit is only ensured if it is connected to a properly installed protective conductor system. Operation on a socket without a protective conductor is prohibited. If in doubt, have the building installation checked by an electrician.

The manufacturer does not assume any responsibility for damages caused by a missing or interrupted protective conductor.

Before the first use

Before using for the first time or after a long period of nonuse, you should prepare several cups of water (without coffee grounds) to thoroughly flush the system. To do that, follow the instructions in "Preparing Espresso".

Setup and Functioning

Features

- Group handle automatic
- Aluminium/stainless steel housing
- Double pump system
- Double thermoblock heater
- Brass group handle
- 360°C rotatable milk froth
- 360°C rotatable hot-water jet
- 3 litre water tank
- Pre-Infusion
- Freely-programmable water volume
- Freely-programmable temperature
- Water level indicator
- Warming plate for cups

- Removable drip dish
- Single-walled sieve insert for 1 cup
- Single-walled sieve insert for 2 cups
- Double-walled sieve insert for 1 cups
- Double-walled sieve insert for 2 cups
- Stainless steel milk container
- Tamper
- Coffee spoon
- Cleaning set

Spare parts

The following spare parts can be supplied for this unit:

- Replacement cleaning kit
- Replacement coffee spoon
- Replacement group handle bracket
- Replacement tamper
- Replacement filter inserts
- Replacement nozzle for Pannarello
- Replacement Pannarello
- Replacement extra nozzle
- Replacement milk container

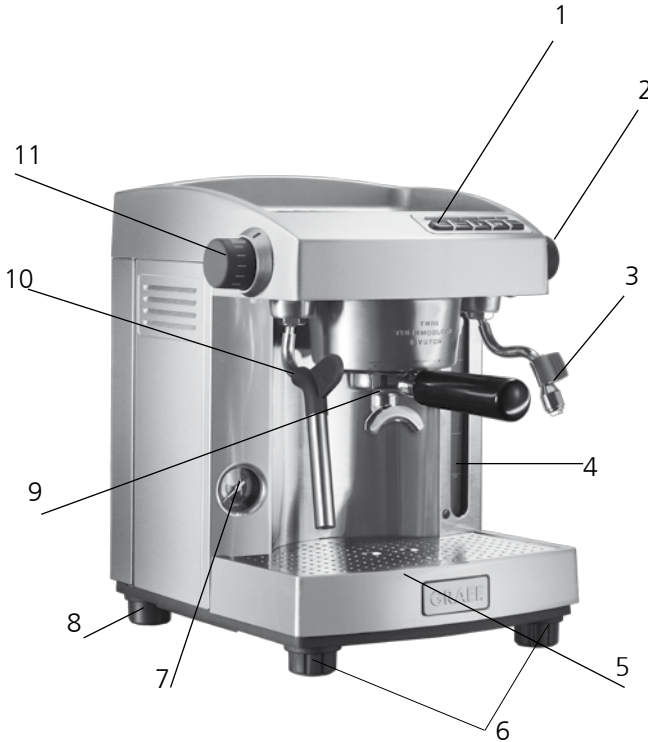
Contact customer service if you need spare parts for your unit.

Technical information

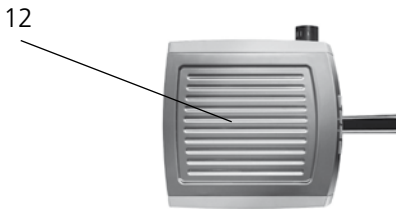
Dimensions (L x W x H)	33 x 33 x 37.5	cm
Weight ca.	ca. 11,2	kg
Operating voltage	220 - 240	V
Power consumption	2200 - 2400	W
Pump pressure	up to max. 16	bar
Steam pump pressure	up to max. 6	bar

Overview

EN



- 1) Front panel
- 2) Hot water rotary control
- 3) Hot water nozzle
- 4) Water level indicator
- 5) Detachable drip dish
- 6) Height-adjustable feet
- 7) Pressure manometer
- 8) Rollers
- 9) Group handle
- 10) Milk frother nozzle with Pannarello
- 11) Steam control
- 12) Warming plate



Control and operation

EN This chapter provides you with important information on controlling and operating the unit.

Safety instructions

CAUTION

Follow the safety instructions below to prevent hazards and property damage:

- ▶ Never remove the group handle when it is full of coffee grounds while water is flowing; it is pressurised.
- ▶ Use the unit only when the drip-tray grid and the drip tray are correctly positioned.
- ▶ Before preparing coffee, make sure the group handle is pulled tight.

Preparations

- ◆ Plug the plug into the electric socket.



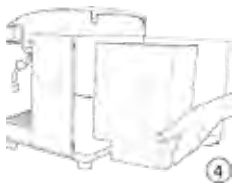
Open the water tank cover



Fill it with cold water.
OR



Turn the unit around and open the door on the rear.



Remove the water tank

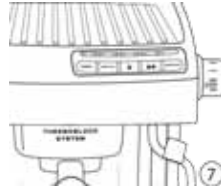


Fill the water tank with cold water.

Put the water tank back in.



Press the "POWER" button and switch the machine on.



The unit is ready to use as soon as all buttons are illuminated green.



Warm up the cups.



Select a filter and place it in the filter basket.



Insert the filter basket.



Rotate the filter basket to the right until it locks in.



Put a container under the spout.



Press the "MANUAL" button and let the water flow through. Press the button again after a few seconds to stop the process.

NOTE

The water flow must be manually shut-off; otherwise, the water will continue to run until the tank is empty.

Filter baskets

EN

This unit is supplied with 4 filter inserts: 2 standard filter baskets (1 and 2 cups) and 2 double-walled filter baskets.

The standard filter baskets have the same prerequisites as the filter baskets used in the commercial espresso machines. They have a single base: you can see many small holes when held against the light. The standard filter baskets are designed for fresh, self-ground coffee. To grind the coffee yourself, we recommend using the GRAEF CM 80 coffee grinder. The grind setting is perfectly matched to the espresso machines. If you do not have a coffee grinder, when purchasing the ground coffee please make sure the coffee grind is very fine, just like that used in the commercial machines.

The double-walled filter baskets are designed for use with typical, pre-ground coffee from the supermarket.

Espresso gauge



Espresso preparation



Select a filter and place it in the filter basket.



Hold the group handle under the spout and let some water flow through to warm it up.



Now fill the filter with coffee.



Press down the coffee grounds with the enclosed tamper. 3 mm clearance to the filter edge.



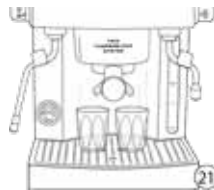
Remove the extra coffee grounds from the edge.



Put the group handle back in.



Rotate the filter basket to the right until it locks in.

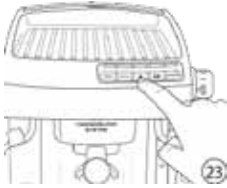


Put the cups/glasses under the spout.

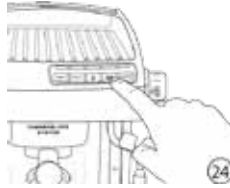


Press the "MANUAL" button. The espresso now flows into the cup. Press this button again to stop. OR

EN



Press the "☕" button for a single espresso. OR



Press the "☕☕" button for a single espresso.



Turn the group handle to the left.



Knock out the coffee residue.

NOTE

The water container can be purchased as an optional accessory.

- ◆ After you have finished making espresso, switch the unit back off by pressing the "POWER" button.
- ◆ If you happen to forget to do that, the unit switches into sleep mode after about 2 hours.
- ◆ In the sleep mode, the unit will be maintained at a lower temperature. In the sleep mode, the LED for power flash in red colour.
- ◆ To use the unit again, press the "POWER" button; the unit will

heat up again. You can proceed as described in "Espresso Preparation" after a short time.

NOTE**Pre-Infusion**

Pre-infusion is programmed into the "MANUAL", ☕ single espresso and ☕☕ double espresso operations. It is a gradual increase of water pressure pre-soaking the coffee cake before full water pressure is applied. This in turn delivers greater body and sweetness to the espresso



GRAEFF recommends using water filtered with the BRITA filter

Even though we have high quality drinking water, filtration can still be optimised because, depending on the origin of the water, it contains individual components such as lime, chlorine or metals such as lead and copper which could come from the building plumbing. A BRITA water filter reduces these substances. That in turn helps develop the natural aromas and full taste of your hot beverage. On top of that, it protects your unit from calcification. That extends the service life and keeps the brewing performance constant, plus the energy consumption remains at the same, low level.

BRITA – For complete enjoyment of your hot drinks and longer lifetime of your machine!

Using the control panel

POWER

Use the "POWER" button to switch the unit on and off.

At first, the "POWER" button flashes green. That means the unit is heating up.

If the lamp changes to red and the rest of the buttons are backlit, the unit is ready for use.

Before you start making espresso, make sure the control knob for steam and hot water preparation is closed.

MANUAL

Use the "MANUAL" function to determine how much coffee you want. When the unit is switched on and has heated up, the "POWER" button is red and

the other buttons are illuminated green.

Put a cup under the group handle.

Press the "MANUAL" button.

The coffee flows into the cup.

As soon as you have the desired amount, press the "MANUAL" button again to stop.

Single espresso

The single espresso function is programmed so that 30 ml espresso flow into the cup.

NOTE

We recommend using the filter for 1 cup.

EN

When the unit is switched on and has heated up, the "POWER" button is red and the other buttons are illuminated green.

Put a cup under the group handle.

Press the " " button.

30 ml espresso now flow into your cup.

NOTE

You do not have to manually stop the process; the unit stops automatically after 30 ml.

But, if you want less than 30 ml, you can interrupt the process at any time by pressing any button (except the POWER button).

 **Double espresso**

The double espresso function is programmed so that 60 ml espresso flow into the cup.

NOTE

We recommend using the filter for 1 cup.

When the unit is switched on and has heated up, the "POWER" button is red and the other buttons are illuminated green.

Put a cup under the group handle.

Press the " " button.



60 ml espresso now flow into your cup.

NOTE

You do not have to manually stop the process; the unit stops automatically after 60 ml.

But, if you want less than 60 ml, you can interrupt the process at any time by pressing any button (except the POWER button).

PROGRAM

You can program your own amount of espresso for " " and " " with the PROGRAM function. Please go to "PROGRAMMING" for more information.

Frothing milk.**CAUTION**

Never point the milk froth jet at yourself or at any other person. DANGER OF BURNS!

Always use the handle to move the milk froth jet; never touch the milk froth jet on the pipe after use. It becomes very hot!

Milk frothing with Pannarello

- ◆ Fill the enclosed container to 1/3 with cold milk.

NOTE

- ▶ To achieve optimal results, use only max. 4°C cold milk.

- ◆ Before using the milk frother nozzle, the condensate that has collected there should be drained off. To do that, aim it at the drain grate and briefly turn on the steam.
- ◆ Wait until only steam and no water escapes and close the control again.

CAUTION

Never aim the milk frother nozzle towards yourself or any other person. DANGER OF BURNS!

Always use the handle to move the milk frother nozzle. Never touch the milk frother nozzle on the pipe after using. It becomes very hot!

- ◆ Now immerse the milk frother nozzle with the Pannarello into the milk to approx. 1 cm under the surface.
- ◆ Open the steam cock to the limit.
- ◆ Hold the milk container at a slight angle while doing so.
- ◆ Lower the milk can as soon as the milk level rises.

- ◆ **PLEASE MAKE SURE** that the milk should not be heated to more than 70°C during this process; otherwise, the froth will collapse and the beverage will taste too sweet or possibly even like burned milk!

- ◆ A good tip for the correct temperature is when the you cannot hold the container for more than 3 seconds.

NOTE

We recommend limiting the serving time to ca. 60 seconds.

- ◆ Turn open the control knob again.
- ◆ By closing the valve and due to the steam cooling off a vacuum arises in the milk frother nozzle which then draws some more milk.
- ◆ For that reason, please wait a moment before you pull the milk frother nozzle out of the milk.
- ◆ After frothing, briefly knock the milk can on the table top to remove the last of the large air bubbles.
- ◆ Swirling also helps uniformly distribute the froth.
- ◆ Clean the milk frother nozzle immediately after finishing the process using a moist cloth. However, let the pipe cool down for a few moments as it becomes very hot.

- ◆ Also clean the milk frother nozzle with a short blast of steam so that the milk remnants are blown out of the milk frother nozzle.

Milk frothing with the extra nozzle

- ◆ Remove the Pannarello and unscrew the nozzle.
- ◆ Screw on the extra nozzle.
- ◆ Fill the enclosed container to 1/3 with cold milk.

NOTE

- ▶ To achieve optimal results, use only max. 4°C cold milk.

- ◆ Before using the milk frother nozzle, the condensate that has collected there should be drained off. To do that, aim it at the drain grate and briefly turn on the steam.

CAUTION

Never aim the milk frother nozzle towards yourself or any other person. DANGER OF BURNS!

To move the milk frother nozzle, always use the handle; never touch the milk frother nozzle on the pipe after using. It becomes very hot!

- ◆ Wait until only steam and no water escapes and close the control again.
- ◆ Put the milk frother nozzle into

the milk container slightly offset.

- ◆ That is important so that the milk is put into a whirling motion.
- ◆ Use the outlet sleeve as a guide for the milk frother nozzle.
- ◆ Open the control knob for the milk frother nozzle.

Now start the "pulling" and "rolling" phases

- ◆ First the "pull phase": to slightly stir the air, place the milk frother nozzle just under the milk surface.
- ◆ You have reached the correct position when you hear a "slurping" sound.
- ◆ That might stop for a moment as the surface of the milk is moving.
- ◆ Now the "roll phase".
- ◆ As soon as the volume of the milk increases, push the milk frother nozzle back into the milk.
- ◆ As soon as the can becomes hot, close the control knob.
- ◆ After frothing, briefly knock the milk can on the table top to remove the last of the large air bubbles.
- ◆ Swirling also helps uniformly distribute the froth.
- ◆ Clean the milk frother nozzle immediately after finishing the

process using a moist cloth. However, let the pipe cool down for a few moments as it becomes very hot.

- ◆ Also clean the milk frother nozzle with a short blast of steam so that the milk remnants are blown out of the milk frother nozzle.

NOTE

You can use the method below to practice frothing milk:

- ▶ Put cold water into the milk can.
- ▶ Add a drop of detergent.
- ▶ Froth it as described above.
- ▶ If you froth correctly, the mixture looks like real milk froth.
- ▶ Please do not drink this mixture!!

Making hot water

- ◆ Set a container under the hot water nozzle.

CAUTION

Never aim the hot water nozzle towards yourself or any other person. **DANGER OF BURNS!**

To move the hot water nozzle, always use the handle; never touch the hot water nozzle on the pipe after using. It becomes very hot!

- ◆ Turn the control knob open.
- ◆ Hot water now flows from the

nozzle into the container.

- ◆ After completing the process, close the rotary control again.

Programming

This unit comes with the following factory settings:

Single espresso – 30 ml

Double espresso – 60 ml

In the following section you can also change them and set them however you like:

Programming "Single Espresso"

- ◆ Put the single-ply filter insert for 1 cup into the group handle and fill it with coffee grounds.
- ◆ Press down the coffee grounds firmly and insert the group handle.
- ◆ Put a cup underneath the group handle.
- ◆ Press the "PROGRAM" button.
- ◆ Then press the "☕" button.
- ◆ Press the button again when you have the desired amount of espresso.
- ◆ 2 beeps inform you that the new setting for "single espresso" is programmed and saved.

Programming "Double Espresso"

- ◆ Put the single-ply filter insert for 2 cups into the group handle and fill it with coffee grounds.
- ◆ Press down the coffee grounds firmly and insert the group handle.
- ◆ Put a cup underneath the group handle.
- ◆ Press the "PROGRAM" button.
- ◆ Then press the "☕☕" button.
- ◆ Press the button again when you have the desired amount of espresso.
- ◆ 2 beeps inform you that the new setting for "double espresso" is programmed and saved.

Factory settings

To revert back to the factory settings, make sure the unit is switched off and proceed as follows:

- ◆ Keep the "MANUAL" button pressed and press the "POWER" button at the same time.
- ◆ Release the "MANUAL" button.
- ◆ When you hear 4 acoustic signals and the "POWER" button is illuminated the factory settings are restored.

Single espresso 30 ml

Double espresso: 60 ml

Other programming facilities

Espresso thermoblock temperature

The water temperature of this unit is set to approx. 92°C on the brewing head. The temperature of the water can be changed by a maximum of +/- 4°C in 2°C steps.

To do so, proceed as follows:

Plug the plug into the electric socket.

Please note: Even though the unit is connected to the mains, the unit must be switched "off". That is why no control lamps on the unit are lit.

Press the "☕" button and keep it pressed.

While pressing the "☕" button, press the "POWER" button and then release the "POWER" button.

That enables unit programming. Now let go of the "☕" button.

Within 5 seconds, press one of the buttons listed to raise or lower the temperature:

+ 2°C = Press the "☕" button

+ 4°C = Press the "PROGRAM" button

- 2°C = Press the "MANUAL" button

- 4°C = Press the "POWER" button

NOTE

After you have selected a new temperature, the respective button lights up and 2 beeps sound.

NOTE

If you do not select a new temperature within 5 seconds, the unit automatically switches back to the factory settings, heats up and is then ready for use.

Steam thermoblock temperature

The unit's steam temperature is set so that powerful, dry steam is generated when frothing the milk. The temperature of the steam can be changed by a maximum of +/- 5°C in 10°C steps.

To do so, proceed as follows:

Plug the plug into the electric socket.

Please note: Even though the unit is connected to the mains,

the unit must be switched "off". That is why no control lamps on the unit are lit.

Press the "☕☕" button and keep it pressed.

While pressing the "☕☕" button, press the "POWER" button and then release the "POWER" button.

Now let go of the "☕☕" button.

That enables unit programming. Within 5 seconds, press one of the buttons listed to raise or lower the temperature:

+ 5°C = Press the "☕☕" button

+ 10°C = Press the "PROGRAM" button

- 5°C = Press the "MANUAL" button

- 10°C = Press the "POWER" button

NOTE

- After you have selected a new temperature, the respective button lights up and 2 beeps sound.
- If you do not select a new temperature within 5 seconds, the unit automatically switches back to the factory settings, heats up and is then ready for use.

EN

Steam moisture and pumping power

The steam pumping frequency in this unit was preset; 0.3 seconds "on" and 0.5 seconds "off". You can change this default. Changing the frequency makes the steam wetter or drier up to a powerful, dry steam which is ideal for making stable milk froth. The pumping frequency ("off" time) can be increased or decreased by 0.1 seconds as you please.

To do so, proceed as follows:

Plug the plug into the electric socket.

Please note: Even though the unit is connected to the mains, the unit must be switched "off". That is why no control lamps on the unit are lit.

Press the "PROGRAM" button and keep it pressed.

While pressing the "PROGRAM" button, press the "POWER" button and then release the "POWER" button.

Now release the "PROGRAM" button.

Please note: This process allows programming the unit, which is indicated in that the "☕" button illuminates.

Please note: The lamps over the "☕" button stay lit until the pumping frequency is set to

match your needs. If no changes are made to the pumping frequency within 5 seconds, the default pumping frequency is automatically set and the unit starts heating up the water.

To reach the desired damp moisture and steam pumping frequency, proceed as follows:

Within 5 seconds, press one of the listed buttons and let it go again as soon as the lamp indicating the desired setting illuminates.

wet = -0.1 sec. > Press the "☕☕" button

wetter = -0.2 sec. > Press the "PROGRAM" button

dry = +0.1 sec. > Press the "MANUAL" button

drier = +0.2 sec. > Press the "POWER" button

Please note: After you have selected and set a different pumping frequency, the lamp over the pressed button illuminates. To indicate that the change you have made is correct, the lamp illuminates and two acoustic signals sound.

Please note: The unit will now automatically heat up the water.

Please remember: If you do not select a new steam pumping frequency within 5 seconds, the unit automatically selects the factory set steam

pumping frequency and starts heating up the water.

Factory settings

EN

Switch the unit off to reset all changes back to the settings made in the factory. Simultaneously press the "MANUAL" button and the "POWER" button. Release the "POWER" button while keeping the "MANUAL" button is pressed. Release the "MANUAL" button. The "POWER" button illuminates and 4 acoustic signals sound.

All the changes you made to the programming are restored to the factory settings.

Repairing faults

Safety instructions

CAUTION

Follow the safety instructions below to prevent hazards and property damage:

- ▶ Only electricians trained by the manufacturer are authorised to repair electrical appliances. Improper repairs can lead to extreme hazards for the user and damage the unit.

Causes of faults and how to repair

The following table helps repair and localise minor faults:

Fault	Possible cause	Repair
Espresso leaks above the group handle	The group handle is not correctly inserted.	Insert the group handle so that it is firmly seated.
	There are still coffee grounds on the edge of the group handle.	Remove all the coffee grounds.
	The brewing head is dirty.	Clean the brewing head.
	The brewing head is defective.	Contact Graef customer service
	The brewing head rubber seal is damaged or worn out.	Contact Graef customer service.
No water / espresso emerges or only in dribs and drabs	There is no water in the water tank.	Fill the water tank.
	The water tank is not correctly inserted.	Insert the water tank correctly.
	The milk froth and hot water nozzle control is open.	Close the control.
	The group handle is plugged up.	Empty the group handle and refill it with coffee. Make sure you do not press the coffee down too much and that the coffee is not ground too fine.
	The unit calcifies.	Decalcify the unit.
	Brewing head screen is dirty.	Clean the brewing head screen.
	Espresso does not have any crema	The coffee is too old or too dry.

	The coffee grounds are too course.	Use a finer coffee grind.
	Not enough coffee in the group handle.	Fill more coffee grounds.
	Coffee grounds are not sufficiently pressed.	Press the coffee grounds a little bit more firmly.
Water flows through too quickly	The coffee grounds are too course.	Use a finer coffee grind.
	The coffee grounds were not pressed down enough.	Press the coffee grounds a little bit more firmly.
	There are too few coffee grounds in the group handle.	Fill more coffee grounds.
Very loud pumping noise	There is no water in the water tank.	Fill the water tank.
	The water tank is not correctly inserted.	Insert the water tank correctly.
	The unit is calcified.	Decalcify the unit.
No steam	The steam nozzle is plugged up.	Clean the steam nozzle.
Not enough froth during frothing	The milk is not fresh.	Use fresh milk.
	The milk temperature is too high.	The milk should be well cooled before you use it.
	The steam nozzle is plugged up.	Clean the steam nozzle.
	The milk boiled.	Start again with fresh milk.
	Steam nozzle incorrectly positioned.	Place the steam nozzle approx. 1 cm under the milk surface.

Coffee is too cold	The cups, filter insert and group handle are cold.	First preheat the cups, filter insert and group handle.
	It is possible that the milk was not hot enough while making the cappuccino or latte.	Reheat the milk, but do not boil it.
The unit does not work at all	The unit is not connected to the mains.	Plug the plug into the electric socket.
	The brewing head filter is plugged up.	Clean the brewing head filter.
	The unit is calcified.	Decalcify the unit.
The indicator lights illuminate but water does not flow through	If the unit has stood for a long time it is possible that it takes up to 8 minutes until the water flows into the tank.	Wait and open all the nozzles once so that the air that has collected there can escape.

IMPORTANT!

- ▶ If you cannot solve the problem with the above steps, please contact our customer service department.

Cleaning and Care

This chapter provides you with important information on cleaning and caring for the unit.

Safety instructions

CAUTION

Follow the safety instructions below before you start cleaning the unit:

- ▶ Switch the unit off before cleaning and pull the power cord from the electric socket.
- ▶ Let the unit cool off before cleaning.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents and do not use any solvents.
- ▶ Do not scratch off stubborn soiling with hard objects.
- ▶ Do not put the unit in the dishwasher and do not hold it under flowing water.

Cleaning

- Clean the exterior of the unit with a soft, moist cloth. If heavily soiled, a mild detergent can be used.
- Pull out the drip dish.
- Remove the drip grate.
- Empty the drip dish.
- Clean the drip tray and the grate and the group handle under running water.
- Then replace the drip dish to-

gether with the grate.

- Clean the nozzles with the cleaning pin.

Cleaning cycle with cleaning disc

- Remove the water tank and dispose of the old water.
- Fill with fresh, cold water.
- Take out the cleaning set.
- It is located in the inside of the rear door.
- Put the filter insert for 2 cups into the group handle.
- Place the cleaning disk (with the smooth side facing down) into the filter insert.
- Possibly also put a cleaning tab into the filter insert.
- Now insert the group handle.
- Put a large container underneath the group handle.
- Plug the plug into the electric socket.
- Make sure the unit is switched off.
- Simultaneously press the "☕" button and the "☕☕" button.
- While keeping both these buttons pressed, press the "POWER" button.
- When the button lights start flashing from left to right, let go of the "☕" "☕☕" buttons.

- The button lights keep flash alternately until the cleaning process is complete. This can take approx. 10 minutes.
- After the cleaning processes the lights stop flashing and 4 acoustic signals sound.
- Remove the tank.
- Remove the group handle.
- Remove the cleaning disc and put it back into the inside of the rear door.
- Take out the filter insert and clean it with warm, soapy water.
- Dry well.
- Your unit is now ready for use again.

Descaling

Just as with any unit that is operated with water, the unit also requires periodic descaling.

You can use a commercially available descaler for descaling your coffee machine.

To do so, proceed as follows:

- Remove the water tank and completely empty it.
- Fill the water tank with water again and mix the water as stated in the descaler manufacturer's instructions.
- Put the water tank back into the unit.

- Use a screwdriver to remove the brewing filter / shower from the bottom of the brewing head.
- Remove and put the filter / filter screen, seal and screw in a safe place.

NOTE

Make sure you never lose the filter/filter screen, seal and screw.

- Use a small brush to clean the brewing head. Remove the coffee remnants.
- Now place a large container under the brewing head.
- Switch on the unit.
- As soon as it is ready, press the "MANUAL" button.
- As soon as the container is full, empty it and repeat the process several times.
- After multiple repetitions, switch off the unit for 10 - 15 minutes so that the descaler can achieve its full effect.
- After that, switch the unit back on.
- Let the rest of the descaling solution run through by pressing the "MANUAL" button.
- Remove the water tank and rinse thoroughly.
- Fill the water tank again with fresh water.
- Place a container under the brewing head again.
- Let fresh water run through

several times.

- After completing that process, put the filter / filter screen, seal and screw back on.

NOTE

Make sure the screw is firmly retightened.

- Now fill the water tank with fresh water.



Disposal

At the end of its service life, this product must not be disposed through normal domestic waste; rather it must be disposed at a collection point for recycling electronic domestic refuse. The symbol on the product and in the operating instructions points this out. The materials can be recycled in accordance with their markings. By recycling, making use of the materials or other forms of recycling old units you are making an important contribution to protecting our environment. Please ask your municipal administration about the responsible disposal sites.

Warranty

2 year warranty

Starting with the date of purchase, we assume a 24 month manufacturer's warranty for defects that are attributable to manufacturing and material defects.

Your legal warranty rights in accordance with § 439 ff. German Civil Code-E remain unaffected by this clause. Not included in the warranty are damages that have arisen due to improper handling and use as well as defects which have only a slight influence on the functioning or value of the unit. Furthermore, shipping damages, unless our responsibility, are excluded from warranty rights. Warranty claims are excluded for damages that arise due to repairs we or our representatives have not performed. In case of a justified complaint, we will repair or replace the defective product with a flawless product as we choose.

Avant-propos

Chère cliente, cher client,

En optant pour cette machine espresso automatique ES 90 / ES 91, vous avez fait le bon choix. Vous avez acheté un produit reconnu pour sa qualité.

Nous vous remercions pour votre achat et nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle machine espresso automatique.

Pour un résultat optimal de votre nouvelle machine espresso automatique, nous recommandons d'utiliser de l'eau filtrée avec un filtre BRITA. Cela permet aux arômes naturels et au plein goût de mieux se déployer dans la boisson chaude et protège en outre votre machine contre le tartre. BRITA - pour mieux savourer vos boissons chaudes et pour une plus longue durée de vie de votre machine !

Informations relatives à cette notice d'utilisation

Cette notice d'utilisation fait partie de la machine espresso automatique (ci-après désignée la machine) et vous donne des consignes importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de la machine.

La notice d'utilisation doit toujours être conservée auprès de la machine. Elle doit être lue et respectée par toute personne chargée :

- de la mise en service,
- de l'utilisation,
- de la réparation et/ou
- du nettoyage

de la machine.

Conservez cette notice d'utilisation et remettez-la avec la machine à son prochain propriétaire.

Cette notice d'utilisation ne tient pas compte de toutes les utilisations possibles. Pour de plus amples informations ou en cas de problème non abordé ou non suffisamment détaillé dans cette notice d'utilisation, veuillez vous adresser au service après-vente Graef ou à votre revendeur.

Avertissements

Les avertissements et les mots suivants sont utilisés dans la présente notice d'utilisation :

ATTENTION

Indique une situation éventuellement dangereuse. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves ou même mortelles.

PRUDENCE

Indique une situation éventuellement dangereuse. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages matériels.

IMPORTANT !

Indique des conseils d'utilisation et d'autres informations importantes !

Utilisation conforme

Cette machine n'est pas destinée à un usage professionnel. Utilisez la machine espresso automatique uniquement dans des pièces fermées.

Cette machine est destinée à être utilisée chez soi ou dans un contexte domestique similaire, par exemple

- dans les cuisines, pour le personnel dans les magasins, les bureaux ou ailleurs au travail ;
- dans les propriétés agricoles ;
- pour les clients dans les hôtels, les motels et les établissements résidentiels quels qu'ils soient ;
- pour les petits-déjeuners dans les pensions.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

PRUDENCE

Risques liés à une utilisation non conforme !

En cas d'utilisation non conforme et/ou différente, la machine peut représenter un danger.

- ▶ Toujours utiliser la machine de manière conforme.
- ▶ Respecter les consignes décrites dans cette notice d'utilisation.

Toute réclamation pour des dommages causés par une utilisation non conforme est exclue.

L'utilisateur est seul responsable des risques.

Limitation de la responsabilité

Toutes les informations techniques, données et consignes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien figurant dans cette notice d'utilisation correspondent à la dernière impression et ont été établies en toute bonne foi selon nos connaissances actuelles.

Les indications, illustrations et descriptions figurant dans cette notice d'utilisation ne donnent droit à aucune prétention.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non-respect de la notice d'utilisation
- une utilisation non conforme

- des réparations non conformes
- des modifications techniques
- l'utilisation de pièces de rechange non autorisées

F

Les traductions sont réalisées en âme et conscience. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seul, le texte original allemand fait foi.

Après-vente

Si votre machine Graef présente un dommage, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente Graef.

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

Tél. : +2932-9703-688

Fax : +2932-9703-90

E-mail : service@graef.de

Sécurité

Dans ce chapitre, vous trouverez toutes les consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de la machine.

Cette machine est conforme aux normes de sécurité obligatoires. Une utilisation non conforme peut cependant entraîner des dommages corporels et matériels.

Risque d'électrocution

ATTENTION

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Respectez les consignes de sécurité suivantes afin d'éviter tout risque d'électrocution :

- ▶ N'utilisez pas la machine si le câble électrique ou la fiche sont endommagés.
- ▶ Avant de réutiliser la machine, faites installer un nouveau câble d'alimentation par le service après-vente Graef ou par un technicien agréé.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le boîtier de la machine. Risque d'électrocution en cas de contact avec les raccords électriques et de modification du montage électrique et mécanique.
- ▶ Ne touchez jamais aux pièces sous tension. Cela risque de provoquer une électrocution et même être mortel.

Consignes de sécurité de base

Pour une utilisation sûre de la machine, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Avant l'utilisation, vérifiez si la machine ne présente pas de

dommages apparents : sur le boîtier, le câble d'alimentation et la fiche. Ne mettez pas la machine en marche si elle est endommagée.

- Les réparations peuvent uniquement être effectuées par un technicien ou par le service après-vente Graef. Les réparations non conformes peuvent entraîner des risques graves pour l'utilisateur. Elles entraînent également l'annulation de la garantie.
- Durant la période de garantie, les réparations peuvent uniquement être réalisées par le service après-vente Graef, dans le cas contraire, les dommages suivants ne sont plus couverts par la garantie.
- Les pièces défectueuses peuvent uniquement être remplacées par des pièces de rechange originales. Seules les pièces de rechange originales garantissent le respect des normes de sécurité.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et/ou connaissances spécifiques, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles n'aient obtenu les instructions pour l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être sur-

veillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec la machine.

- Pour couper l'alimentation électrique de la machine, toujours tirer sur la fiche et non sur le câble.
- Ne portez pas la machine en la tenant pas le câble.
- Ne transportez jamais la machine lorsqu'elle est en marche.
- La machine ne peut être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- Ne touchez pas à la prise avec les mains mouillées.

F

Mise en service

Consignes de sécurité

PRUDENCE

La mise en service de la machine peut entraîner des dommages corporels et matériels !

Veillez respecter les consignes de sécurité suivantes afin d'éviter tout danger :

- ▶ Le matériel d'emballage ne peut être utilisé pour jouer. Danger d'asphyxie.
- ▶ Respectez les consignes relatives au lieu d'installation et au raccordement électrique de la machine afin d'éviter tout dommage corporel et matériel.

Fourniture et contrôle du transport

La machine standard est livrée avec les composantes suivantes :

F

- Machine Espresso automatique
- Filtre à paroi simple pour 1 tasse
- Filtre à paroi simple pour 2 tasses
- Filtre à double paroi pour 1 tasse
- Filtre à double paroi pour 2 tasses
- Récipient à lait en inox 600 ml
- Porte-filtre
- Kit de nettoyage, cuillère à café, pilon
- Buse supplémentaire
- Notice d'utilisation

IMPORTANT !

- ▶ Lors de la livraison, vérifiez si la machine est complète et ne présente pas de dommages apparents.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommage causé par un emballage insuffisant ou par le transport, informez immédiatement le transporteur et le fournisseur.

Déballage

Procédez comme suit pour déballer la machine :

- ◆ Sortez la machine du carton.

- ◆ Retirez toutes les parties de l'emballage.
- ◆ Retirez les éventuels autocollants sur la machine (pas la plaque signalétique).



Élimination de l'emballage

L'emballage protège la machine des dommages durant le transport. Le matériel d'emballage a été sélectionné pour son caractère écologique et recyclable.

Le retour de l'emballage dans le circuit de matériaux économise des matières premières et réduit les déchets. Éliminez le matériel d'emballage dont vous n'avez plus besoin dans un point de collecte pour le système de recyclage « Point vert ».

IMPORTANT !

- ▶ Si possible, conservez l'emballage d'origine durant la période de garantie de la machine afin de pouvoir l'emballer de manière conforme en cas de recours à la garantie.

Lieu d'installation

Pour une utilisation sûre et sans dérangements de la machine, le lieu d'installation doit répondre aux conditions suivantes :

- La machine doit être installée sur une surface solide, plate, horizontale, antidérapante et résistant à la chaleur et avec

une force portante suffisante.

- Choisissez le lieu d'installation de manière à ce que les enfants ne puissent accéder aux surfaces chaudes de la machine.
- La machine ne convient pas pour un montage mural ou dans une armoire encastrée.
- N'installez pas la machine dans un environnement chaud, mouillé ou humide.
- La prise doit être facilement accessible de façon à pouvoir débrancher facilement la machine en cas d'urgence.

Raccordement électrique

Pour une utilisation sûre et sans dérangements de la machine, les consignes suivantes doivent être respectées lors du raccordement électrique :

- Avant de raccorder la machine, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec les données de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre afin d'éviter tout dommage sur la machine. En cas de doute, renseignez-vous auprès de votre électricien.
- Le prise doit au moins être protégée par un disjoncteur de 10A.
- Veillez à ce que le câble électrique ne soit pas endommagé et posé sur des surfaces chaudes

ou des bords coupants.

- Le câble d'alimentation ne doit pas être entièrement tendu.
- La sécurité électrique de la machine est uniquement garantie si elle est raccordée à un système de mise à la terre conforme. L'utilisation avec une prise sans mise à la terre est interdite. En cas de doute, faites vérifier votre installation électrique par un électricien. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par l'absence ou l'interruption de mise à la terre.

F

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation ou après une période prolongée sans utilisation, désaérez la machine. Pour cela, ouvrez les deux boutons de réglage et refermez-le après un court instant. Préparez maintenant quelques tasses d'eau (sans café moulu). Pour cela, suivez les instructions du chapitre « Préparation ». Le temps de pompage peut durer jusqu'à 8 minutes.

Lors de la première mise en marche, il y aura peut-être une légère odeur de « plastique chaud ». C'est normal et ça disparaît rapidement.

Montage et fonctionnement

Caractéristiques de puissance

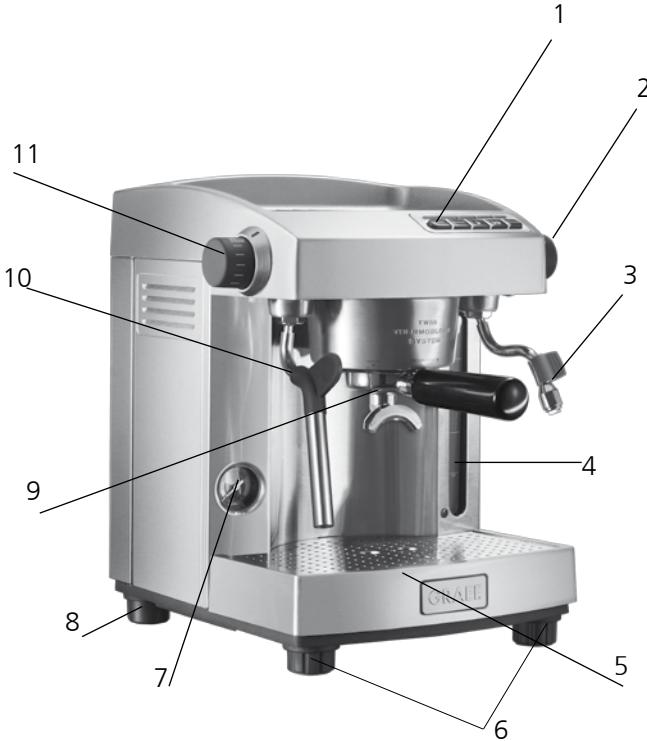
F

- Machine Espresso automatique
- Boîtier en aluminium/inox
- Système double pompe
- Chauffage à double bloc thermique
- Porte-filtre en laiton
- Buse de mousse de lait orientable à 360° avec pannarello
- Buse d'eau chaude orientable à 360°
- Réservoir d'eau de 3 litres
- Pré-humidification
- Quantité d'eau programmable
- Température programmable
- Indicateur de niveau d'eau
- Plaque chauffante pour tasses
- Collecteur de gouttes amovible
- Filtre à paroi simple pour 1 tasse
- Filtre à paroi simple pour 2 tasses
- Filtre à double paroi pour 1 tasse
- Filtre à double paroi pour 2 tasses
- Récipient à lait en inox
- Pilon, cuillère à café, kit de nettoyage, buse supplémentaire

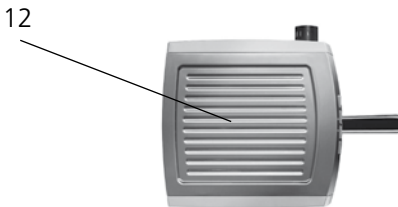
Caractéristiques techniques

Dimensions (L x L x H)	33 x 33 x 37,5	cm
Poids env.	env. 11,2	kg
Tension de service	220 - 240	volts
Puissance	2200 - 2400	W
Pression de la pompe	max. jusqu'à 16	bars
Pression de la pompe à va-peur	max. jusqu'à 6	bars

Vue d'ensemble



- 1) Panneau de commande
- 2) Bouton de réglage eau chaude
- 3) Buse eau chaude
- 4) Indicateur de niveau d'eau
- 5) Collecteur de gouttes amovible
- 6) Pieds réglables en hauteur
- 7) Manomètre
- 8) Roulettes
- 9) Porte-filtre
- 10) Buse mousse de lait avec pannarello
- 11) Bouton de réglage vapeur
- 12) Plaque chauffante



F

Pièces de rechange

Les pièces de rechange suivantes sont disponibles pour cette machine :

F

- Set de nettoyage de rechange
- Cuillère à café de rechange
- Porte-filtre de rechange
- Pilon de rechange
- Filtres de rechange
- Buse de rechange pour pannarello
- Pannarello de rechange
- Buse supplémentaire de rechange
- Récipient à lait de rechange

Contactez le service après-vente si vous avez besoin de pièces de rechange pour votre machine.

Utilisation et fonctionnement

Dans ce chapitre, vous trouverez des consignes importantes pour l'utilisation et le fonctionnement de la machine.

Consignes de sécurité

PRUDENCE

Veillez respecter les consignes de sécurité suivantes afin d'éviter les dangers et endommagements :

- ▶ Ne retirez jamais le porte-filtre rempli de café moulu pendant l'écoulement de l'eau, car il est sous pression.
- ▶ Utilisez la machine uniquement si la grille et le bac récolte-gouttes sont en place.
- ▶ Avant de préparer le café, vérifiez si le porte-filtre est bien serré.

Préparation

- ◆ Branchez la machine dans la prise de courant.



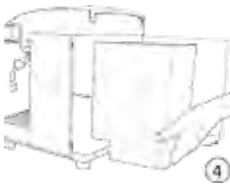
Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau.



Remplissez d'eau froide. OU



Déplacez la machine et ouvrez la porte à l'arrière.



Retirez le réservoir d'eau chaude.



Remplissez le réservoir d'eau froide.

Réinsérez le réservoir d'eau.



Appuyez sur la touche « POWER » et mettez la machine en marche.



Lorsque toutes les touches sont allumées, la machine est prête à l'emploi.



Chauffez les tasses.

F



F

Choisissez un filtre et placez-le dans le porte-filtre.



Insérez le porte-filtre.



Tournez le porte-filtre vers la droite jusqu'à ce qu'il soit bien serré.



Placez un récipient sous la buse de sortie.



Appuyez sur la touche « MANUAL » et laissez l'eau s'écouler. Pour arrêter, appuyez à nouveau sur la touche au bout de quelques secondes.

Filtres

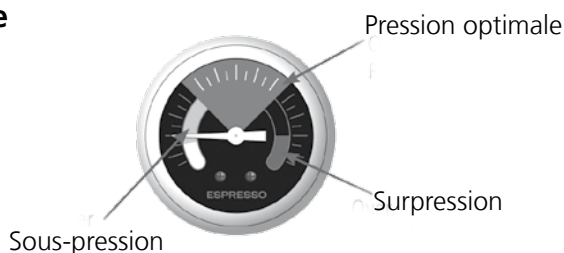
Cette machine est livrée avec 4 filtres: 2 filtres à paroi simple (1 et 2 tasses) et 2 filtres à double paroi (1 et 2 tasses).

Les filtres à paroi simple sont les mêmes que ceux des machines espresso professionnelles. Ils ont un fond simple avec plein de petits trous que vous pouvez voir en les tenant à contre-jour. Ces filtres sont conçus pour le café fraîchement moulu. Pour mouler le café, nous vous recommandons d'utiliser le moulin à café GRAEF CM 80. Si vous utilisez du café déjà moulu, veillez à acheter une sorte qui convienne pour les machines espresso et soit moulu en conséquence.

Les filtres à double paroi sont conçus pour le café moulu typique acheté dans les supermarchés.

F

Manomètre

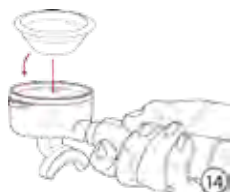


Sous-pression : Le café moulu n'a pas été suffisamment tassé / trop peu de café moulu / degré de mouture non approprié.

Pression optimale : Le café mou est tassé comme il faut / quantité optimale de café moulu / degré de mouture approprié.

Surpression : Le café moulu est trop tassé / trop peu de café moulu / degré de mouture non approprié.

Préparation d'un expresso



Choisissez un filtre et placez-le dans le porte-filtre.



Placez le porte-filtre sous la buse de sortie et laissez s'écouler un peu d'eau pour préchauffer.



Remplissez maintenant le filtre de café.



Tassez le café moulu à l'aide du pilon fourni. Remplissez jusqu'à 3 mm en dessous du bord du filtre.



Retirez l'excédent de café aux bords.



Remplacez ensuite le porte-filtre.



Tournez le porte-filtre vers la droite jusqu'à ce qu'il soit bien serré.



Placez des tasses/verres sous la buse de sortie.



Appuyez sur la touche « MANUAL ». De l'expresso coule alors dans la tasse. Pour arrêter la machine, appuyez une seconde fois sur la touche. OU



Appuyer sur la touche
« ☕ » pour un ex-
presso normal. OU



Videz le marc en ta-
potant sur le tiroir à
marc.



Appuyer sur la
touche
« ☕☕ » pour un
expresso double.



Tournez le porte-
filtre vers la gauche.

F

REMARQUE

Le tiroir à marc est disponible
comme accessoire à acheter en
supplément.

- ◆ Une fois l'expresso pré-
paré, éteignez la machine
en appuyant sur la touche
« POWER ».
- ◆ Si vous oubliez d'éteindre la
machine, elle se met en veille
après 1 heures (mode d'éco-
nomie d'énergie). La machine
est maintenue à un niveau de
température réduit.
- ◆ Pour réutiliser la machine,
appuyez sur la touche
« POWER », elle se réchauffe.
Après quelques minutes, vous
pouvez procéder comme décrit
au chapitre « Préparation d'un
expresso ».
- ◆ Si la machine n'a pas été utili-
sée pendant env. 24 heures.

Graef recommande d'utiliser un filtre à eau BRITA.



F

Même si, chez nous, l'eau du robinet est toujours d'une excellente qualité, on peut encore l'optimiser en la filtrant car elle peut, selon d'où elle vient, contenir certains éléments désagréables tels que du calcaire, du chlore ou des métaux provenant de l'installation domestique (par ex. du plomb et du cuivre). Un filtre à eau BRITA réduit ces substances. Cela permet aux arômes naturels et au plein goût de mieux se déployer dans la boisson chaude. Votre machine espresso est en outre également protégée contre le tartre. Elle a une plus longue durée de vie, fait un meilleur café et consomme moins d'électricité.

BRITA - pour mieux savourer vos boissons chaudes et pour une plus longue durée de vie de votre machine !

Utilisation du panneau de commande

POWER

La touche « POWER » permet d'allumer et d'éteindre la machine.

Au début, la touche « POWER » clignote en vert, cela signifie que la machine est en train de chauffer.

Lorsque la lumière passe au rouge et que les autres touches de commande sont sur fond éclairé, la machine est prête à l'emploi.

Avant de commencer la préparation de votre espresso, assurez-vous que le bouton de réglage de la buse de vapeur et d'eau chaude est bien fermé et qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau.

REMARQUE

- Cette machine est dotée de deux pieds à roulettes. Vous pouvez donc tirer la machine vers l'avant et retirer le réservoir d'eau situé à l'arrière pour le remplir d'eau.
- Pendant le chauffage, il y a un bref coup de vapeur qui s'évapore du bac récolte-gouttes. C'est absolument normal et cela ne signifie pas que la machine ne marche pas correctement. Le bloc thermique se vide alors de son reste d'eau et se remplit d'eau fraîche.

MANUEL

Avec la fonction « MANUEL », vous pouvez déterminer vous-même la quantité de café que vous voulez avoir. Mettez la machine en marche et attendez qu'elle ait chauffé ; appuyez

ensuite sur la touche rouge « POWER » ; les autres touches s'allument en vert.

Remplissez le filtre de café moulu et insérez le porte-filtre dans la machine.



Placez une tasse sous le porte-filtre.

Appuyez sur la touche « MANUAL ».

Le café coule alors dans la tasse. Une fois la quantité de café souhaitée moulue, appuyez à nouveau sur la touche « MANUAL » pour arrêter.



REMARQUE

Au moment où vous appuyez sur la touche « MANUAL », la machine espresso pré-humidifie tout d'abord légèrement le café moulu avec trois brèves injections d'eau chaude pour qu'il absorbe mieux l'eau chaude.

Il en est de même pour les touches  et .

IMPORTANT !

Si la machine n'a pas été utilisée pendant assez longtemps, le temps de pompage peut durer jusqu'à 8 minutes. Cela ne signifie pas que la machine ne marche pas correctement.

Il en est de même pour les touches  et .

Espresso normal

La fonction « Espresso normal » est programmée de sorte que 30 ml d'espresso coulent dans la tasse.


REMARQUE

Nous recommandons d'utiliser le filtre pour 1 tasse.

Mettez la machine en marche et attendez qu'elle ait chauffé ; appuyez ensuite sur la touche rouge « POWER » ; les autres touches s'allument en vert.

Remplissez le filtre de café moulu et insérez le porte-filtre dans la machine.


Placez une tasse sous le porte-filtre.

Appuyez sur la touche .

30 ml d'espresso coulent alors dans votre tasse.

REMARQUE

Il n'y a pas besoin d'arrêter ce processus à la main car la machine arrête automatiquement après 30 ml.

Si vous voulez avoir moins de 30 ml, vous pouvez interrompre le processus à tout moment en appuyant sur la touche «  »)

Espresso double

La fonction « Double espresso » est programmée de façon à ce que 60 ml d'espresso coulent dans la tasse.

F


REMARQUE

Nous recommandons d'utiliser le filtre pour 2 tasses.

Mettez la machine en marche et attendez qu'elle ait chauffé ; appuyez ensuite sur la touche rouge « POWER » ; les autres touches s'allument en vert.

Remplissez le filtre de café moulu et insérez le porte-filtre dans la machine.


Placez une tasse sous le porte-filtre.

Appuyez sur la touche .



60 ml d'espresso coulent alors dans votre tasse.

REMARQUE

Il n'y a pas besoin d'arrêter ce processus à la main car la machine arrête automatiquement après 60 ml.

Si vous voulez avoir moins de 60 ml, vous pouvez interrompre le processus à tout moment en appuyant sur la touche «  »)

PROGRAMME :

Avec la fonction « PROGRAMME », vous pouvez programmer votre propre quantité d'espresso pour un espresso «  » et une espresso «  ». Voir les explications sous « PROGRAMMATION ».

Faire mousser le lait

PRUDENCE

Utilisez uniquement le récipient fourni ou un autre grand récipient pour faire mousser le lait. N'utilisez pas de tasse. Le débordement de lait peut causer des brûlures.

Faire mousser le lait avec pannarello

- ◆ Remplissez le récipient fourni avec 1/3 de lait froid.

REMARQUE

- ▶ Pour un résultat optimal, utilisez du lait à une température max. de 4°C.
- ◆ Avant d'utiliser la buse mousse de lait, laissez échapper l'eau condensée qui s'y est amassée. Pour cela, dirigez la buse vers la grille récolte-gouttes et ouvrez brièvement la vapeur.
- ◆ Lorsqu'il ne sort plus d'eau mais seulement de la vapeur, refermez le bouton de réglage.

PRUDENCE

Ne dirigez jamais la buse mousse de lait vers vous ou vers une autre personne. **RISQUE DE BRÛLURE !**

Pour déplacer la buse mousse de lait, utilisez toujours la poignée. Ne saisissez pas la buse mousse de lait au tube après l'utilisation car elle est très chaude !

- ◆ Introduisez la buse mousse de lait avec le pannarello env. 1 cm dans le lait.
- ◆ Ouvrez maintenant le robinet vapeur jusqu'à la butée.
- ◆ Tenez le récipient à lait légèrement incliné.
- ◆ Abaissez le récipient à lait dès que le niveau de lait monte.
- ◆ **ATTENTION :** Ne chauffez pas le lait à plus de 70°C sinon la mousse retombe très rapidement et la boisson aura un goût beaucoup trop sucré ou même de lait brûlé !
- ◆ A titre d'indication, la température est correcte si vous ne pouvez pas tenir le récipient dans la main pendant plus de 3 secondes.

REMARQUE

Nous conseillons de limiter la sortie de vapeur à 60 secondes.

- ◆ Ouvrez à nouveau le bouton de réglage.

- ◆ Suite à la fermeture de la soupape et au refroidissement de la vapeur, il se forme une sous-pression dans la buse mousse de lait et il y a un peu de lait d'aspiré.
- ◆ Attendez par conséquent un court instant avant de retirer la buse mousse de lait du lait.
- ◆ Après avoir fait moussé le lait, tapotez doucement le récipient de lait sur la table pour éliminer les dernières grosses bulles d'air.
- ◆ Vous pouvez également l'agiter légèrement pour répartir la mousse.
- ◆ Nettoyez la buse mousse de lait avec un chiffon humide aussitôt après l'avoir utilisée. Laissez cependant refroidir le tube quelques minutes, car il devient très chaud.
- ◆ Nettoyez également la buse mousse de lait avec un petit coup de vapeur pour évacuer les restes de lait à l'intérieur.

Faire mousser le lait avec une buse supplémentaire

- ◆ Enlever le pannarello et dévissez la buse.
- ◆ Vissez maintenant la buse supplémentaire.
- ◆ Remplissez le récipient fourni avec 1/3 de lait froid.

REMARQUE

- Pour un résultat optimal, utilisez du lait à une température max. de 4°C.

F

- ◆ Avant d'utiliser la buse mousse de lait, laissez échapper l'eau condensée qui s'y est amassée. Pour cela, dirigez la buse vers la grille récolte-gouttes et ouvrez brièvement la vapeur.

PRUDENCE

Ne dirigez jamais la buse mousse de lait vers vous ou vers une autre personne. **RISQUE DE BRÛLURE !**

Utilisez toujours la poignée pour déplacer la buse mousse de lait; ne la saisissez pas au tube après l'utilisation car il devient très chaud !

- ◆ Lorsqu'il ne sort plus d'eau mais seulement de la vapeur, refermez le bouton de réglage.
- ◆ Insérez la buse mousse de lait légèrement en biais dans le récipient à lait.
- ◆ C'est important pour que le lait se mette à tourbillonner.
- ◆ Servez-vous du verseur pour diriger la buse mousse de lait.
- ◆ Ouvrez le bouton de réglage de la buse mousse de lait.

Commencez les phases « tirer » et « rouler ».

- ◆ La phase « tirer » tout d'abord : placer la buse mousse de lait juste en-dessous de la surface

du lait pour insuffler de l'air.

- ◆ Vous avez atteint la bonne position lorsque vous entendez un « bruit de sirotement »
- ◆ qui peut s'interrompre brièvement car la surface du lait est en mouvement.
- ◆ Et maintenant la phase « rouler ».
- ◆ Dès que le volume du lait augmente, retirez la buse mousse de lait dans le lait.
- ◆ Dès que le récipient à lait est chaud, fermez le bouton de réglage.
- ◆ Après avoir fait mousser le lait, tapotez doucement le récipient de lait sur la table pour éliminer les dernières grosses bulles d'air.
- ◆ Vous pouvez également l'agiter légèrement pour répartir la mousse.
- ◆ Nettoyez la buse mousse de lait avec un chiffon humide aussitôt après l'avoir utilisée. Laissez cependant refroidir le tube quelques minutes, car il devient très chaud.
- ◆ Nettoyez également la buse mousse de lait avec un petit coup de vapeur pour évacuer les restes de lait à l'intérieur.

REMARQUE

Pour vous exercer à faire mousser le lait, vous pouvez utiliser la méthode suivante :

- ▶ Mettez de l'eau froide dans le récipient à lait.
- ▶ Ajoutez une goutte de produit vaisselle.
- ▶ Faites mousser le liquide comme décrit plus haut.
- ▶ Si vous faites correctement, le mélange ressemble à une véritable mousse de lait.
- ▶ Ne le buvez surtout pas !!

Préparation d'eau chaude

- ◆ Placez un récipient sous la buse eau chaude.

PRUDENCE

Ne dirigez jamais la buse eau chaude vers vous ou vers une autre personne. RISQUE DE BRÛLURE !

Utilisez toujours la poignée pour déplacer la buse eau chaude, ne touchez pas le tuyau de la buse eau chaude après l'avoir utilisée car il est très chaud !

- ◆ Ouvrez le bouton de réglage.
- ◆ L'eau chaude sort de la buse et coule dans le récipient.
- ◆ Une fois l'eau chaude obtenue, refermez le bouton de réglage.

Programmation


Cette machine est livrée avec les réglages d'usine suivants :

Espresso normal – 30 ml


Espresso double – 60 ml

Vous pouvez néanmoins modifier ces réglages aux chapitres suivants et régler votre machine selon vos propres désirs et besoins :

Programmation « espresso normal »

- ◆ Insérez le filtre à paroi simple pour 1 tasse dans le porte-filtre et remplissez-le de café moulu.
- ◆ Pressez bien le café moulu et insérez le porte-filtre dans la machine.
- ◆ Placez une tasse sous le porte-filtre.
- ◆ Appuyez sur la touche « PROGRAMME ».
- ◆ Appuyez ensuite sur la touche «  ».
- ◆ Appuyez à nouveau sur la touche lorsque vous avez obtenu la quantité d'espresso désirée.
- ◆ 2 sons bip vous signalent que le nouveau réglage pour un « espresso normal » a été programmé et mémorisé.

Programmation « expresso double »

- ◆ Insérez le filtre à paroi simple pour 2 tasses dans le porte-filtre et remplissez-le de café moulu.
- ◆ Pressez bien le café moulu et insérez le porte-filtre dans la machine.
- ◆ Placez une tasse sous le porte-filtre.
- ◆ Appuyez sur la touche « PROGRAMME ».
- ◆ Appuyez ensuite sur la touche «  ».
- ◆ Appuyez à nouveau sur la touche lorsque vous avez obtenu la quantité d'expresso désirée.
- ◆ 2 sons bip vous signalent que le nouveau réglage pour un « expresso double » a été programmé et mémorisé.

Réglage d'usine

Pour revenir au réglage standard, assurez-vous que la machine est éteinte et procédez comme suit :

- ◆ Maintenez la touche « MANUEL » appuyée et appuyez en même temps sur la touche « POWER ».
- ◆ Relâchez ensuite la touche « MANUAL ».
- ◆ Lorsque vous entendez 4 sons bip et que la touche

« POWER » est allumé, le réglage standard est à nouveau réglé.

Expresso normal : 30 ml

Expresso double : 60 ml

Autres programmations possibles


Température bloc thermique expresso


La température de l'eau de cette machine est réglée sur 92 °C au niveau de la buse d'écoulement. La température de l'eau est modifiable de +/- 4°C au maximum, par degrés de 2° C.

Pour cela, procédez comme suit :

Branchez la machine dans la prise de courant.

Attention : Bien que la machine soit branchée, il faut la mettre sur « arrêt ». Aucun voyant de contrôle ne sera donc allumé sur la machine.

Appuyez sur la touche «  » et maintenez-la appuyée.


Appuyez sur la touche «  » et en même temps sur la touche « POWER » et relâchez la touche « POWER ».

La machine est alors program-

mable.

Relâchez ensuite la touche .

Appuyez sur l'une des touches mentionnées dans les 5 secondes pour abaisser ou augmenter la température :

+ 2°C = appuyez sur la touche 

+ 4°C = appuyez sur la touche « PROGRAMME »

- 2°C = appuyez sur la touche « MANUAL ».

+ 4°C = appuyez sur la touche « POWER »

REMARQUE

Si vous avez sélectionné une nouvelle température, la touche respective s'allume et vous entendez 2 sons bip.

REMARQUE

Si vous n'avez pas sélectionné de nouvelle température en l'espace de 5 secondes, la machine revient automatiquement au réglage d'usine, chauffe et est ensuite à nouveau en ordre de marche.

Température bloc thermique vapeur


La température de vapeur de la machine est réglée de façon à produire une vapeur puissante et


sèche pour faire mousser le lait. La température de la vapeur est modifiable de +/- 10°C au maximum, par degrés de 5° C.


Pour cela, procédez comme suit :

Branchez la machine dans la prise de courant.

Attention : Bien que la machine soit branchée, il faut la mettre sur « arrêt ». Aucun voyant de contrôle ne sera donc allumé sur la machine.


Appuyez sur la touche «  » et maintenez-la appuyée.

Appuyez en même temps sur la touche «  » et sur la touche « POWER » et relâchez la touche « POWER ».

Relâchez ensuite la touche «  ».

La machine est alors programmable.

Appuyez sur l'une des touches mentionnées dans les 5 secondes pour abaisser ou augmenter la température :

+ 5°C = appuyez sur la touche 

+ 10°C = appuyez sur la touche « PROGRAMME »

- 5°C = appuyez sur la touche « MANUAL ».

F

- 10°C = appuyez sur la touche « POWER »

REMARQUE

F

- Si vous avez sélectionné une nouvelle température, la touche respective s'allume et vous entendez 2 sons bip.
- Si vous n'avez pas sélectionné de nouvelle température en l'espace de 5 secondes, la machine revient automatiquement au réglage d'usine, chauffe et est ensuite à nouveau en ordre de marche.

Humidité de la vapeur et puissance de pompage

La puissance de pompage de la vapeur de cette machine a été pré-réglée : « marche » pendant 0,3 secondes, « arrêt » pendant 0,5 secondes. Ce pré-réglage peut être modifié. Une modification de la fréquence permet d'obtenir une vapeur plus mouillée ou plus sèche, voir même une puissance vapeur sèche qui est idéale pour avoir une mousse de lait qui ne tombe pas. Vous pouvez augmenter ou réduire la fréquence de pompage (temps « arrêt ») de 0,1 secondes, en fonction de vos besoins.

Pour cela, procédez comme suit :

Branchez la machine dans la prise


de courant.


Attention : Bien que la machine soit branchée, il faut la mettre sur « arrêt ». Aucun voyant de contrôle ne sera donc allumé sur la machine.

Appuyez sur la touche « PROGRAMME » et maintenez-la appuyée.

Appuyez en même temps sur la touche « PROGRAMME » et sur la touche « POWER » et relâchez la touche « POWER ».

Relâchez ensuite la touche « PROGRAMME ».


Attention : Ceci active le mode de programmation de la machine qui est signalé par le clignotement de la touche «  ».

Attention : La lampe témoin au-dessus de la touche «  » reste allumée jusqu'à ce que la fréquence de pompage soit réglée selon vos besoins. Si la fréquence de pompage n'est pas modifiée dans les 5 secondes, la fréquence de pompage pré-réglée se règle automatiquement et la machine commence à chauffer l'eau.

Pour obtenir l'humidité de vapeur et la fréquence de pompage de la vapeur désirées, procéder comme suit :

Appuyez sur l'une des touches

mentionnées dans les 5 secondes et relâchez-la dès que la lampe témoin qui indique le réglage désiré s'allume.

humide = - 0,1 sec. > appuyez pour cela sur la touche «  ».

plus humide = - 0,2 sec. > appuyez pour cela sur la touche « PROGRAMME ».

sèche = + 0,1 sec. > appuyez pour cela sur la touche « MANUEL ».

plus sèche = + 0,2 sec. > appuyez pour cela sur la touche « POWER ».

Attention : Si vous avez choisi et réglé une autre fréquence de pompage, la lampe témoin au-dessus de la touche s'allume. Pour signaler que la modification effectuée est correcte, la lampe témoin s'allume et on entend deux bips.

Attention : La machine se met alors à chauffer l'eau.

N'oubliez pas : Si vous ne sélectionnez pas une nouvelle fréquence de pompage en l'espace de 5 secondes, la machine sélectionne automatiquement la fréquence de pompage de vapeur pré-réglée en usine et commence à chauffer l'eau.

Réglage d'usine

Pour ramener toutes les modifications au réglage d'usine réglé, éteignez la machine. Maintenez la touche « MANUEL » et la touche « POWER » appuyées en même temps. Lâchez la touche « POWER » tout en appuyant encore sur la touche « MANUEL ». Relâchez ensuite la touche « MANUEL ». La touche « POWER » s'allume et on entend 4 bips.

Toutes les programmations que vous avez effectuées sont alors annulées et le réglage d'usine est rétabli.

Réparation de dérangements

Consignes de sécurité

PRUDENCE

Veillez respecter les consignes de sécurité suivantes afin d'éviter les dangers et dommages :

- ▶ Les réparations d'appareils électriques peuvent uniquement être effectuées par des techniciens spécialisés et formés par le fabricant. Les réparations non conformes peuvent entraîner des risques graves pour l'utilisateur et endommager la machine.

Causes et réparation des dérangements

Le tableau ci-dessous vous aidera à localiser et à réparer des dérangements mineurs :

F

Dérangement	Cause possible	Réparation
De l'expresso déborde du porte-filtre	Le porte-filtre n'est pas correctement installé.	Installez le porte-filtre de façon à ce qu'il soit bien serré.
	Il reste du café moulu sur le bord du porte-filtre.	Enlevez l'excédent de café moulu.
	La buse d'écoulement est encrassée.	Nettoyez la buse d'écoulement.
	La buse d'écoulement est défectueuse.	Contactez le service après-vente Graef.
	Le joint en caoutchouc de la buse d'écoulement est endommagé ou usé.	Contactez le service après-vente Graef.
L'eau/l'expresso ne sort pas ou seulement au goutte à goutte	Il n'y a pas d'eau dans le récipient à eau.	Remplissez le récipient à eau.
	Le réservoir d'eau n'a pas été correctement installé.	Installez correctement le réservoir d'eau.
	Le bouton de réglage de la buse de mousse de lait et d'eau chaude est ouvert.	Fermer le bouton.
	Le porte-filtre est obstrué.	Videz le porte-filtre et remplissez-le à nouveau de café. Veillez à ne pas trop tasser le café et à ce qu'il ne soit pas trop finement moulu.
	Machine entartée.	Détartez la machine.

	<p>Filtre de la buse d'écoulement encrassé.</p>	<p>Nettoyez le filtre de la buse d'écoulement.</p>
<p>L'expresso n'a pas de mousse</p>	<p>Le café est trop vieux ou trop sec.</p>	<p>Utilisez du café fraîchement moulu.</p>
	<p>Le café est moulu trop grossièrement.</p>	<p>Utilisez du café plus finement moulu.</p>
	<p>Pas assez de café dans le porte-filtre.</p>	<p>Ajoutez du café moulu.</p>
<p>L'eau s'écoule trop rapidement</p>	<p>Le café moulu n'est pas suffisamment tassé.</p>	<p>Tassez un peu plus le café moulu.</p>
	<p>Le café est moulu trop grossièrement.</p>	<p>Utilisez du café plus finement moulu.</p>
	<p>Le café moulu n'a pas été suffisamment tassé.</p>	<p>Tassez un peu plus le café moulu.</p>
	<p>Il n'y a pas suffisamment de café moulu dans le porte-filtre.</p>	<p>Ajoutez du café moulu.</p>
<p>Pompe très bruyante</p>	<p>Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.</p>	<p>Remplissez le réservoir d'eau.</p>
	<p>Le réservoir d'eau n'a pas été correctement installé.</p>	<p>Installez correctement le réservoir d'eau.</p>
	<p>La machine est entartrée.</p>	<p>Détartrez la machine.</p>
<p>Pas de vapeur</p>	<p>La buse à vapeur est bouchée.</p>	<p>Nettoyez la buse à vapeur.</p>
<p>La mousse n'est pas suffisante</p>	<p>Le lait n'est pas frais.</p>	<p>Utilisez du lait frais.</p>
	<p>La température du lait est trop élevée.</p>	<p>Refroidissez le lait avant de l'utiliser.</p>
	<p>La buse à vapeur est bouchée.</p>	<p>Nettoyez la buse à vapeur.</p>
	<p>Le lait a été bouilli.</p>	<p>Recommencez avec du lait frais.</p>
	<p>La buse à vapeur n'est pas correctement positionnée.</p>	<p>Introduisez la buse à vapeur env. 1 cm dans le lait</p>

F

Le café est trop froid	Les tasses, le filtre et le porte-filtre sont froids.	Réchauffez les tasses, le filtre et le porte-filtre.
	Lors de la préparation du cappuccino ou du latte, le lait était peut-être trop froid.	Réchauffez le lait sans le faire bouillir
La machine ne fonctionne pas	La machine n'est pas branchée.	Branchez la machine dans la prise de courant.
	Le filtre de la buse d'écoulement est bouché.	Nettoyez le filtre de la buse d'écoulement.
	La machine est entartrée.	Détartrez la machine.
Les lampes témoins sont allumées mais aucune eau ne s'écoule.	Si l'appareil n'a pas marché pendant un certain temps, il se peut que cela dure jusqu'à 8 minutes avant que l'eau ne sorte du récipient.	Attendez et ouvrez toutes les buses pour que l'air qui s'y ait amassé puisse s'échapper.

IMPORTANT !

- Si vous n'arrivez pas à solutionner le problème en suivant les consignes ci-dessus, veuillez vous adresser au service après-vente.

Nettoyage et entretien

Dans ce chapitre, vous trouverez des consignes importantes pour le nettoyage et l'entretien de la machine.

Consignes de sécurité

PRUDENCE

Respectez les consignes de sécurité suivantes avant de commencer le nettoyage de la machine :

- ▶ Avant de nettoyer la machine, éteignez-la et retirez la fiche de la prise.
- ▶ Laissez refroidir la machine avant de la nettoyer.
- ▶ N'utilisez pas de produits de lavage agressifs ou abrasifs ni de solvants.
- ▶ Ne grattez pas les saletés tenaces avec des objets durs.
- ▶ Ne mettez pas la machine au lave-vaisselle et ne la rincez pas non plus sous l'eau courante.


Nettoyage

- Nettoyez les surfaces extérieures de la machine à l'aide d'un chiffon doux et humide. En cas de forte salissure, vous pouvez utiliser un nettoyant doux.

- Retirez le collecteur de gouttes.
- Retirez la grille d'écoulement.
- Videz le collecteur de gouttes.
- Nettoyez le bac et la grille récolte-gouttes ainsi que le porte-filtre à l'eau courante.
- Remplacez ensuite le bac et la grille récolte-gouttes.
- Nettoyez les buses avec l'aiguille de nettoyage.



Fréquence de nettoyage avec disque de nettoyage

- Retirer le réservoir d'eau et enlevez le reste d'eau.
- Remplissez d'eau froide.
- Retirez le kit de nettoyage.
- Il se trouve à l'intérieur de la porte arrière.
- Insérer le filtre pour 2 tasses dans le porte-filtre.
- Insérez le disque de nettoyage (côté lisse vers le bas) dans le filtre.
- Mettez éventuellement encore une pastille de nettoyage dans le filtre.
- Remplacez ensuite le porte-filtre.
- Placez un grand récipient sous le porte-filtre.
- Branchez la machine dans la prise de courant.
- Assurez-vous que la machine est éteinte.

- Appuyez en même temps sur la touche «  » et sur la touche.

«  ».

F

- Maintenez ces deux touches appuyées et appuyez en même temps sur le bouton « POWER ».
- Lorsque les témoins lumineuses commencent à clignoter de gauche à droite, lâchez les touches «  » «  ».
- Les touches lumineuses clignotent à tour de rôle jusqu'à ce que le nettoyage soit terminé. Cela peut durer env. 10 minutes.
- Après le nettoyage, les voyants arrêtent de clignoter et on entend 4 sons bips.
- Enlevez le récipient.
- Retirez le porte-filtre
- Retirez le disque de nettoyage et remettez-le à l'intérieur de la porte de derrière.
- Retirez le filtre et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse.
- Séchez-le bien ensuite.
- La machine est maintenant à nouveau en ordre de marche.

Détartrage

Comme tout appareil qui fonctionne avec de l'eau, cette machine doit être régulièrement détartrée.

Pour détartrer la machine, vous pouvez utiliser un produit détartrant classique pour machines à café.

Pour cela, procédez comme suit :

- Retirez le réservoir d'eau et videz-le entièrement.
- Remplissez à nouveau le réservoir d'eau et mélangez l'eau avec le produit détartrant conformément aux indications du fabricant.
- Remplacez le réservoir d'eau dans la machine.
- À l'aide d'un tournevis, retirez le filtre sous la buse d'écoulement.
- Retirez le filtre et déposez-le dans un endroit sûr avec le joint et la vis.

REMARQUE

Veillez à ne pas perdre le filtre, le joint et la vis.

- Utilisez une petite brosse pour nettoyer la buse d'écoulement, retirez tous les restes de café.
- Placez ensuite un grand récipient sous la buse d'écoulement.
- Mettez la machine en marche.
- Dès que la machine est prête, appuyez sur la touche « MANUAL ».
- Une fois le récipient rempli, videz-le et répétez plusieurs fois l'opération.

- Lorsque vous aurez effectué plusieurs fois cette procédure, éteignez la machine durant 10-15 minutes pour que le produit détartrant puisse agir.
- Remettez ensuite la machine en marche.
- Laissez passer le reste de la solution détartrante en appuyant sur la touche « MANUAL ».
- Ensuite, retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- Remplissez le réservoir d'eau fraîche.
- Remplacez un récipient sous la buse d'écoulement.
- Laissez s'écouler plusieurs fois l'eau fraîche.
- Une fois l'écoulement terminé, remplacez le filtre, le joint et la vis.

REMARQUE

Veillez à bien resserrer la vis.

- Remplissez ensuite le réservoir d'eau fraîche.

Élimination



Une fois hors d'usage, ce produit ne peut être jeté dans les ordures ménagères mais doit être rapporté dans un point de collecte pour le recyclage des déchets ménagers électroniques. C'est ce qu'indique le symbole sur le produit et dans la notice d'utilisation. Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage.

Avec le recyclage, le recyclage des matériaux ou d'autres formes de recyclage, vous contribuez à la protection de l'environnement. Veuillez vous renseigner auprès de votre administration communale pour connaître le centre de recyclage.

F

Garantie

Garantie de 2 ans

À compter de la date d'achat, cette machine est garantie 24 mois pour les dommages causés par des défauts de fabrication ou de matériaux. Il n'est pas dérogé à vos droits de garantie selon le § 439 et suivants du code civile allemand E. Sont exclus de la garantie les dommages causés par une manipulation ou une utilisation non conforme ainsi que les dommages mineurs qui ne nuisent pas significativement au fonctionnement ou à la valeur de la machine. Par ailleurs, les dommages causés par le transport sont également exclus de la garantie dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables. Toute demande en garantie est exclue pour les dommages à la suite d'une réparation qui n'a pas été réalisée par nous ou par l'un de nos représentants. En cas de réclamation justifiée, nous déciderons de réparer ou de remplacer le produit défectueux.



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