

# GRAEF.

**D** Espressoautomat ES 80 / ES 81

**EN** Espresso Machine ES 80 / ES 81

**F** Machine Espresso automatique ES 80 / ES 81



**Bedienungsanleitung**  
**Operating Instructions**  
**Notice d'utilisation**

**CE**

<b>D</b>	<b>Bedienungsanleitung</b>	<b>3</b>
<b>EN</b>	<b>Operating Instructions</b>	<b>28</b>
<b>F</b>	<b>Notice d'utilisation</b>	<b>51</b>

**Vorwort**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieses Espressoautomaten ES 80 / ES 81 haben Sie eine gute Wahl getroffen. Sie haben ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben.

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

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

**Informationen zu dieser Bedienungsanleitung**

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

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

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

des Gerätes beauftragt ist.

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

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

**Warnhinweise**

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise und Signalwörter verwendet:

** WARNUNG**

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

**D****VORSICHT**

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

**WICHTIG!**

Dies bezeichnet Anwendungstipps und andere besondere wichtige Informationen!

**Bestimmungsgemäße Verwendung**

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

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

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

**VORSICHT**

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

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

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

**Haftungsbeschränkung**

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung

- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

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

## Kundendienst

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

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

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

## Sicherheit

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

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

## Gefahr durch elektrischen Strom

D

### **WARNUNG**

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- ▶ Lassen Sie vor der Weiterbenutzung des Gerätes eine neue Anschlussleitung durch den Graef-Kundendienst oder einer autorisierten Fachkraft installieren.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- ▶ Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Diese können einen elektrischen Schlag verursachen oder sogar zum Tode führen.

**D Grundlegende Sicherheits-  
hinweise**

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

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

## Inbetriebnahme

### Sicherheitshinweise

#### VORSICHT

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

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Gefahren zu vermeiden:

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

### Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressoautomat
- Doppelwandige Siebeinsätze für 1 und 2 Tassen
- Einwandige Siebeinsätze für 1 und 2 Tassen
- Siebeinsatz für Hartpads
- Milchbehälter aus Edelstahl 600 ml
- Siebträger
- Reinigungsset

- Kaffeelöffel
- Tamper
- Bedienungsanleitung

#### WICHTIG!

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

### Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

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



### Entsorgung der Verpackung

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

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert

**D** das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

### **WICHTIG!**

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

## **Anforderungen an den Aufstellort**

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

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

## **Elektrischer Anschluss**

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

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss mindestens über einen 10A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Das Anschlusskabel darf nicht straff gespannt sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.



## Vor dem Erstgebrauch

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

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

## Aufbau und Funktion

### Leistungsmerkmale

- Espressoautomat
- Aluminium- /Edelstahlgehäuse
- Single-Thermoblock Heizer
- Siebträger aus Messing
- 360° schwenkbare Milchschaum-/Heißwasserdüse mit Pannarello
- Wassertank 2,5 Liter
- Frei wählbare Wassermenge
- Wasserstandsanzeige
- Warmhalteplatte für Tassen
- Herausnehmbare Abtropfschale

- Doppelwandiger Siebeinsatz für 1 Tasse und 2 Tassen
- Einwandige Siebeinsätze für 1 und 2 Tassen
- Siebeinsatz für Hartpads
- Milchbehälter aus Edelstahl
- Kaffeelöffel
- Reinigungsset
- Tamper

## Ersatzteile

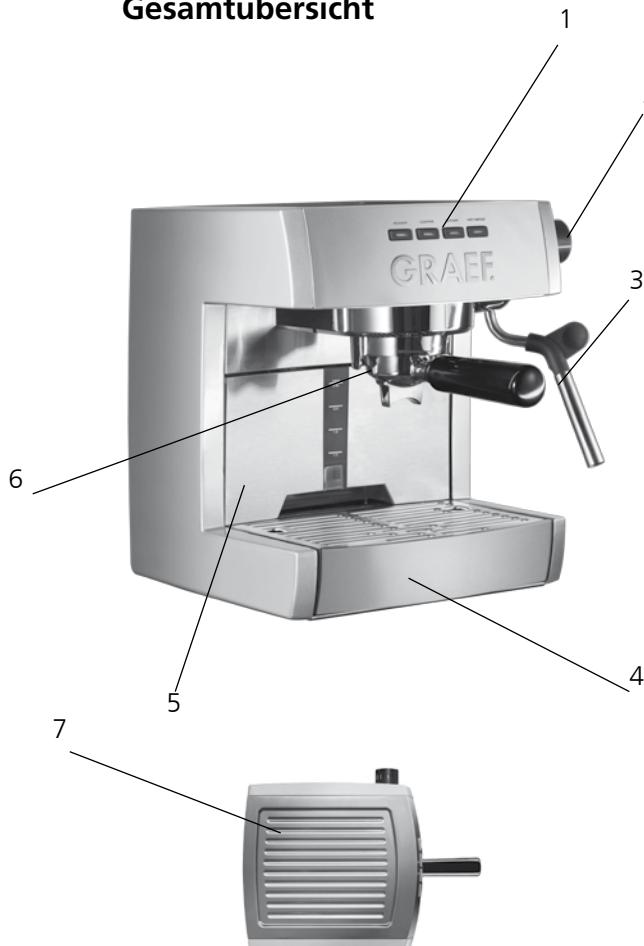
Für dieses Gerät sind folgende Ersatzteile lieferbar:

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

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

**D Technische Daten**

Abmessungen (L x B x H)	295 x 300 x 322	mm
Gewicht	ca. 8	kg
Betriebsspannung	230 - 240	V
Leistungsaufnahme	1470 - 1600	W
Pumpendruck	max. bis 15	bar

**Gesamtübersicht**

- 1) Bedienfeld
- 2) Dampf- und Heißwasserdrehregler
- 3) Milchschaum-/ und Heißwasserdüse mit Pannarello
- 4) Abnehmbare Abtropfschale
- 5) Wasserbehälter
- 6) Siebträger
- 7) Warmhalteplatte

## Bedienung und Betrieb

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

## Sicherheitshinweise

### VORSICHT

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

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

## Benutzen des Bedienfeldes

### POWER

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

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

Wird die Lampe grün und die restlichen Bedienknöpfe sind auch hinterleuchtet, ist das Gerät betriebsbereit. Bevor Sie mit der Espressozubereitung beginnen, vergewissern Sie sich, dass der

Drehregler für die Dampf- bzw. Heißwasserzubereitung geschlossen ist.

### STEAM

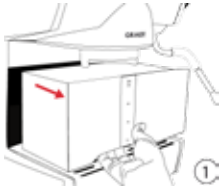
Mit der STEAM-Funktion können Sie Milch aufschäumen. Um die Dampf-Funktion zu aktivieren, drücken Sie die "STEAM"-Taste. Die "STEAM" Lampe blinkt auf, "COFFEE" und "HOT WATER" erlöschen. Nach einer kurzen Aufheizzeit hört die Lampe auf zu blinken. Nun können Sie mit dem Milchaufschäumen starten. Zum Milchaufschäumen drehen Sie den Drehregler auf "OPEN". Nach Beendigung des Vorganges drehen Sie den Drehregler wieder auf "OFF".

### HOT WATER

Mit der Heißwasser-Funktion können Sie heißes Wasser aufheizen und z.B. für heiße Schokolade, zum Tassen aufheizen oder zum Tee brühen verwenden. Um die Heißwasser-Funktion zu aktivieren, drücken Sie die "HOT WATER"-Taste. Die "HOT WATER" Lampe blinkt auf, "COFFEE" und "STEAM" erlöschen. Nach einer kurzen Aufheizzeit hört die Lampe auf zu blinken. Nun können Sie starten. Um heißes Wasser zu bekommen, drehen Sie den Drehregler auf "OPEN". Nach Beendigung des Vorganges drehen Sie den Drehregler wieder auf "OFF".

## D Vorbereitungen

- ◆ Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



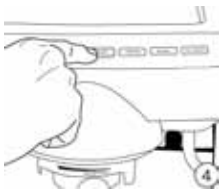
Entnehmen Sie den Wasserbehälter.



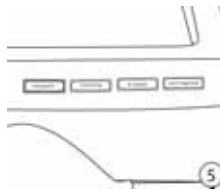
Befüllen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Wasser.



Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein.



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



Sobald alle Knöpfe leuchten ist das Gerät betriebsbereit.



Wärmen Sie die Tassen vor.



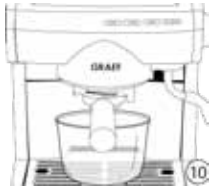
Wählen Sie einen Filtereinsatz und setzen Sie diesen in den Siebträger.



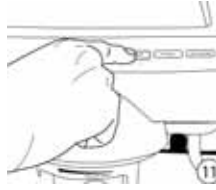
Setzen Sie den Siebträger ein.



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



Stellen Sie ein Gefäß unter den Auslauf.

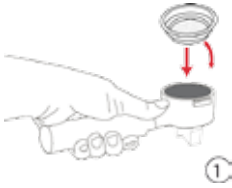


Drücken Sie die "COFFEE"-Taste und lassen Sie Wasser durchlaufen. Zum Stoppen drücken Sie die Taste nach einigen Sekunden erneut.

## **HINWEIS**

Der Wasserdurchlauf muss manuell abgeschaltet werden. Das Wasser läuft sonst durch, bis der Tank leer ist. Dieses Gerät hat keine automatische Stoppfunktion.

## D Espressozubereitung



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



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



Befüllen Sie nun den Filtereinsatz mit Kaffeemehl.



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



Entfernen Sie das überflüssige Kaffeemehl vom Rand.



Setzen Sie nun den Siebträger ein.



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



Stellen Sie die Tassen / Gläser unter den Auslauf.



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



Drehen Sie den Siebträger nach links.



Klopfen Sie den Kaffeesatz am Tresterbehälter aus.

### HINWEIS

Der Tresterbehälter kann als Zubehör hinzugekauft werden.



- ◆ Nach Beendigung der Espressozubereitung schalten Sie das Gerät wieder ab, indem Sie die "POWER"-Taste betätigen.
- ◆ Sollten Sie dieses einmal vergessen haben, schaltet das Gerät nach ca. 2 Stunden in den "Stand by" Modus (Energiesparmodus). Hierbei wird das Gerät auf einem abgesenkten Temperaturniveau gehalten.
- ◆ Um das Gerät erneut zu benutzen, drücken Sie die "POWER"-Taste, das Gerät heizt sich wieder auf. Nach einer kurzen Zeit können Sie wie unter "Espressozubereitung" weiter verfahren.

Graef empfiehlt die Verwendung von BRITA gefiltertem Wasser

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

**D Milchaufschäumen****HINWEIS**

- ▶ Zum Milchaufschäumen benutzen Sie die Milchschaum-Heißwasserdüse immer mit aufgesetztem Pannarello.

- ◆ Drücken Sie die "STEAM"-Taste.
- ◆ Die Dampffunktion für die Erstellung des Milchschaums wird nun aktiviert.
- ◆ Nachdem das Lämpchen aufgehört hat zu blinken, ist die Düse betriebsbereit.
- ◆ Vergewissern Sie sich, dass immer genug Wasser im Behälter ist.
- ◆ Füllen Sie den beigefügten Behälter zu 1/3 mit kalter Milch.

**HINWEIS**

- ▶ Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, verwenden Sie nur max. 4°C kalte Milch.

- ◆ Vor der Benutzung der Milchschaumdüse sollte das sich darin gesammelte Kondenswasser abgelassen werden. Dies geschieht, indem Sie diese auf den Ablaufrost richten und den Dampf kurz aufdrehen.
- ◆ Warten Sie bis kein Wasser, sondern Dampf austritt und drehen Sie den Regler wieder zu.

**VORSICHT**

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

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

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



**VORSICHT**

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

**HINWEIS**

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

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

feuchten Tuch. Lassen Sie allerdings das Rohr einen kleinen Moment abkühlen, da dieses sehr heiß wird.

- ◆ Reinigen Sie die Milchschaumdüse auch mit einem kurzen Dampfstoß damit die Milchreste aus der Milchschaumdüse gepustet werden.

**Heißwasserzubereitung**

- ◆ Drücken Sie die "HOT WATER"-Taste.
- ◆ Die Heißwasserfunktion wird nun aktiviert.
- ◆ Nachdem das Lämpchen aufgehört hat zu blinken, ist die Düse betriebsbereit.
- ◆ Vergewissern Sie sich, dass immer genug Wasser im Behälter ist.
- ◆ Drehen Sie die Milchschaum-/Heißwasserdüse nach außen.
- ◆ Platzieren Sie ein Gefäß unter der Milchschaum-/Heißwasserdüse.

**VORSICHT**

Drehen Sie die Milchschaum-/Heißwasserdüse nie auf sich selber oder auf andere Personen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Benutzen Sie zum Bewegen der Milchschaum-/Heißwasserdüse stets den Griff, fassen Sie die Milchschaum-/Heißwasserdüse nach dem Gebrauch nicht am Rohr an. Dieses wird sehr heiß!

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

## Weitere Programmiermöglichkeiten

### Espresso Thermoblock Temperatur

Die Wassertemperatur dieses Gerätes ist auf ca. 92°C am Brühkopf abgestimmt. Die Temperatur des Wassers lässt sich im Schnitt von je 1°C um maximal +/- 3°C verändern.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Drücken Sie die "COFFEE"-Taste für 3 Sekunden.
- Während Sie die "COFFEE"-Taste gedrückt halten, drücken Sie die "POWER"-Taste und lassen Sie die "POWER"-Taste wieder los.
- Lassen Sie nun die "COFFEE"-Taste los.
- Dies aktiviert die Programmierbarkeit des Gerätes. Um dies zu signalisieren, ertönen bei verschiedenen Stufen diverse Beep Sequenzen.

Beep Sequenz	Stufe
3 kurze Beeps	+ 3
2 kurze Beeps	+ 2
1 kurzer Beep	+ 1
1 langer und einer kurzer Beep	Werkseinstellung
1 langer Beep	- 1
2 lange Beeps	- 2
3 lange Beeps	- 3

#### HINWEIS

Die Lämpchen hinter der "STEAM"-Taste und der "HOT WATER"-Taste blinken auf.

- Drücken Sie innerhalb von 30 Sekunden eine der beiden Tasten und lassen Sie diese wieder los, abhängig davon, ob Sie die Temperatur erhöhen oder reduzieren möchten.
- Eine Stufe hoch (+) : Drücken Sie "HOT WATER"
- Eine Stufe runter (-) : Drücken Sie "STEAM"

#### HINWEIS

Wenn Sie eine neue Temperaturstufe gewählt haben, ertönt eine Beep Sequenz, um zu signalisieren, dass die neue Temperatur eingestellt wurde.

Um die neue Temperaturstufe zu speichern, drücken Sie für 3 Sekunden die "COFFEE"-Taste. Ein langer, einzelner Signalton er-

tönt. Dies signalisiert Ihnen, dass die Temperaturstufe gespeichert wurde.

## HINWEIS

Das Gerät schaltet sich automatisch ein und beginnt aufzuheizen.

Das Gerät behält für ca. 30 Sekunden die neue Temperaturstufe. Wird innerhalb der 30 Sekunden keine neue Temperaturstufe gewählt, schaltet das Gerät automatisch zurück in die Werkseinstellung, schaltet sich ein und beginnt aufzuheizen.

## Dampf Thermoblock Temperatur

Die Dampftemperatur des Gerätes ist so eingestellt, dass beim Aufschäumen von Milch ein leistungsstarker und trockener Dampf entsteht. Die Temperatur des Dampfes lässt sich im Schnitt von je 1 °C um maximal +/- 3 °C verändern.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Drücken Sie die "STEAM"-Taste für 3 Sekunden.
- Während Sie die "STEAM"-Taste gedrückt halten, drücken Sie die "POWER"-Taste und lassen Sie die "POWER"-Taste wieder los.
- Lassen Sie nun die "STEAM"-Taste los.

- Dies aktiviert die Programmierbarkeit der Dampftemperatur. Um dies zu signalisieren, ertönen bei verschiedenen Stufen diverse Beep Sequenzen.

D

Beep Sequenz	Stufe
3 kurze Beeps	+ 3
2 kurze Beeps	+ 2
1 kurzer Beep	+ 1
1 langer und einer kurzer Beep	Werkseinstellung
1 langer Beep	- 1
2 lange Beeps	- 2
3 lange Beeps	- 3

## HINWEIS

Die Lämpchen hinter der "COFFEE"-Taste und der "HOT WATER"-Taste blinken auf.

- Drücken Sie innerhalb von 30 Sekunden eine der beiden Tasten und lassen Sie diese wieder los, abhängig davon, ob Sie die Temperatur erhöhen oder reduzieren möchten.
- Eine Stufe hoch (+) : Drücken Sie "HOT WATER"
- Eine Stufe runter (-) : Drücken Sie "COFFEE"

**D****HINWEIS**

Wenn Sie eine neue Temperaturstufe gewählt haben, ertönt eine Beep Sequenz, um zu signalisieren, dass die neue Temperatur eingestellt wurde.

- Um die neue Temperaturstufe zu speichern, drücken Sie für 3 Sekunden die "STEAM"-Taste. Ein langer, einzelner Signalton ertönt. Dies signalisiert Ihnen, dass die Temperaturstufe gespeichert wurde.

**HINWEIS**

Das Gerät schaltet sich automatisch ein und beginnt aufzuheizen.

Das Gerät behält für ca. 30 Sekunden die neue Temperaturstufe. Wird innerhalb der 30 Sekunden keine neue Temperaturstufe gewählt, schaltet das Gerät automatisch zurück in die Werkseinstellung, schaltet sich ein und beginnt aufzuheizen.

## Dampffuchtigkeit und Pumpleistung

Die Dampfpumpenfrequenz dieses Gerätes wurde voreingestellt; 0,3 Sekunden „an“ und 0,5 Sekunden „aus“. Es besteht die Möglichkeit, diese Voreinstellung zu verändern. Eine Veränderung der Frequenz macht den Dampf nasser oder trockener bis hin zu einem starken trockenen Dampf, ideal zum Herstellen von stabilem

Milchschaum. Die Pumpfrequenz ("aus"-Zeit) kann um 0,1 Sekunden hoch oder runter gestellt werden, so wie es Ihren Bedürfnissen entspricht.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Drücken Sie die "HOT WATER"-Taste für 3 Sekunden.
- Während Sie die "HOT WATER"-Taste gedrückt halten, drücken Sie die "POWER"-Taste und lassen Sie die "POWER"-Taste wieder los.
- Lassen Sie nun die "HOT WATER"-Taste los.
- Dies aktiviert die Programmierbarkeit der Dampftemperatur. Um dies zu signalisieren, ertönen bei verschiedenen Stufen diverse Beep Sequenzen.

Beep Sequenz	Stufe
3 kurze Beeps	+ 3
2 kurze Beeps	+ 2
1 kurzer Beep	+ 1
1 langer und einer kurzer Beep	Werkseinstellung
1 langer Beep	- 1
2 lange Beeps	- 2
3 lange Beeps	- 3

**HINWEIS**

Die Lämpchen hinter der "COFFEE"-Taste und der "HOT WATER"-Taste blinken.

- Drücken Sie innerhalb von 30 Sekunden einen der beiden Knöpfe und lassen Sie diesen wieder los, abhängig davon, ob Sie die Temperatur erhöhen oder reduzieren möchten.
- Eine Stufe hoch (+) : Drücken Sie "STEAM"
- Eine Stufe runter (-) : Drücken Sie "COFFEE"

**HINWEIS**

Wenn Sie eine neue Temperaturstufe gewählt haben, ertönt eine Beep Sequenz, um zu signalisieren, dass die neue Temperatur eingestellt wurde.

- Um die neue Temperaturstufe zu speichern, drücken Sie für 3 Sekunden die "HOT WATER"-Taste. Ein langer, einzelner Signalton ertönt. Dies signalisiert Ihnen, dass die Temperaturstufe gespeichert wurde.

**HINWEIS**

Das Gerät schaltet sich automatisch ein und beginnt aufzuheizen.

Das Gerät behält für ca. 30 Sekunden die neue Temperaturstufe. Wird innerhalb der 30 Sekunden keine neue Temperaturstufe gewählt, schaltet das Gerät automatisch zurück in die Werkseinstellung, schaltet sich ein und beginnt aufzuheizen.

**Werkseinstellung**

Um alle Änderungen wieder in die vom Werk eingestellte Einstellung zurückzusetzen, halten Sie ca. 3 Sekunden die "POWER"-Taste gedrückt.

Alle von Ihnen eingestellten Programmierungen, inklusive Siebträger- und Dampfthermoblock, sind nun auf Werkseinstellung zurückgesetzt worden.

## D Störungsbehebung

### Sicherheitshinweise

#### VORSICHT

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

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

### Störungsursachen und -behebung

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

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
<b>Espresso tritt oberhalb des Siebträgers aus</b>	Der Siebträger ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Siebträger so ein, dass dieser fest sitzt.
	Es ist noch Kaffeemehl auf dem Rand des Siebträgers.	Entfernen Sie das Kaffeemehl.
	Der Brühkopf ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Brühkopf.
	Der Brühkopf hat einen defekt.	Kontaktieren Sie den Graef-Kundendienst.
	Die Brühkopfgummidichtung ist beschädigt oder abgenutzt.	Kontaktieren Sie den Graef-Kundendienst.
<b>Es tritt kein Wasser / Espresso aus oder nur tröpfchenweise</b>	Kein Wasser im Wassertank.	Befüllen Sie den Wassertank.
	Der Wasserbehälter wurde nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wasserbehälter richtig ein.

	Milchschaum- und Heißwasserdüsenregler ist offen.	Drehen Sie den Regler zu.
	Siebträger ist verstopft.	Leeren Sie den Siebträger und füllen Sie erneut Kaffee ein. Achten Sie darauf, dass Sie den Kaffee nicht zu fest andrücken und dass der Kaffee nicht zu fein gemahlen ist.
	Gerät verkalkt.	Entkalken Sie das Gerät.
	Brühkopfsieb verschmutzt.	Reinigen Sie das Brühkopfsieb.
<b>Espresso hat keine Crema</b>	Der Kaffee ist zu alt oder zu trocken.	Benutzen Sie frisches Kaffeemehl.
	Das Kaffeemehl ist zu grob.	Benutzen Sie feineres Kaffeemehl.
	Nicht genug Kaffee im Siebträger.	Füllen Sie mehr Kaffeemehl ein.
	Kaffeemehl nicht genügend angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeemehl ein wenig fester an.
<b>Wasser läuft zu schnell durch</b>	Das Kaffeemehl ist zu grob.	Benutzen Sie feineres Kaffeemehl.
	Das Kaffeemehl wurde nicht genug angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeemehl ein wenig fester an.
	Es ist zu wenig Kaffeemehl im Siebträger.	Füllen Sie mehr Kaffeemehl ein.
<b>Sehr lautes Pumpengeräusch</b>	Kein Wasser im Wasserbehälter.	Füllen Sie den Wasserbehälter auf.
	Der Wasserbehälter wurde nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wasserbehälter richtig ein.
	Das Gerät ist verkalkt.	Entkalken Sie das Gerät.

**D**

<b>Kein Dampf</b>	Die Dampfdüse ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampfdüse.
	"STEAM"-Modus wurde nicht angewählt.	Drücken Sie die "STEAM"-Taste.
<b>Nicht genug Schaum beim Aufschäumen</b>	Die Milch ist nicht frisch.	Nehmen Sie frische Milch.
	Die Temperatur der Milch ist zu hoch.	Die Milch sollte gut gekühlt sein bevor diese benutzt wird.
	Die Dampfdüse ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampfdüse.
	Die Milch wurde gekocht.	Starten sich noch einmal, mit frischer Milch.
	Dampfdüse nicht korrekt positioniert.	Positionieren Sie die Dampfdüse ca. 1 cm unter der Milchoberfläche.
<b>Kaffee ist zu kalt</b>	Tassen, Filtereinsatz und Siebträger sind kalt.	Heizen Sie Tassen, Filtereinsatz und Siebträger einmal vor.
	Eventuell war die Milch beim Erstellen des Cappuccinos oder Latte noch nicht genug aufgeheizt.	Heizen Sie die Milch weiter auf, aber bringen Sie diese nicht zum Kochen.
<b>Gerät hat keine Funktion</b>	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
	Brühkopffilter verstopft.	Reinigen Sie den Brühkopffilter.
	Das Gerät ist verkalkt.	Entkalken Sie das Gerät.

**WICHTIG!**

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



## Reinigung und Pflege

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

## Sicherheitshinweise

### VORSICHT

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

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

## Reinigung

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

- Entnehmen Sie das Abtropfrost.
- Entleeren Sie die Abtropfschale.
- Reinigen Sie Abtropfschale sowie das Rost und den Sieb-träger unter fließendem Wasser.
- Setzen Sie anschließend die Abtropfschale samt Rost wieder ein.

## Reinigungsset

- Entnehmen Sie die Abtropfschale.
- Wenn Sie die Abtropfschale entfernt haben, finden Sie das Reinigungsset im Geräteinneren an dem Kunststoff.
- Entnehmen Sie das Reinigungsset.
- Mit dem dünneren Ende des Reinigungspinnis reinigen Sie die Löcher der Filtereinsätze.
- Mit dem dickeren Ende des Reinigungspinnis, reinigen Sie das Rohr der Milchschaum-/Heißwasserdüse.
- Reinigen Sie anschließend das Rohr mit einem feuchten Tuch.

## Entkalken

Wie jedes Gerät, welches mit Wasser betrieben wird, muss auch der Espressoautomat regelmäßig entkalkt werden.

Zum Entkalken empfehlen wir Ihnen die Graef Entkalkungstabletten.

**D**

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Den Wassertank entfernen und komplett leeren.
- Füllen Sie den Wassertank erneut mit Wasser (ca. 1 Liter) und vermischen Sie das Wasser - gemäß den Angaben des Herstellers - mit dem Entkalker.
- Positionieren Sie den Wassertank wieder in dem Gerät.
- Mit Hilfe eines Schraubenziehers entfernen Sie den Brühfilter /-dusche von der Unterseite des Brühkopfes.
- Entfernen und legen Sie Filter/Filter Sieb, Dichtung und Schraube an einen sicheren Ort.

**HINWEIS**

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

- Benutzen Sie eine kleine Bürste zum Reinigen des Brühkopfes, entfernen Sie alle Kaffeereste.
- Setzen Sie nun einen großen Behälter unter den Brühkopf.
- Schalten Sie das Gerät ein.
- Sobald das Gerät bereit ist, drücken Sie auf die "COFFEE"-Taste.
- Sobald der Behälter voll ist, entleeren Sie diesen und wiederholen diese Prozedur mehrmals.
- Nach mehrmaligem Wiederholen schalten Sie das Gerät für ca. 10-15 min aus, damit der

Entkalker seine Wirkung erzielen kann.

- Danach schalten Sie das Gerät wieder ein.
- Lassen Sie die restliche Entkalklösung durchlaufen, indem Sie die "COFFEE"-Taste drücken.
- Danach entnehmen Sie den Wassertank und spülen diesen gut aus.
- Befüllen Sie den Wassertank wieder mit frischem Wasser.
- Stellen Sie wieder einen Behälter unter den Brühkopf.
- Lassen Sie nun mehrmals frisches Wasser durchlaufen.
- Nach Beendigung der Durchläufe setzen Sie Filter/Filter Sieb, Dichtung und die Schraube wieder ein.

**HINWEIS**

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

- Befüllen Sie nun den Wassertank mit frischem Wasser.

## Entsorgung



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

## Garantie

### 2 Jahre Garantie

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

**Preface**

Dear customer,

You made the right decision with the purchase of the ES 80 / ES 81 group handle automatic machine. You have acquired an established quality product.

We thank you for your purchase and wish you lots of joy with your new group handle automatic machine.

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

**Information about these operating instructions**

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

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

- First use
  - Operation,
  - Repairing faults and/or
  - Cleaning
- of the unit.

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

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

**Warnings**

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

** WARNING**

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

**CAUTION**

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

**IMPORTANT!**

This indicates useful tips and other important information!

## Use as intended

This unit is not intended for commercial usage. Use the group handle automatic machine solely in closed rooms.

This unit is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

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

### CAUTION

Danger through non-intended usage!

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

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

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

The risk is borne solely by the operator.

## Limitation of liability

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

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

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

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

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

## Customer service

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

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

**Telefon: 02932-9703- 6041  
Telefax: 02932-9703-90  
Email: [service@graef.de](mailto:service@graef.de)**

## Safety

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

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

## Danger due to electric

## current

### WARNING

Danger of death due to electric current!  
Touching live lines or components is mortally dangerous!

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

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

## Basic safety instructions

To handle the unit safely, follow the instructions below:

- Check the unit for external, visible damage to the housing, the supply cord and the plug before using it. Do not put a damaged unit into operation.

- Repairs are only allowed to be performed by a specialist or by the GRAEF customer service department. Improper repairs can lead to extreme hazards for the user and damage the unit. Furthermore, the warranty claim expires.
- Only GRAEF customer service is authorised to repair the unit during the warranty period, otherwise there the warranty expires for additional damages.
- Defective components must be replaced solely with genuine spare parts. Fulfilment of the safety regulations is only guaranteed if these parts are used.
- This unit is not intended for use by people (including children) with restricted physical, sensory or mental capabilities, or who have a lack of experience and/or lack of knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions from that person about how to use the unit.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the unit.
- Always pull the supply line from the electric socket using the connector plug, not on the supply cord.
- Do not carry the unit by the supply cord.
- Never transport the unit during operation.
- The unit is not intended to be used with an external timer or a separate telecontrol system.
- The unit is suitable solely for grinding coffee beans.
- Do not touch the plug with moist hands.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced, it must be replaced by manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The appliance must not be immersed.

## First use

### Safety instructions

#### **CAUTION**

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

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

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

### Scope of delivery and

## shipping inspection

**EN**

The unit comes standard with the following components:

- Espresso Machine
- Double filter basket
- Single filter basket
- 600 ml jug
- Group handle
- Cleaning tool
- Measuring spoon
- Tamper
- Instruction manual

### **IMPORTANT!**

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

## Unpacking

To unpack the unit, proceed as below:

- ◆ Take the unit out of the carton.
- ◆ Remove all pieces of the packing.
- ◆ Remove any possibly extant labels on the unit. (not the rating plate).

## Dispose of the packing

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

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

### **IMPORTANT!**

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

## Requirements for the installation location

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

- The unit must be set up on a firm, flat, level, non-slip and heat resistant base that has sufficient load bearing capacity.
- Select the place of location so that children cannot reach the hot surfaces of the unit.
- The unit is not intended for installation in a wall or a built-in cupboard.



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

## Electric connection

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

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

## Before the first use

Before using for the first time or after a long period of non-use, you should prepare several cups of water (without coffee grounds) to thoroughly flush the system. Proceed as described in the "Preparing espresso" section.

## Setup and Functioning

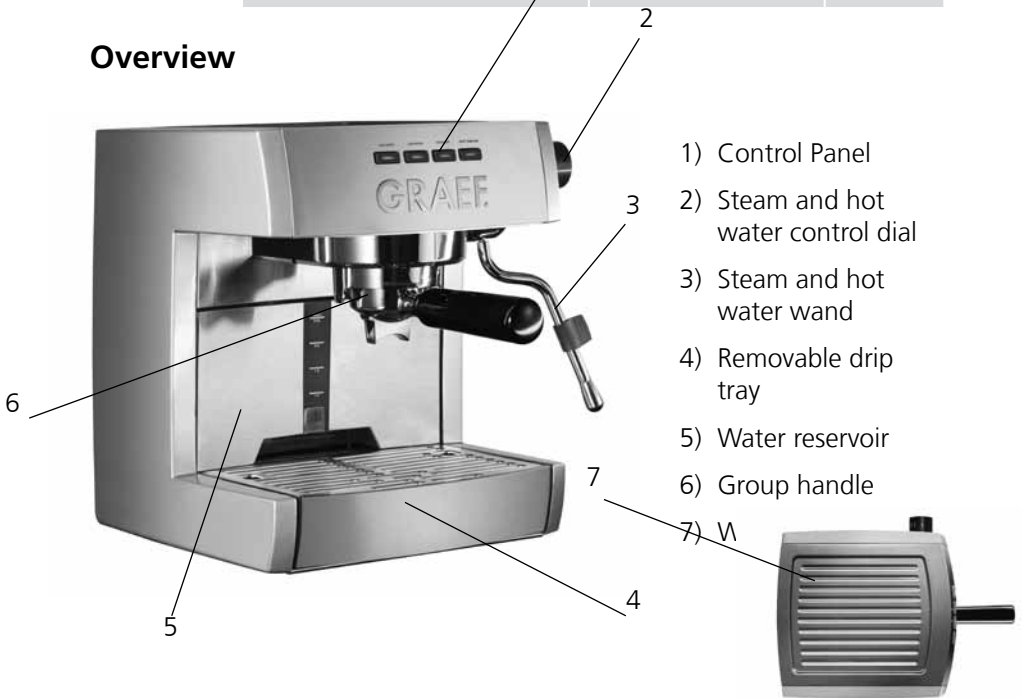
### Features

- Filter support automatic machine
- Aluminium/stainless steel housing
- Single thermoblock heater
- Brass filter support
- 360 °C swivelling milk frother/hot water nozzle
- 2.5 litre water tank
- Freely programmable water volume
- Freely programmable temperature
- Water level indicator
- Warming plate for cups
- Removable drip dish
- Double-walled filter insert for 1 cup
- Double-walled filter insert for 2 cups
- Stainless steel milk container
- Coffee spoon
- Cleaning set

- Tamper

**EN****Technical data**

Dimensions (L x W x H)	30 x 29 x 33,2	cm
Weight ca.	8,5	kg
Operating voltage	230 - 240	V
Power consumption	1470 - 1600	W
Pump pressure	15	bar

**Overview****Spare parts**

The following spare parts can be supplied for this unit:

- Replacement cleaning kit
- Replacement coffee spoon
- Replacement filter insert
- Replacement group handle bracket

- Replacement tamper

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

## Control and operation

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

## Safety instructions

### CAUTION

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

- ▶ Never remove the group handle when it is filled with coffee grounds; it is pressurised.
- ▶ Use the unit only when the drip grid and drip tray are properly positioned.
- ▶ Before making coffee, make sure the group handle is tightened firmly.

## Using the control panel

### POWER

Press the "POWER" button once to turn the unit on.

The light behind the "POWER" button will illuminate red and start flashing, this is to indicate that your unit is on and heating up.

If the light turns to a constant green light, this indicates that the unit is heated and ready for use. Before activating the espresso

coffee function ensure that the steam and hot water control dial is in the OFF position.

### STEAM

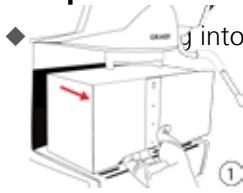
You can froth-up milk with the STEAM function. To activate the steam function, press the "STEAM" button. The "STEAM" lamp flashes, "COFFEE" and "HOT WATER" extinguish. After a short heating-up period, the lamp stops flashing. You can now start frothing the milk. To froth up the milk, turn the rotary control to "OPEN". After completing the process, turn the rotary control back to "OFF"

### HOT WATER

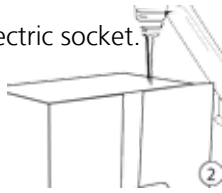
With the hot water function, you can use hot water for making hot chocolate, warming up cups or for brewing tea. To activate the hot water function, press the "HOT WATER" button. The "HOT WATER" lamp light, "COFFEE" and "STEAM" extinguish. After a short heating-up period, the lamp stops flashing. You can now start. To get the hot water, turn the rotary control to "OPEN". After completing the process, turn the rotary control back to "OFF"

EN

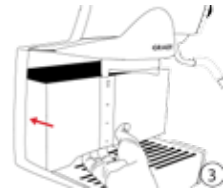
## Preparation



Remove water reservoir from front of unit.



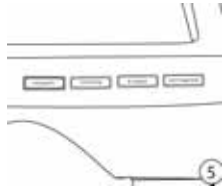
Fill at sink with cold water.



Replace the water reservoir.



Press "POWER" button to turn unit on.



Control panel lit and ready to us.



Warming the espresso cups.



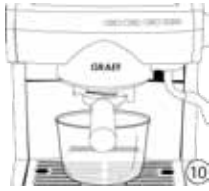
Select appropriate filter and place into group handle.



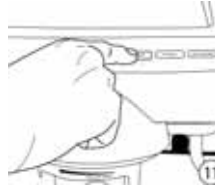
Place group handle onto group head.



Turn group handle to the right, so it is firmly locked into position.



Place large container under both pouring spouts.



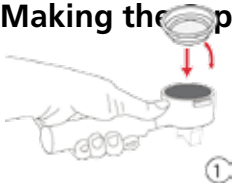
Press the "COFFEE" button and allow the water to run through. Press button again.

### ***IMPORTANT!***

Make sure to manually stop the flow of water; otherwise, the water will keep flowing until the tank is empty. This unit does not have an automatic stop function.

EN

## Making the espresso



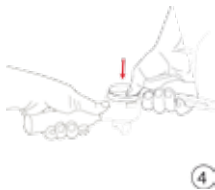
Select appropriate filter and place into group handle.



Hold group handle under group head and purge with water to preheat.



Place finely ground coffee into filter basket.



Tamp the coffee grinds. The level must be 3 mm below the filter basket rim.



Wipe the edge of filter to remove any coffee grinds.



Place group handle onto group head.



Turn group handle to the right, so it is firmly locked into position.



Place glasses / cups below pouring spouts.



Press the "COFFEE" button for a continuous pour. Press button again to stop pour.



Remove group handle by turning to the left.



Discard the used coffee grinds.

### IMPORTANT!

You can purchase the waste bin as an accessory.  
Clean the group handle every time you prepare espresso to prevent mould growth.



GRAEFF recommends using water filtered with the BRITA filter

- ◆ After finishing making the espresso, switch the unit off again by pressing the "POWER" button.
- ◆ If you do happen to forget, the unit switches into standby mode after about 2 hours.
- ◆ To start using the unit again, press the "POWER" button. The unit heats up again. After a short time, you can continue as described in "Espresso preparation".

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

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

## Milk frothing

### **NOTE**

- ▶ For milk frothing, always use the milk frother - hot water nozzle together with the attached Pannarello.

- ◆ Press the "STEAM" button.
- ◆ The steam function for making milk froth is now active.
- ◆ After the lamp has stopped flashing, the nozzle is ready for use.
- ◆ Make sure there is always enough water in the tank.

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

### **NOTE**

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

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

### **CAUTION**

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

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

- ◆ Now immerse the milk frother nozzle with the Pannarello into the milk to approx. 1 cm under the surface.
- ◆ Open the steam control to the limit.
- ◆ Hold the milk container at a



slight angle while doing so.

- ◆ Lower the milk can as soon as the milk level rises.
- ◆ **PLEASE NOTE:** The milk must not be heated to more than 70°C during this process; otherwise, the froth will collapse and the beverage will taste too sweet or possibly even like burned milk!
- ◆ A good tip for the correct temperature is when the you cannot hold the container for more than 3 seconds.

### CAUTION

To froth the milk use only the enclosed container or another large container. Never use a cup. The overflowing milk can lead to burns.

### NOTE

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

- ◆ Turn open the control knob again.
- ◆ By closing the valve and due to the steam cooling off a vacuum arises in the milk frother nozzle which then draws some more milk.
- ◆ For that reason, please wait a moment before you pull the milk frother nozzle out of the milk.
- ◆ After frothing, briefly knock the milk can on the table top

to remove the last of the large air bubbles.

- ◆ Swirling also helps uniformly distribute the froth.
- ◆ Clean the milk frother nozzle immediately after finishing the process using a moist cloth. However, let the pipe cool down for a few moments as it becomes very hot.
- ◆ Also clean the milk frother nozzle with a short blast of steam so that the milk remnants are blown out of the milk frother nozzle.

## Making hot water

- ◆ Press the "HOT WATER" button.
- ◆ The hot water function is now active.
- ◆ After the lamp has stopped flashing, the nozzle is ready for use.
- ◆ Make sure there is always enough water in the tank.
- ◆ Turn the steam milk frother/hot water nozzle to the outside.
- ◆ Set a container under the milk frother/hot water nozzle.

**CAUTION****EN**

Never turn the milk frother/hot water nozzle towards yourself or any other person. **DANGER OF BURNS!**

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

- ◆ Turn the control knob open.
- ◆ Hot water now flows from the nozzle into the container.
- ◆ After completing the process, close the rotary control again.

### Advanced Programming Options

#### Espresso Thermoblock Temperature

The water temperature of this unit has been calibrated to precise temperature of 92°C at the group head. The temperature of the water at the group head can be modified in increments of 2°C up and down should it be desired.

To do this you need to follow the instructions below:

Press the "COFFEE" button for 3 seconds. While still holding down the "COFFEE" button briefly press the "POWER" button and re-

lease. Release "COFFEE" button.

This activates the programmability of the Espresso Temperature and to signal this, the unit will output the current setting with a sequence of beeps.

Beep Sequence	Setting
3 short Beeps	+ 3
2 short Beeps	+ 2
1 short Beep	+ 1
1 short und 1 long Beep	Factory Setting
1 long Beep	- 1
2 long Beeps	- 2
3 long Beeps	- 3

**IMPORTANT!**

The lights behind the "STEAM" and "HOT WATER" buttons will start flashing.

Within 30 seconds press and release one of the flashing buttons depending on the required temperature adjustment.

Up (+) a setting : Press "HOT WATER"

Down (-) a setting : Press "STEAM"

**IMPORTANT!**

When you have selected a new temperature setting the unit will sound a sequence of beeps to indicate the new temperature setting.

To save your settings press and

hold down the "COFFEE" button for 3 seconds. A single long beep will sound to indicate your settings have been saved.

### **IMPORTANT!**

The unit will then automatically power on and begin heating up.

The unit will stay in programming mode for up to 30 seconds. If you do not select a new temperature setting within 30 seconds the program will automatically return to the Factory Setting and the unit will the power on and begin heating up.

## **Steam Thermoblock Temperature**

The steam temperature of this unit has been calibrated to deliver a powerful and dry steam for texturing milk. The temperature of the steam can be modified in increments of 3°C up and down should it be desired.

To do this you need to follow the instructions below:

Press the "STEAM" button for 3 seconds.

While still holding down the "STEAM" button briefly press the "POWER" button and release.

Release "STEAM" button.

This activates the programmability of the Steam Temperature and to signal this, the unit will

output the current setting with a sequence of beeps.

Beep Sequence	Setting
3 short Beeps	+ 3
2 short Beeps	+ 2
1 short Beep	+ 1
1 short und 1 long Beep	Factory Setting
1 long Beep	- 1
2 long Beeps	- 2
3 long Beeps	- 3

EN

### **IMPORTANT!**

The lights behind the "COFFEE" and "HOT WATER" buttons will start flashing.

Within 30 seconds press and release one of the flashing buttons depending on the required temperature adjustment.

Up (+) a setting : Press "HOT WATER"

Down (-) a setting : Press "COFFEE"

### **IMPORTANT!**

When you have selected a new temperature setting the unit will sound a sequence of beeps to indicate the new temperature setting.

To save your settings press and hold down the "STEAM" button for 3 seconds. A single long beep will sound to indicate your settings have been saved.

EN

### **IMPORTANT!**

The unit will then automatically power on and begin heating up.

The unit will stay in programming mode for up to 30 seconds. If you do not select a new temperature setting within 30 seconds the programm will automatically return to the Factory Setting and the unit will the power on and begin heating up.

### **Steam Wetness or Steam Pump Rate**

The steam pump rate of this unit has been pre-set. Modifying the steam pump rate enables you to make the steam wetter or dryer and aids in the delivery of a powerful, dry steam - ideal for texturing milk. The steam pump rate can be modified in flow rate increments up or down should it be desired.

To do this you need to follow the instructions below:

Press the "HOT WATER" button for 3 seconds.

While still holding down the "HOT WATER" button briefly press the "POWER" button and release.

Release "HOT WATER" button.

This activates the programmability of the steam pump rate and to signal this, the unit will output the current setting with a se-

quence fo beeps.

Beep Sequence	Setting
3 short Beeps	+ 3
2 short Beeps	+ 2
1 short Beep	+ 1
1 short und 1 long Beep	Factory Setting
1 long Beep	- 1
2 long Beeps	- 2
3 long Beeps	- 3

### **IMPORTANT!**

The lights behind the "COFFEE" and "STEAM" buttons will start flashing.

Within 30 seconds press and release one of the flashing buttons depending on the required temperature adjustment.

Up (+) a setting : Press "STEAM"

Down (-) a setting : Press "COFFEE"

### **IMPORTANT!**

When you have selected a new temperature setting the unit will sound a sequence of beeps to indicate the new temperature setting.

To save your settings press and hold down the "HOT WATER" button for 3 seconds. A single long beep will sound to indicate your settings have been saved.

### **IMPORTANT!**

The unit will then automatically power on and begin heating up.

The unit will stay in programming mode for up to 30 seconds. If you do not select a new temperature setting within 30 seconds the program will automatically return to the Factory Setting and the unit will the power on and begin heating up.

## Factory Reset

To undo any changes made to the program you can revert back to the original factory settings.

This reset ALL the program settings back to factory settings, including the espresso and steam thermoblock temperatures and the steam pump rate.

## Repairing faults

## Safety instructions

### CAUTION

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

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

## Rest Mode

- 1.The Machine is on READY mode.
- 2.Press and hold down the "POWER" button for 3 seconds.
- 3.Release the "POWER" button.

EN

## Causes of faults and how to repair

The following table helps repair and localise small faults

**EN**

<b>Fault</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Repair</b>
<b>Coffee runs down the side of the group handle</b>	Group handle is not attached correctly	Ensure the handle is firmly positioned onto the group head.
	Edge of filter basket is not free of coffee grinds.	Wipe the group handle clean of coffee.
	The group head is dirty.	Clean the group head.
	The group head is defective.	Contact the Graef-customer service.
	Group head rubber seal is damaged or worn.	Contact the Graef-customer service.
<b>No Coffee runs through / Coffee pours out in drops</b>	No water in the water reservoir.	Fill reservoir with water.
	Water reservoir not correctly positioned.	Ensure it is correctly positioned.
	Steam and hot water control dial left open.	Ensure the steam and hot water control dial is in the off position.
	Group filter maybe blocked.	Empty out the filter and rinse under water to clean. Wipe the group head with a cloth. Repack the filter and do not tamp the grounds to firmly.
	Unit blocked by scale build up.	Descale the unit
	Brewing head is dirty	Clean the brewing head.
<b>Espresso does not have any crema.</b>	Coffee is old or dry	Use fresh coffee.
	Coffee too coarse.	Grind the coffee to a finer texture.

	Not a enough coffee in filter.	Fill in more coffee.
	Coffee not compacted firmly enough.	Compact coffee grounds more firmly.
<b>Water flows through to quickly</b>	The coffee grounds are too course	Use a finer coffee grind
	The coffee grounds were not pressed down enough.	Press the coffee grounds a little bit more firmly.
	There are too few coffee grounds in the group handle	Fill more coffee grounds.
<b>Pump makes an unusually load noise</b>	No water in water reservoir	Fill reservoir with water.
	Water reservoir not correctly positioned.	Ensure it is correctly positioned.
	Unit blocked by scale build up.	Descale the unit
<b>No steam</b>	Steam nozzle is blocked	Clean the steam nozzle.
	"STEAM" mode is not selected.	Press "STEAM" button.
<b>Not enough froth when frothing</b>	Milk is not fresh	Take fresh milk.
	Milk temperature is too warm to begin with.	Ensure that the milk is well refrigerated before use.
	Steam nozzle is blocked	Clean the steam nozzle.
	Milk has been boiled.	Start again with fresh, chilled milk.
	Steam nozzle not in correct position.	Position steam nozzle just below the surface of the milk.
<b>Coffee is to cold</b>	Cups, filter basket and group handle are cold.	Pre-heat cups, filters and group handle.

**EN**

	If making a cappuccino or latte the milk may not be heated enough.	Ensure the milk is heated properly during texturing, but be sure not to boil the milk.
<b>Unit does not operate.</b>	The unit is not connected to the mains.	Plug the plug into the electric socket.
	Group head filter may be blocked.	Clean the group head.
	Unit blocked by scale build up.	Descale the unit

**IMPORTANT!**

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

**Cleaning and Care**

This chapter provides you with important information on cleaning and ca-

ring for the unit.

**CAUTION**

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

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



For the taste of your coffee

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

## Cleaning set

- Remove the drip dish.
- After you have removed the drip dish, you will find the cleaning set in the interior of the unit on the plastic.
- Take out the cleaning set.
- Clean the holes in the filter insert with the thin end of the cleaning pin.
- Use the thick end of the cleaning pin to clean the milk frother/hot water nozzle pipe.
- Then clean the pipe with a moist cloth.

## Descaling

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

You can use a commercially availa-

ble descaler for descaling your coffee machine.

To do so, proceed as follows:

- Remove the water tank and completely empty it.
- Fill the water tank with water again and mix the water as stated in the descaler manufacturer's instructions.
- Put the water tank back into the unit.
- Use a screwdriver to remove the brewing filter / shower from the bottom of the brewing head.
- Remove and place the filter / filter screen, seal and screw in a safe location.

### **NOTE**

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

- Use a small brush to clean the brewing head. Remove the coffee remnants.
- Now place a large container under the brewing head.
- Switch on the unit.
- As soon as it is ready, press "COFFEE".
- As soon as the container is full, empty it and repeat the process several times.
- After multiple repetitions, switch off the unit for 10 - 15 minutes so that the descaler can achieve its full effect.
- After that, switch the machine

**EN**

back on.

- Let the remaining mixture run through once more.
- Remove the water tank and rinse thoroughly.
- Fill the water tank again with fresh water.
- Place a container under the brewing head again.
- Let fresh water run through several times.
- After completing that process, put the filter / filter screen, seal and screw back on.

**NOTE**

Make sure the screw is firmly retightened.

- Now fill the water tank with fresh water.

**Disposal**

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

Please ask your municipal administration about the responsible disposal sites.

**Warranty****2 year warranty**

Starting with the date of purchase, we assume a 24 month manufacturer's warranty for defects that are attributable to manufacturing and material defects. Your legal warranty rights in accordance with § 439 ff. German Civil Code-E remain unaffected by this clause. Not included in the warranty are damages that have arisen due to improper handling and use as well as defects which have only a slight influence on the functioning or value of the unit. Furthermore, shipping damages, unless our responsibility, are excluded from warranty rights. Warranty claims are excluded for damages that arise due to repairs we or our representatives have not performed. In case of a justified complaint, we will repair or replace the defective product with a flawless product as we choose.

## Avant-propos

Chère cliente, cher client,

En optant pour cette machine espresso automatique ES 80 / ES 81, vous avez fait le bon choix. Vous avez acheté un produit reconnu pour sa qualité.

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

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

## Informations relatives à cette notice d'utilisation

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

La notice d'utilisation doit toujours être conservée auprès de la machine. Elle doit être lue et res-

pectée par toute personne chargée :

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

de la machine.

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

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

## Avertissements

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

### ATTENTION

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

### PRUDENCE

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

**F****IMPORTANT !**

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

**Utilisation conforme**

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

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

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

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

**PRUDENCE**

Risques liés à une utilisation non conforme !

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

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

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

L'utilisateur est seul responsable des risques.

**Limitation de la responsabilité**

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

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

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

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

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

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

## Après-vente

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

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

**Tél. : +2932-9703-6041**

**Fax : +2932-9703-90**

**E-mail : [service@graef.de](mailto:service@graef.de)**

## Sécurité

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

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

## Risque d'électrocution

### AVERTISSEMENT

Danger de mort par électrocution !

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

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

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

F

## Consignes de sécurité de base

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

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

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

**F**

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

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

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

## Mise en service

### Consignes de sécurité

#### **PRUDENCE**

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

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

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

## Fourniture et contrôle du transport

La machine standard est livrée avec les composantes suivantes :

- Machine Espresso automatique
- Filtre à double paroi pour 1 tasse
- Filtre à double paroi pour 2 tasses
- Récipient à lait en inox 600 ml
- Porte-filtre
- Set de nettoyage
- Cuillère à café
- Pilon
- Notice d'utilisation

### **IMPORTANT !**

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

## Déballage

Procédez comme suit pour déballer la machine :

- ◆ Sortez la machine du carton.
- ◆ Retirez toutes les parties de l'emballage.

- ◆ Retirez les éventuels autocollants sur la machine (pas la plaque signalétique).



## Élimination de l'emballage

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

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

### **IMPORTANT !**

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

## Lieu d'installation

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

- La machine doit être installée sur une surface solide, plate, horizontale, antidérapante et résistant à la chaleur et avec une force portante suffisante.
- Choisissez le lieu d'installation

de manière à ce que les enfants ne puissent accéder aux surfaces chaudes de la machine.

- La machine ne convient pas pour un montage mural ou dans une armoire encastrée.
- N'installez pas la machine dans un environnement chaud, mouillé ou humide.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.

## Raccordement électrique

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

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

pas être entièrement tendu.

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

## Avant la première utilisation

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

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

## Montage et fonctionnement



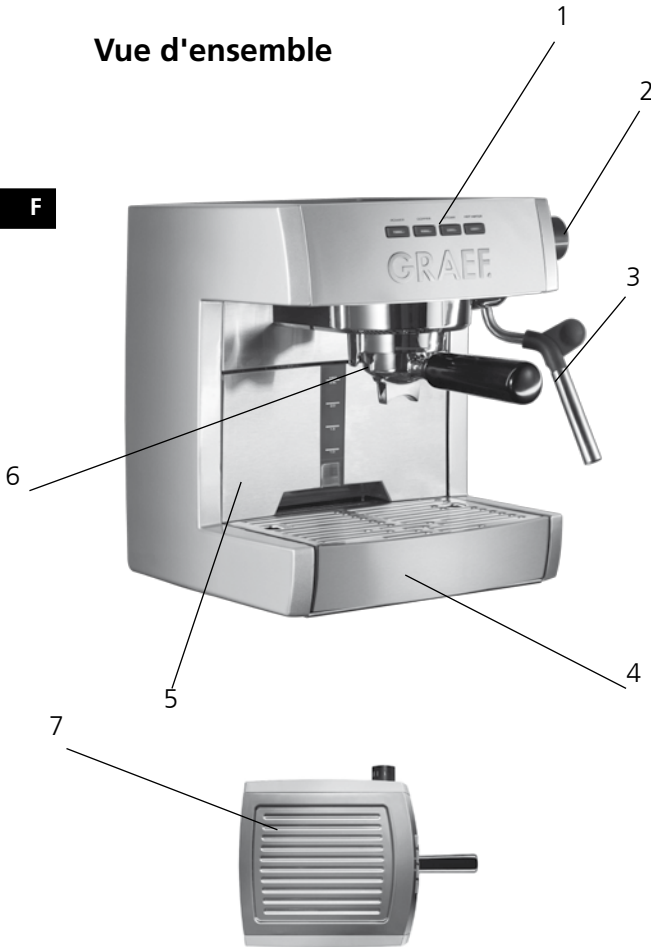
## Caractéristiques de puissance

- Machine Espresso automatique
- Boîtier en aluminium/inox
- Chauffage à bloc thermique unique
- Porte-filtre en laiton
- Buse de mousse de lait/d'eau chaude orientable à 360° avec Pannarello
- Réservoir d'eau de 2,5 litres
- Quantité d'eau programmable
- Indicateur de niveau d'eau
- Plaque chauffante pour tasses
- Collecteur de gouttes amovible
- Filtre à double paroi pour 1 tasse
- Filtre à double paroi pour 2 tasses
- Récipient à lait en inox
- Cuillère à café
- Set de nettoyage
- Pilon

## Caractéristiques techniques

Dimensions (L x L x H)	30 x 29 x 33,2	cm
Poids	env. 8	kg
Tension de service	230 - 240	volts
Puissance	1470 - 1600	W
Pression de la pompe	max. jusqu'à 15	bars

## Vue d'ensemble



- 1) Panneau de commande
- 2) Bouton de réglage de la vapeur et de l'eau chaude
- 3) Buse de mousse de lait/d'eau chaude avec Pannarello
- 4) Collecteur de gouttes amovible
- 5) Réservoir d'eau
- 6) Porte-filtre
- 7) Plaque chauffante

## Pièces de rechange

Les pièces de rechange suivantes sont disponibles pour cette machine :

- Set de nettoyage de rechange
- Cuillère à café de rechange
- Porte-filtre de rechange
- Pilon de rechange
- Filtres de rechange

- Pannarello de rechange
- Buse de rechange pour pannarello
- Récipient à lait de rechange

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

## Utilisation et fonctionnement

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

## Consignes de sécurité

### PRUDENCE

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

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

## Utilisation du panneau de commande

### POWER

La touche « POWER » permet d'allumer et d'éteindre la machine. Au début, la touche « POWER » clignote en rouge, cela signifie que la machine est en train de chauffer. Lorsque la lumière devient verte et que les autres boutons de commande sont éclairés, la machine est prête à l'emploi. Avant de commencer la préparation de votre espresso,

assurez-vous que le bouton de réglage de la buse de vapeur et d'eau chaude est fermé.

### STEAM

La fonction STEAM permet de faire mousser du lait. Pour activer la fonction vapeur, appuyez sur la touche « STEAM ». Le voyant « STEAM » s'allume, « COFFEE » et « HOT WATER » s'éteignent. Après un bref temps de chauffage, la lumière arrête de clignoter. Vous pouvez alors faire mousser votre lait. Pour faire mousser du lait, tournez le bouton de réglage sur « OPEN ». Une fois la procédure terminée, tournez le bouton de réglage sur « OFF ».

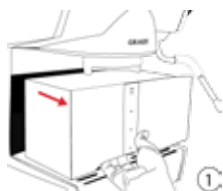
### HOT WATER

La fonction « HOT WATER » permet d'utiliser de l'eau chaude pour préparer du chocolat chaud, chauffer des tasses ou préparer du thé. Pour activer la fonction eau chaude, appuyez sur la touche « HOT WATER ». Le voyant « HOT WATER » clignote, « COFFEE » et « STEAM » s'éteignent. Après un bref temps de chauffage, la lumière arrête de clignoter. Vous pouvez commencer. Pour obtenir de l'eau chaude, tournez le bouton de réglage sur « OPEN ». Une fois la procédure terminée, tournez le bouton de réglage sur « OFF ».

## Préparation

- ◆ Branchez la machine dans la prise de courant.

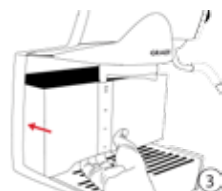
F



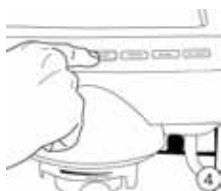
Retirez le réservoir d'eau chaude.



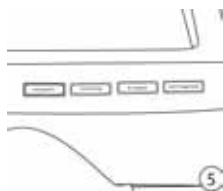
Remplissez le réservoir d'eau froide.



Réinsérez le réservoir d'eau.



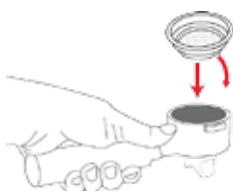
Appuyez sur la touche « POWER » et mettez la machine en marche.



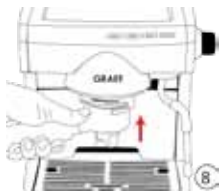
Lorsque tous les boutons sont allumés, la machine est prête à l'emploi.



Préchauffez les tasses.



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



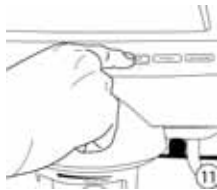
Insérez le porte-filtre.



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



Placez un récipient sous la buse de sortie.



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

F

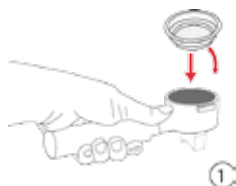
## **REMARQUE**

Arrêter l'écoulement d'eau manuellement sinon l'eau s'écoule jusqu'à ce que le réservoir soit vide. Cette machine n'est pas équipée d'une fonction d'arrêt automatique.

## Préparation d'un expres-

SO

F



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



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



Remplissez maintenant le filtre de café.



Tassez le café moulu à l'aide de la cuillère à café fournie ou d'un pilon. Remplissez jusqu'à 3 mm en dessous du bord du filtre.



Retirez l'excédent de café aux bords.



Remplacez ensuite le porte-filtre.



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



Placez des tasses/verres sous la buse de sortie.



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



Tournez le porte-  
filtre vers la gauche.



Videz le marc en tapotant  
sur le tiroir à marc.

### REMARQUE

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

- ◆ Une fois l'expresso préparé, éteignez la machine en appuyant sur la touche « POWER ».
- ◆ Si vous oubliez d'éteindre la machine, elle se met en veille après 2 heures (mode d'économie d'énergie). La machine est maintenue à un niveau de température réduit.
- ◆ Pour réutiliser la machine, appuyez sur la touche « POWER », elle se réchauffe. Après quelques minutes, vous pouvez procéder comme décrit au chapitre « Préparation d'un expresso ».



Graef recommande d'utiliser un  
filtre à eau BRITA.

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

## Faire mousser le lait

### REMARQUE

- ▶ Pour mousser du lait, utilisez toujours la buse de mousse de lait/d'eau chaude avec le pannarello dessus.

- ◆ Appuyez sur la touche « STEAM ».
- ◆ La fonction de vapeur pour faire mousser le lait est alors activée.
- ◆ Lorsque la lumière ne clignote plus, la buse est prête à l'emploi.
- ◆ Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment d'eau dans le réservoir.
- ◆ Remplissez le récipient fourni avec 1/3 de lait froid.

### REMARQUE

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

- ◆ Avant d'utiliser la buse mousse de lait, laissez échapper l'eau condensée qui s'y est amassée. Pour cela, dirigez la buse vers la grille récolte-gouttes et ouvrez brièvement la vapeur.
- ◆ Lorsqu'il ne sort plus d'eau mais seulement de la vapeur, refermez le bouton de réglage.

### PRUDENCE

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

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

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



**PRUDENCE**

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

**REMARQUE**

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

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

devient très chaud.

- ◆ Nettoyez également la buse mousse de lait avec un petit coup de vapeur pour évacuer les restes de lait à l'intérieur.

**F****Préparation d'eau chaude**

- ◆ Appuyez sur la touche « HOT WATER ».
- ◆ La fonction eau chaude est alors activée.
- ◆ Lorsque la lumière ne clignote plus, la buse est prête à l'emploi.
- ◆ Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment d'eau dans le réservoir.
- ◆ Tournez la buse de mousse de lait/d'eau chaude vers l'extérieur.
- ◆ Placez un récipient sous la buse de mousse de lait/d'eau chaude.

**PRUDENCE**

Ne tournez jamais la buse de mousse de lait/d'eau chaude vers vous ou vers une autre personne. RISQUE DE BRÛLURE !

Utilisez toujours la poignée pour déplacer la buse mousse de lait/d'eau chaude, ne saisissez pas la buse de mousse de lait/d'eau chaude au tube après l'avoir utilisée car il devient très chaud !

- ◆ Ouvrez le bouton de réglage.

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

F

## Autres programmations possibles

### Température bloc thermique expresso

La température de l'eau de cette machine est réglée sur 92 °C au niveau de la buse d'écoulement. La température de l'eau est modifiable de +/- 3°C au maximum, par degrés de 1° C.

Pour cela, procédez comme suit :

Appuyez sur la touche « COFFEE » pendant 3 secondes.

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

Relâchez ensuite la touche « COFFEE ».

La machine est alors programmable. Pour le signaler, la machine émet diverses séquences de bips correspondant à différents niveaux.

Séquence de bips	Niveau
3 bips courts	+ 3
2 bips courts	+ 2

1 bip court	+ 1
1 bip long et 1 bip court	Réglage d'usine
1 bip long	- 1
2 bips longs	- 2
3 bips longs	- 3

### REMARQUE

Les voyants lumineux derrière la touche « STEAM » et la touche « HOT WATER » se mettent à clignoter.

Appuyez sur l'une des deux touches dans les 30 secondes et relâchez-la selon que vous voulez augmenter ou diminuer la température.

Augmenter d'un niveau (+) : Poussez sur « HOT WATER »

Diminuer d'un niveau (-) : Poussez sur « STEAM »

### REMARQUE

Une fois le nouveau niveau de température choisi, vous entendrez une séquence de bips qui signale que la nouvelle température a été réglée.

Pour enregistrer le nouveau niveau de température, appuyez sur la touche « COFFEE » pendant 3 secondes. Un seul bip long retentit. Cela signale que le niveau de température a été enregistré.

### REMARQUE

La machine se met automatiquement en marche et commence à chauffer.

La machine retient le nouveau niveau de température durant 30 secondes. Si aucun autre niveau de température n'est sélectionné dans les 30 secondes, la machine revient automatiquement au réglage standard, se met en marche et commence à chauffer.

## Température bloc thermique vapeur

La température de vapeur de la machine est réglée de façon à produire une vapeur puissante et sèche pour faire mousser le lait. La température de la vapeur est modifiable de +/- 3 °C au maximum, par degrés de 1° C.

Pour cela, procédez comme suit :

Appuyez sur la touche « STEAM » pendant 3 secondes.

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

Relâchez ensuite la touche « STEAM ».

La température de la vapeur peut alors être programmée. Pour le signaler, la machine émet diverses séquences de bips correspondant à différents niveaux.

3 bips courts	+ 3
2 bips courts	+ 2
1 bip court	+ 1
1 bip long et 1 bip court	Réglage d'usine
1 bip long	- 1
2 bips longs	- 2
3 bips longs	- 3

### REMARQUE

Les voyants lumineux derrière la touche « COFFEE » et la touche « HOT WATER » se mettent à clignoter.

Appuyez sur l'une des deux touches dans les 30 secondes et relâchez-la selon que vous voulez augmenter ou diminuer la température.

Augmenter d'un niveau (+) : Poussez sur « HOT WATER »

Diminuer d'un niveau (-) : Poussez sur « COFFEE »

### REMARQUE

Une fois le nouveau niveau de température choisi, vous entendrez une séquence de bips qui signale que la nouvelle température a été réglée.

Pour enregistrer le nouveau niveau de température, appuyez sur la touche « STEAM » pendant 3 secondes. Un seul bip long retentit. Cela signale que le niveau de température a été enregistré.

Séquence de bips	Niveau
------------------	--------

F

**REMARQUE**

La machine se met automatiquement en marche et commence à chauffer.

**F**

La machine retient le nouveau niveau de température durant 30 secondes. Si aucun autre niveau de température n'est sélectionné dans les 30 secondes, la machine revient automatiquement au réglage standard, se met en marche et commence à chauffer.

**Humidité de la vapeur et puissance de pompage**

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

Pour cela, procédez comme suit :

Appuyez sur la touche « HOT WATER » pendant 3 secondes.

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

Relâchez ensuite la touche « HOT WATER ».

La température de la vapeur peut alors être programmée. Pour le signaler, la machine émet diverses séquences de bips correspondant à différents niveaux.

Séquence de bips	Niveau
3 bips courts	+ 3
2 bips courts	+ 2
1 bip court	+ 1
1 bip long et 1 bip court	Réglage d'usine
1 bip long	- 1
2 bips longs	- 2
3 bips longs	- 3

**REMARQUE**

Les voyants lumineux derrière la touche « COFFEE » et la touche « HOT WATER » se mettent à clignoter.

Appuyez sur l'une des deux touches dans les 30 secondes et relâchez-la selon que vous voulez augmenter ou diminuer la température.

Augmenter d'un niveau (+) : Poussez sur « STEAM »

Diminuer d'un niveau (-) : Poussez sur « COFFEE »

**REMARQUE**

Une fois le nouveau niveau de température choisi, vous entendrez une séquence de bips qui signale que la nouvelle température a été réglée.

Pour enregistrer le nouveau niveau de température, appuyez sur la touche « HOT WATER » pendant 3 secondes. Un seul bip long retentit. Cela signale que le niveau de température a été enregistré.

### REMARQUE

La machine se met automatiquement en marche et commence à chauffer.

La machine retient le nouveau niveau de température durant 30 secondes. Si aucun autre niveau de température n'est sélectionné dans les 30 secondes, la machine revient automatiquement au réglage standard, se met en marche et commence à chauffer.

## Réglage d'usine

Pour annuler toutes les modifications et rétablir le réglage d'usine, maintenez la touche « POWER » enfoncée pendant env. 3 secondes.

Toutes les programmations que vous avez effectuées, y compris

pour le bloc thermique expresso et vapeur, sont alors annulées et le réglage d'usine est rétabli.

## Réparation de dérangements

F

## Consignes de sécurité

### PRUDENCE

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

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

## Causes et réparation des dérangements

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

Dérangement	Cause possible
De l'expresso déborde du porte-filtre	Le porte-filtre n'est pas correctement installé

F

	Il reste du café moulu sur le bord du porte-filtre.	Enlevez l'excédent de café moulu.
	La buse d'écoulement est encrassée.	Nettoyez la buse d'écoulement.
	La buse d'écoulement est défectueuse.	Contactez le service après-vente Graef.
	Le joint en caoutchouc de la buse d'écoulement est endommagé ou usé.	Contactez le service après-vente Graef.
<b>L'eau/l'expresso ne sort pas ou seulement au goutte à goutte</b>	Il n'y a pas d'eau dans le récipient à eau.	Remplissez le récipient à eau.
	Le réservoir d'eau n'a pas été correctement installé.	Installez correctement le réservoir d'eau.
	Le bouton de réglage de la buse de mousse de lait/d'eau chaude est ouvert.	Fermer le bouton.
	Le porte-filtre est obstrué.	Videz le porte-filtre et remplissez-le à nouveau de café. Veillez à ne pas trop tasser le café et à ce qu'il ne soit pas trop finement moulu.
	Machine entartrée.	Détartrez la machine.
	Filtre de la buse d'écoulement encrassé.	Nettoyez le filtre de la buse d'écoulement.
<b>L'expresso n'a pas de mousse</b>	Le café est trop vieux ou trop sec.	Utilisez du café fraîchement moulu.
	Le café est moulu trop grossièrement.	Utilisez du café plus finement moulu.
	Pas assez de café dans le porte-filtre.	Ajoutez du café moulu.

	Le café moulu n'est pas suffisamment tassé.	Tassez un peu plus le café moulu.
<b>L'eau s'écoule trop rapidement</b>	Le café est moulu trop grossièrement.	Utilisez du café plus finement moulu.
	Le café moulu n'a pas été suffisamment tassé.	Tassez un peu plus le café moulu.
	Il n'y a pas suffisamment de café moulu dans le porte-filtre.	Ajoutez du café moulu.
<b>Pompe très bruyante</b>	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau.
	Le réservoir d'eau n'a pas été correctement installé.	Installez correctement le réservoir d'eau.
	La machine est entartrée.	Détartrez la machine.
<b>Pas de vapeur</b>	La buse à vapeur est bouchée.	Nettoyez la buse à vapeur.
	Le mode « STEAM » n'a pas été sélectionné.	Appuyez sur la touche « STEAM ».
<b>La mousse n'est pas suffisante</b>	Le lait n'est pas frais.	Utilisez du lait frais.
	La température du lait est trop élevée.	Refroidissez le lait avant de l'utiliser.
	La buse à vapeur est bouchée.	Nettoyez la buse à vapeur.
	Le lait a été bouilli.	Recommencez avec du lait frais.
	La buse à vapeur n'est pas correctement positionnée.	Introduisez la buse à vapeur env. 1 cm dans le lait
<b>Le café est trop froid</b>	Les tasses, le filtre et le porte-filtre sont froids.	Réchauffez les tasses, le filtre et le porte-filtre.

	Lors de la préparation du cappuccino ou du latte, le lait était peut-être trop froid.	Réchauffez le lait sans le faire bouillir
<b>F</b>	<b>La machine ne fonctionne pas</b>	La machine n'est pas branchée.
	Le filtre de la buse d'écoulement est bouché.	Nettoyez le filtre de la buse d'écoulement.
	La machine est entartrée.	Détartrez la machine.

**IMPORTANT !**

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

**Nettoyage et entretien**

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

**Consignes de sécurité****PRUDENCE**



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

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

## Nettoyage

- Nettoyez les surfaces extérieures de la machine à l'aide d'un chiffon doux et humide. En cas de forte salissure, vous pouvez utiliser un nettoyant doux.
- Retirez le collecteur de gouttes.
- Retirez la grille d'écoulement.
- Videz le collecteur de gouttes.
- Nettoyez le bac et la grille récolte-gouttes ainsi que le porte-filtre à l'eau courante.
- Remplacez ensuite le bac et la grille récolte-gouttes.

## Set de nettoyage

- Retirez le collecteur de gouttes.
- Une fois le bac récolte-gouttes

retiré, vous trouverez le kit de nettoyage à l'intérieur de la machine au niveau du plastique.

- Retirez le kit de nettoyage.
- Nettoyez les trous du filtre à l'aide de l'extrémité fine de la pointe de nettoyage.
- Nettoyez le tuyau de la buse de mousse de lait/d'eau chaude à l'aide de l'extrémité épaisse de la pointe de nettoyage.
- Ensuite, nettoyez le tuyau avec un chiffon humide.

## Détartrage

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

Pour la détartrer, vous pouvez utiliser un produit détartrant classique pour machines à café ou les pastilles de détartrage Graef.

Pour cela, procédez comme suit :

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

et la vis.

**REMARQUE**

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

**REMARQUE**

Veillez à bien resserrer la vis.

- Remplissez ensuite le réservoir d'eau fraîche.

**F**

- Utilisez une petite brosse pour nettoyer la buse d'écoulement, retirez tous les restes de café.
- Placez ensuite un grand récipient sous la buse d'écoulement.
- Mettez la machine en marche.
- Dès que la machine est prête, appuyez sur la touche « COFFEE ».
- Une fois le récipient rempli, videz-le et répétez plusieurs fois l'opération.
- Lorsque vous aurez effectué plusieurs fois cette procédure, éteignez la machine durant 10-15 minutes pour que le produit détartrant puisse agir.
- Remettez ensuite la machine en marche.
- Laissez passer le reste de la solution détartrante en appuyant sur la touche « COFFEE ».
- Ensuite, retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- Remplissez le réservoir d'eau fraîche.
- Remplacez un récipient sous la buse d'écoulement.
- Laissez s'écouler plusieurs fois l'eau fraîche.
- Une fois l'écoulement terminé, remplacez le filtre, le joint et la vis.

## Élimination



Une fois hors d'usage, ce produit ne peut être jeté dans les ordures ménagères mais doit être rapporté dans un point de collecte pour le recyclage des déchets ménagers électroniques. C'est ce qu'indique le symbole sur le produit et dans la notice d'utilisation. Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Avec le recyclage, le recyclage des matériaux ou d'autres formes de recyclage, vous contribuez à la protection de l'environnement. Veuillez vous renseigner auprès de votre administration communale pour connaître le centre de recyclage.

F

## Garantie

### Garantie de 2 ans

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



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