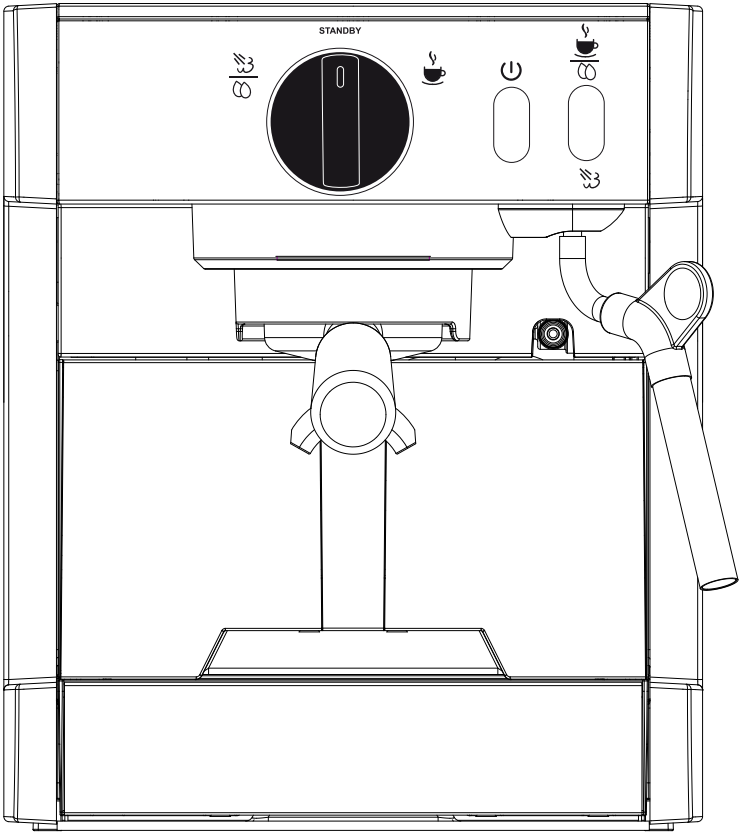
GRAEF.



DE **Bedienungsanleitung**

EN **Operating Instructions**

FR **Mode d'emploi**

ESPRESSOMASCHINE

pivalla

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 3
Genießen ist mehr als nur Kaffee! 3
Espressospezialitäten 4
Sicherheitshinweise 5
Auspacken 7
Anforderungen an den Aufstellort 7
Produktbeschreibung 8
Lieferumfang 8
Siebeinsätze 9
Doppelwandige Siebeinsätze 9
Pad-Siebeinsatz 9
Vor dem Erstgebrauch 9
Wasserstandsmeldung 9
Inbetriebnahme 9
Entlüften 9
Vorbereitung 10
Espressozubereitung 12
Kaffeezubereitung mit Pads 13
Kapselzubereitung 15
Automatische Abschaltung 16
Milchaufschäumen mit Pannarello 16
Heißwasserentnahme 18
Tassen wärmen 18
Entkalkung 19
Reinigung 22
Reinigung des Brühkopfes 22
Äußere Reinigung 24
Reinigungswerkzeug 24
Hinweise zur Espressozubereitung 25
Technische Daten 25
Kundendienst 25
Zubehör 25
Entsorgung 76
2 Jahre Gewährleistung 76

VORWORT

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieser Siebträger-Espressomaschine haben Sie eine gute Wahl getroffen. Sie haben ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben.

Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Graef Siebträger-Espressomaschine.

GENIESSEN IST MEHR ALS NUR KAFFEE!

Die Entwicklung der Espressotechnik, wie in den Graef Siebträger-Espressomaschinen verwendet, geht auf das Jahr 1901 zurück. Fein gemahlenes Kaffeemehl wird in der Maschine unter hohem Druck (etwa 9 bar) in ca. 23 Sekunden extrahiert. Bei Siebträger-Espressomaschinen wird das Kaffeemehl von Hand in das herausnehmbare Sieb gefüllt und gepresst, ein Vorgang, der als „Tampen“ bezeichnet wird.

Für die Zubereitung eines guten Espressos ist die 4 M Formel ein guter Einstieg.

1. Die Mischung (Miscela) - Auswahl der Kaffeebohne.

2. Die Mühle (Macinacaffè) - Eine gute Mühle, die den Kaffee stets frisch mahlt, wie z. B. die Graef Kaffeemühlen CM 702, CM 800, CM 802 oder CM 900.

3. Die Maschine (Macchina) - Ein gutes Gerät, das den optimalen Wasserdruck erzeugt.

4. Die Hand des Menschen (Mano) - Dieser bereitet den Espresso zu und stimmt die anderen 3 Faktoren aufeinander ab.

ESPRESSOSPEZIALITÄTEN

Espresso bildet die Grundlage für viele verschiedene Espressovarianten. Wir möchten Ihnen gerne die Bekanntesten vorstellen.

Ristretto

- Gleiche Kaffeemenge wie bei einem Espresso, halbe Menge Wasser.

Lungo

- Gleiche Kaffeemenge wie bei einem Espresso, doppelte Menge Wasser.

Corretto

- Espresso mit einem Spritzer Alkohol verlängert z. B. Grappa, Amaretto, Brandy etc.

Doppio

- Doppelter Espresso mit der doppelten Kaffee- und Wassermenge.

Macchiato

- Ein Espresso mit einer Milchschaumhaube.

Cappuccino

- Ein Espresso mit aufgeschäumter Milch.

Caffé Latte

- Ein doppelter Espresso mit heißer Milch.

Caffé Americano

- Ein Espresso mit der gleichen oder doppelten Menge Wasser aufgefüllt.

Latte Macchiato

- 2/3 heiße Milch, 1/3 Milchschaum und zum Schluss ein Espresso .

SICHERHEITSHINWEISE

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

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf sichtbare äußere Schäden an Gehäuse, Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein defektes Gerät nicht in Betrieb.
- Reparaturen am Gerät, z. B. der Austausch einer beschädigten Zuleitung, sind ausschließlich von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst durchzuführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungsanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Dieses Gerät kann auch von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und/oder Wissen, wenn sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterrichtet wurden und die sich aus ihm ergebenen Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern, die jünger als 8 Jahren fernzuhalten und es ist sicherzustellen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen, beispielsweise in Mitarbeiterküchen, in Läden und Büros, in landwirtschaftlichen Betrieben, in Hotels, Motels und anderen Frühstückspensionen und Einrichtungen.

- Die Zuleitung ist immer am Anschlussstecker aus der Steckdose zu ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Angaben zu Spannung und Frequenz auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
- 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 von einer autorisierten Fachkraft installieren.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Die kann einen elektrischen Schlag auslösen oder im schlimmsten Fall zum Tod führen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Transportieren Sie das Gerät niemals während des Betriebes.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen an.
- 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.
- Entfernen Sie niemals den mit Kaffeemehl gefüllten Siebträger während des Durchlaufs, da er unter Druck steht.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn das Abtropfgitter und die Auffangschale in Position sind.
- Um potentielle Gefahren zu vermeiden, benutzen Sie das Gerät nur zur Kaffeezubereitung und dem Erwärmen von Milch und Wasser. Jede andere Anwendung ist nicht zulässig.
- Stellen Sie vor der Espressozubereitung fest, ob der Siebträger festangezogen ist.

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät vor jeder äußeren Reinigung abkühlen.
- Benutzen Sie bei der äußeren Reinigung keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und nutzen Sie es auch nicht unter fließendes Wasser.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Nutzen Sie zum Milchaufschäumen nur das beigefügte Milchkännchen oder ein größeres Gefäß. Verwenden Sie keine Tasse. Durch überschäumende Milch kann es zu Verbrennungen kommen.
- Richten Sie die Dampflanze nie auf sich selbst oder auf andere Personen. VERBRENNUNGSGEFAHR!
- Benutzen Sie zum Bewegen der Dampflanze stets den Griff. Fassen Sie die Dampflanze nach dem Gebrauch nicht am Rohr an. Es wird sehr heiß.
- Während des Gebrauchs werden die Oberflächen heiß.

AUSPACKEN

Beim Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).

ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes ist beim Aufstellen Folgendes zu beachten:

- Nutzen Sie eine feste, ebene, waagerechte, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche mit einer ausreichenden Tragkraft.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Ober-flächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in eine Wand oder einen Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, sodass das Stromkabel notfalls schnell abgezogen werden kann.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Kaffee-/ Heißwasser -taste

Ein- / Ausschalter

STANDBY

Drehregler

Dampftaste

Dampf- und Heiß-wasserlanze

Brühkopf

Griff

Siebträger

Pannarello

Auslauf

Wasserstands-anzeige

Wassertank

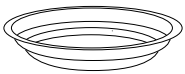
Abtropfschale

Ansaugrohr

LIEFERUMFANG

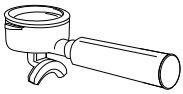
Doppelwandiger Siebeinsatz für 1 Tasse

Doppelwandiger Siebeinsatz für 2 Tassen / 2 Pads

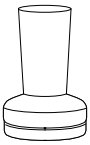


Pad Siebeinsatz für 1 Pad

Milchkännchen

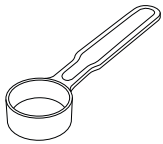


Siebträger



Tamper

Reinigungs-werkzeug (hinter dem Wassertank)

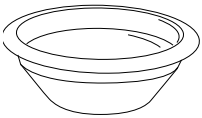


Löffel

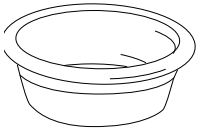
SIEBEINSÄTZE

DOPPELWANDIGE SIEBEINSÄTZE

1 Tasse



2 Tassen / 2 Pads



Diese Siebeinsätze erleichtern die Espressozubereitung und sorgen für einen Espresso mit perfekter Crema. Wir empfehlen Ihnen, grundsätzlich frisch gemahlenes Kaffeemehl zu verwenden. Sie können mit dem doppelwandingen Siebeinsatz für 2 Tassen auch aromatisierte Pads wie z.B. Cappuccino / Kakao nutzen oder 2 normale Pads für 2 Tassen Kaffee.

PAD-SIEBEINSATZ

1 Pad

Mit dem Pad-Siebeinsätzen können Sie die handelsüblichen Pads für die Zubereitung einer Tasse Kaffe nutzen.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

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

WASSERSTANDSMELDUNG

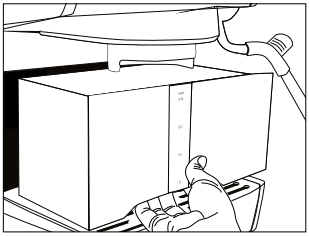
Ist nicht mehr genug Wasser im Wassertank, ertönt ein Signalton. Sie können den angefangenen Bezug noch zu Ende führen, danach müssen Sie neues Wasser nachfüllen und erst dann erlischt der Signalton.

INBETRIEBNAHME

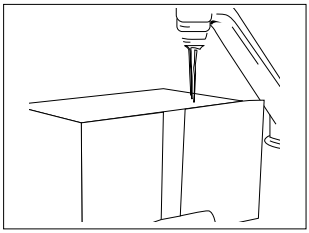
Hinweis: Vor der Erstinbetriebnahme oder nach längerer Nichtbenutzung entlüften Sie das Gerät. Zum Entlüften setzten Sie den Siebträger nicht ein.

ENTLÜFTEN

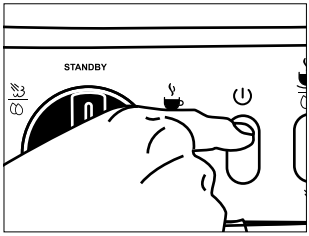
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



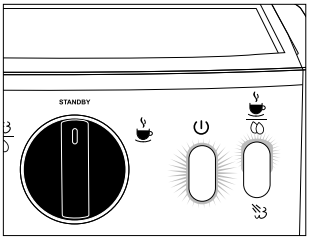
- Entnehmen Sie den Wassertank.



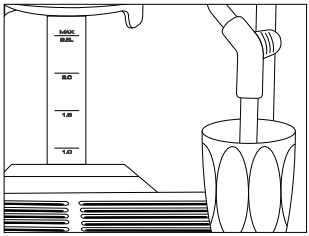
- Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.



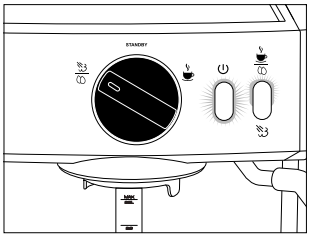
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻, Tasten blinken.



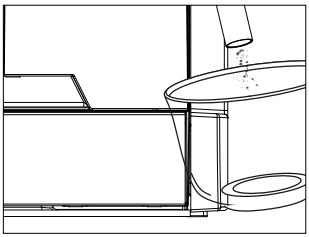
- Leuchten die Tasten ⏻ und ☕ rot und blinken nicht mehr, ist das Gerät aufgeheizt und bereit.



- Stellen Sie eine Tasse oder ein Glas unter die Dampflanze.



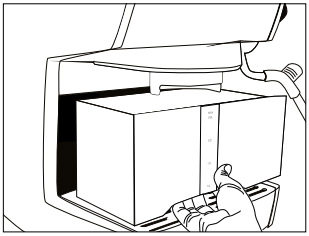
- Stellen Sie den Drehregler auf ♨, Vorgang startet.



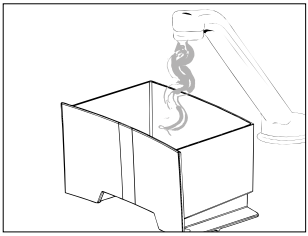
- Lassen Sie die Luft entweichen, bis ein konstanter Wasserstrahl durchläuft.

VORBEREITUNG

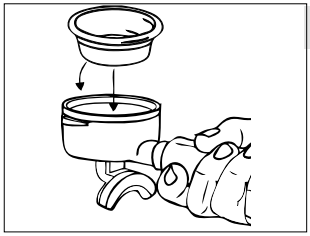
Hinweis: Nach jedem Wiedereinschalten machen Sie einen Leerbezug wie unten beschrieben, um das System auf Temperatur zu bringen.



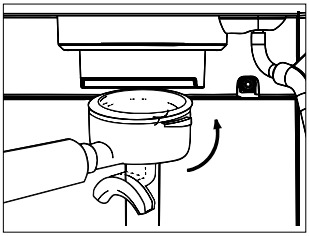
- Entnehmen Sie den Wassertank.



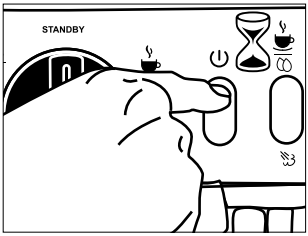
- Füllen Sie den Wassertank mit Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.



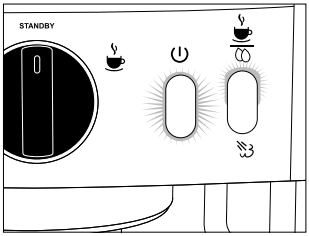
- Setzen Sie den gewünschten Siebeinsatz ein.



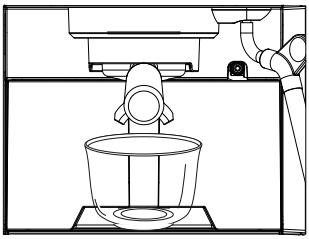
- Spannen Sie den Siebträger ohne Kaffeemehl ein (von links nach rechts).



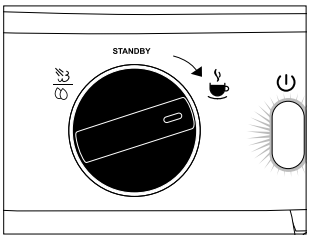
- Schalten Sie das Gerät ein ⏻. Lampen blinken, Gerät heizt auf.



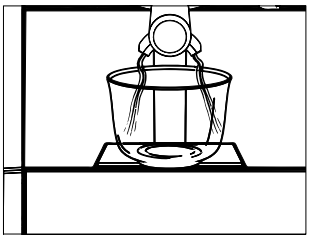
- Leuchten die Tasten danach, ist das Gerät betriebsbereit.



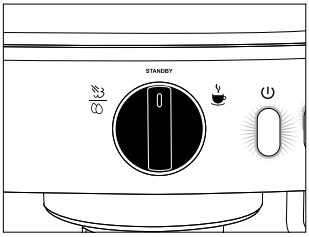
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.



- Drehen Sie den Drehregler auf ☕ und starten Sie einen Leerbezug (ohne Kaffeemehl).



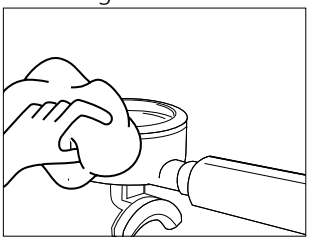
- Lassen Sie die Tasse halb volllaufen, um das System auf Temperatur zu bringen.



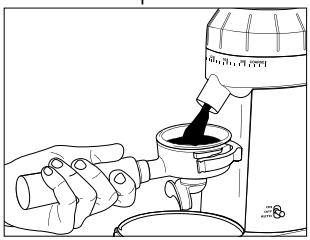
- Drehen Sie anschließend den Drehregler wieder auf „STANDBY“.

ESPRESSOZUBEREITUNG

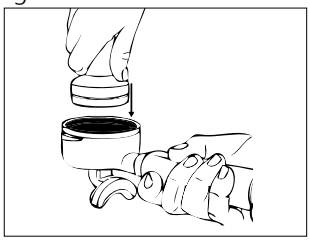
Hinweis: Um den Siebträger, das System und die Tassen aufzuwärmen siehe Vorbereitung. Danach starten Sie mit der Espressozubereitung.



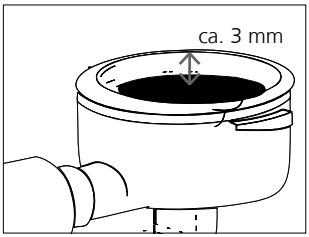
- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.



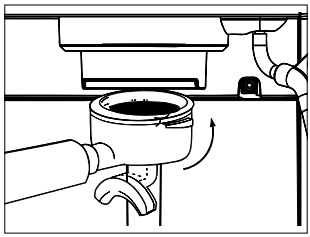
- Mahlen Sie das Kaffeemehl in den Siebträger (bis das Sieb voll ist).



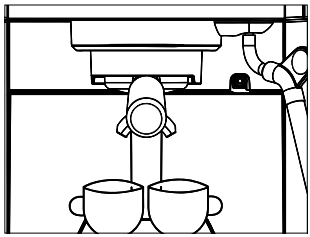
- Pressen Sie das Kaffeemehl mit dem beigefügten Tamper fest an.



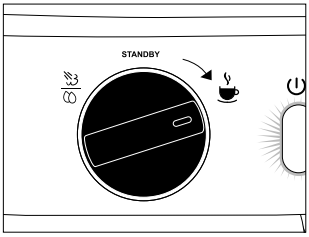
- Der Abstand zwischen der oberen Kante und dem Kaffeemehl sollte ca.
  3 mm betragen.



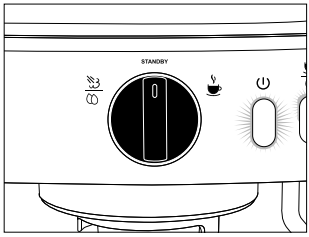
- Wischen Sie das überschüssige Kaffeemehl vom Rand ab und spannen Sie den Siebträger fest ein.



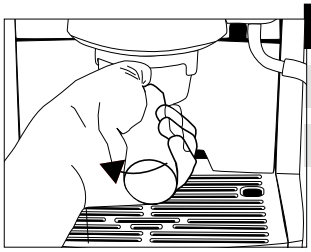
- Stellen Sie die Tassen oder eine Tasse unter den Auslauf.



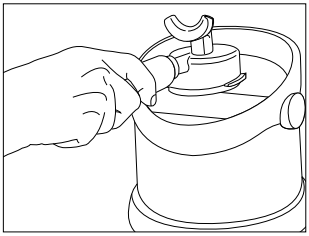
- Drehen Sie den Drehregler auf ☕.



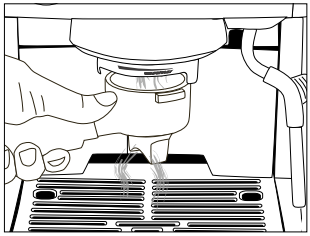
- Nach Erreichen der gewünschten Kaffeemenge drehen Sie den Regler wieder auf „STANDBY“.



- Entnehmen Sie den Siebträger.



- Klopfen Sie das Kaffeemehl in einem Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang enthalten) aus.

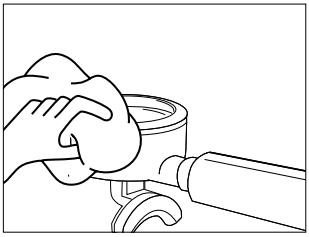


- Zur Reinigung halten Sie den Siebträger unter den Brühkopf und lassen Sie kurz Wasser durch laufen.

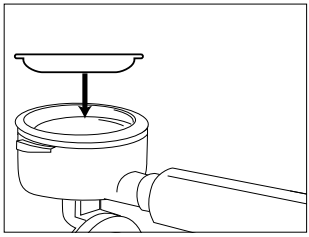
KAFFEEZUBEREITUNG MIT PADS

Setzen Sie den gewünschten Siebeinsatz (Doppelwandig 2 Tassen für aromatisierte Pads / 2 normale Pads oder Padeinsatz für 1 Pad) in den Siebträger ein.

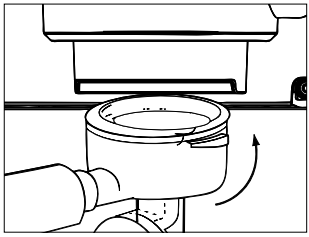
Hinweis: Um den Siebträger, das System und die Tassen aufzuwärmen siehe Vorbereitung. Danach starten Sie mit dem Pad.



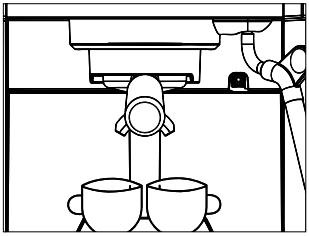
- Trocknen Sie den Siebträger nach der Vorbereitung ab.



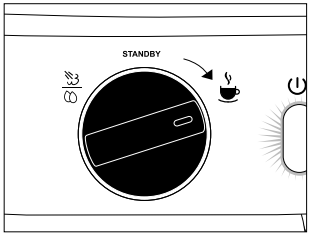
- Setzen Sie das Pad in den Siebeinsatz.



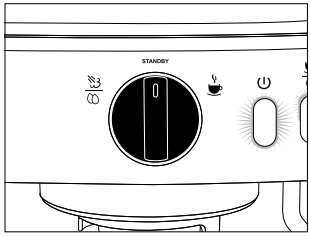
- Spannen Sie den Siebträger ein.



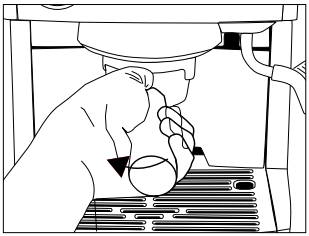
- Stellen Sie die Tassen oder eine Tasse unter den Auslauf.



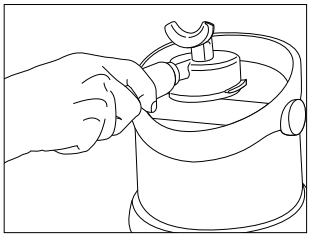
- Drehen Sie den Drehregler auf ☕.



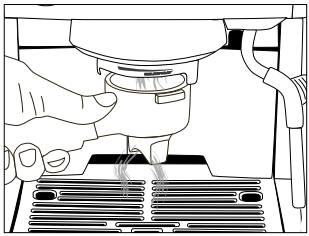
- Nach Erreichen der gewünschten Kaffeemenge drehen Sie den Regler wieder auf „STANDBY“.



- Entnehmen Sie den Siebträger.



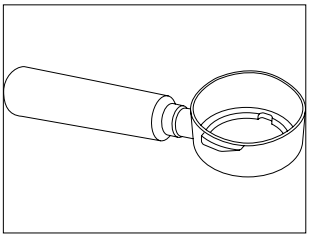
- Klopfen Sie das benutze Pad in einen Tresterbehälter (nicht im Lieferumfang enthalten) aus.



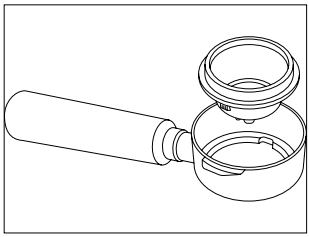
- Halten Sie den Siebträger unter den Brühkopf und lassen Sie kurz Wasser durchlaufen.

KAPSELZUBEREITUNG

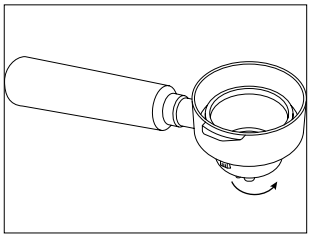
Mit der pivalla haben Sie die Möglichkeit auch diverse Kapseln zu nutzen. Hierzu benötigen Sie denSiebträger für Kapseleinsätze Art-Nr. 146506 sowie den entsprechenden Kapseleinsatz. Es gibt Kapseleinsätze für Tchibo Cafissimo* (Art-Nr. 146426), Nescafé Dolce Gusto®* (Art-Nr. 146428), Lavazza A Modo Mio* (Art-Nr. 146425) und Nespresso®* (Art-Nr. 146427). Sie erhalten den Siebträger sowie die Kapseleinsätze entweder in unserem Onlineshop **haushalt.graef.de/shop** oder bei Ihrem Fachhändler.



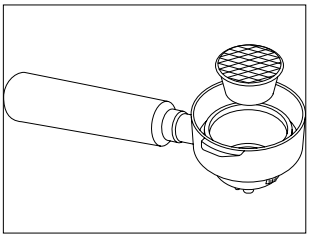
- Nehmen Sie den Siebträger für Kapseleinsätze.



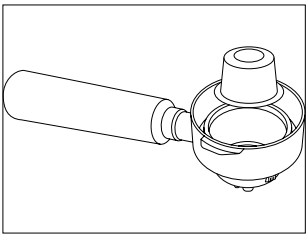
- Setzen Sie die Kapselaufnahme ein.



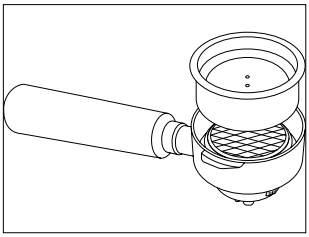
- Drehen Sie die Kapselaufnahme ein Stück nach Rechts oder Links, damit diese fest sitzt.

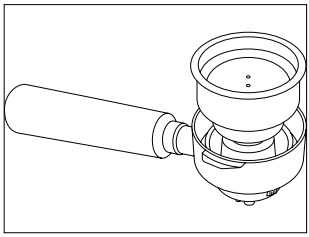


- Setzen Sie die gewünschte Kapsel mit der Öffnung nach oben ein. Hinweis: Dieses gilt für Tchibo Cafissimo*, Nescafé Dolce Gusto®* und Lavazza A Modo Mio*

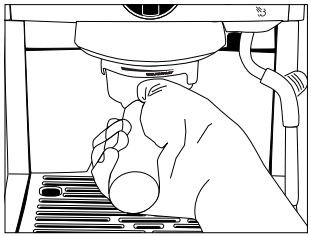


- Setzen Sie die gewünschte Kapsel mit der Öffnung nach unten ein. Hinweis: Dieses gilt für Nespresso®*

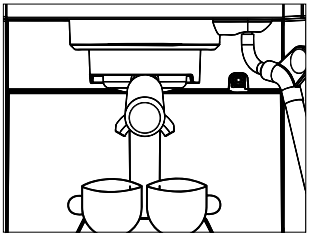




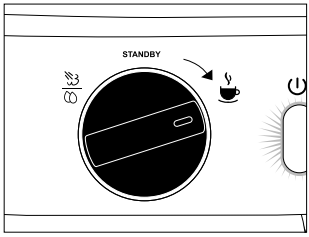
- Setzen Sie den Anpressdeckel auf und pressen diesen leicht an.



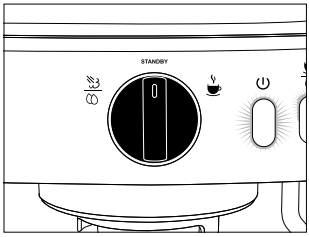
- Setzen Sie den Siebträger ein.



- Stellen Sie die Tassen oder eine Tasse unter den Auslauf.



- Drehen Sie den Drehregler auf .



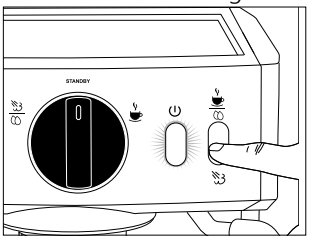
- Nach Erreichen der gewünschten Kaffeemenge drehen Sie den Regler wieder auf „STANDBY“.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

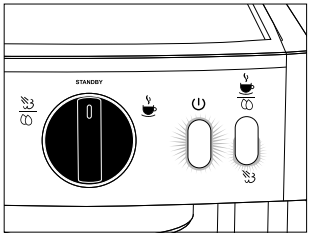
Um Energie zu sparen, schaltet sich das Gerät bei Nichtbenutzung nach ca. 30 Minuten aus. (Verordnung der EU-Kommission).

MILCHAUFSCHÄUMEN

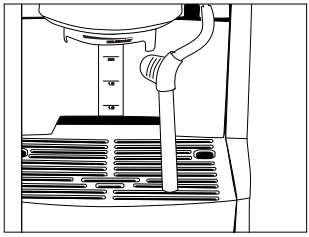
Sollte das Gerät ausgeschaltet sein, stellen Sie es an .



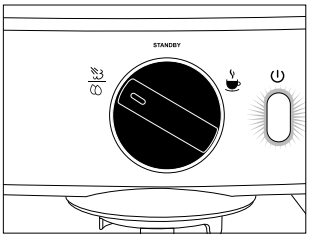
- Drücken Sie die Taste. Sie blinkt, das System heizt sich auf.



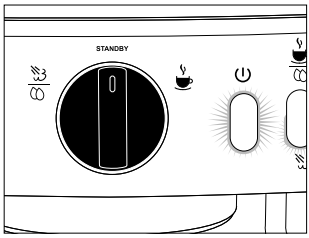
- Leuchtet die Taste ist das System betriebsbereit.



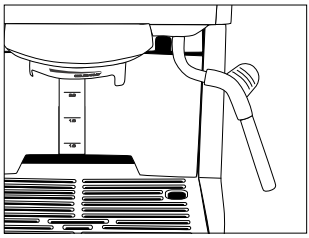
- Halten Sie die Dampflanze auf den Abtropfrost.



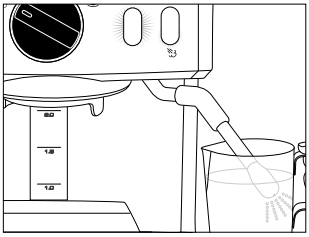
- Stellen Sie den Drehregler auf und lassen Sie das Kondenswasser entweichen.



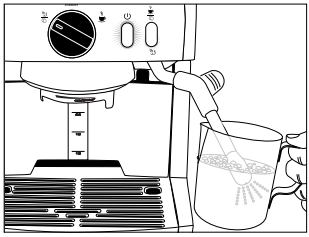
- Nachdem das Kondenswasser entwichen ist, stellen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY“.



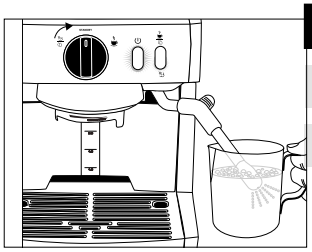
- Schwenken Sie die Dampflanze nach außen.



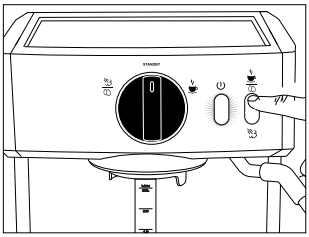
- Tauchen Sie nun die Dampflanze in die Milch und drehen Sie den Drehregler auf . Die Milch wird aufgeschäumt.



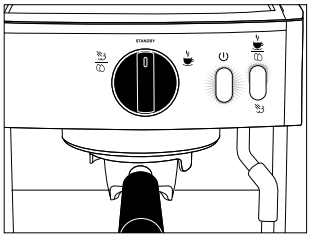
- Halten Sie das Milchkännchen leicht schräg.



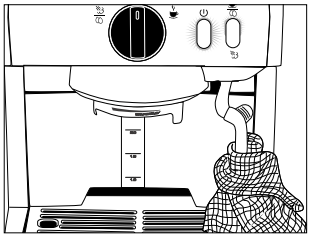
- Senken Sie die Milchkanne, sobald der Milchpegel steigt und drehen Sie den Drehregler auf „STANDBY“.



- Nach Beendigung des Vorgangs, drücken Sie wieder die Taste. **Achtung,** das Gerät dampft ab.



- Leuchtet die Taste rot, ist das Gerät für die Zubereitung von Kaffee wieder betriebsbereit. **Achtung,** das Gerät dampft nach kurzer Zeit nochmals ab.

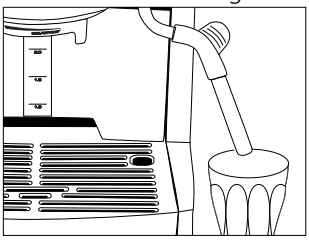


- Halten Sie die Dampflanze auf den Ablaufrost, stellen Sie den Drehregler auf . Lassen kurz Wasser durch laufen und reinigen dann die Dampflanze mit einem Tuch.

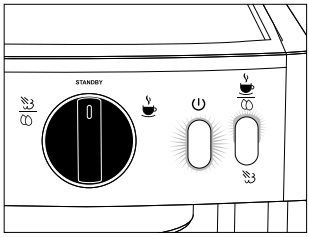
Bitte beachten Sie: Wenn die Milch auf über 70°C erhitzt wird, fällt der Schaum sehr schnell zusammen und das Getränk schmeckt später zu süß oder gar nach verbrannter Milch.

HEISSWASSERENTNAHME

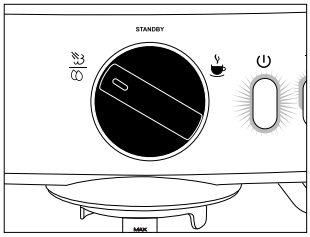
Sollte das Gerät ausgeschaltet sein, stellen Sie es an ⏻.



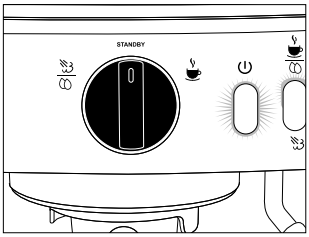
- Schwenken Sie die Dampflanze nach außen und stellen Sie ein Gefäß darunter.



- Achten Sie darauf, dass die Taste leuchtet.



- Stellen Sie den Drehregler auf , der Vorgang startet.

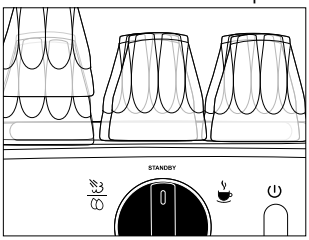


- Nach Beendigung des Vorgangs stellen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY“.

Hinweis: Sollten Sie kurz vorher die Dampffunktion genutzt haben, machen Sie vor der Heißwasserzubereitung erst einen Leerbezug von 1 Espresso.

TASSEN WÄRMEN

Dieses Gerät hat eine passive Warmhaltefunktion.



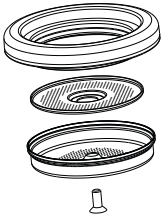
- Stellen Sie die Tassen auf das Gerät.

ENTKALKUNG

Wenn Sie das Gerät regelmäßig entkalken, erhöht dies die Lebensdauer. Verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich die Graef Entkalkungstabletten, die speziell auf unsere Geräte abgestimmt sind. Sie erhalten die sie in unserem Onlineshop über haushalt.graef.de/shop unter der Artikel-Nr. 145618.

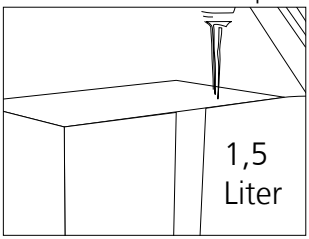
Für fehlende oder unzureichende Entkalkung übernehmen wir keine Haftung. In diesem Fall erlischt die Gewährleistung.

- Nehmen Sie den Pannarello ab und schrauben Sie die Dampfdüse los.
- Entnehmen Sie den Siebträger, den Wassertank und die Abtropfschale.
- Stellen Sie die Maschine auf den Kopf.
- Nehmen Sie einen 2,5 Inbusschlüssel und schrauben Sie die Schraube unter dem Brühkopf los.
- Entnehmen Sie die 2 Siebe und den Dichtungsring.

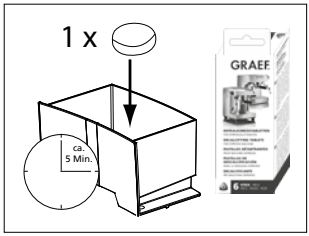


Hinweis: Sind bei Ihnen 2 Dichtungsringe verbaut, dann entnehmen Sie bitte beide.

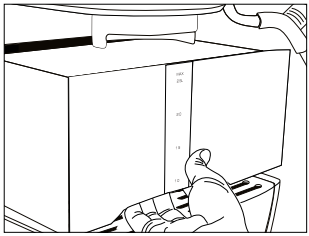
- Reinigen Sie die Siebe und den Dichtungsring unter fließendem Wasser.
- Trocknen Sie diese gute ab und legen Sie diese zusammen mit der Schraube und Unterlegscheibe an einen sicheren Ort.
- Nehmen Sie eine kleine Bürste und reinigen Sie den Bereich im Brühkopf und entfernen Sie alle alten Kaffeereste.
- Stellen Sie das Geräte wieder aufrecht hin.
- Setzen Sie die Abtropfschale wieder ein.



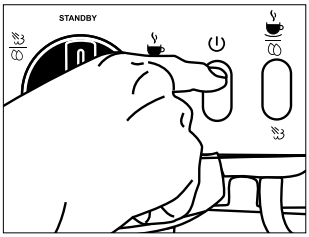
- Füllen Sie 1,5 Liter in den Wassertank.



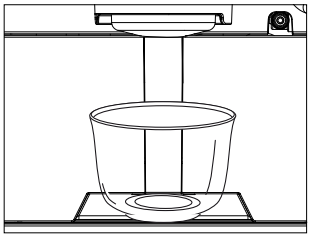
- Geben Sie eine Graef Entkalkungstablette in den Wassertank und lassen diese ca. 5 Minuten einwirken.



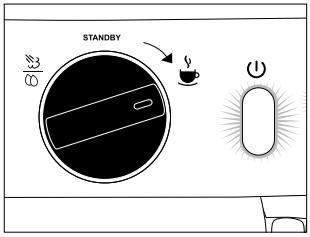
- Setzen Sie den Wassertank wieder ein.



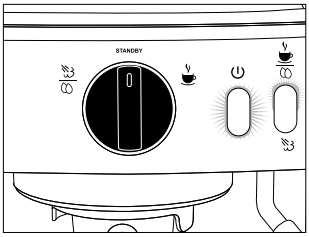
- Schalten Sie das Gerät ein ⏻ und warten Sie bis das Gerät aufgeheizt hat.



- Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf. Spannen Sie den Siebträger nicht ein.

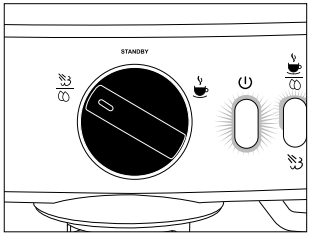


- Drehen Sie den Drehregler auf ☕.

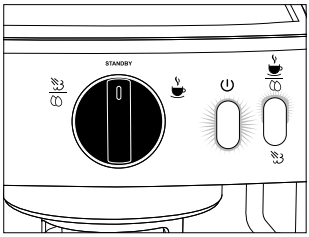


- Ist das Gefäß voll, drehen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY“.

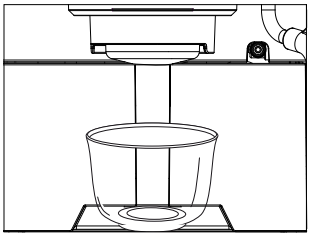
- Entleeren Sie das Gefäß und stellen sie es unter die Dampflanze.



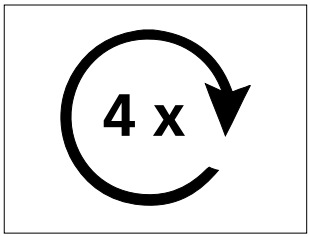
- Drehen Sie den Drehregler auf ♨.



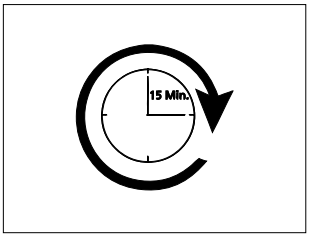
- Nach ein paar Sekunden drehen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY“.



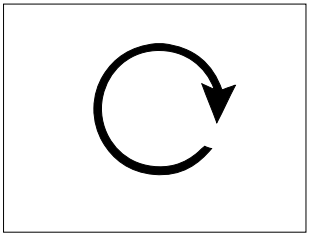
- Stellen Sie das Gefäß wieder unter den Brühkopf.



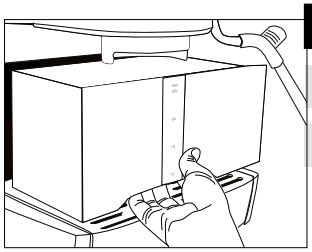
- Wiederholen Sie die Entkalkungsvorgänge abwechselnd 4 Mal.



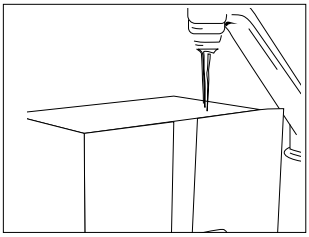
- Lassen Sie das Gemisch nun ca. 15 Minuten einwirken.



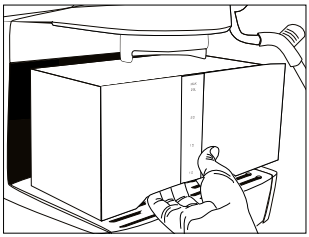
- Anschließend wiederholen Sie die Entkalkungsvorgänge, bis der Tank leer ist.



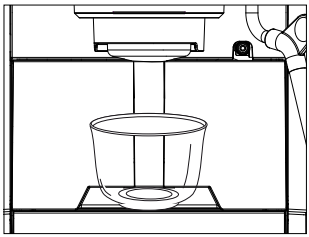
- Entnehmen Sie den Wassertank und schütten Sie das verbliebene Wasser weg.



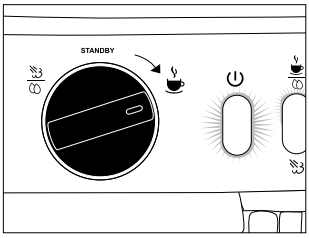
- Befüllen Sie den Tank mit frischem Wasser.



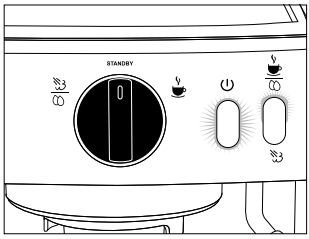
- Setzen Sie den Wassertank wieder ein.



- Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf.

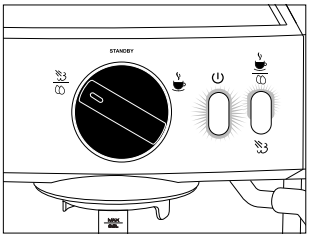


- Drehen Sie den Drehregler auf ☕.

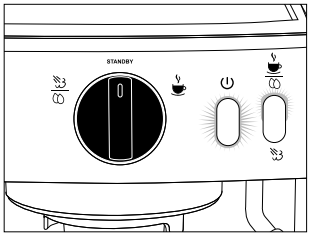


- Ist das Gefäß voll, drehen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY“.

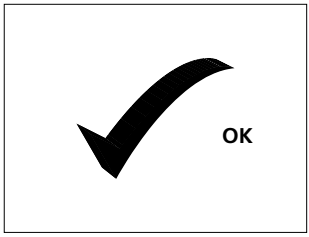
- Entleeren Sie das Gefäß und stellen Sie es unter die Dampflanze.



- Drehen Sie den Drehregler auf ♨.



- Nach ein paar Sekunden drehen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY“.

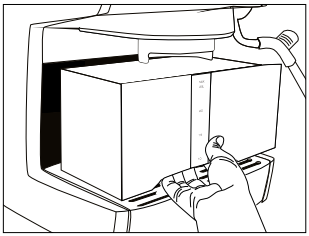


- Lassen Sie die Maschine abkühlen.
- Setzen Sie nun in umgekehrter Reihenfolge den Dichtungsring und Siebe wieder ein und schrauben Sie die Siebe wieder fest.
- Führen Sie nach jeder Entkalkung auch eine Reinigung durch.

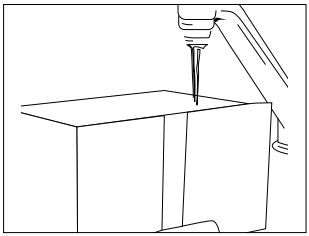
REINIGUNG

REINIGUNG DES BRÜHKOPFES

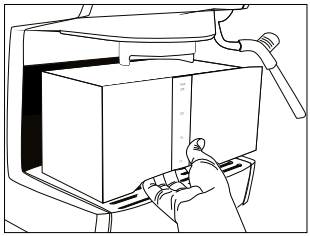
Der Brühkopf wird manuell gereinigt (Rückspülung), um diesen von Kaffeerückständen, Öl und Fetten zu befreien. Verwenden Sie zum Reinigen ausschließlich die Graef Reinigungstabletten, die speziell auf unsere Geräte abgestimmt sind. Sie erhalten sie in unserem Onlineshop über haushalt.graef.de/shop unter der Artikel-Nr. 145614.



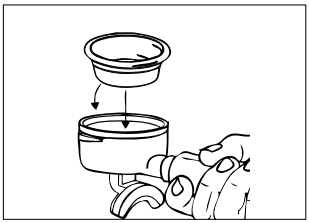
- Entnehmen Sie den Wassertank.



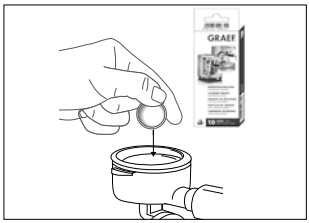
- Befüllen Sie den Wassertank mit ca. 1 Liter Wasser.



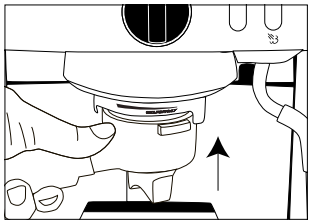
- Setzen Sie den Wassertank wieder ein.



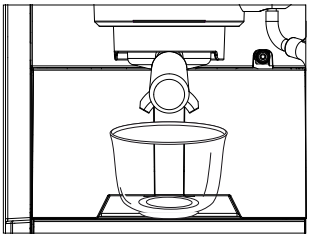
- Setzen Sie den Siebeinsatz für 2 Tassen ein.



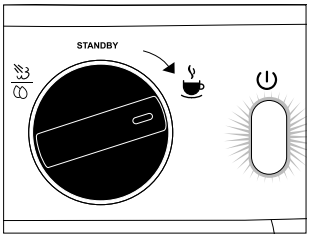
- Geben Sie eine Graef-Reinigungs-tablette in den Siebträger.



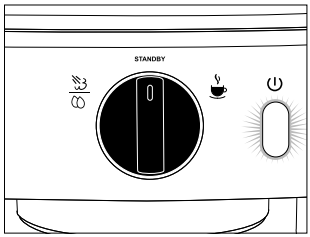
- Spannen Sie den Siebträger ein.



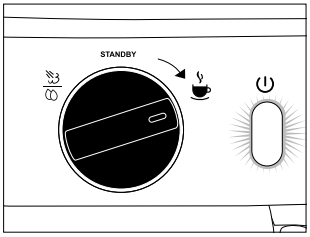
- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.

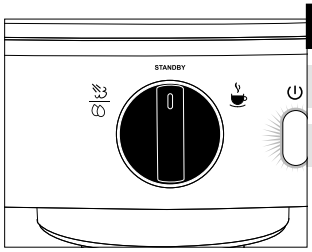


- Drehen Sie den Drehregler auf ☕.

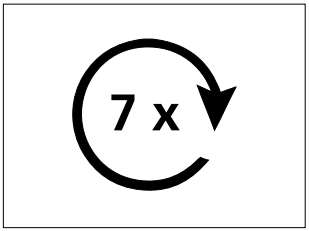


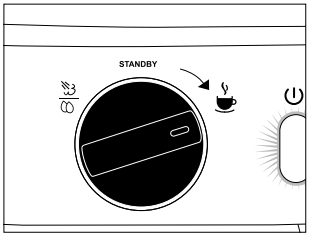
- Nach 10 Sekunden drehen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY“.

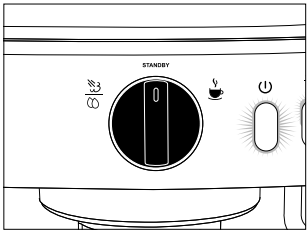




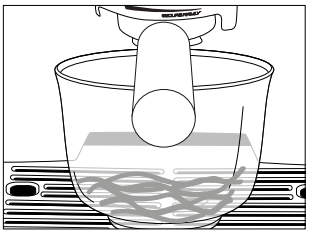
- Warten Sie 30 Sekunden.
- Drehen Sie den Drehregler auf ☕.
- Nach 10 Sekunden drehen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY“.

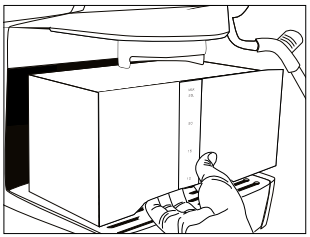


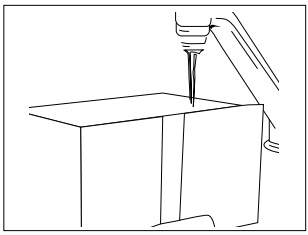




- Wiederholen Sie diese Vorgänge 7 Mal.
- Drehen Sie den Drehregler auf ☕.
- Nach ca. 30 Sekunden drehen Sie den Drehregler auf „STANDBY“. Fertig! Sie können nun wie gewohnt fortfahren.





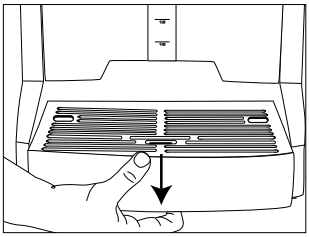


- Entnehmen Sie die Tasse und schütten Sie das Wasser weg.
- Nehmen Sie den Siebträger heraus und entnehmen Sie den Wassertank.
- Befüllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.

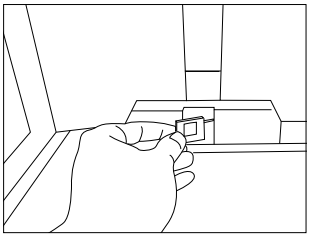
ÄUSSERE REINIGUNG

- Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem weichen, angefeuchteten Tuch. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Ziehen Sie die Abtropfschale heraus.
- Entnehmen Sie das Abtropfblech.
- Entleeren Sie die Abtropfschale.
- Reinigen Sie beides unter fließendem Wasser.
- Setzen Sie anschließend die Abtropfschale samt Blech wieder ein.

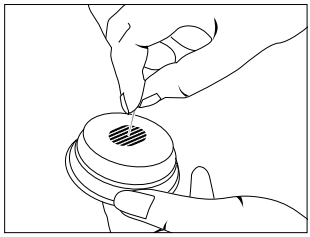
REINIGUNGSWERKZEUG



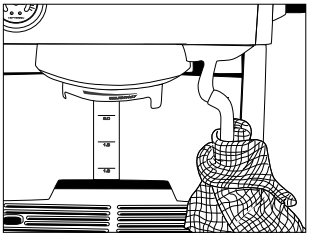
- Entnehmen Sie die Abtropfschale.



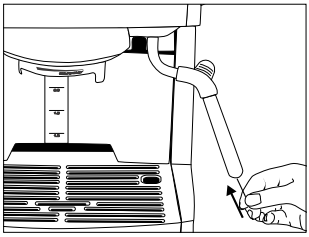
- Entnehmen Sie das Reinigungswerkzeug.



- Reinigen Sie die Löcher der Filtereinsätze mit dem dünneren Ende.



- Reinigen Sie die Dampflanze mit einem feuchten Tuch.



- Reinigen Sie mit dem dickeren Ende des Reinigungswerkzeugs das Rohr der Dampflanze.

HINWEISE ZUR ESPRESSOZUBEREITUNG

Sollten Sie einmal versehentlich einen Espressobezug mit leerem, fast leerem oder nicht richtig eingesetztem Wassertank machen, brechen Sie den Vorgang ab (stellen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY"), befüllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser, halten Sie die Dampflanze auf den Ablaufrost und drehen Sie einmal den Drehregler auf , damit das Gerät entlüftet werden kann. Nachdem die Luft entwichen ist und nur noch Wasser herausläuft, stellen Sie den Drehregler wieder auf „STANDBY" und starten Sie einen erneuten Espressobezug.

TECHNISCHE DATEN

GRAEF

Art-Nr.: **ES 702**

230 V - 240 V ~ 1470 Watt - 1600 Watt
50 - 60 Hz

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

KUNDENDIENST

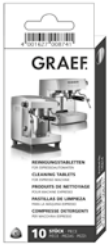
Wenn Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst unter 02932-9703688 oder schreiben Sie uns eine Email an service@graef.de

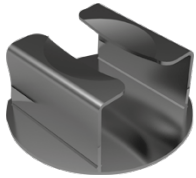
ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör können Sie in unserem Onlineshop
haushalt.graef.de/shop oder bei Ihrem Fachhändler bestellen. Des Weiteren erhalten Sie in unserem Onlineshop auch diverse Kaffeesorten.

Entkalkungstabletten, 6 Stück
Artikel-Nr. 145618

Reinigungstabletten, 10 Stück
Artikel-Nr. 145614



Milchkännchen Artikel-Nr. 145627 	Tamperstation Artikel-Nr. 145781 
Tresterbehälter (schwarz) Artikel-Nr. 146455 	Einwandige Siebeinsätze ø 70 mm Artikel-Nr. 145644
Reinigungsbürste Artikel-Nr. 13033 	Siebträger mit 1er-Auslauf Artikel-Nr. 145933
Siebeinsatz für ESE Pads Art-Nr. 146203 	Siebträger für Kapseleinsätze Art-Nr. 146506
Kapseleinsatz für Nescafé Dolce Gusto®* Art-Nr. 146428 	Kapseleinsatz für Tchibo Cafissimo* Art-Nr. 146426

*Diese Markenzeichen gehören Dritten die keinerlei Verbindung zu Graef GmbH & Co. KG haben.

Kapseleinsatz für Lavazza A Modo Mio* Art-Nr. 146425 	Kapseleinsatz für Nespresso®* Art-Nr. 146427

Table of contents

Preface 29
Enjoying is more than just having a cup of coffee! 29
Espresso specialities 30
Safety instructions 31
Unpacking 33
Requirements on the installation location 33
Product description 34
Scope of delivery 34
Filter inserts 35
Double-walled filter inserts 35
Pad filter insert 35
Prior to first use 35
Water level indicator 35
Initial operation 35
Venting 35
Preparation 36
Espresso preparation 37
Preparation of coffee using pads 39
Automatic switching off 40
Milk frother with Pannarello 40
Hot water withdrawal 41
Cup warm 42
Descaling 42
Cleaning 46
Cleaning the brewing unit 46
External cleaning 48
Cleaning tools 48
Technical data 49
After-sales service 49
Accessories 49
Disposal 51
2 year warranty 51

PREFACE

Dear Customer,

You have made a good choice by buying this espresso machine. You have purchased a recognised quality product.

We would like to thank you for buying this machine and wish you a lot of fun with your new Graef espresso machine.

ENJOYING IS MORE THAN JUST HAVING A CUP OF COFFEE!

The development of espresso technology, which is used in the Graef group handle espresso machines, dates back to the year 1901. Finely ground coffee grounds are extracted in the machine under high pressure (about 9 bar) in approx. 23 seconds. In case of group handle espresso machines, the removable group handle is manually filled with coffee grounds and then pressed into the filter insert of the group handle - a process which is called "Tamping".

To prepare a good espresso, the 4-M formula is a good starting point.

1. The Mixture (Miscela) - Selection of coffee beans.
2. The Mill (Macinacaffè) - A good mill by means of which coffee is always freshly ground, such as the Graef coffee grinders CM 702, CM 800, CM 802 or CM 900.
3. The Machine (Macchina) - A good device which generates optimal water pressure.
4. Made by human hand (Mano) - Due to manual operation, espresso is prepared and coordinated with the 3 other factors.

ESPRESSO SPECIALITIES

Espresso is the basis for a lot of different espresso variants. We would like to introduce you to the best known ones.

Ristretto

- The same amount of coffee as with an espresso, but half the quantity of water.

Lungo

- The same amount of coffee as with an espresso, but double quantity of water.

Corretto

- Espresso lengthened with a dash of alcohol, e.g. Grappa, Amaretto, Brandy etc.

Doppio

- Double espresso with double quantity of coffee and water.

Macchiato

- An espresso with a milk froth dome.

Cappuccino

- An espresso with frothy milk.

Caffé Latte

- A double espresso with hot milk.

Caffé Americano

- An espresso filled up with the same or double quantity of water.

Latte Macchiato

- 2/3 hot milk, 1/3 milk froth and finally one espresso .

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Before using the unit check for any external visible damage of the housing, the connection cable and plug. Do not operate a damaged unit.
- Repairs of the device, e.g. replacing a damaged supply cable, must be carried out exclusively by a skilled person or by the Graef customer service. Incorrect repairs may cause considerable hazards for the user. In addition, any claim under guarantee is forfeited.
- Defective parts must be replaced by original spare parts only. It is only with these parts that the safety requirements are met.
- This appliance can also be used by children from 8 years age as well as by persons with limited physical, sensory or mental ability or with a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been trained in using the appliance and have understood the dangers which may result from it. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are 8 years or older and are supervised.
- This appliance and its supply cable have to be kept away from children under the age of 8 years, and it has to be ensured that children do not play with the appliance.
- The unit is not intended to be used with an external timer or a separate remove control.
- This unit is suitable for use in the household and for similar applications, for example in workers kitchens, in shops and offices, in agricultural farms, in hotels, motels and other bed and breakfast guest houses and institutions.
- Always disconnect the connection cable by using plug; do not pull the connecting cable.
- Prior to connecting the unit, compare the details regarding

voltage and frequency on the name plate with those of your electrical network. These details must correspond so that no damages occur to the unit.

- Do not use the appliance if the mains cable or plug are damaged.
- Prior to using the appliance any further, have a new connection cable installed by the Graef customer service or by an authorised skilled person.
- Do not open the housing under any circumstances. If live connections are touched or the electrical and mechanical construction are modified, there is the danger of electric shock.
- Never touch live parts. This might cause an electric shock or, in the worst case, lead to death.
- Never carry the unit by its power cable.
- Never transport the appliance while it is in operation.
- Never touch the plug with moist hands.
- Packaging materials must not be used for playing. There is a danger of suffocation.
- Observe the notes on the requirements regarding the installation location and the electrical connection of the unit in order to avoid personal and material damages.
- While water is running through the machine, never remove the group handle filled with coffee grounds, because it is under pressure.
- Use the appliance only if the drip tray and collection tray are properly positioned.
- Do not misuse the espresso coffee maker other than it´s intended use in order to avoid potential injury.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.
- Before preparing espresso, check to see that the group handle is tightened firmly.
- Pull the mains plug before each cleaning process.
- Before carrying out external cleaning, allow the appliance to cool.
- For external cleaning, do not use any aggressive or abrasive

detergents and solving agents.

- Do not scratch off stubborn soiling with hard objects.
- Do not put the unit in the dishwasher and do not use it under running water.
- Do not immerse the unit in water.
- To froth milk, only use a milk jug or an other larger vessel. Do not use a cup. Excessive foaming milk may lead to burns.
- Never direct the steam distributor to yourself or other persons. DANGER OF BURNS!
- Always use the handle to move the steam distributor. After use, do not touch the pipe of the steam distributor. It becomes very hot.
- The surfaces are liable to get hot during use.

UNPACKING

When unpacking the unit, proceed as follows:

- Pull the unit out of the cardboard box.
- Remove all packaging and possible stickers on the unit (do not remove the name plate).

REQUIREMENTS ON THE INSTALLATION LOCATION

For safe and fault-free operation of the unit, the following has to observed during installation:

- Use a firm, even, horizontal, non-slip and heat resistant surface with a sufficient load capacity.
- Select an installation location in such a way that children cannot reach any hot surfaces of the unit.
- The unit is not designed for installation in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the unit in a hot, wet or moist environment.
- The power outlet must be easily accessible so that the power cable can be quickly removed in case of emergency.

PRODUCT DESCRIPTION

On / off switch

Coffee / hot water button

Control knob

Steam button

Steam and hot water distributor

Brewing unit

Handle

Group handle

Pannarello

Outlet

Water level indicator

Water tank

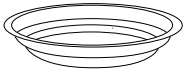
Drip tray

Suction pipe

SCOPE OF DELIVERY

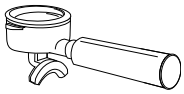
Double-walled filter insert for 1 cups

Double-walled filter insert for 2 cups

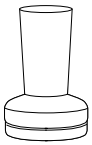


Pad filter insert

Milk jug

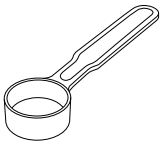


Group handle



Tamper

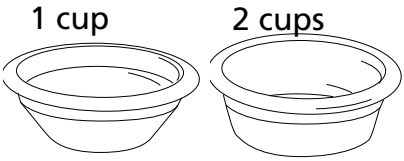
Cleaning tool



Spoon

FILTER INSERTS

DOUBLE-WALLED FILTER INSERTS



These filter inserts facilitate the preparation of espresso, ensuring an espresso with perfect cream. We recommend to basically use freshly ground coffee. The double walled filter insert for 2 cups can be used also for Cappuccino / hot chocolate pads or for 2 commercial pads for 2 cups of coffee.

PAD FILTER INSERT

With the pad filter insert, you can also use commercial pads for the preparation of one cup of coffee.

PRIOR TO FIRST USE

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

WATER LEVEL INDICATOR

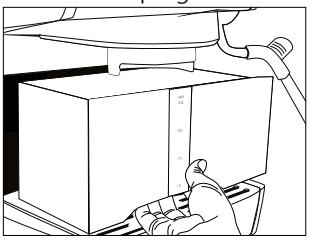
A signal tone sounds if there is not enough water in the tank any more. You can still proceed with the started withdrawal, but you must fill in new water after that.

INITIAL OPERATION

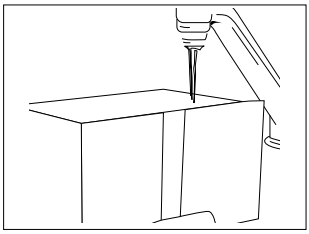
Note: Vent the unit prior to initial commissioning or after you have not used the unit for a long period of time. Do not insert the group handle for venting.

VENTING

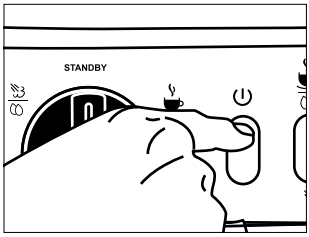
- Insert the plug into the socket.



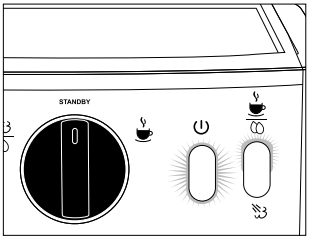
- Remove the water tank.



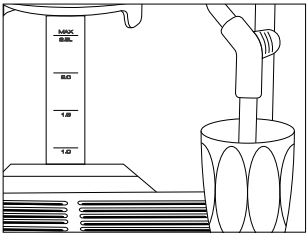
- Fill the water tank with fresh water and re-insert it.



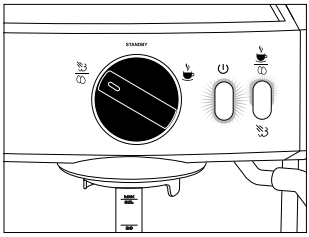
- Press the ON/OFF-button ⏻, the buttons will flash.



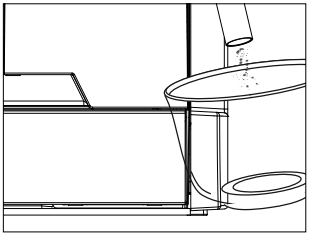
- If the button illuminates ⏻ and ☕ red and do not flash any more, the unit is heated up and ready.



- Put one cup or glass under the steam distributor.



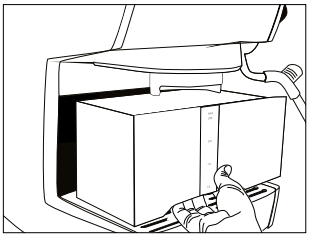
- Turn the control knob to ♨, the process will start.



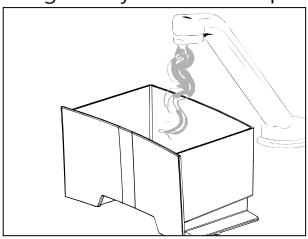
- Let the air escape until a constant water jet runs through.

PREPARATION

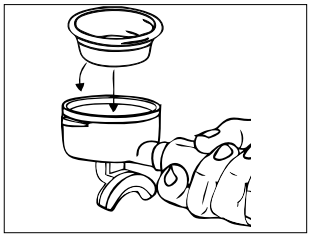
Note: After switching the unit back on again, carry out an empty withdrawal as described below in order to bring the system to temperature.



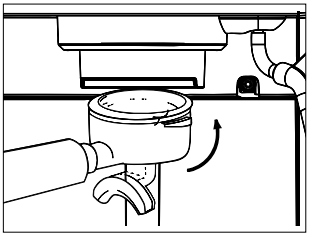
- Remove the water tank.



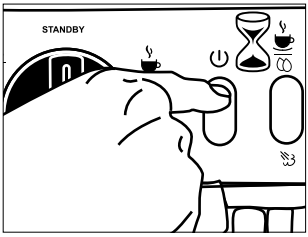
- Fill the water tank with water and re-insert it.



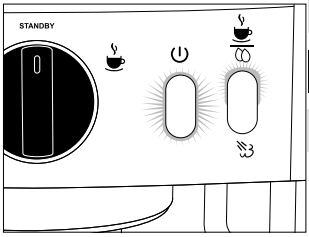
- Insert the desired filter insert.



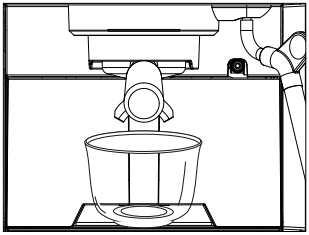
- Put in the group handle without coffee grounds (from left to right).



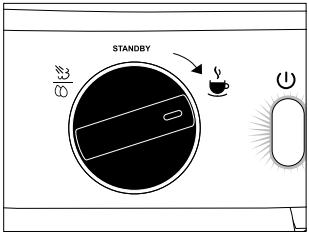
- Switch the unit on . The lamps are flashing with the unit heating up.



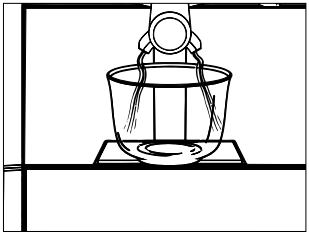
- When the buttons illuminate after that, the unit is ready for operation.



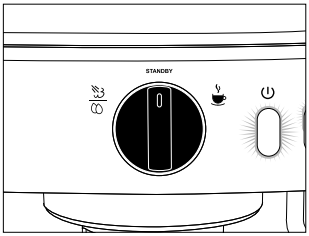
- Put a cup below the outlet.



- Turn on the control knob and start an empty withdrawal (without coffee grounds).



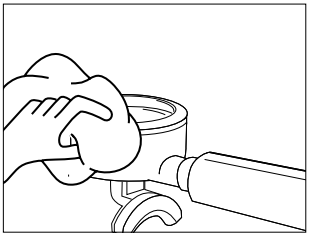
- Allow the cup to be filled half in order to bring the system to temperature.



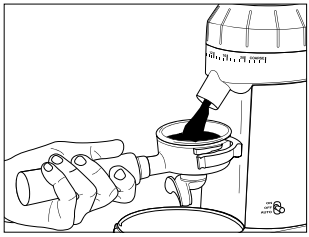
- Then turn the control knob back to “STAND-BY” again.

ESPRESSO PREPARATION

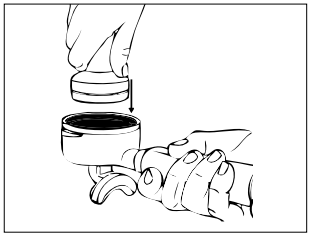
Note: See under preparation in order to warm up the group handle, system and cups. After that, start preparing espresso.



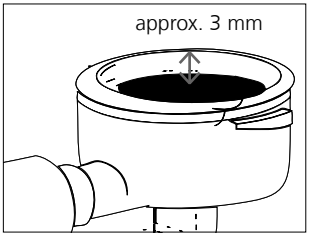
- Dry the group handle after preparation.



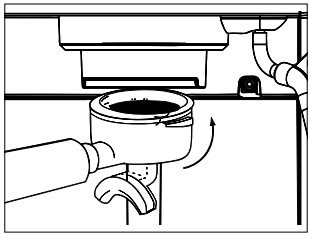
- Grind the coffee grounds in the group handle (until the filter is full).



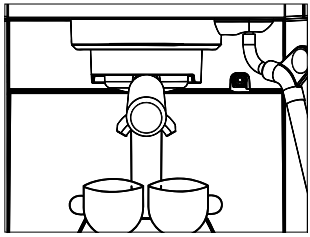
- Firmly press on the coffee grounds using the enclosed tamper.



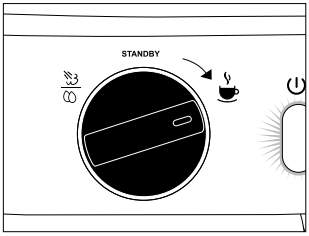
- The distance between the upper edge and the coffee grounds should be approx. 3 mm.



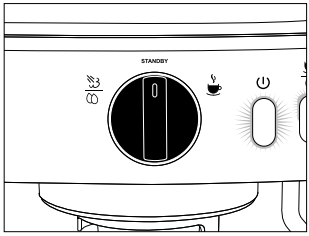
- Wipe off excessive coffee grounds from the edge and clamp in the group handle.



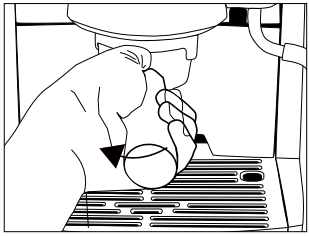
- Put the cups or one cup underneath the outlet.



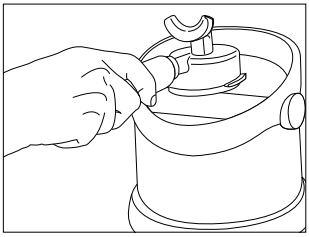
- Turn the control knob to ☕.

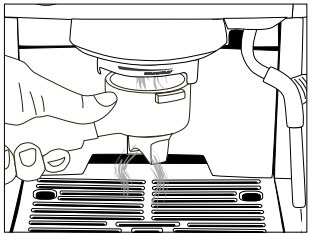


- After reaching the desired quantity of coffee, turn the control knob back to "STANDBY" again.



- Remove the group handle.



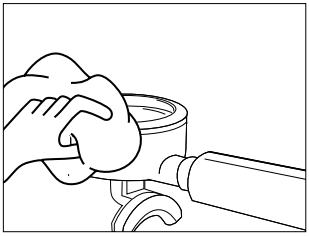


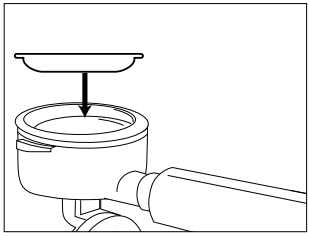
- Remove the coffee grounds into a used coffee tray (not included in the scope of delivery).
- To clean, hold the group handle underneath the brewing unit and briefly let water run through.

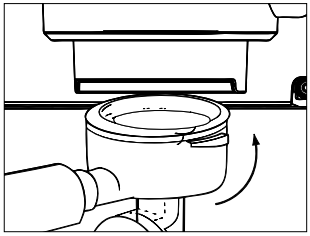
PREPARATION OF COFFEE USING PADS

Put the filter insert for pads into the group handle.

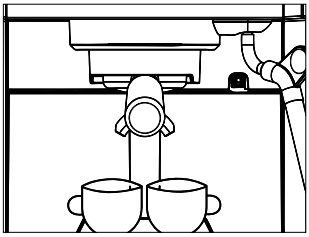
Note: See under preparation in order to warm up the group handle, system and cups. After that, start with the pad.

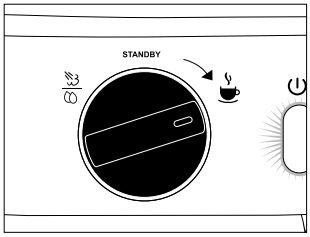


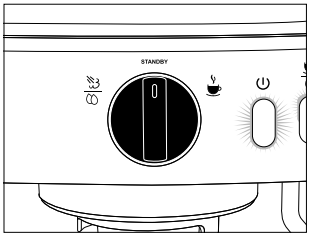




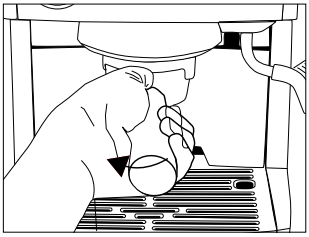
- Dry the group handle after preparation.
- Insert the pad into the filter insert.
- Clamp in the group handle.



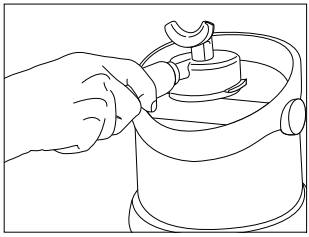




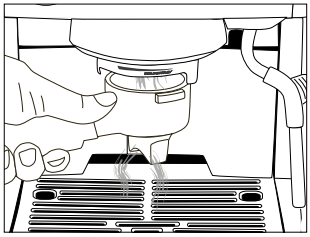
- Put the cups or one cup underneath the outlet.
- Turn the control knob to ☕.
- After reaching the desired quantity of coffee, turn the control knob back to “STANDBY“ again.



- Remove the group handle.



- Remove the used pad into a used coffee tray (not included in the scope of delivery).



- Hold the group handle underneath the brewing unit and briefly let water run through.

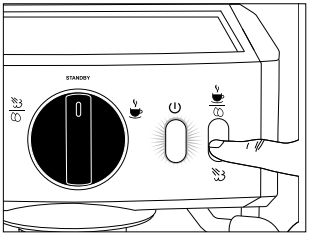
AUTOMATIC SWITCHING OFF

If the unit is not used for about 20 minutes, it will automatically switch off in order to save energy. (Regulation of the EU commission).

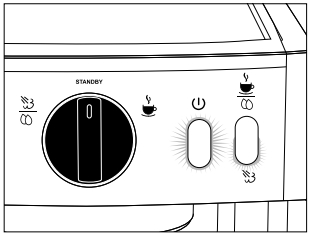
MILK FROTHER WITH PANNARELLO

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

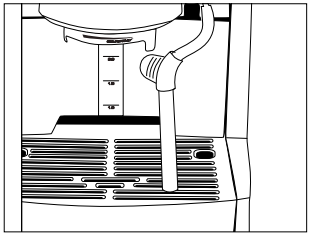
- Fill the milk jug to 1/3 of cold milk.



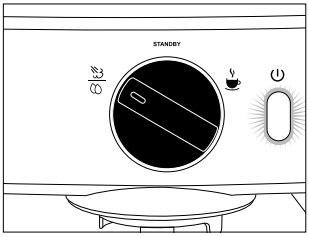
- Press the button. It is flashing, with the system heating up.



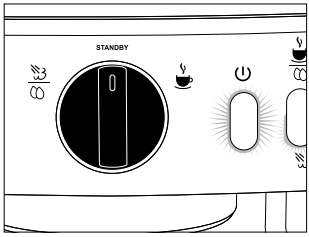
- If the button illuminates, the system is ready for operation.



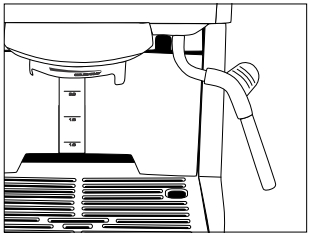
- Hold the steam distributor toward the drain cover.



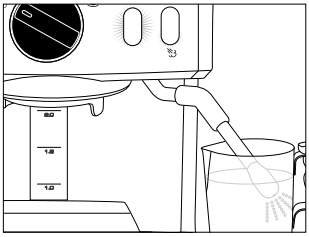
- Turn the control knob to , and let the condensation water escape.



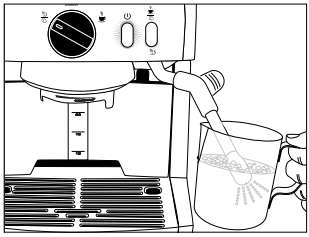
- After the condensation water has escaped, turn the control knob back to “STANDBY” again.



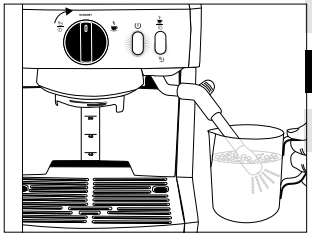
- Swivel the steam distributor outward.



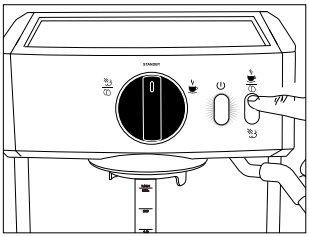
- Now immerse the steam distributor into the milk and turn the control knob to . The milk is frothed up.



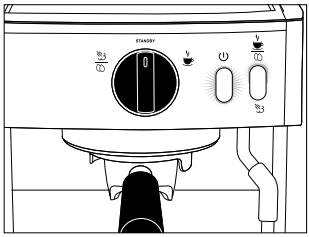
- Hold the milk jug at a slight angle.



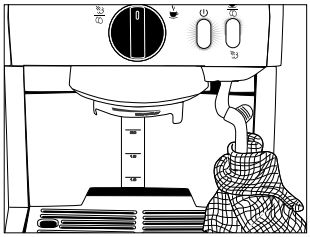
- Lower the milk jug, once the milk level is increasing, and turn the control knob to "STANDBY".



- After finishing the process, press the button again. **Attention,** steam evaporates.



- If the button illuminates red, the unit is ready for preparing coffee again. **Attention,** steam will evaporate again after a short time.

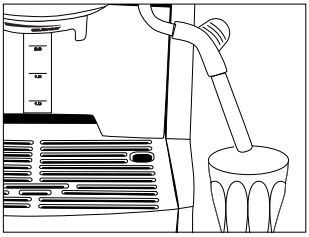


- Hold the steam distributor toward the drain cover and turn the control knob to . Let water run through for a short time and clean the steam distributor using a cloth.

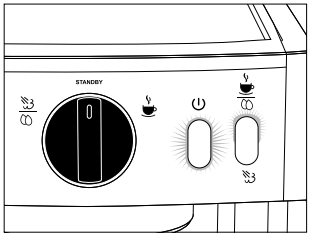
Please note: If the milk is heated up to more than 70°C, the foam will simply collapse and the drink will later taste too sweet or even of burned milk.

HOT WATER WITHDRAWAL

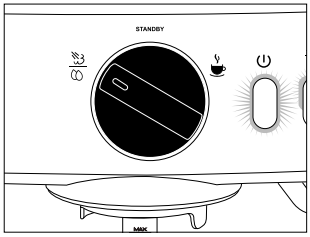
If the unit is switched off, switch it back on again .



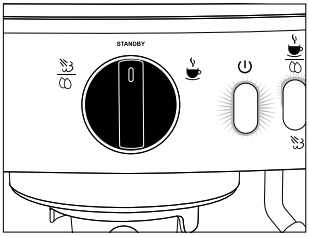
- Swivel the steam distributor outward and put a vessel underneath.



- Check to see that the button illuminates .



- Turn the control knob to , the process will start.

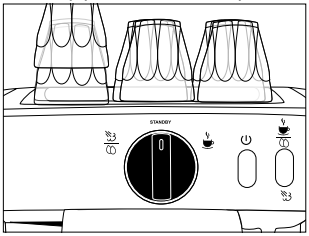


- After the process is completed, turn the control knob back to “STANDBY” again.

Note: Should you have used the steam function shortly before, first carry out an empty withdrawal of 1 espresso before preparing hot water.

CUP WARM

This appliance has a passiv cup warm function.



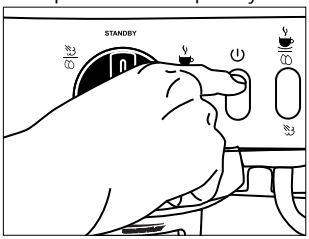
- Place the cups on the top of the appliance. They get heated up.

DESCALING

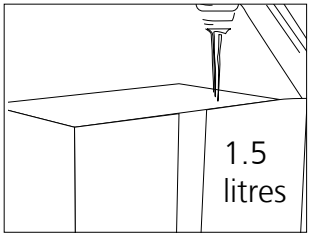
If you regularly decalcify the unit, this will increase the service life. Use only Graef descaling tablets which are especially matched to our appliances. You can obtain them from our online shop on haushalt.graef.de/shop under article number 145618.

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

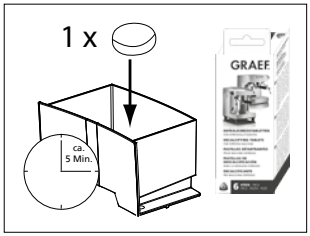
- Remove the pannarello and unscrew the steam jet.
- Remove the group handle, the water reservoir and the drip tray.
- Turn the machine upside down.
- Using a 2.5 hex-wrench, unscrew the shower sreen from the brewing head.
- Remove the rubber seal.
- Wash the shower screen in hot soapy water, rinse and dry well.
- Set aside in a safe place with the screw and the rubber seal.
- Using a small brush, scrub in and around the area of the brewing head, removing all coffe granules.
- Turn the machine upright.
- Replace the drip tray



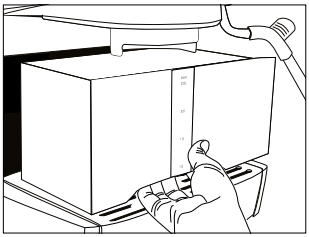
- Switch the unit on ⏻.



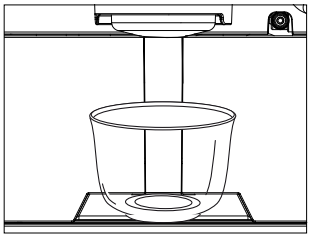
- Fill the Tank with approx. 1.5 litres of water.



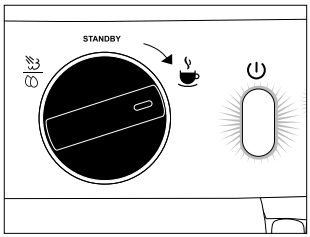
- Put one Graef descaling tablet into the tank and let it take effect until it has dissolved.



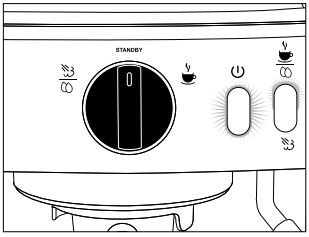
- Re-insert the water tank.



- Put a vessel underneath the brewing unit. Do not clamp in the group handle.

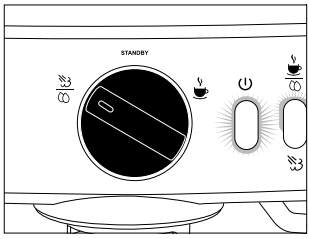


- Turn the control knob to ☕.

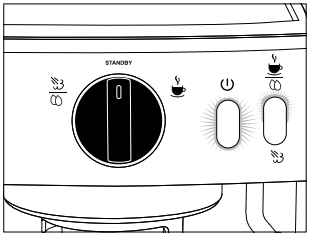


- When the vessel is full, turn the control knob back to “STANDBY” again.

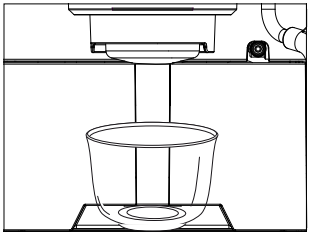
- Empty the vessel and put it underneath the steam distributor.



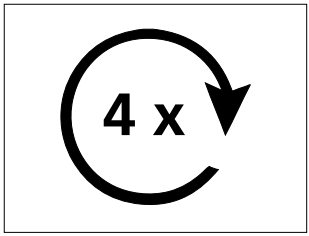
- Turn the control knob to .



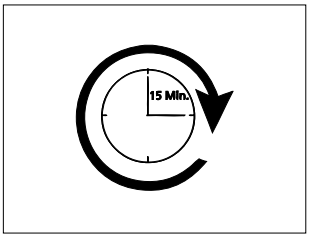
- After a couple of seconds, turn the control knob back to “STANDBY”.



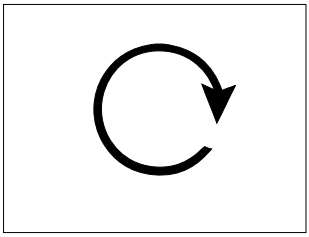
- Put a vessel underneath the brewing unit again.



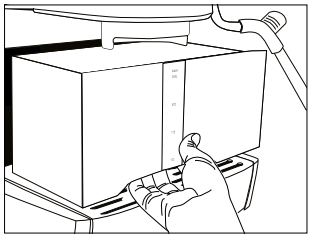
- Alternately repeat the descaling process 4 times.



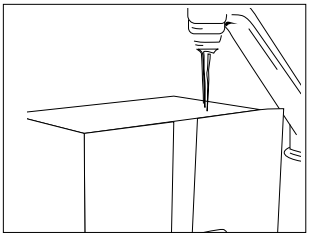
- Allow the mixture to take effect for 15 minutes.



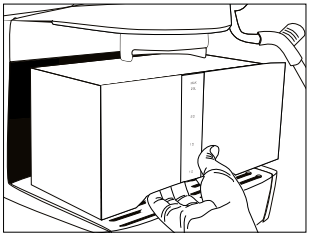
- Then repeat the descaling processes until the tank is empty.



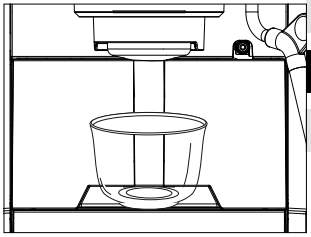
- Remove the water tank and pour away the remaining water.



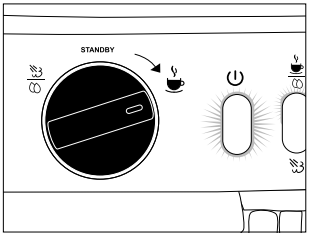
- Fill the tank with fresh water.



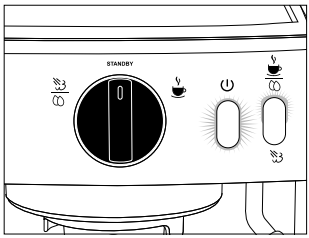
- Re-insert the water tank.



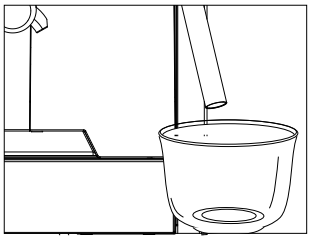
- Put a vessel underneath the brewing unit.



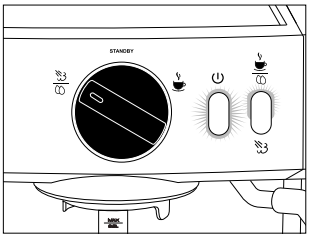
- Turn the control knob to ☕.



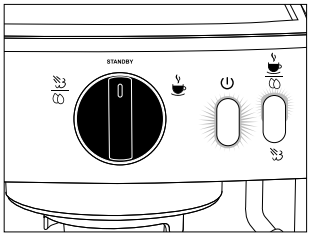
- When the vessel is full, turn the control knob back to "STANDBY" again.



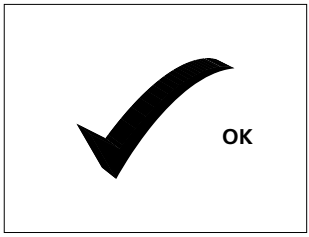
- Empty the vessel and put it underneath the steam distributor.



- Turn the control knob to ♨.



- After a couple of seconds, turn the control knob back to "STANDBY".

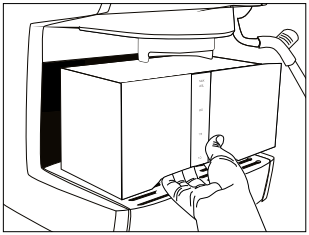


- Let the machine cool down, than replace the rubber seal, filter, and screw. Tighten well.
- After every descaling, also carry out a cleaning.

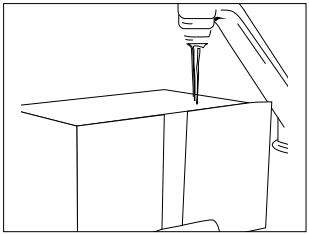
CLEANING

CLEANING THE BREWING UNIT

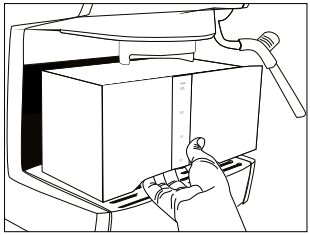
Only use Graef cleaning tablets which are especially matched to our appliances. You can obtain them from our online shop on haushalt.graef.de/shop under article number 145614.



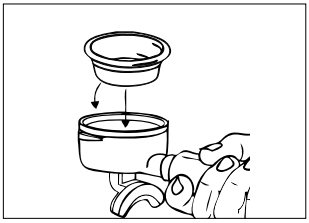
- Remove the water tank.



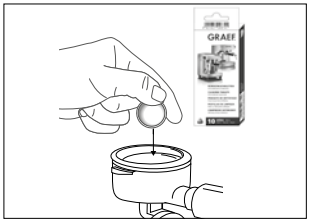
- Fill the water tank with approx. 1 litre of water.



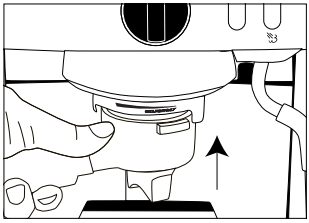
- Re-insert the water tank.



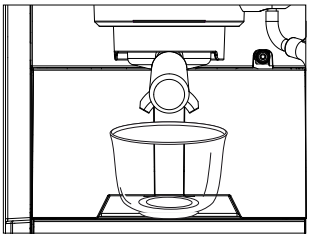
- Insert the filter insert for 2 cups.



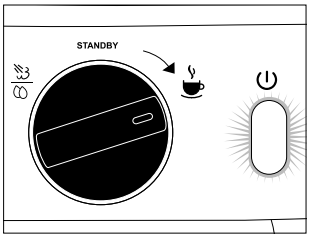
- Put a Graef cleaning tablet into the group handle.



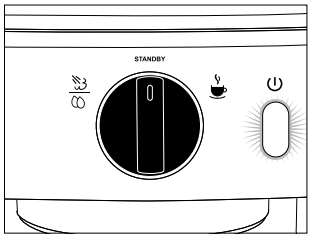
- Clamp in the group handle.



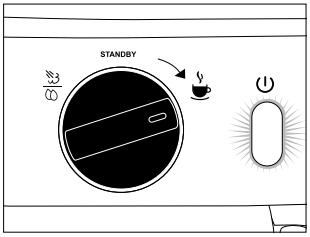
- Put a cup below the outlet.

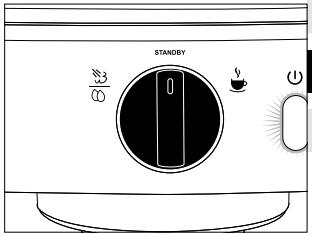


- Turn the control knob to ☕.

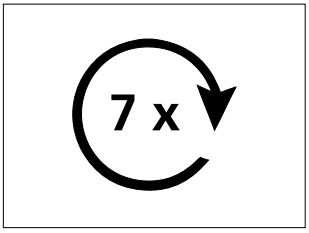


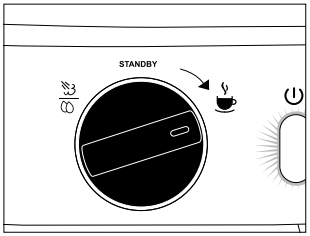
- After 10 seconds, turn the control knob back to "STANDBY" again.

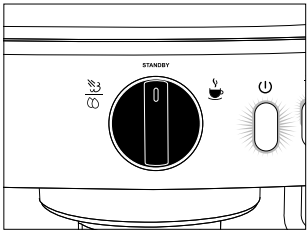




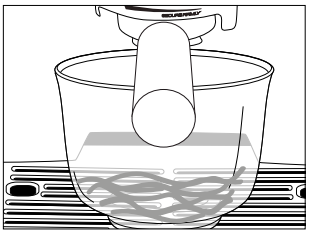
- Wait for 30 seconds.
- Turn the control knob to ☕.
- After 10 seconds, turn the control knob back to "STANDBY" again.

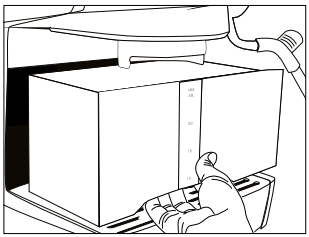


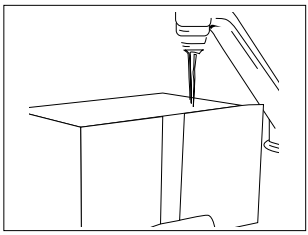




- Repeat these processes 7 times.
- Turn the control knob to ☕.
- After 30 seconds, turn the control knob back to "STANDBY". Ready! Now you can proceed as usual.





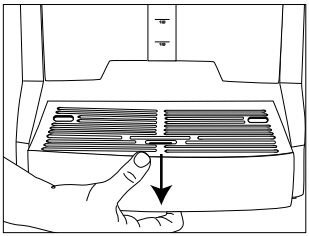


- Remove the cup and pour away the water.
- Take out the group handle and remove the water tank.
- Fill the water tank with fresh water and re-insert it.

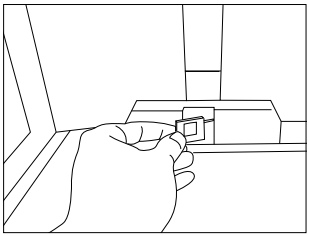
EXTERNAL CLEANING

- Use a soft and moist cloth to clean the outer surfaces of the unit. Use a mild detergent in case of heavy soiling.
- Pull out the drip tray.
- Remove the drip plate.
- Empty the drip tray.
- Clean both under running water.
- Then re-insert the drip tray and plate.

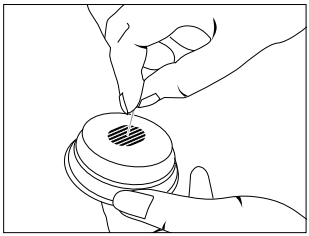
CLEANING TOOLS



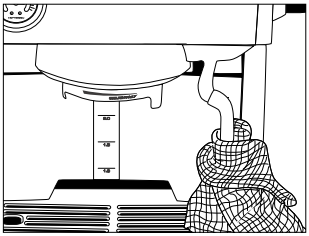
- Remove the drip tray.



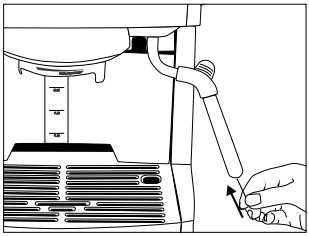
- Remove the cleaning tool.



- Using the thinner end of the cleaning tool, clean the holes of the filter inserts.



- Clean the steam distributor using a damp cloth.



- Using the thicker end of the cleaning tool, clean the pipe of the steam distributor.

TECHNICAL DATA

GRAEF

Art-Nr.: **ES 702**

230 V - 240 V ~ 1470 Watt - 1600 Watt
50 - 60 Hz

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

AFTER-SALES SERVICE

If your unit is defective, please contact your specialist dealer or the Graef customer service on +49 2932-9703688 or write an e-mail to service@graef.de

ACCESSORIES

Further accessories can be ordered in our online shop on haushalt.graef.de/shop or you can order it at your specialist dealer. You can also order some sorts of coffee in our online-shop.

Descaling tablets, 6 pieces Article No. 145618 	Cleaning tablets, 10 pieces Article No. 145614
Milk jug Article No. 145627 	Tamper station Article No. 145781

Used coffee tray (silver) Article No. 145612 	single walled filter inserts Article No. 145644
Cleaning brush Article No. 13033 	Group handle with 1 outlet Article No. 145933
Filter insert for ESE Pads Article No. 146203 	Group handle for capsule inserts Article No. 146506
Capsule insert for Nescafé Dolce Gusto®* Article No. 146428 	Capsule insert for Tchibo Cafissimo* Article No. 146426
Capsule insert for Lavazza A Modo Mio* Article No. 146425 	Capsule insert for Nespresso®* Article No. 146427

DISPOSAL

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

2 YEAR WARRANTY

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

Sommaire

Avant-propos 53
Le plaisir est bien plus qu'un simple café! 53
Spécialités d'expresso 54
Consignes de sécurité 55
Déballage 57
Exigences sur le lieu de montage 57
Description du produit 58
Contenu de la livraison 58
Porte-filtres 59
- Porte-filtres doubles 59
- Porte-filtres pour dosette 59

Avant la première utilisation 59
Indicateur de niveau d'eau 59
Mise en service 59
- Purger l'air 59

Préparation 59
Préparation d'un expresso 62
Préparation d'un café avec dosettes 63
Mise en veille automatique 64
Mousseur à lait avec Pannarello 64
Distributeur d'eau chaude 66
Détartrage 67
Nettoyage 69
- Nettoyage du percolateur 69
- Nettoyer l'extérieur 71
- Outil de nettoyage 71

Recommandations pour la préparation d'un expresso 72
Données techniques 72
Service clientèle 72
Accessoirees 73
Élimination 75
Garantie 2 ans 75

AVANT-PROPOS

Chère cliente, cher client,

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

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

LE PLAISIR EST BIEN PLUS QU'UN SIMPLE CAFÉ!

Le développement de la technologie d'expresso, telle qu'elle est employée dans les machines à porte-filtres pour expresso, remonte à l'an 1901. Du moud de café finement moulu est extrait à haute pression (quelques 9 bar) dans la machine en à peu prêt 23 secondes. Sur les machines à porte-filtres pour expresso, le filtre amovible est rempli de moud de café et pressé manuellement, un procédé désigné par le terme de « tassage ».

La formule des « 4 M » est une bonne entrée en matière pour la préparation d'un bon expresso.

1. Le mélange (Miscela) - Sélection des grains de café.
2. Le moulin (Macinacaffè) - Un bon moulin, qui moud le café tout le temps frais, comme p. ex. les moulins à café Graef CM 702, CM 800, CM 802 ou CM 900.
3. La machine (Macchina) - Un bon appareil, qui produit une pression optimale de l'eau.
4. La main de l'homme (Mano) - Cette dernière prépare l'expresso et harmonise les 3 autres étapes les unes avec les autres.

SPÉCIALITÉS D'EXPRESSO

L'expresso forme de base de nombreuses variantes d'expresso. Nous souhaitons vous présenter les plus connues d'entre elles.

Ristretto

- Il est composé de la même quantité de café qu'un expresso, avec la moitié de quantité d'eau.

Lungo

- Il est composé de la même quantité de café qu'un expresso, avec le double de quantité d'eau.

Corretto

- Un expresso allongé avec une touche d'alcool, comme p. ex. de la grappa, de l'amaretto etc.

Doppio

- C'est un double expresso avec le double de quantité d'eau et de café.

Macchiato

- C'est un expresso avec une couche de mousse de lait.

Cappuccino

- C'est un expresso avec de la mousse de lait.

Caffé Latte

- C'est un expresso avec du lait chaud.

Caffé Americano

- C'est un expresso avec la même ou le double de quantité d'eau ajouté.

Latte Macchiato

- 2/3 de lait chaud, 1/3 de mousse de lait et un expresso par-dessus.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Pour une manipulation sûre de l'appareil, veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- Avant utilisation, veuillez contrôler l'absence de dommages extérieurs visibles sur le boîtier, le câble et la fiche d'alimentation. Ne faites pas fonctionner un appareil endommagé.
- Les réparations sur l'appareil, p. ex. le remplacement d'un tuyau endommagé, doivent être effectués exclusivement par un technicien ou par le service client de Graef. Les réparations non-conformes peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur. En outre, elles annulent tous droits de garantie.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange originales. Seules ces pièces permettent de garantir que les exigences en matière de sécurité sont remplies.
- Cet appareil peut aussi bien être utilisé par des enfants à partir de 8 ans que par des personnes à capacité physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience et/ou de savoir, lorsqu'ils sont surveillés ou qu'une utilisation sûre de l'appareil leur a été enseigné et qu'ils ont compris les dangers induits par l'appareil. Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et qu'ils sont surveillés.
- Il faut maintenir l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans et s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Cet appareil convient pour une utilisation domestique et emplois similaires, par exemple dans les cuisines d'entreprise, de magasins et bureaux, dans les exploitations agricoles, dans les hôtels, motels et autres pensions et structures de petits-déjeuners.

- Il faut toujours débrancher le câble d'alimentation en tirant la fiche, sans tirer sur le câble.
- Avant de brancher cet appareil, comparez les données de tension et de fréquence sur le panneau de type et celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre, afin qu'aucun dommage ne survienne sur l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche est endommagée.
- Faites installer un nouveau câble d'alimentation par le service client Graef ou un technicien autorisé, avant réutilisation de l'appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Si des raccords conducteurs sont manipulés ou que la structure mécanique et électrique est modifiée, il y a un risque d'électrocution.
- Ne jamais manipuler de pièces sous tension. Elles peuvent provoquer un choc électrique et, dans le pire des cas, la mort.
- Ne transportez pas l'appareil par le câble d'alimentation.
- Ne jamais transporter l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne saisissez pas la fiche avec les mains mouillées.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Risque d'étouffement.
- Veuillez respecter les consignes sur les exigences du lieu d'installation ainsi que sur le raccordement électrique de l'appareil, afin d'éviter les dommages sur les personnes et les matériels.
- Ne jamais retirer le porte-filtre rempli de moud de café pendant l'écoulement, car il est sous pression.
- Utiliser l'appareil uniquement lorsque la grille d'égouttement et le collecteur sont en place.
- Avant la préparation d'un expresso, assurez-vous que le porte filtre est fixement en place.
- Débranchez la fiche du réseau avant chaque nettoyage.
- Avant chaque nettoyage extérieur, laisser l'appareil refroidir.
- Pour le nettoyage extérieur, n'utilisez pas de produit de nettoyage

agressif ou abrasifs et de solvants.

- Gratter les salissures incrustées avec un objet souple.
- Ne pas mettre l'appareil dans la machine à laver et ne pas le mettre sous l'eau courante.
- Ne jamais immerger l'appareil.
- Utiliser uniquement un autre récipient de grande taille pour faire mousser le lait. Ne pas utiliser de tasse. Le débordement de la mousse de lait peut entraîner des brûlures.
- Ne jamais orienter la buse à vapeur sur soi ou d'autres personnes. RISQUE DE BRÛLURES !
- Toujours utiliser la poignée pour déplacer la buse à vapeur. Ne jamais saisir la buse à vapeur par le tuyau après utilisation. Il est brulant.

DÉBALLAGE

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit :

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

EXIGENCES SUR LE LIEU DE MONTAGE

Pour une utilisation sûre et sans défaut de l'appareil, la mise en place doit répondre aux exigences suivantes :

- Utiliser une surface stable, plane, plate, non-glissante et résistante à la chaleur avec une capacité de charge suffisante.
- Choisissez le lieu de montage de telle façon à ce que les enfants soient hors de portée des surfaces brûlantes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être encastré dans un mur ou dans un meuble.
- Ne mettez pas l'appareil dans un environnement chaud, humide ou mouillé.
- La prise doit être facilement accessible, de telle façon que le câble électrique puisse être facilement retiré en cas d'urgence.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Interrupteur marche/arrêt

Bouton café/eau chaude

Bouton rotatif

Bouton de vapeur

Buse d'eau chaude et vapeur

Percolateur

Poignée

Porte-filtre

Pannarello

Sortie

Affichage du niveau d'eau

Réservoir d'eau

Bac d'égouttement

Tuyau d'aspiration

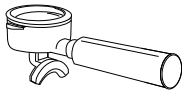
CONTENU DE LA LIVRAISON

Porte-filtres doubles pour 1 tasse

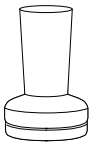
Porte-filtres doubles pour 2 tasses

Porte-filtre pour 1 dosette

Pot à lait

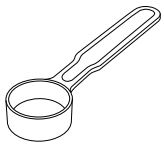


Porte-filtre



Tasseur

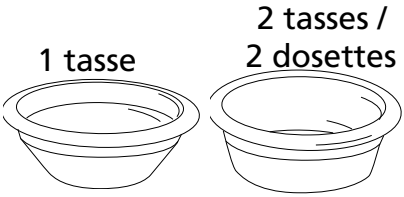
Outil de nettoyage



Cuillère

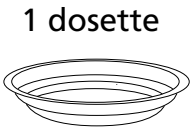
PORTE-FILTRES

PORTE-FILTRES DOUBLES



Ces porte-filtres facilitent la préparation d'expresso et assurent un expresso parfait avec de la crème. Nous vous recommandons d'utiliser principalement du moud de café frais.

PORTE-FILTRES POUR DOSETTE



Grâce au porte-filtres pour dosette, vous pouvez aussi utiliser les dosettes courantes du marché pour préparer votre café.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyer le porte-filtre (pas l'appareil) et le réservoir d'eau à l'eau courante, afin d'éliminer les éventuels résidus de production.

INDICATEUR DE NIVEAU D'EAU

Lorsqu'il n'y a plus assez d'eau dans le réservoir, un signal sonore est émis. Vous pouvez encore terminer de faire couler le café commencé, puis vous devez rajouter de l'eau.

MISE EN SERVICE

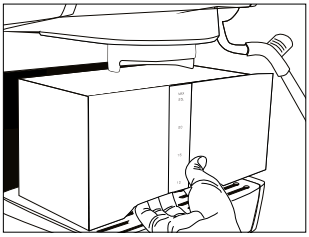
Remarque : Avant la première mise en service ou après une absence d'utilisation prolongée, purger l'air de l'appareil. Pour purger l'appareil, ne mettez pas le porte-filtre.

PURGER L'AIR

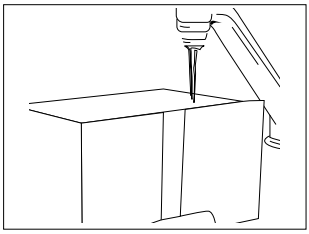
- Insérez la fiche dans la prise électrique.

PRÉPARATION

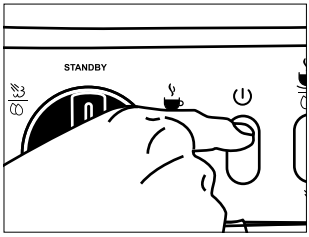
Indication : Après chaque redémarrage, faites couler un café à vide tel que décrit ci-dessous, afin de mettre le système en température.



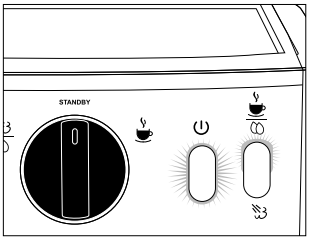
- Retirez le réservoir d'eau.



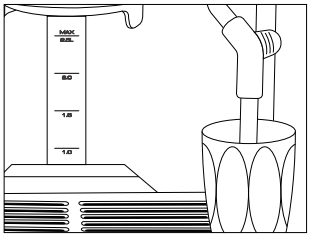
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.



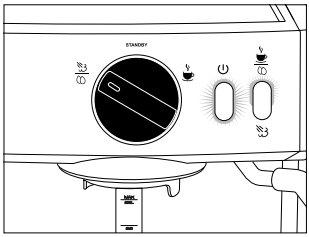
- Appuyez sur le bouton «Ein-/Aus » (Marche/ Arrêt) ⏻, les touches clignotent.



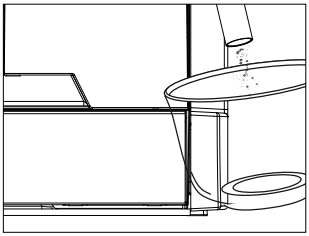
- Lorsque les touches ⏻ et ☕ sont rouges et qu'elles s'arrêtent de clignoter, l'appareil est chaud et prêt à fonctionner.



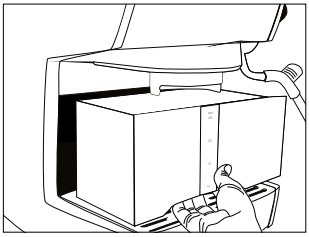
- Mettez une tasse ou un verre sous la buse de vapeur.



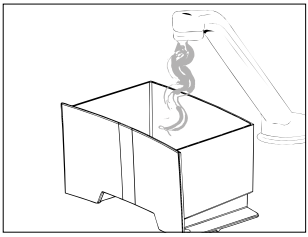
- Mettez le bouton rotatif sur , le processus démarre.



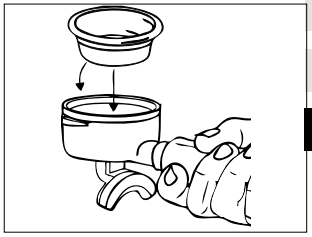
- Laisser l'air sortir, jusqu'à ce qu'un jet d'eau constant s'écoule.



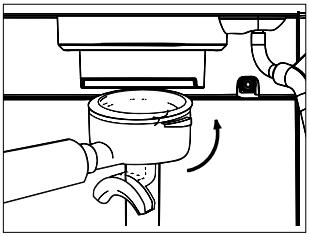
- Retirez le réservoir d'eau.



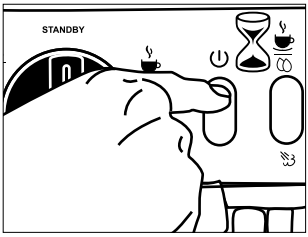
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.



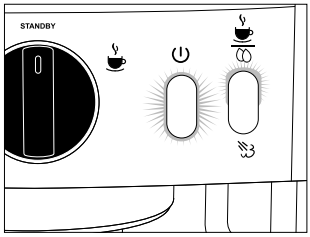
- Réglez le porte-filtre souhaité.



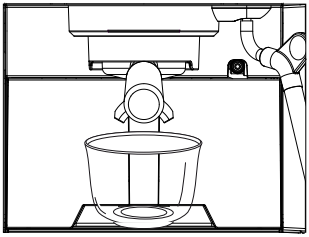
- Vissez le porte-filtre sans mouture de café (de gauche à droite).



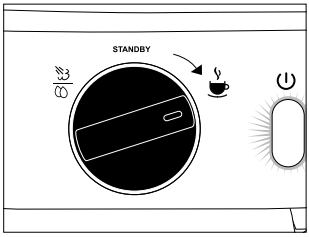
- Allumez l'appareil ⏻. Les voyants clignotent, l'appareil chauffe.



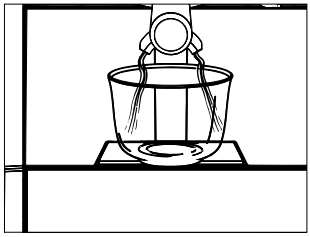
- Lorsque les touches s'illuminent, l'appareil est prêt à l'emploi.



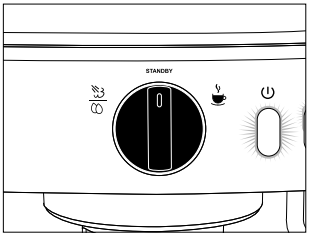
- Placez la tasse sous la sortie d'écoulement.



- Mettez le bouton rotatif sur ☕ et faites couler un expresso à vide (sans mouture).



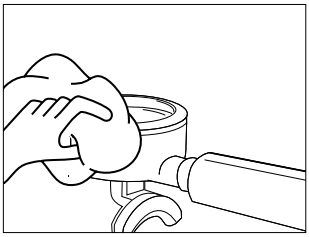
- Faites couler la moitié d'une tasse, afin de mettre le système en température.



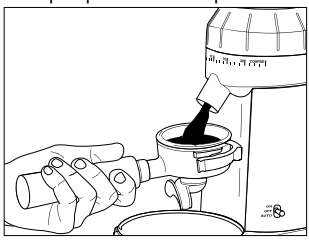
- Pour finir, mettez le bouton rotatif sur « STANDBY ».

PRÉPARATION D'UN EXPRESSO

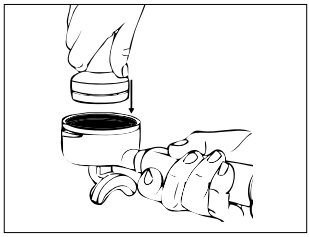
Indication : Pour faire chauffer le porte-filtre, le système et les tasses, voir « préparation ». Ensuite, commencez à préparer un expresso.



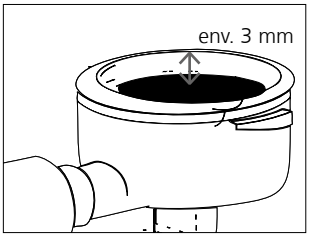
- Séchez le porte-filtre après la préparation.



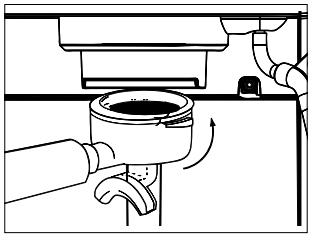
- Moulez la mouture de café dans le porte-filtre (jusqu'à ce que le filtre soit plein).



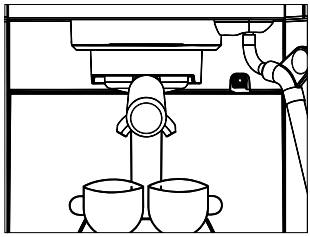
- Pressez fermement la mouture de café avec le tasseur fourni.



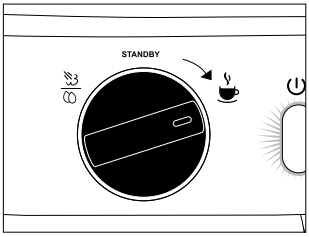
- L'écart entre l'arête supérieur et la mouture de café doit être d'env. 3 mm.



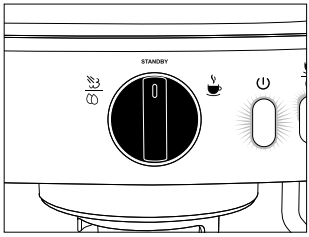
- Essuyez le surplus de mouture de café du bord et vissez le porte-filtre.



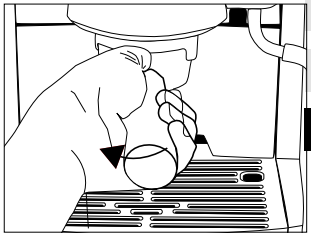
- Placez les tasses ou une seule tasse sous la sortie d'écoulement.



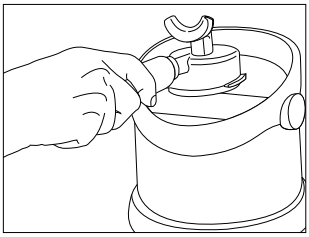
- Tournez le bouton rotatif sur ☕.



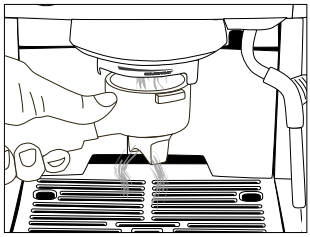
- Une fois la dose de café souhaitée atteinte, tournez à nouveau le bouton rotatif „STANDBY“.



- Retirez le porte-filtre.



- Jetez le marc de café dans un récipient à marc (non inclus dans la livraison).

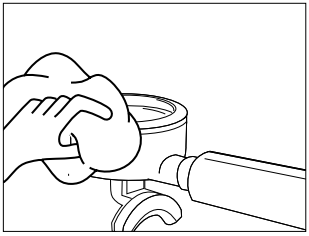


- Pour le nettoyage, maintenez le porte-filtre sous le percolateur et faites couler l'eau succinctement.

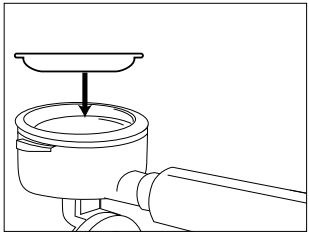
PRÉPARATION D'UN CAFÉ AVEC DOSETTES

Mettez le porte-filtre pour dosette dans le support de filtre.

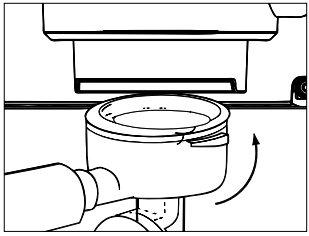
Remarque : Pour faire chauffer le porte-filtre, le système et les tasses, voir « préparation ». Ensuite, commencez à préparer un café avec la dosette.



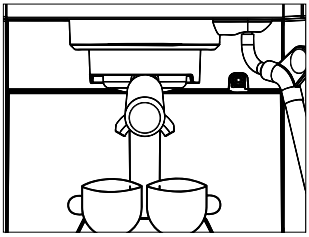
- Séchez le porte-filtre après la préparation.



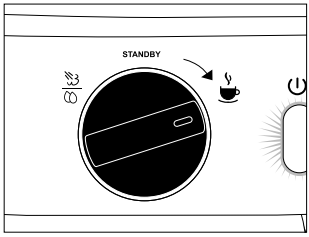
- Mettez la dosette dans le porte-filtre.



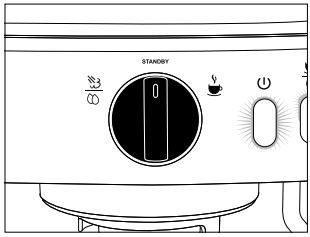
- Vissez le porte-filtre.



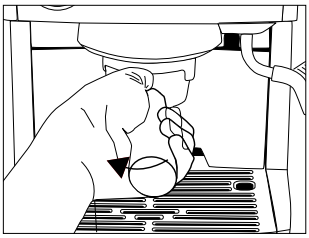
- Placez les tasses ou une seule tasse sous la sortie d'écoulement.



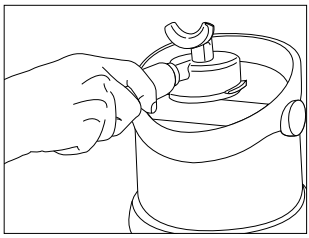
- Tournez le bouton rotatif sur ☕.



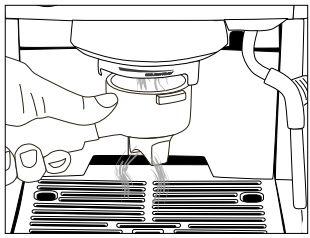
- Une fois la dose de café souhaitée atteinte, tournez à nouveau le bouton rotatif „STANDBY“.



- Retirez le porte-filtre.



- Jetez la dosette usagée dans un récipient à marc (non inclus dans la livraison).



- Maintenez le porte-filtre sous le percolateur et faites couler l'eau succinctement.

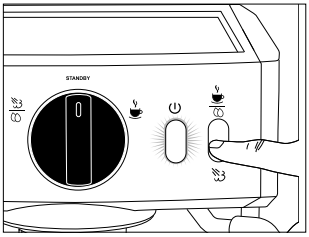
MISE EN VEILLE AUTOMATIQUE

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant env. 20 minutes, il se met automatiquement en veille pour économiser de l'énergie.
(Décret de la commission UE).

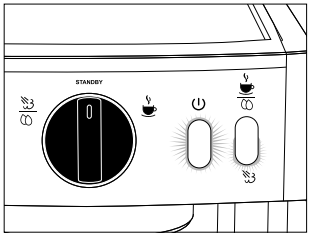
MOUSSEUR À LAIT AVEC PANNARELLO

Si l'appareil est éteint, allumez-le ⏻.

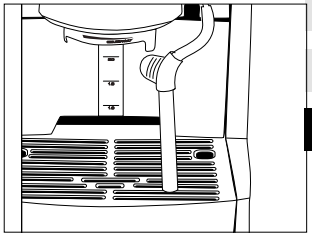
- Remplissez le pot à lait avec 1/3 de lait froid.



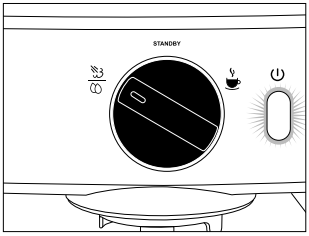
- Appuyez sur le bouton . Il clignote, le système chauffe.



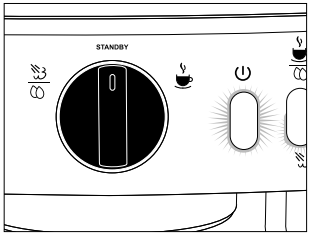
- Lorsque le bouton s'illumine, le système est prêt à l'emploi.



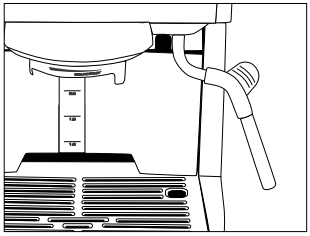
- Dirigez la buse de vapeur sur la grille d'égouttement.



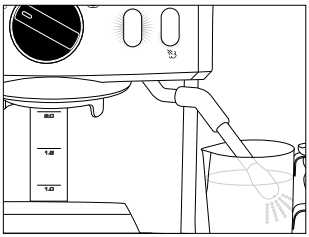
- Mettez le bouton rotatif sur et laissez l'eau condensée s'échapper.



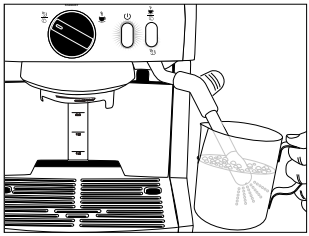
- Après que l'eau condensée s'est évaporée, remettez le bouton rotatif sur « STANDBY ».



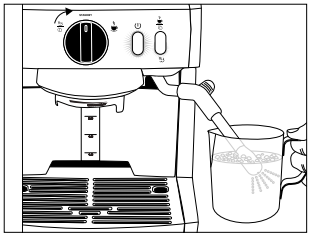
- Tournez la buse de vapeur vers l'extérieur.



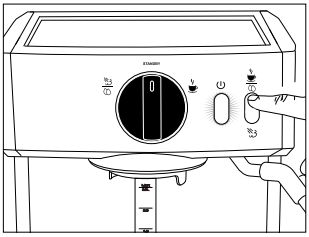
- Plongez alors la buse de vapeur dans le lait et mettez le bouton rotatif sur . Le lait est émulsifié.



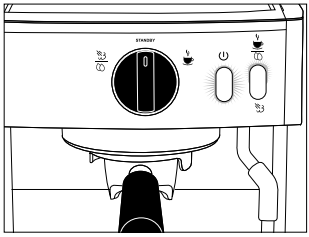
- Maintenez le pot à lait légèrement incliné.



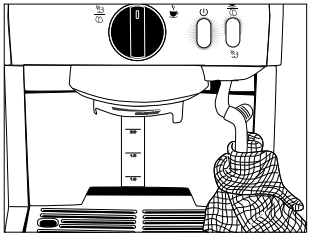
- Inclinez le pot à lait dès que la mousse monte et mettez le bouton rotatif sur « STANDBY ».



- Une fois le processus terminé, appuyez à nouveau sur le bouton . **Attention,** l'appareil expulse de la vapeur.



- Si le bouton s'illumine en rouge, l'appareil est à nouveau prêt pour la préparation d'un café. **Attention,** l'appareil expulse à nouveau de la vapeur succinctement.

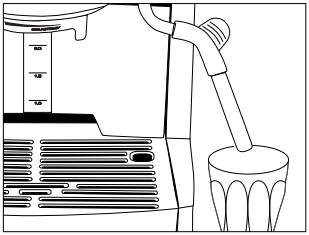


- Maintenez la buse de vapeur en direction de la grille d'écoulement et mettez le bouton rotatif sur . Faites couler l'eau succinctement et puis nettoyez la buse de vapeur avec un chiffon.

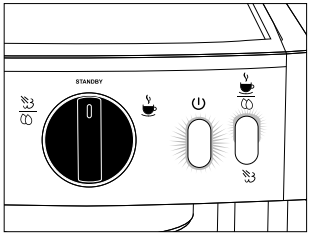
Rappelez-vous : Si le lait est chauffé à plus de 70°C, la mousse diminue très rapidement et ensuite, le café est trop doux ou a un goût de lait brûlé.

DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE

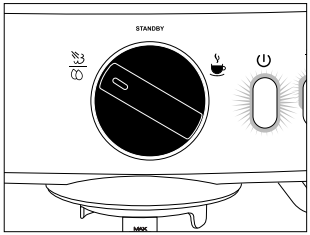
Si l'appareil est éteint, allumez-le .



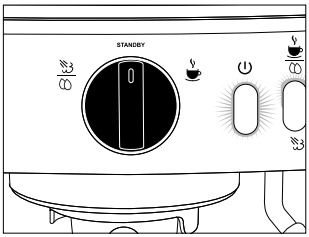
- Inclinez la buse de vapeur vers l'extérieur et mettez un récipient en-dessous.



- Faites attention à ce que le bouton soit allumé.



- Mettez le bouton rotatif sur , le processus démarre.



- Une fois le processus terminé, mettez l'interrupteur sur « STANDBY ».

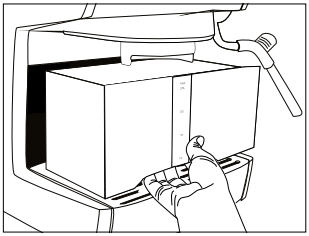
Conseil : Si vous avez utilisé la fonction de vapeur juste auparavant, faites d'abord couler un expresso à vide, avant la préparation de l'eau chaude.

DÉTARTRAGE

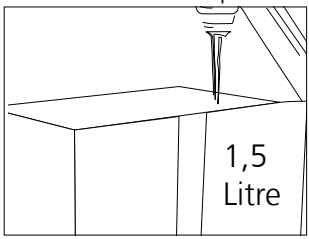
Si vous détartrez l'appareil régulièrement, sa durée de vie augmente. Pour le détartrage, utilisez exclusivement des pastilles de détartrage Graef qui sont spécialement adaptées à nos appareils. Vous pouvez en acheter sur notre boutique en ligne à l'adresse haushalt.graef.de/shop à l'article n°145618.

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

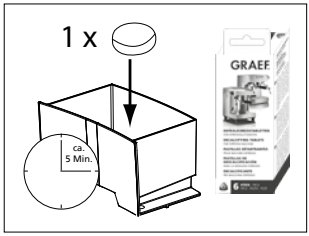
- Allumez l'appareil ⏻.
- Retirez le Pannarello et dévissez la buse de vapeur.



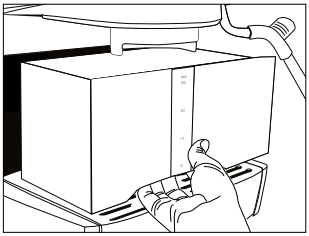
- Retirez le réservoir d'eau.



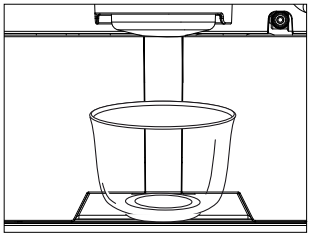
- Remplissez le réservoir avec env. 1,5 litre d'eau.



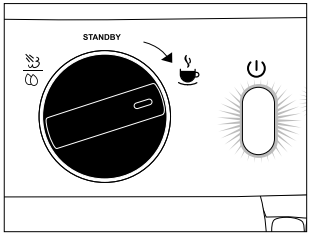
- Insérez une pastille de détartrage Graef dans le réservoir et laisser agir jusqu'à ce quelle soit dissoute.



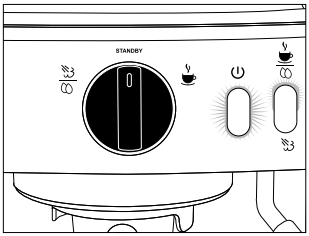
- Remettez le réservoir d'eau en place.



- Mettez un récipient sous le percolateur. Ne serrez pas le porte-filtre.

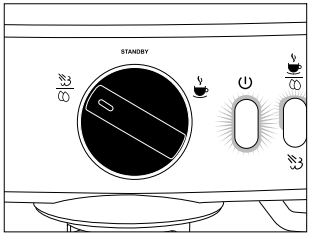


- Tournez le bouton rotatif sur ☕.

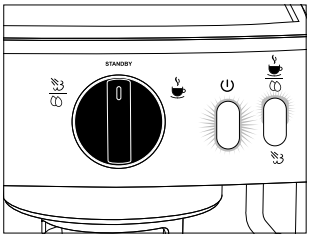


- Lorsque le récipient et plein, remettez le bouton rotatif sur « STANDBY ».

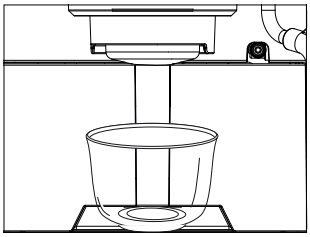
- Videz le récipient et mettez-le sous la buse de vapeur.



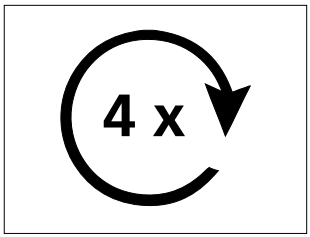
- Tournez le bouton rotatif sur ♨.



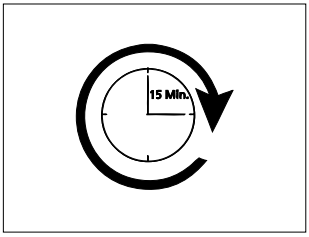
- Après quelques secondes, remettez le bouton rotatif sur „STANDBY“.



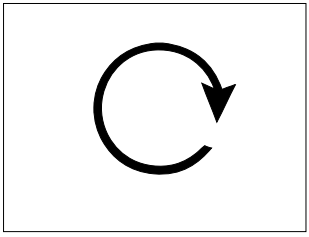
- Remettez le récipient sous le percolateur.



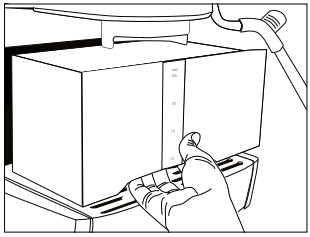
- Répétez les étapes de détartrage 4 fois alternativement.



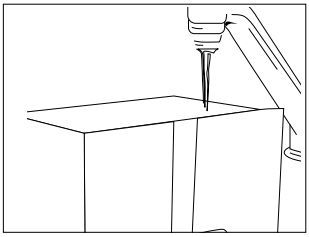
- Laissez le mélange reposer pendant env. 15 minutes.



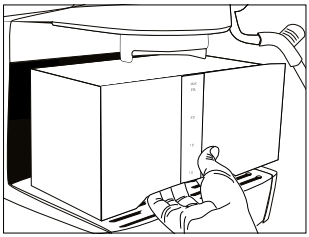
- Ensuite, répétez les étapes de détartrage jusqu'à ce que le réservoir soit vide.



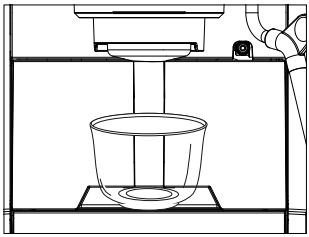
- Retirez le réservoir et jetez l'eau qui reste.



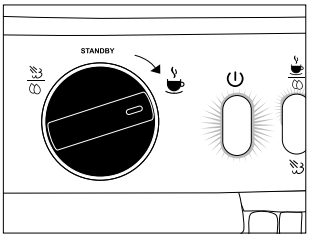
- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche.



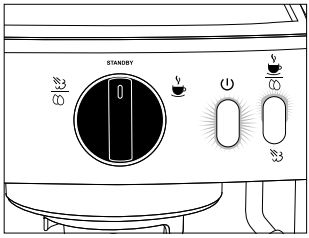
- Remettez le réservoir d'eau en place.



- Mettez un récipient sous le percolateur.

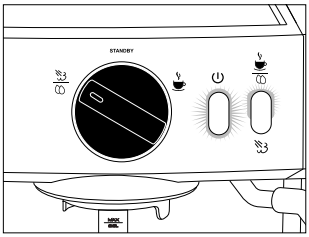


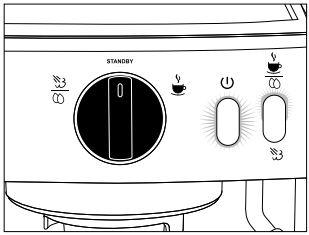
- Tournez le bouton rotatif sur ☕.

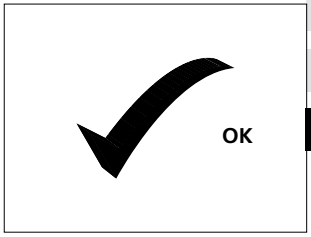


- Lorsque le récipient et plein, remettez le bouton rotatif sur « STANDBY ».

- Videz le récipient et mettez-le sous la buse de vapeur.







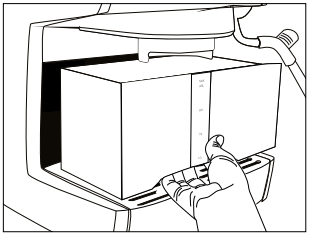
- Tournez le bouton rotatif sur .
- Après quelques secondes, remettez le bouton rotatif sur « STANDBY ».

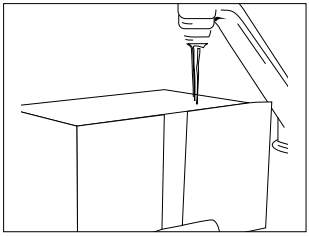
- Après chaque détartrage, effectuez aussi un nettoyage.

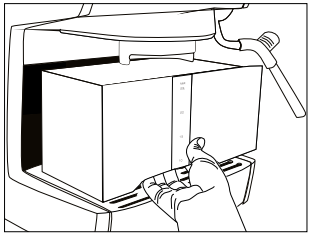
NETTOYAGE

NETTOYAGE DU PERCOLATEUR

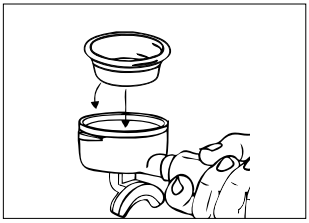
Pour le nettoyage, utilisez exclusivement des pastilles de nettoyage Graef qui sont spécialement adaptées à nos appareils. Vous pouvez en acheter dans notre boutique en ligne à l'adresse haushalt.graef.de/shop à l'article n°145618.

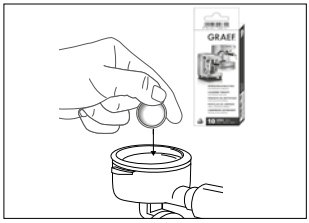


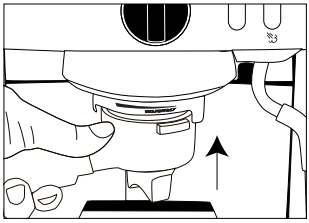




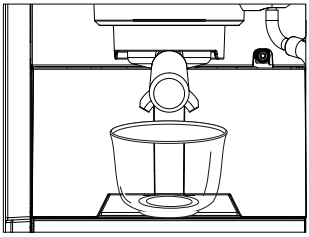
- Retirez le réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir avec env. 1 litre d'eau.
- Remettez le réservoir d'eau en place.



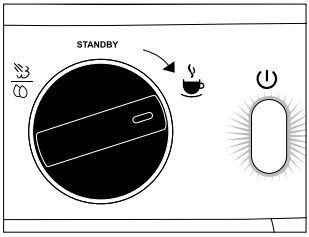




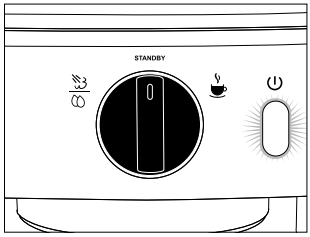
- Mettez le porte-filtre pour 2 tasses.
- Insérez une pastille de nettoyage Graef dans le porte-filtre.
- Vissez le porte-filtre.



- Placez la tasse sous la sortie d'écoulement.



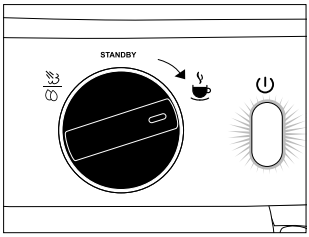
- Tournez le bouton rotatif sur .



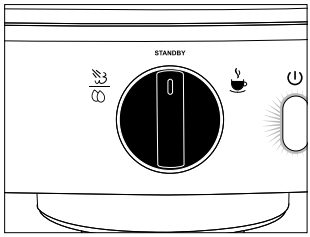
- Après 10 secondes, remettez le bouton rotatif sur « STANDBY ».

30 secondes

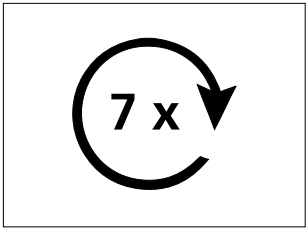
- Patientez 30 secondes.



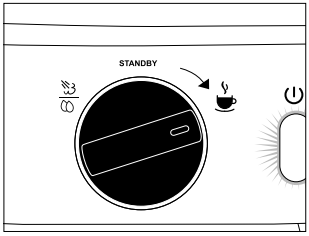
- Tournez le bouton rotatif sur .



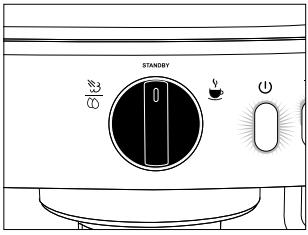
- Après 10 secondes, remettez le bouton rotatif sur « STANDBY ».



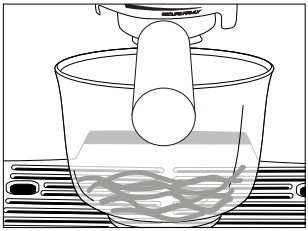
- Répétez ces étapes 7 fois.



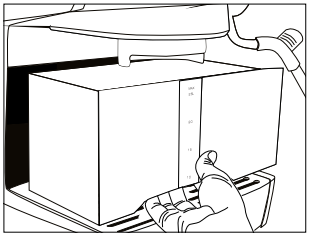
- Tournez le bouton rotatif sur .



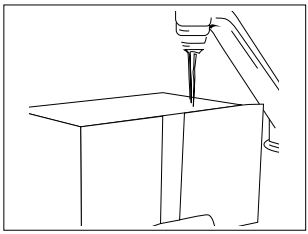
- Après env. 30 secondes, remettez le bouton rotatif sur « STANDBY ». C'est fini ! Vous pouvez maintenant continuer comme d'habitude.



- Retirez la tasse et jetez l'eau.



- Retirez le porte-filtre et le réservoir d'eau.

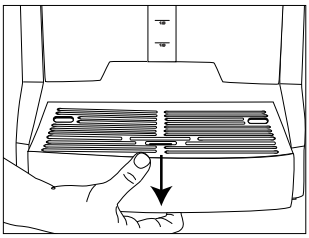


- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et remettez-le en place.

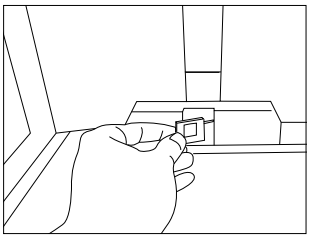
NETTOYER L'EXTÉRIEUR

- Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon souple et humide. En cas d'encrassement fort, un produit nettoyant léger peut être employé.
- Retirez le bac d'égouttement.
- Retirez la tôle d'égouttement
- Videz le bac d'égouttement.
- Nettoyez-les à l'eau courante.
- Ensuite, remettez en place le bac et la tôle d'égouttement.

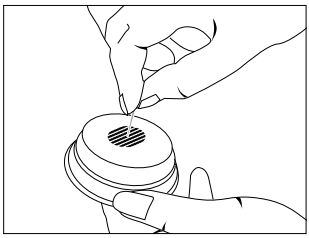
OUTIL DE NETTOYAGE



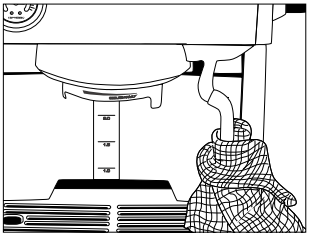
- Enlevez le bac d'égouttement.

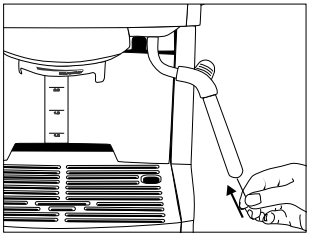


- Retirez l'outil de nettoyage.



- Nettoyer les trous des porte-filtres avec l'extrémité fine.





- Nettoyez la buse de vapeur avec un chiffon humide.
- Nettoyez le tuyau de la buse de vapeur avec l'extrémité large de l'outil de nettoyage.

RECOMMANDATIONS POUR LA PRÉPARATION D'UN EXPRESSO

S'il vous arrive de faire couler un expresso par erreur et que le réservoir d'eau est presque vide ou mal mis en place, interrompez le processus (remettez le bouton rotatif sur « STANDBY »), remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche, maintenez la buse à vapeur sur la grille d'écoulement et mettez le bouton rotatif sur , afin que l'appareil puisse être purgé. Une fois que l'air a été purgé et que seul de l'eau s'écoule, remettez le bouton rotatif sur « STANDBY » et refaites couler un expresso.

DONNÉES TECHNIQUES

GRAEF

Art-Nr.: ES 702

230 V - 240 V ~ 1470 Watt - 1600 Watt
50 - 60 Hz

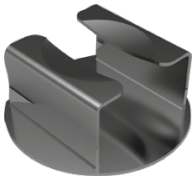
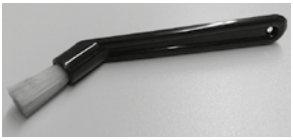
Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
D-59757 Arnsberg

SERVICE CLIENTÈLE

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

ACCESSOIREES

Vous pouvez commander d'autres accessoires dans notre boutique en-ligne à l'adresse haushalt.graef.de/shop.

Pastilles de détartrage, 6 unités Article n° 145618 	Pastilles de nettoyage, 10 unités Article n° 145614
Pot à lait Article n° 145627 	Station de tassage Article n° 145781 
Récipient à marc (argenté) Article n° 145612 	Porte-filtres singles Article n° 145644
Brosse de nettoyage Article n° 13033 	Porte-filtre avec une buse d'écoulement Article n° 145933

Port-filtre pour ESE Pads Article n° 146203 	Porte-filtre pour capsule empiècement Article n° 146506
Capsule empiècement pour Nescafé Dolce Gusto®* Article n° 146428 	Capsule empiècement pour Tchibo Cafissimo* Article n° 146426
Capsule empiècement pour Lavazza A Modo Mio* Article n° 146425 	Capsule empiècement pour Nespresso®* Article n° 146427

ÉLIMINATION

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

GARANTIE 2 ANS

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

ENTSORGUNG

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, entsprechend dem Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Dank 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.

2 JAHRE GEWÄHRLEISTUNG

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

CE

Stand: Mai 2017. Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG |
Donnerfeld 6 | 59757 Arnsberg | www.graef.de