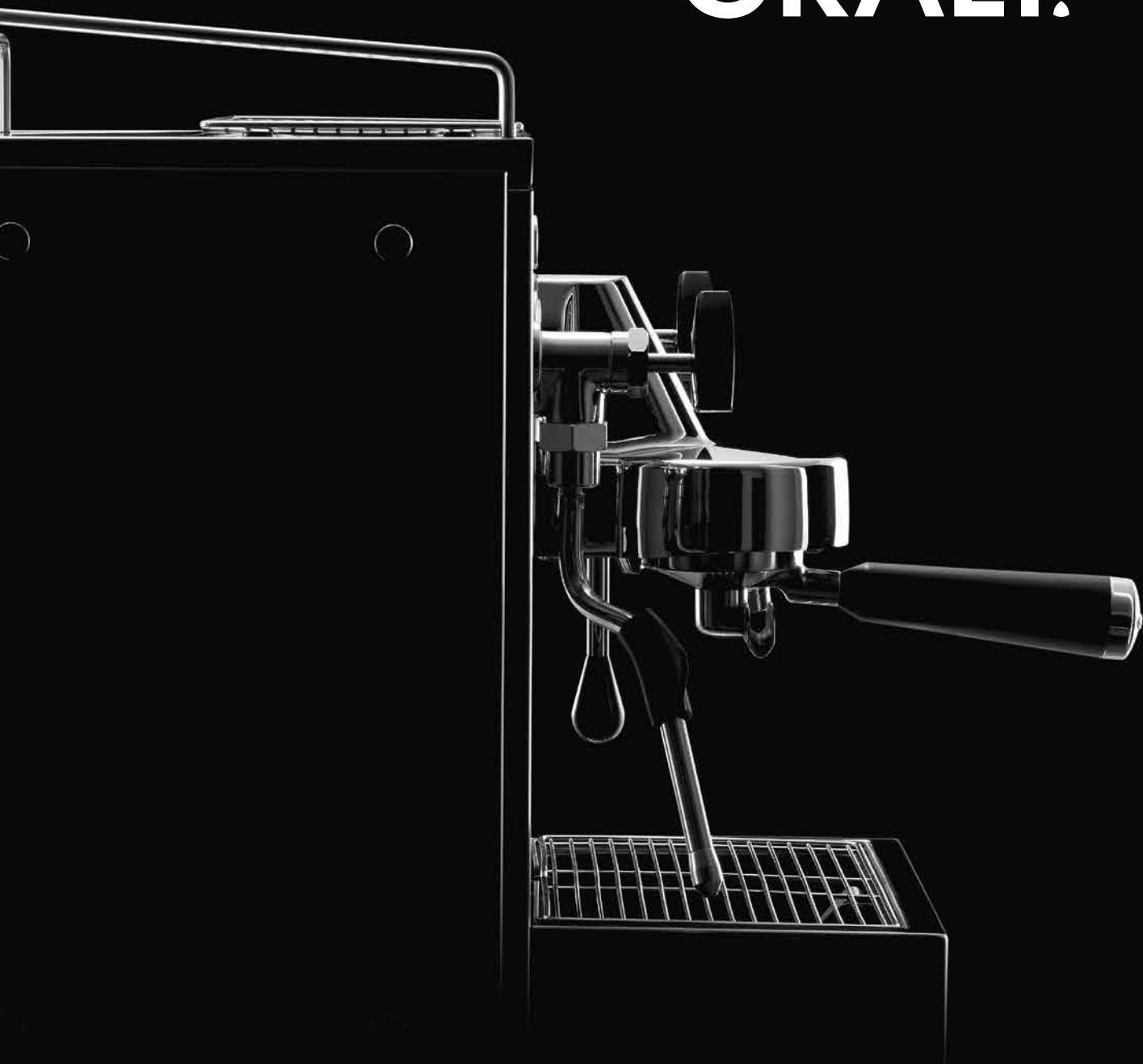


GRAEF.



Betjeningsvejledning

Espresso fra Sauerland?

Landskab i Italien - hjemsted for espressoen



En espressomaskine fra Sauerland? Er det ikke "landet med de tusinde bjerge", som er kendt for robuste metalkonstruktioner, pålidelige leverandører eller juletræsplantager - så det er måske mere normalt med almindelig kaffe end caffè latte?!

Men, en espresso er nu lige så populær på vores breddegrader som andre steder, billedet af det intetsigende provinsielle område er forsvundet, Sydvestfalens position som en dynamisk økonomisk region er ubestridt - og Graef selskabet, et typisk Sauerland selskab, er støt vokset til et af de vigtigste mærker indenfor udvikling af skære- og køkkenapparater, og har også modtaget adskillige priser for deres elegante design.

Nu vil vi også sætte nye standarder, når det kommer til udbuddet af espressomaskiner!

Landskab i Sauerland - hovedkontor for virksomheden Graef



Tradition og fremskridt

Tradition og Innovation: Som så ofte, er en virksomheds høje omdømme og dens innovative styrke baseret på tradition, i dette tilfælde på traditionen for en konstant udvidelse af familievirksomheden.

Virksomheden Graef fra Arnsberg blev grundlagt i 1920, og på grund af uro i nutidens historie oplevede de en begivenhedsrig udvikling, med et nyt boom i 1952, i starten af det "økonomiske mirakel". Den anden generation af iværksætterfamilien begyndte at udvikle og producere skæremaskiner, der hurtigt blev populære og berømte som husholdningsapparater, og senere også til kommercielle virksomheder. Efterspørgsel steg hurtigt og





DA

virksomheden udvidede deres produktion. Internationalt var Graef skæremaskinen også succesrig - det blev et typisk tysk brand! I Arnsberg var vi også i stigende grad optaget af produktets design, og modtog adskillige anerkendelser og priser for designet.

(På denne liste viser en højststående jury de mest værdifulde og traditionelle tyske mærker, til forlaget "Deutsche Standards".)

Videreudvikling af produktsortimentet

Men vi ønskede ikke at overlade det til den fortsatte tekniske udvikling af de forskellige skæremaskiner, produktsortimentet blev udvidet i det nye årtusinde med forskellige enheder relateret til køkkenet såsom brødristere, kaffekværner, sifiltere til espressomaskiner, vaffeljern, mælkeskummere, espressomaskiner og knivslibemaskiner.

Århundredets mærke



Vi er meget stolte af det faktum, at Graef i 2009, 2013, 2016 og 2019 blev inkluderet i kategorien "Århundredets mærke" for fjerde gang i træk sammen med f.eks. Mercedes, Falke, Melitta og Braun.

Det bedste i ethvert køkken

Tilbage til espressomaskinen. Denne kaffemaskine er nu blevet midtpunktet i mange køkkener og kontorer.

Det nye ønske om forskellige former for kaffe - hvad enten det er en latte macchiato, caffè latte, café crème, cappuccino eller bare espresso og andet - gør denne enhed uundværlig for mange venner af vores yndlingsdrink.

Og i Arnsberg mener vi: Der var stadig meget at forbedre på denne eftertragtede maskine, især hvad angår teknologi, men også med hensyn til design!

Og voila, nu præsenterer vi vores espressomaskine med sifilter fra Graef, en ægte innovation - nej: en mindre sensation!

Hermann Graef / Andreas Schmidt

Espresso specialiteter

Espresso danner grundlag for mange forskellige espressovariationer. Her præsenterer vi dig for de mest kendte.



Ristretto

- Samme kaffemængde som ved en espresso, halvdelen mængde vand.



Lungo

- Samme kaffemængde som ved en espresso, dobbelt mængde vand.



Corretto

- Espresso med tilføjelse af alkohol som f.eks. Grappa, amaretto, brandy.



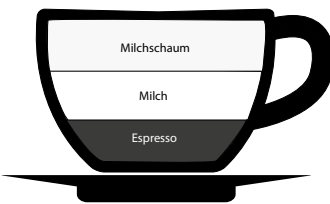
Doppio

- Dobbelt espresso med dobbelt kaffe- og vandmængde.



Macchiato

- En espresso med mælkeskum på toppen.



Cappuccino

- En espresso med opskummet mælk.



Caffé Latte

- En dobbelt espresso med varm mælk.



Caffé Americano

- En espresso med den samme eller dobbelt mængde vand.



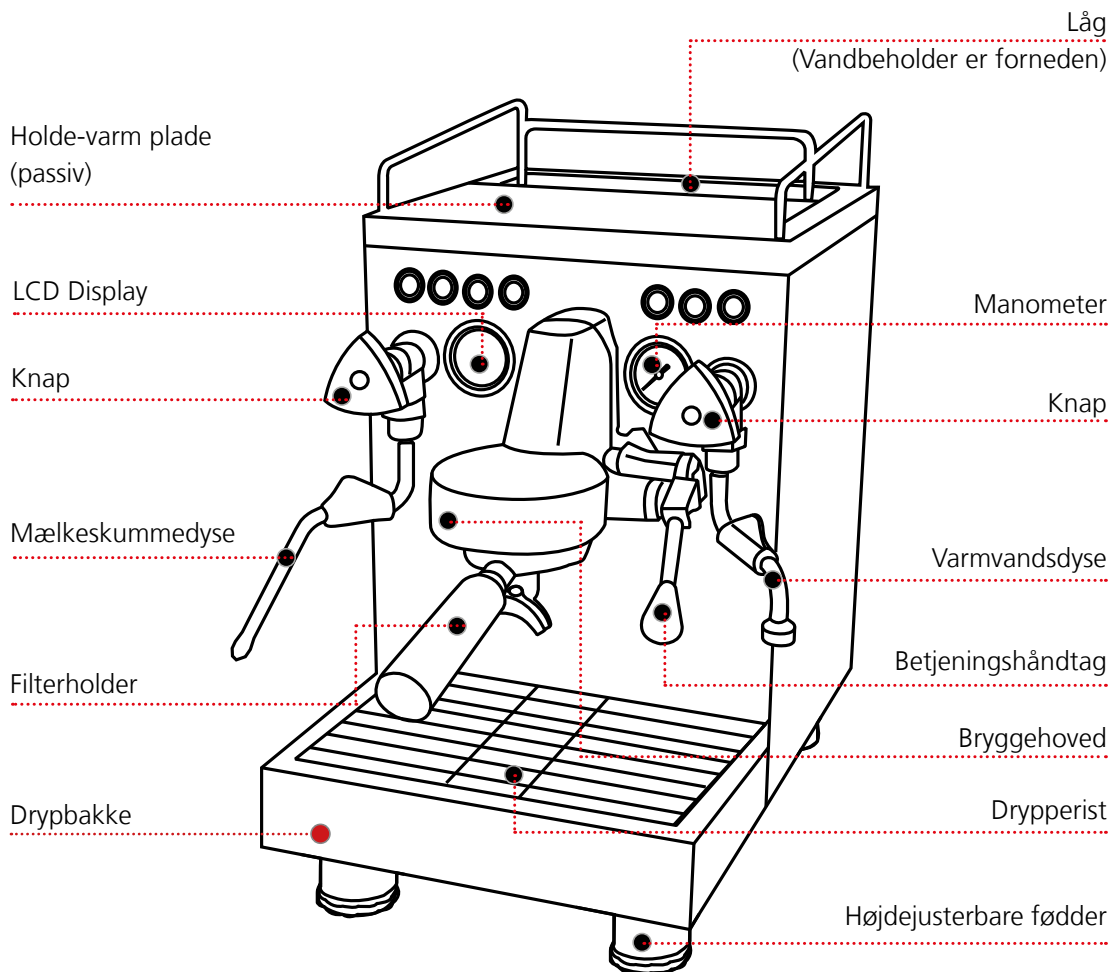
Latte Macchiato

- 2/3 varm mælk, 1/3 mælkeskum og til sidst en espresso.

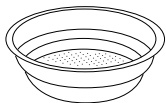
Produktbeskrivelse

5

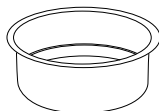
DA



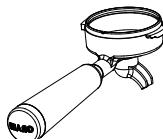
Levering



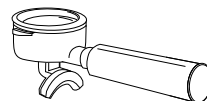
Enkeltidet
siindsats til
1 kop



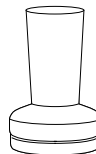
Enkeltidet
siindsats til
2 kopper



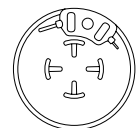
Filterbeholder
med 1 udløb



Sifilter med
2 udløb



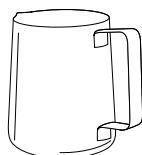
Stamper



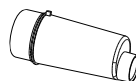
Blindsi



Rengørings-
værktøj



Mælkekande



Vandfilterpatron

Sikkerhedsanvisninger

Denne maskine overholder alle de relevante sikkerhedsbestemmelser. Ikke korrekt brug kan dog føre til skader på personer eller materielle skader.

6

For at garantere en sikker håndtering af maskinen, skal følgende sikkerhedsanvisninger overholdes:

- Før maskinen tages i brug, skal du foretage en visuel kontrol af udvendige skader på kabinettet, tilslutningskabler og -stik. En defekt maskine må aldrig tages i brug.
- Reparationer på maskinen, f.eks. udskiftning af en defekt ledning, må udelukkende ske af en autoriseret fagmand, eller af Graef's kundeservice. Ikke korrekte reparationer kan forårsage betydelige farer for brugeren. Det vil også medføre at garantien bortfalder.
- Defekte komponenter må kun udskiftes med originale reservedele. Kun for disse dele er det garanteret, at de opfylder sikkerhedskravene.
- Denne maskine kan benyttes af børn i alderen fra 8 år og op, samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder, eller med manglende erfaring og/eller kendskab, så længe de er under opsyn, eller er blevet instrueret i korrekt brug af maskinen, samt at de har forstået de eventuelle farer som måtte opstå ved brug af maskinen. Rengøring og vedligeholdelse af maskinen må ikke foretages af børn, med mindre de er 8 år eller ældre, og er under opsyn.
- Maskinen og dens ledning skal holdes væk fra børn under 8 år, og det skal sikres, at børn ikke kan lege med maskinen.
- Maskinen er ikke beregnet til anvendelse med en ekstern timer eller en separat fjernstyring.
- Denne maskine er velegnet til brug i en privat husholdning, samt kommerciel anvendelse, som f.eks. i medarbejder køkkener, i butikker og kontorer, ved landmæssig drift, på hoteller, moteller samt andre B&B og lignende steder.

- Tilslutningen skal altid trækkes ud ved tilslutningen på stikdåsen, der må aldrig hives i ledningen.
- Før du tilslutter maskinen, skal du kontrollere om de informationer vedrørende spænding og frekvens som er på maskinens typeskilt, svarer til dit strømnet. Disse data skal stemme overens, før at undgå beskadigelser på maskinen.
- Maskinen må ikke anvendes, hvis elledningen eller stikket er beskadiget.
- Før du benytter maskinen igen, skal der foretages en udskiftning af tilslutningsledningen af en autoriseret fagmand, eller Graef's kundeservice.
- Maskinens kabinet må under ingen omstændigheder åbnes. Hvis de spændingsførende dele berøres, eller den elektriske eller mekaniske konstruktion ændres, kan der opstå risiko for elektrisk stød.
- Berør aldrig dele, der står under spænding. Dette kan udløse elektrisk stød, og i værste tilfælde, føre til dødsfald.
- Bær ikke maskinen i tilslutningsledningen.
- Maskinen må aldrig transporteres når den er i brug.
- Du må ikke berøre stikket med fugtige hænder.
- Emballagen må ikke benyttes som legetøj. Der er risiko for kvælning.
- Vær opmærksom til kravene til placering, samt for de elektriske tilslutninger af maskinen, for at undgå skader på personer eller materiel.
- Fjern aldrig filterbeholderen fyldt med malet kaffe under tilberedningen, da den står under tryk.
- Anvend kun maskinen når drypbakken og bakken er på deres plads.
- Før espressotilberedningen skal det sikres, at filterbeholderen er fastspændt.
- For at undgå mulige faresituationer, må maskinen kun anvendes til tilberedning af kaffe, opskumning af mælk, samt opvarmning af vand. Enhver anden anvendelse er ikke tilladt.
- Før enhver rengøring skal stikkontakten fjernes fra stikdåsen.

Sikkerhedsanvisninger

8

- Før enhver rengøring skal maskinen afkøles.
- Ved den udvendige rengøring må der ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler, og ingen opløsningsmidler.
- Urenheder, der sidder fast, må ikke kradses af med hårde genstande.
- Maskinen må ikke komme i opvaskemaskinen, og må ikke rengøres under rindende vand.
- Nedsænk aldrig maskinen i vand.
- Til opskumning af mælk skal du kun anvende den medfølgende mælkekanne, eller en større beholder. Anvend ikke en kop. Ved opskummet mælk der løber over kanten, kan der opstå forbrændinger.
- Positioner aldrig dampdysen i retning af dig selv, eller andre personer. **FORBRÆNDINGSFARE!**
- Brug altid håndtaget til at bevæge dampdysen eller varmvandsdysen. Efter brug af dyserne må du aldrig berøre selve røret. Det er varmt.
- Under anvendelsen bliver overfladen varm!



Udpakning

Gå frem på følgende måde for at pakke maskinen ud:

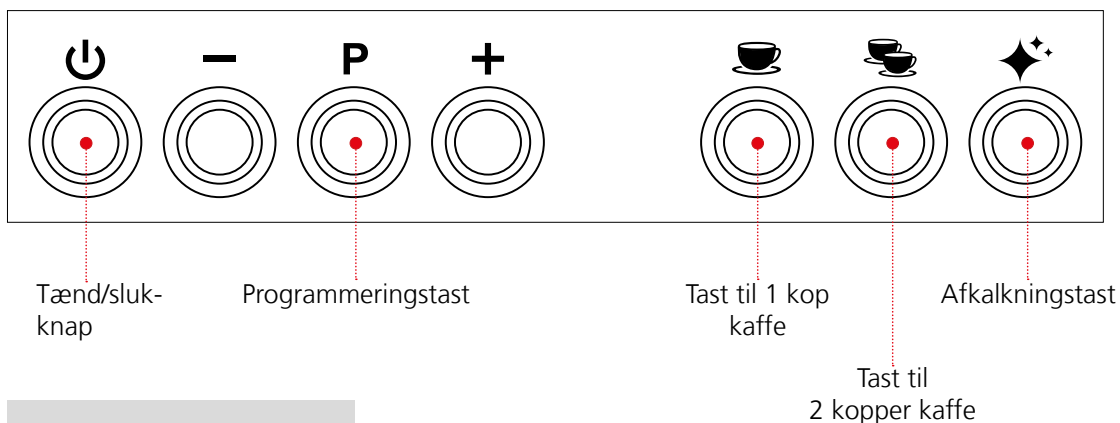
- Tag maskinen ud af kassen.
- Fjern alle emballagedele og eventuelle mærkater på maskinen (dog må typeskiltet ikke fjernes).

Krav til opstillingsstedet

For at sikre en sikker og problemfri drift af maskinen, skal de følgende overholdes ved placering:

- Benyt en fast, lige, vandret, glidefast og varmebestandig overflade med tilstrækkelig bæreevne.
- Placeringsstedet skal vælges så børn ikke kan nå nogle varme overflader på maskinen.
- Maskinen er ikke beregnet til indbygning i en væg eller indbygget skab.
- Maskinen må ikke stilles i et varmt, vådt eller fugtigt område.
- Stikdåsen skal være let tilgængelig, så strømkablet hurtigt kan trækkes ud hvis nødvendigt.

Kontrolpanel



LCD-Display

OPVARMNING:

Maskinen opvarmes og tænd/sluk knappen blinker

CHECK:

Det betyder, at enten dampknappen eller varmvandsknappen ikke er lukket helt, eller at betjeningshåndtaget ikke er i "FRA" position.

GRAEF:

Maskinen er nu driftsklar.

CO ZEIT:

Denne modus tæller bryggetiden.

NO WATER:

Dette angiver, at der ikke er tilstrækkeligt med vand i beholderen. Fyld venligst nyt vand i beholderen.

CO TEMP:

Dette er programmeringen af kaffetemperaturen. Du har mulighed for at vælge mellem 86°C og 98°C i trin på +/- 1.

DAMPF
04

PI
MENGE
PI

KALK
25 L

RESET

DE
LANG

CO
KALK

ST
KALK

HW
KALK

DAMPF:

Dette er programmeringen af dampen. Du kan vælge om dampen skal være mere fugtig eller tør. Der kan vælges mellem 7 trin.

Programmering af præ-infusion (forbrygning):

Ved forbrygning bliver kaffen fugtet i sifilteret før den egentlige brygning. Dermed kan vandet flyde ensartet gennem kaffen, og ned i koppen. Der kan vælges mellem 5 sekvenser. Med sekvens P 0 slukkes der for præ-infusionen.

KALK:

Her kan du indstille påmindelse om afkalkning.
Der kan vælges mellem 12 L, 25 L og 50 L.

RESET:

Alt kan nulstilles til fabriksindstillingerne.

DE LANG:

Her kan du indstille sproget på displayet.
Der kan vælges mellem DE - tysk og EN - engelsk

CO KALK:

Dette er afkalkningsprogrammet til bryggekedsløbet.

ST KALK:

Dette er afkalkningsprogrammet til dampkedsløbet.

HW KALK:

Dette er afkalkningsprogrammet til varmvandskedsløbet.

Afkalkningspåmindelse

Fabriksindstillingerne for afkalkningspåmindelse er indstillet til 25 liter. Efter brug af 25 L bliver "AFKALKNING" på displayet. Du kan fortsætte men "AFKALKNING" vil fortsat blive vist på displayet, det er først efter en komplet afkalkning af alle 3 kredsløb, at "AFKALKNING" visningen på displayet slukket, se kapitel "Afkalkning".

Litertallet kan ændres i henhold til anvendelse og vandets hårdhed.

12 liter = (hård vand over 15°dH)

25 liter = (mellem vand 7,3°dH til 14°dH)

50 liter = (blidt vand til 7,3°dH)

Den nøjagtige hårdhed af dit vand kan du få oplyst på det lokale vandværk.

Hvis du ønsker at ændre litertallet, kan du lære mere på side 38.

Manometer

Mangelfuld udtræk:

Ved en underextraktion vil du gå en meget tynd, flad og underudviklet kaffe. Her er der fjernet for få komponenter. Kaffen er meget lys, hhv. cremen er meget tynd, ikke til stede, eller cremen er meget lys med store bobler.

- Bryggetryk op til 9 bar
- Malingsgrad er for grov (kaffen falder ud af udkastet, der er kun få klumper eller kugler at se. Den malede kaffe føles ret grovkornet, når man kører den mellem fingrene)
- Dosering for lav
- Den malede kaffe er fordelt ujævnt i filterbeholderen
- Kontakttryk er for let
- Trykket er ujævnt
- Vandtemperatur er for lav
- Kaffebønner er ikke friske
- Den malede kaffe er ikke frisk (den har været malet for længe)

Optimalt område

Ved en optimal udtrækning vil espressoen løbe ensartet, langsomt og tyktflydende "som hon-

ning" fra udløbet og ned i koppen. Cremen er tyk og mørkebrun til gyldenbrun.

- Bryggetryk ligger på mellem 9 og 10 bar
- Kontakttryk er ca. 15 kg
- Den malede kaffe er fordelt jævnt i filterbeholderen
- Optimal malingsgrad, ikke for fint, ikke for groft
- Optimal vandtemperatur, ikke for koldt, ikke for varmt
- Kaffebønnerne er friske
- Kaffen er friskmalet

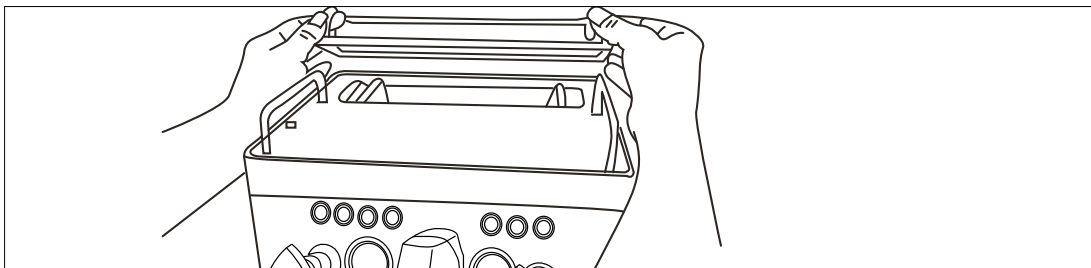
Overdreven udtrækning:

Ved en overdreven udtrækning er der udløst for mange bitre stoffer i kaffen. Kaffen er meget mørk, hhv. cremen er mørkebrun til rødlig og smager meget ubehagelig og bitter, eller endda brændt. Cremens tegninger er ujævne, der er lyse områder mellem mørke områder.

- Bryggetryk er over 10 bar
- Malingsgraden er for fin (falder langsomt ud af udkastet, delvist i større klumper)
- Dosering for høj
- Kontakttryk er for kraftig
- Vandtemperatur for høj
- Den malede kaffe har været for længe i bryggehovedet før tilberedning

Før den første ibrugtagning

Før den første ibrugtagning skal filterbeholderen (ikke maskinen) og vandtanken rengøres under rindende vand, for at fjerne eventuelle produktrester.



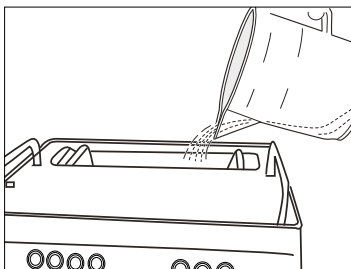
- Fjern vandbeholderen og rengør den under flydende vand. Placer derefter vandbeholderen igen.

Idriftsættelse

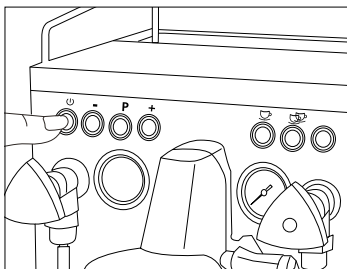
Bemærk: Før den første idrifttagning, eller efter tid uden anvendelse, skal maskinen udluftes. Til udluftning skal filterbeholderen ikke anvendes.

Udluftning

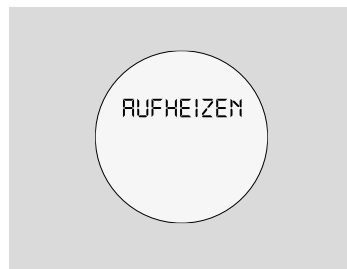
- Sæt stikkontakten i stikdåsen.



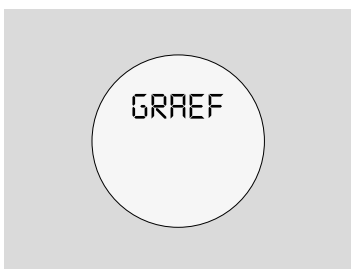
- Fyld vandtanken med frisk vand. Maksimalt 2,5 liter.



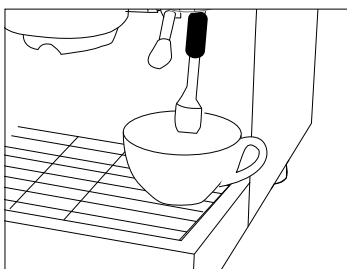
- Tryk på tænd/sluk tasten .



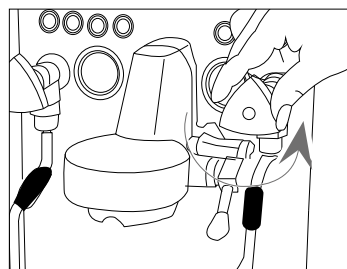
- Maskinen varmer.



- Maskinen er driftsklar.



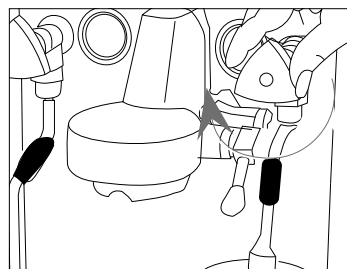
- Placer en kop eller et glas under varmvandsdysen.



- Åbn for drejeknappen.



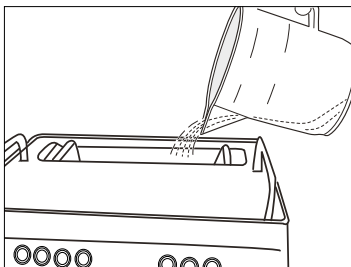
- Lad luften slippe ud, indtil der er en konstant vandstråle.



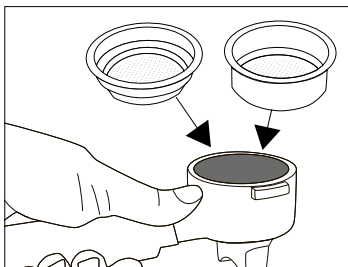
- Drej nu drejeknappen tilbage igen.

Forberedelse

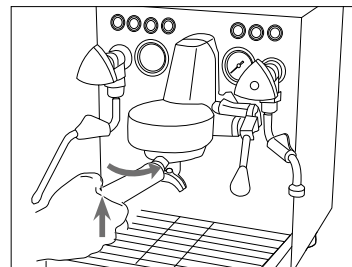
Bemærk: Efter hver genstart skal du køre en tom tilberedning (uden malet kaffe), som beskrevet nedenfor, for at bringe systemet op til temperatur.



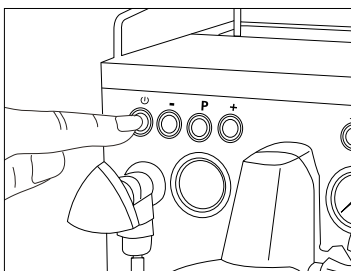
- Fyld vand i vandbeholderen. Maksimalt 2,5 liter.



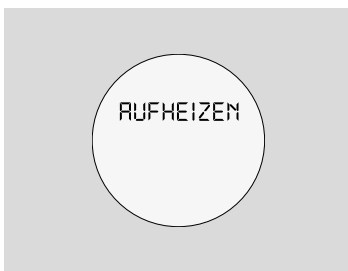
- Placer det ønskede sifilter i maskinen.



- Fastspænd filterbeholderen uden malet kaffe (fra venstre mod højre).



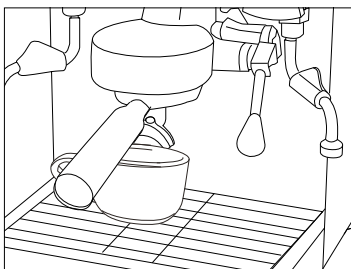
- Tænd for maskinen.



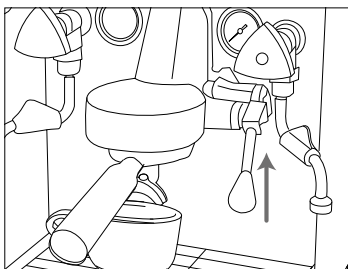
- Maskinen slukker.



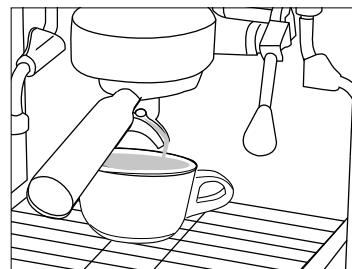
- Maskinen er driftsklar.



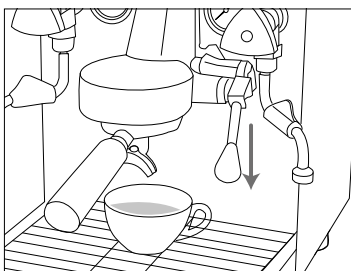
- Placer en kop under udløbet.



- Tryk betjeningshåndtaget opad.



- Fyld koppen halvvejs op, for at systemet når den korrekte temperatur.

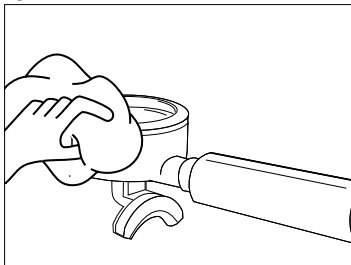


- Tryk derefter betjeningshåndtaget nedad.

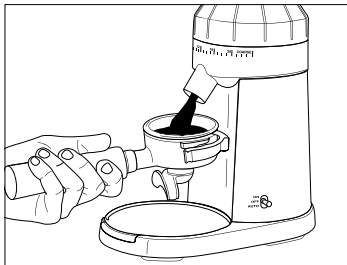
Tilberedning af espresso



Bemærk: For at opvarme filterbeholderen, systemet og kopperne, se forberedning. Derefter begynder du med espresso tilberedningen. Placer filterindsatsen til 1 kop i filterbeholderen.



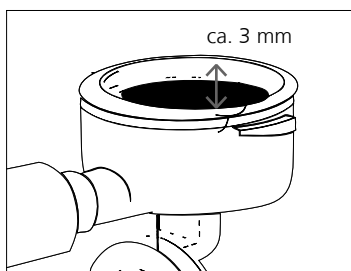
- Efter forberedningen skal filterbeholderen tørres af.



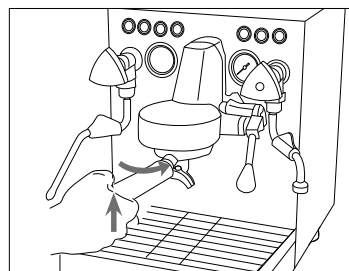
- Mal kaffen direkte i filterbeholderen (indtil filteret er fuldt).



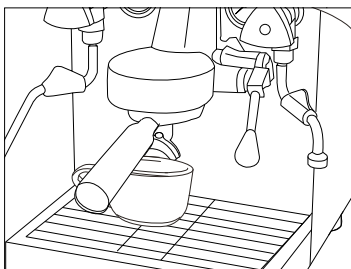
- Pres den malede kaffe med den medfølgende støder.



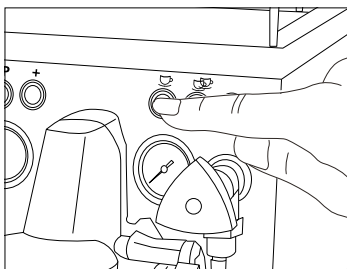
- Afstanden fra den øverste kant til den malede kaffe, skal være ca. 3 mm.



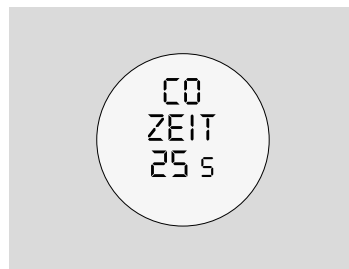
- Fastspænd filterbeholderen.



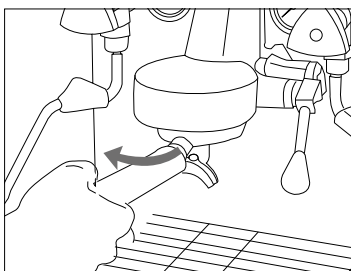
- Placer 1 kop under udløbet.



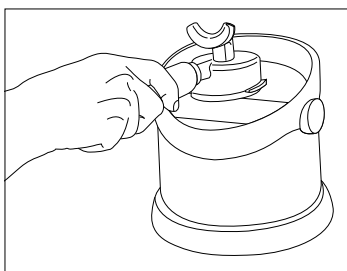
- Tryk på ☕ tasten.



- Gennemløbstid vises. (For eksempel 25 sekunder)



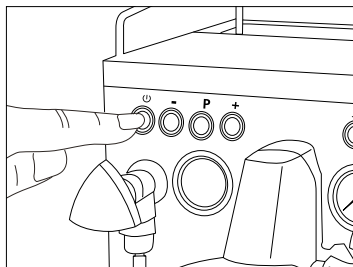
- Efter afslutning af tilberedningen, fjernes filterbeholderen.



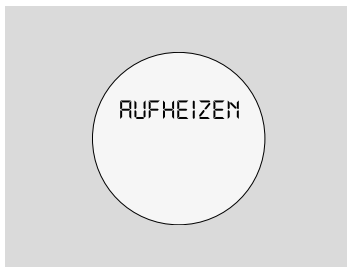
- Bank den brugte, malede kaffe ned i en affaldsbeholder (medfølger ikke i leveringen).

Indstilling af volumen for ☕ kop

Du kan ændre volumen for 1 kop efter dine ønsker. (LCD displayet vires gennemløbstiden, men volumen bliver registreret takket være en flowmåler.)



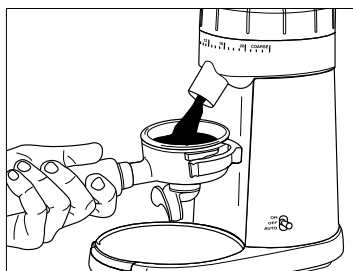
- Tænd for maskinen .



- Maskinen slukker.



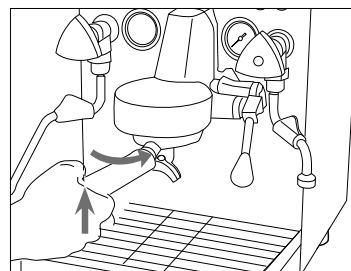
- Maskinen er driftsklar.



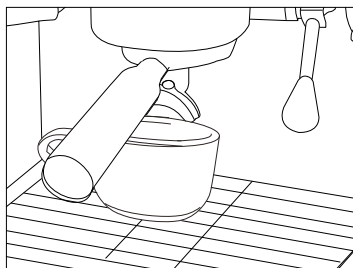
- Mal kaffen direkte i filterbeholderen (indtil filteret er fuldt).



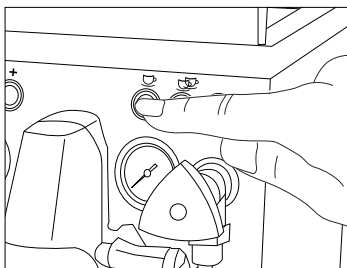
- Pres den malede kaffe med den medfølgende støder.



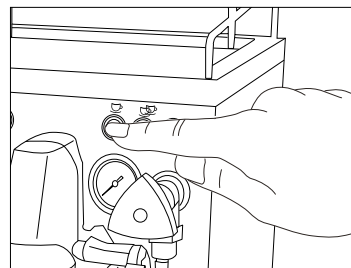
- Fastspænd filterbeholderen.



- Placer 1 kop under udløbet.



- Tryk på ☕ tasten i ca. 3 sekunder.

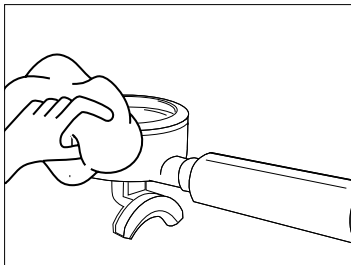


- Når den ønskede volumen er nået, trykkes der igen på ☕ tasten for at gemme.

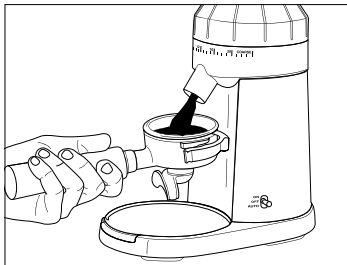


Kopper

Bemærk: For at opvarme filterbeholderen, systemet og kopperne, se forberedning. Derefter begynder du med espresso tilberedningen. Placer sifilteret til 2 kopper.



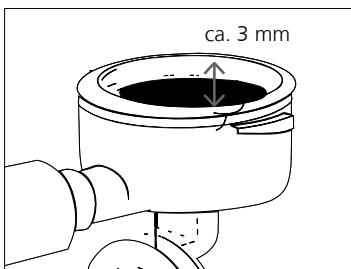
- Efter forberedningen skal filterbeholderen tørres af.



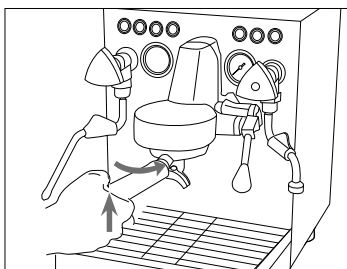
- Mal kaffen direkte i filterbeholderen (indtil filteret er fuldt).



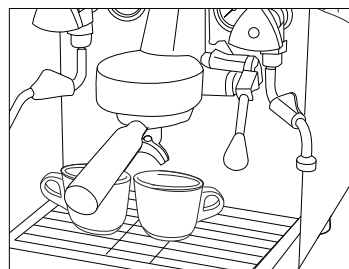
- Pres den malede kaffe med den medfølgende støder.



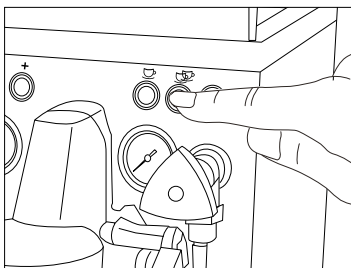
- Afstanden fra den øverste kant til den malede kaffe, skal være ca. 3 mm.



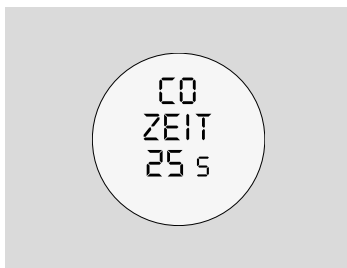
- Fastspænd filterbeholderen.



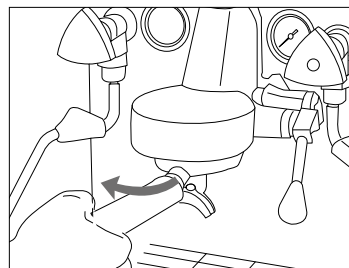
- Placer 2 kopper under udløbet.



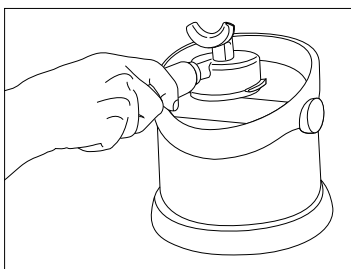
- Tryk på  tasten.



- Gennemløbstid vises. (25 sekunder er kun et eksempel)



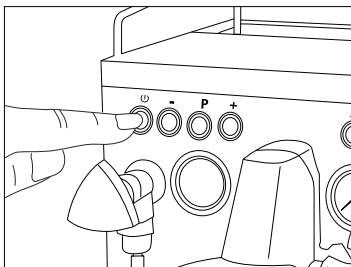
- Efter afslutning af tilberedningen, fjernes filterbeholderen.



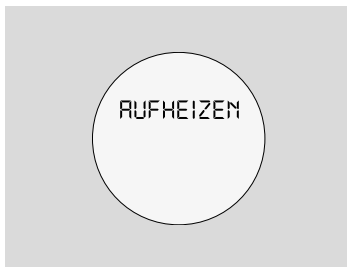
- Bank den brugte, malede kaffe ned i en affaldsbeholder (medfølger ikke i leveringen).

Indstilling af volumen for ☕ kopper

Du kan ændre volumen for 2 kop efter dine ønsker. (LCD displayet vires gennemløbstiden, men volumen bliver registreret takket være en flowmåler.)



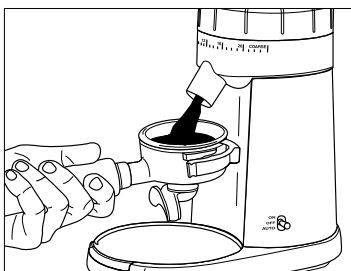
- Tænd for maskinen .



- Maskinen slukker.



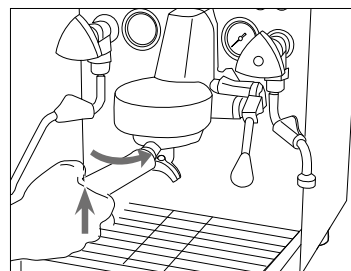
- Maskinen er driftsklar.



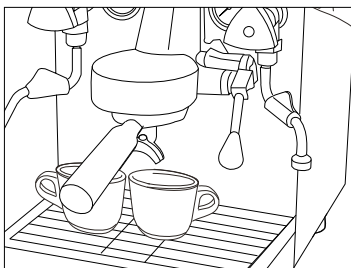
- Mal kaffen direkte i filterbeholderen (indtil filteret er fuldt).



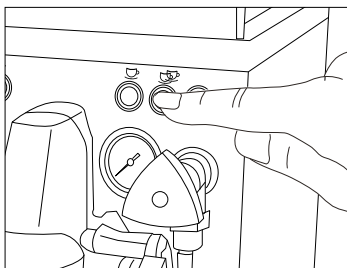
- Pres den malede kaffe med den medfølgende støder.



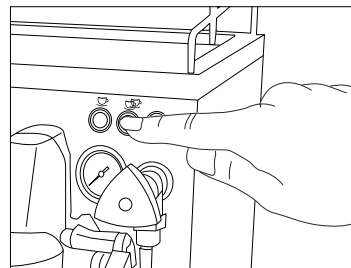
- Fastspænd filterbeholderen.



- Placer 2 kopper under udløbet.



- Tryk på ☕ tasten i ca. 3 sekunder.

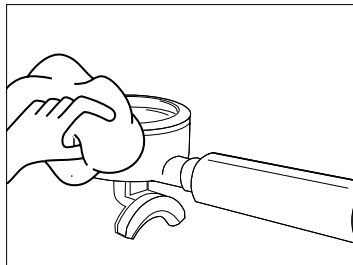


- Når den ønskede volumen er nået, trykkes der igen på ☕ tasten for at gemme.

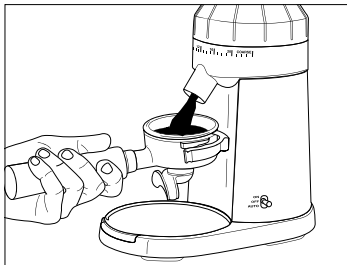
Betjeningshåndtag

Bemærk: For at opvarme filterbeholderen, systemet og kopperne, se forberedning. Derefter begynder du med espresso tilberedningen. Vha. betjeningshåndtaget kan angive fyldmængden i koppen, uafhængigt af den forudindstillede mængde, til 1 eller 2 kopper.

Bemærk: Efter maks. 60 sekunder maskinen processen af sikkerhedsmæssige årsager.



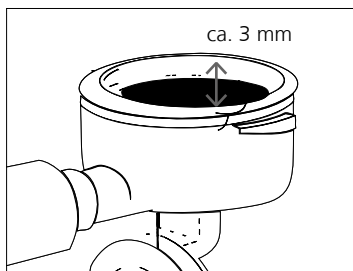
- Efter forberedningen skal filterbeholderen tørres af.



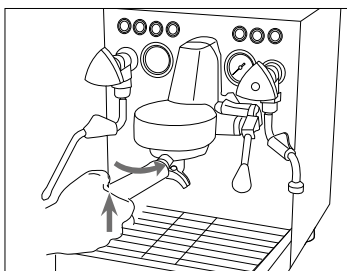
- Mal kaffen direkte i filterbeholderen (indtil filteret er fuldt).



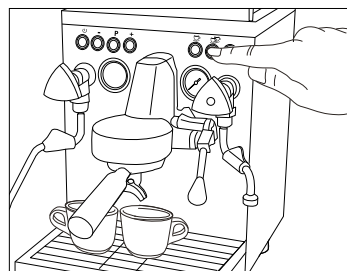
- Pres den maledede kaffe med den medfølgende støder.



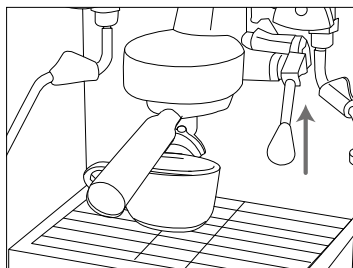
- Afstanden fra den øverste kant til den maledede kaffe, skal være ca. 3 mm.



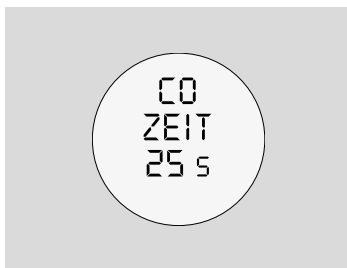
- Fastspænd filterbeholderen.



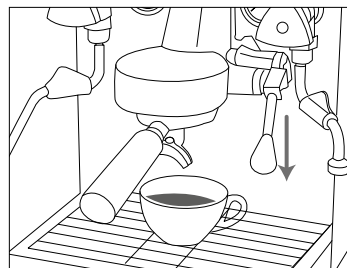
- Placer 1 kop eller 2 kopper under udløbet.



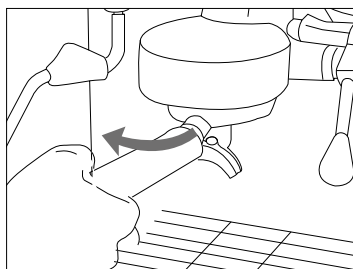
- Tryk betjeningshåndtaget opad.



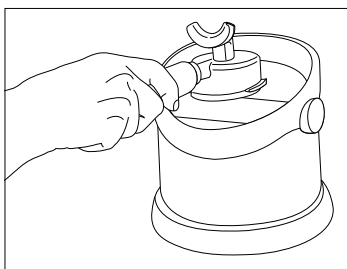
- Gennemløbstid vises. (25 sekunder er kun et eksempel)



- Når den ønskede mængde er nået, trykkes betjeningshåndtaget igen nedad.



- Efter afslutning af tilberedningen, fjernes filterbeholderen.



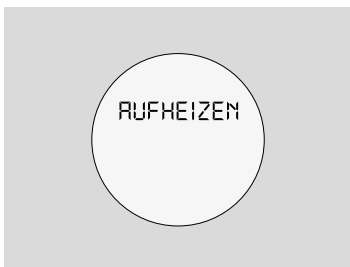
- Bank den brugte, maledede kaffe ned i en affaldsbeholder (medfølger ikke i leveringen).

Automatisk slukning

For at spare på strømmen, vil maskinen automatisk slukke efter ca. 30 minutter uden anvendelse.
(Anordning fra EU-kommissionen)

Mælkeskummer

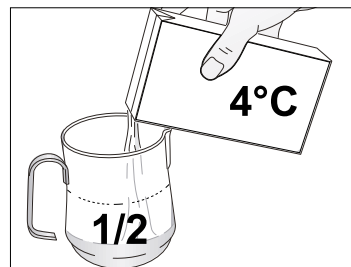
Hvis maskinen er slukket, skal du tænde den .



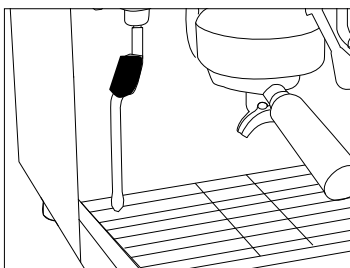
- Maskinen slukker.



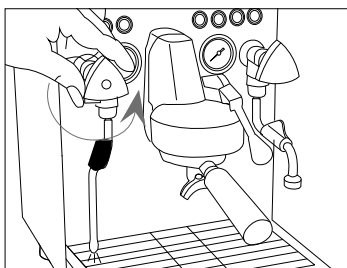
- Maskinen er driftsklar.



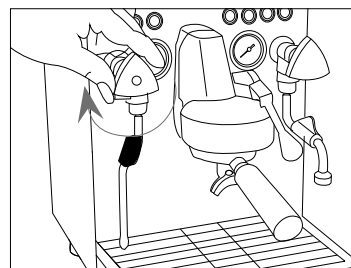
- Kom kold mælk i mælkekanden.



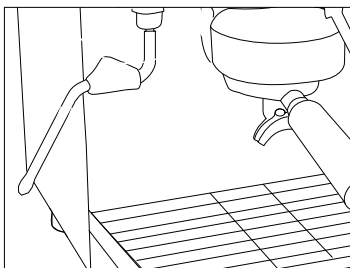
- Placer dampdysen mod drypperisten.



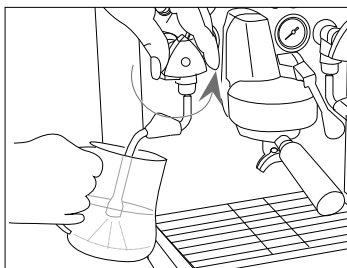
- Åbn for drejeknappen og lad kondens vandet slippe ud.



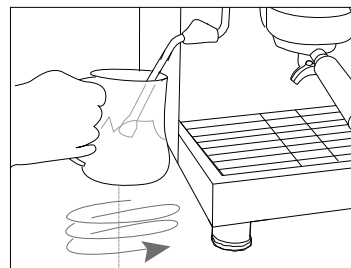
- Drej nu drejeknappen tilbage igen.



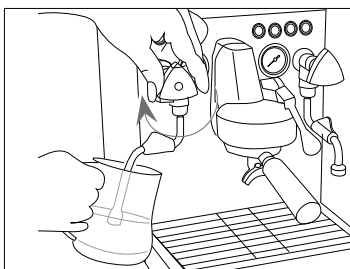
- Træk mælkeskumdysen udad.



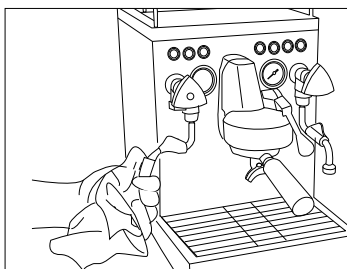
- Drej nu drejeknappen mod lukket, og hold mælkekanden let på skrå.



- Sænk mælkekanden så snart mælkeniveauet stiger.



- Efter processen er færdig, slukkes drejeknappen igen.



- Rengør damp dysen med en fugtig klud direkte efter processen er afsluttet. Du skal dog lade røret afkøle et øjeblik, da det bliver meget varmt.

Vær opmærksom på:

Når mælken opvarmes til over 70°C, vil skummen falde meget hurtigt, og drikken smager enten for sød, eller måske endda af brændt mælk.

Tips til opskumning af mælk

Faserne "udtrækning" og "rulle"

- Først kommer "udtrækningsfasen": Her skal man have luft ind i mælken, og dampdysen skal placeres lige kort under mælkens overflade.
- Den korrekte position er opnået når du hører en "slubrende" lyd.
- Den kan pludselig stoppe, da mælkeoverfladen er i bevægelse.
- Derefter kommer "rullefasen".
- Så snart den ønskede volumen på mælken er opnået, skubbes dampdysen ned i mælken.
- Så snart kanden bliver varm, skal du slukke for drejeknappen.
- Efter opskumningen bankes mælkekanden kort på bordpladen, for at fjerne de sidste store luftbobler.
- Sving kanden let rundt, for at fordele skummet ensartet.

- Rengør dampdysen med en fugtig klud direkte efter processen er afsluttet. Du skal dog lade røret afkøle et øjeblik, da det bliver meget varmt.
- Rengør også dampdysen med en kort udledning af damp, så mælkerester bliver pustet ud af dampdysen.

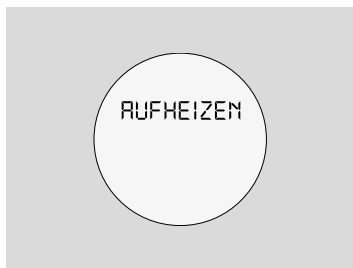
Følgende metode kan anvendes til ovenstående:

- Kom koldt vand i mælkekanden.
- Kom en dråbe opvaskemiddel i.
- Skum det op som beskrevet ovenfor.
- Hvis man skummer rigtigt, vil blandingen se ud som rigtigt mælkeskum.

• Denne blanding må ikke drikkes!

Indtagning af varmt vand

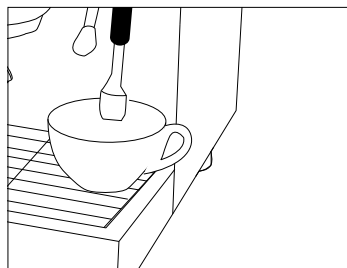
Hvis maskinen er slukket, skal du tænde den .



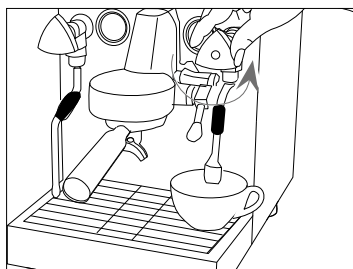
- Maskinen slukker.



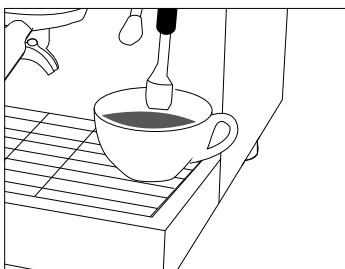
- Maskinen er driftsklar.



- Placer en kop under dysen til varmt vand.



- Åbn for drejeknappen.



- Vandet løber ned i koppen.



- Efter processen er færdig, slukkes drejeknappen igen.

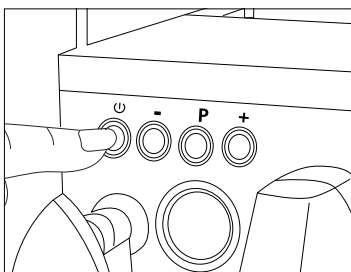
✦ Afkalkning

Udfør jævnligt en afkalkning, senest når displayet blinker med "AFKALKNING". Dermed skal alle 3 kredsløb afkalkes. Til afkalkning skal man udelukkende anvende Graef afkalkningstabletter, der er udviklet specifikt til vores maskine. Det kan købes i vores onlinebutik på www.graef.de under varenummer 145618, eller gennem din faghandler.

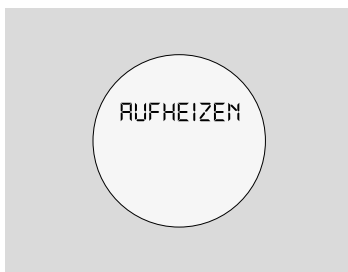
**Vi påtager os intet ansvar for manglen-
de eller utilstrækkelig afkalkning. I så-
danne tilfælde bortfalder garantien.**

- Fjern vandfilterpatronen fra vandbeholderen.
- Fjern filterbeholderen, vandtanken og drypbakken.
- Placer maskinen på dens bagside.

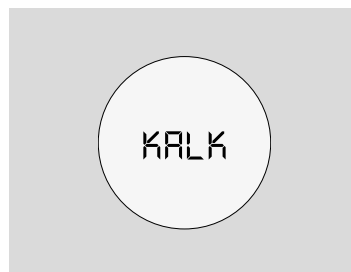
- Løsn skruen under bryggehovedet.
- Fjern de 2 filtre og pakningsringen.
- Rengør filtrene og pakningsringen under rindende vand.
- Tør dem grundigt, og placer dem et sikkert sted sammen med skruen og underlagsskiven.
- Tag en lille børste, rengør dermed området under bryggehovedet, og fjern gamle kafferester.
- Placer maskinen oprejst igen.
- Placer drypbakken igen.



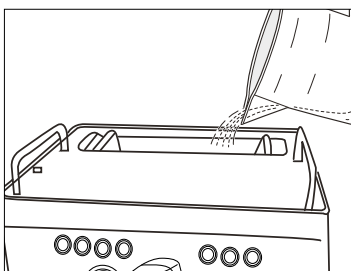
- Tænd for maskinen .



- Maskinen slukker.



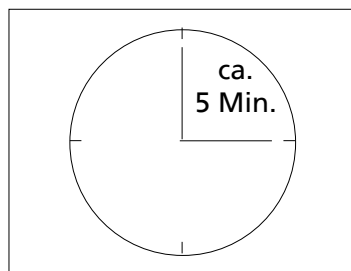
- Maskinen er driftsklar.



- Fyld 2,5 liter frisk vand i beholderen.



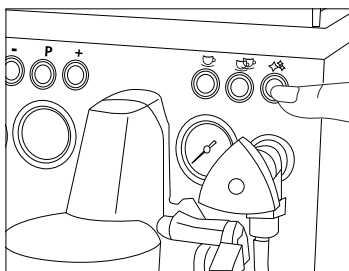
- Placer 6 Graef afkalkningstabletter i vandbeholderen.



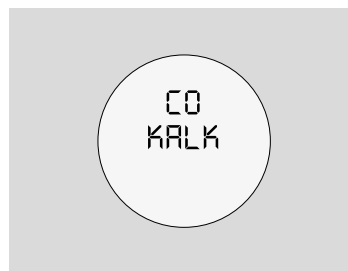
- Lad dem virke i ca. 5 minutter.



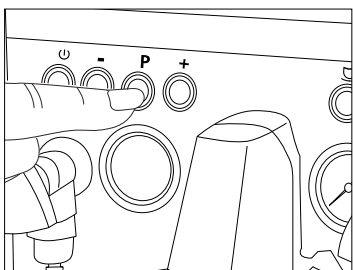
- Placer en stor beholder (f.eks. et 1 liter målebæger) under bryggehovedet.



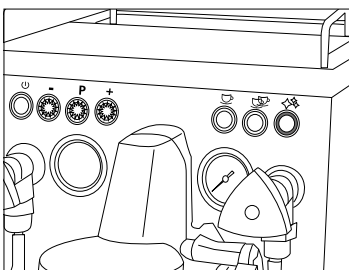
- Tryk på 1 x  knappen.



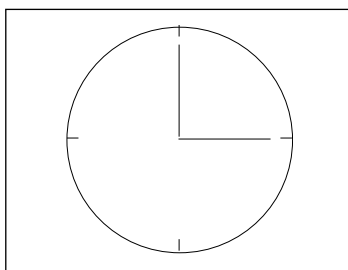
- "CO AFKALKNING" lyser på LCD displayet.



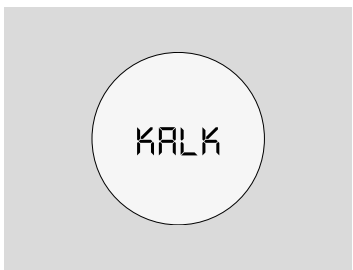
- Bekræft med "P" tasten.



- P tasten og + - lyser efter hinanden og tasten  lyser rødt.

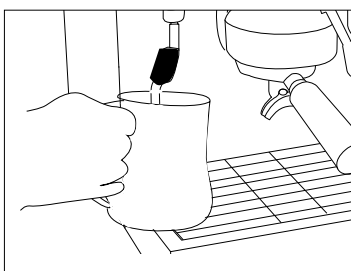


- Processen kan vare et par minutter.

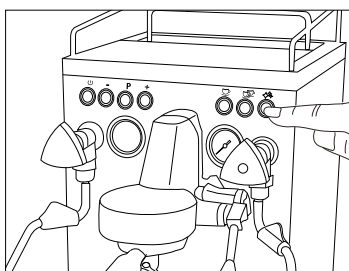


- Processen er afsluttet. Afkalk kun dampdysen.

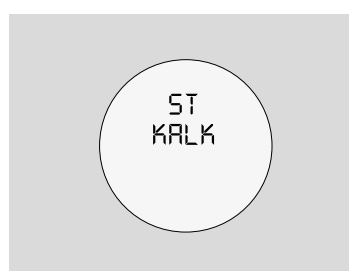
Afkalkning af dampdyse



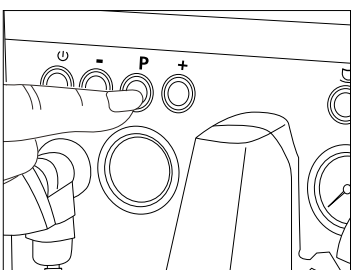
- Placer en stor beholder (f.eks. et 1 liter målebæger) under dampdysen.



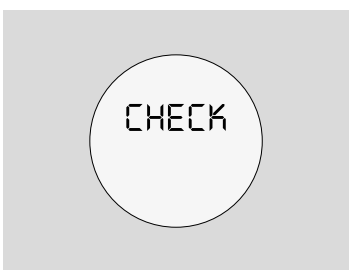
- Tryk på 2 x  knappen.



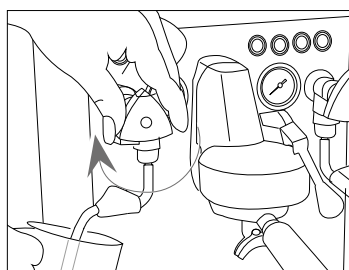
- "ST AFKALKNING" lyser på LCD displayet.



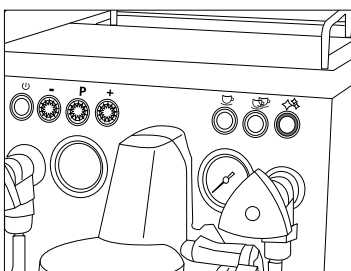
- Bekræft med "P" tasten.



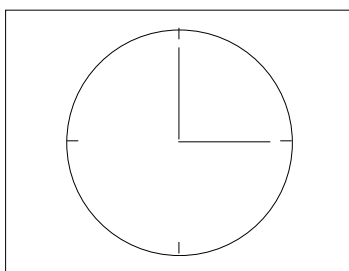
- "CHECK" lyser på displayet.



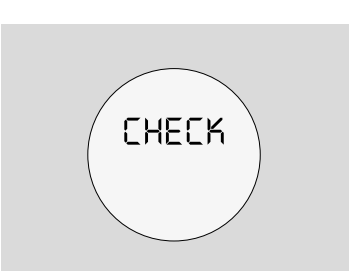
- Drej knappen til. Afkalkningsprocessen er startet.



- P tasten og + - lyser efter hinanden og tasten  lyser rødt.



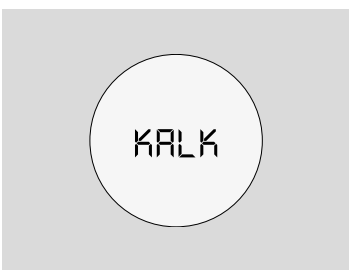
- Processen kan vare et par minutter.



- Efter processen er afsluttet, vises "CHECK" på LCD displayet.

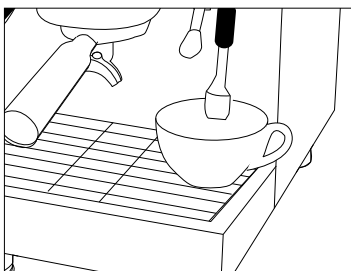


- Drej nu drejeknappen tilbage igen.

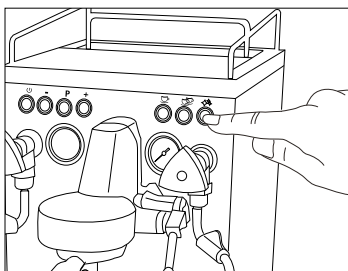


- Processen er afsluttet. Fortsæt afkalkningen med varmvandsdysen.

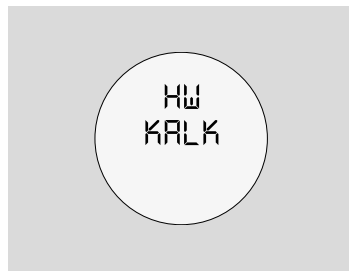
Afkalkning varmvandsdyse



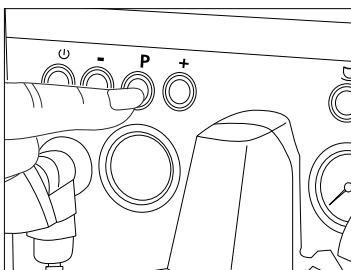
- Placer en stor beholder under varmvandsdysen. (Mindst 1 liter kapacitet)



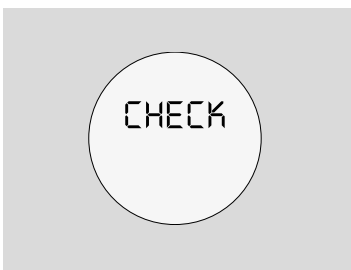
- Tryk på 3 x knappen.



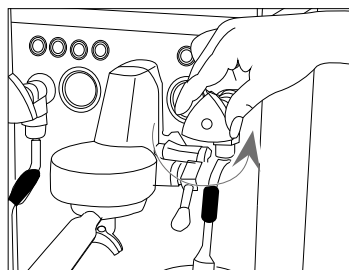
- "HW AFKALKNING" lyser på LCD displayet.



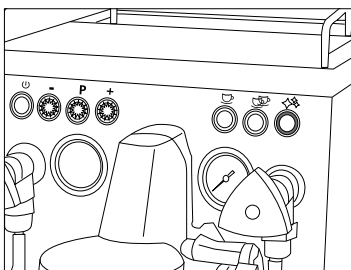
- Bekræft med "P" tasten.



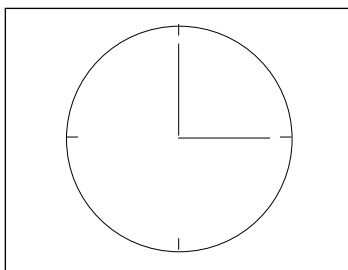
- "CHECK" lyser på displayet.



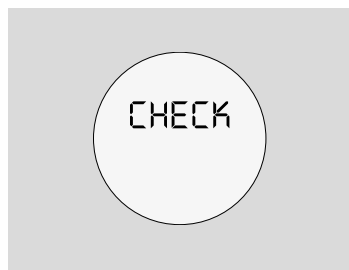
- Drej knappen til . Afkalkningsprocessen er startet.



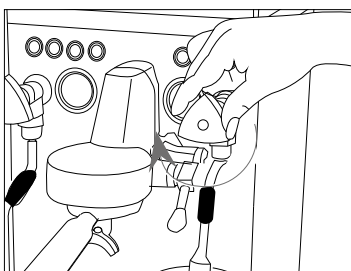
- P tasten og + - lyser efter hinanden og tasten lyser rødt.



- Processen kan vare et par minutter.



- Efter processen er afsluttet, vises "CHECK" på LCD displayet.



- Drej nu drejeknappen tilbage igen.



- Afkalkningsprocessen er afsluttet.

- Lad maskinen afkøle.
- Placer nu pakningsringen og filtrene i igen, i omvendt rækkefølge, og skru filtrene fast igen.

Tøm vandbeholderen efter afkalkningsprocessen er afsluttet, og fyld den med frisk vand. For hvert 40. sekund skal der køres vand hhv. damp gennem alle 3 kredsløb. Derefter kan maskinen igen anvendes som normalt.

Udskift vandfilterpatron

Vandbeholderen er udstyret med en vandfilterpatron. Vi anbefaler, at den u skiftes efter hver afkalkningsproces. Ekstra vandfilterpatroner kan købes i vores onlinebutik på www.graef.de under varenummer 146242, eller gennem din faghandler.

- Fjern vandbeholderen.
- Hvis der stadig er vand i vandbeholderen, skal denne tømmes.
- Træk vandfilterpatronen ud.
- Placer en ny vandfilterpatron i vandbeholderen.
- Placer vandbeholderen igen.

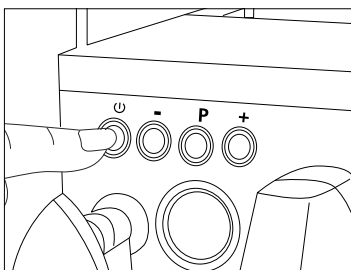
Rengøring

Rengøring af bryggegruppe (returskyl)

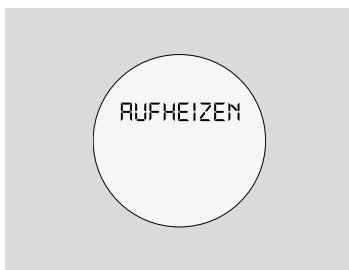
Vi anbefaler, at der udføres en returskyl 1 x ugentligt.

Til rengøring skal man udelukkende anvende Graef afkalkningstabletter, da de er udviklet specifikt til vores maskine. Disse kan købes i vores onlinebutik på www.graef.de under varenummer 145614, eller gennem din faghandler.

27



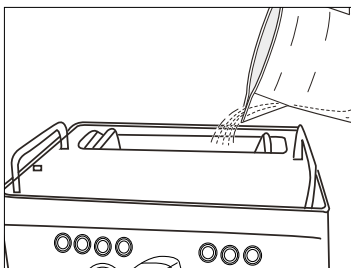
- Tænd for maskinen (I).



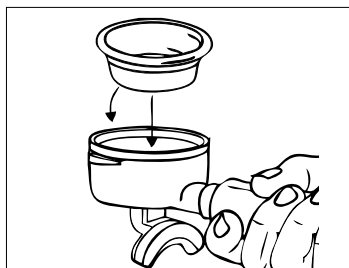
- Maskinen slukker.



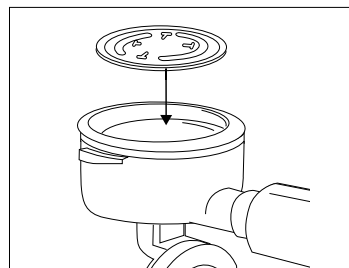
- Maskinen er driftsklar.



- Fyld 2,5 liter frisk vand i beholderen.



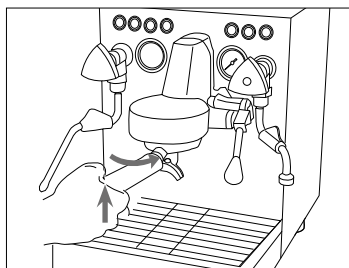
- Placer sifilteret til 2 kopper.



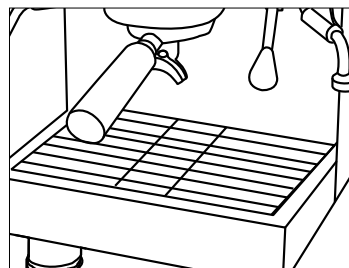
- Kom blindfilteret i.



- Placer en Graef afkalkningstablet i filterbeholderen.

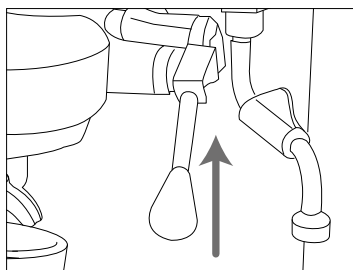


- Fastspænd filterbeholderen.

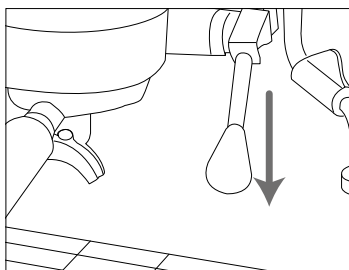


- Vær opmærksom på at drypbakken er sat i maskinen.

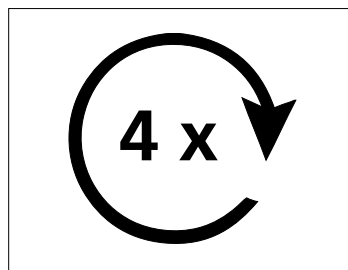
DA



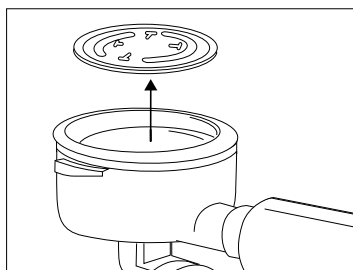
- Tryk betjeningshåndtaget opad i 10 sekunder.



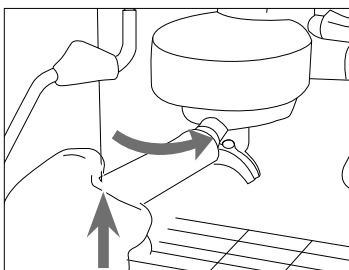
- Tryk betjeningshåndtaget nedad igen.



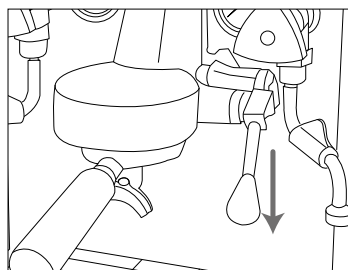
- Gentag denne proces 4 gange.



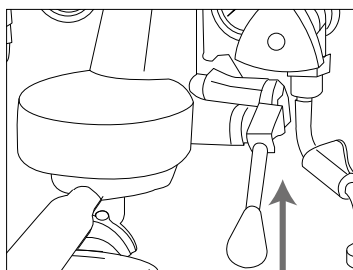
- Fjern blindsien.



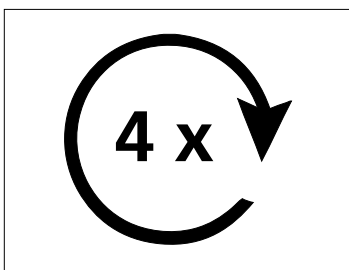
- Fastspænd filterbeholderen.



- Tryk betjeningshåndtaget nedad i 10 sekunder.



- Tryk betjeningshåndtaget opad igen.



- Gentag denne proces 4 gange.



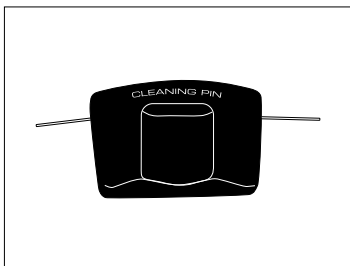
- Du kan nu fortsætte som normalt med tilberedning af espresso.

Bemærk: Tøm drypbakken og sæt den i igen.

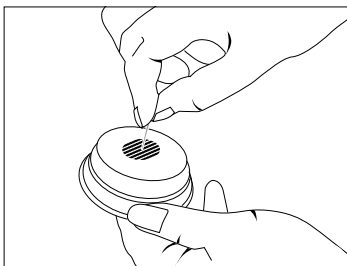
Udvendig rengøring

- Rengør maskinens udvendige flader med en blød, lidt fugtig klud. I tilfælde af kraftige urenheder kan der anvendes et mildt rengøringsmiddel.
- Fjern drypbakken.
- Fjern gitteret i drypbakken.
- Tøm drypbakken.
- Rengør begge under rindende vand.
- Placer til sidst drypbakken med gitter i maskinen igen.

Rengøringsværktøj



- Fjern rengøringsværktøjet.

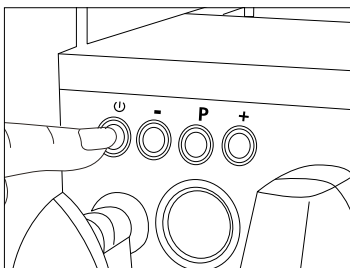


- Rengør hullerne i filterindsatsen med den tynde ende.

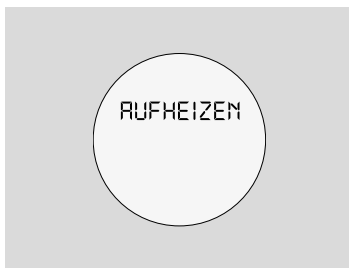
29

Programmering

Du har mulighed for at indstille forskellige programmer:



- Tænd for maskinen (⏻).



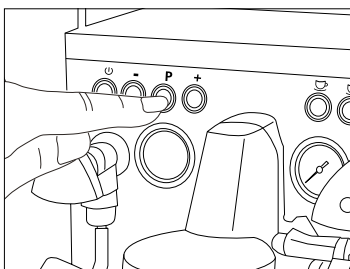
- Maskinen slukker.



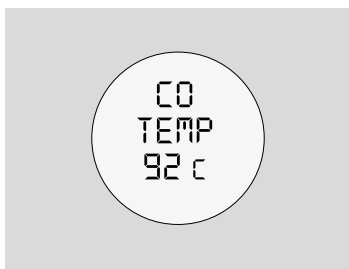
- Maskinen er driftsklar.

DA

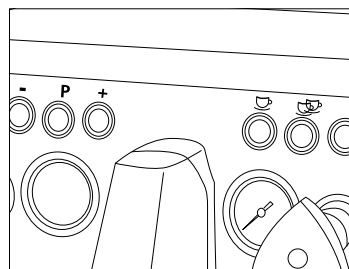
Kaffetemperatur



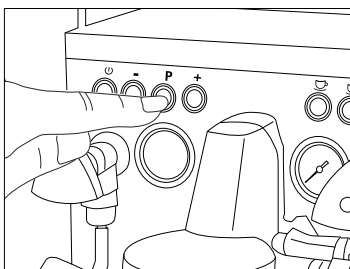
- Tryk på "P" tasten



- Fabriksindstilling er 92°C.

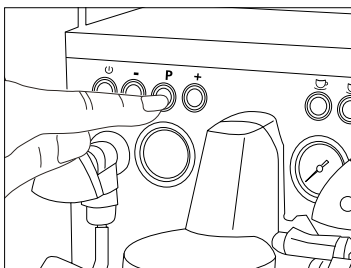


- Tryk på + eller - for at justere temperaturen.



- Tryk på "P" tasten for at bekræfte.

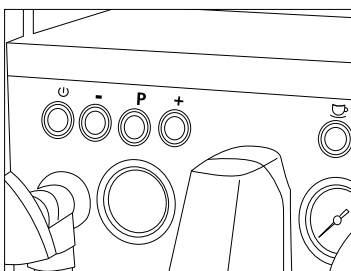
Dampkvalitet



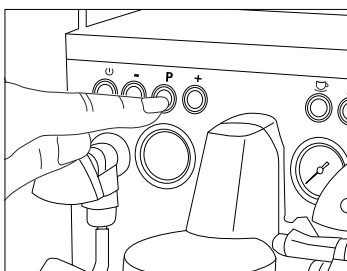
- Tryk på "P" tasten 2x.



- Fabriksindstillingen er på 04.
- 01 er den mindste gennemløbshastighed (tør), og 07 er den højeste gennemløbshastighed (fugtig)

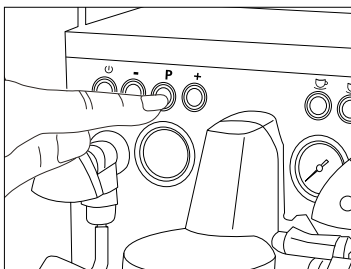


- Tryk på + eller - for at justere gennemløbningen.

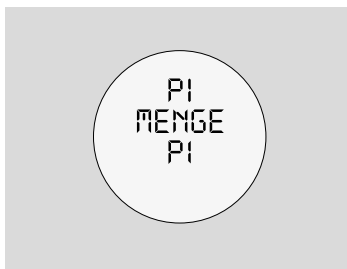


- Tryk på "P"tasten for at bekræfte.

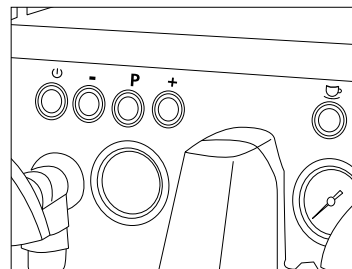
Præ-infusion



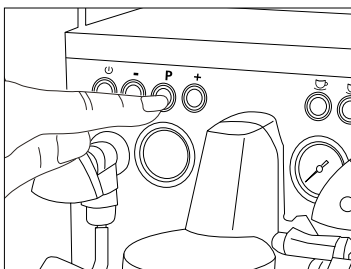
- Tryk på "P" tasten 3x.



- Fabriksindstilling er P1.



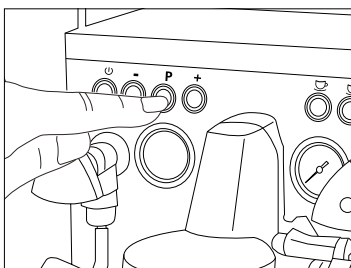
- Tryk på + eller - for at justere frekvensen.
- Med sekvens P 0 slukkes der for præ-infusionen.



- Tryk på "P" tasten for at bekræfte.

Bemærk: Jo højere frekvensen er, jo højere er afstanden mellem fugtningen af kaffen.

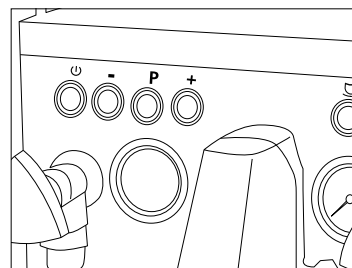
Afkalkningspåmindelse



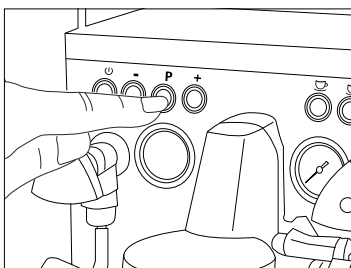
- Tryk på "P" tasten 4x.



- Fabriksindstillingen er 25 L.

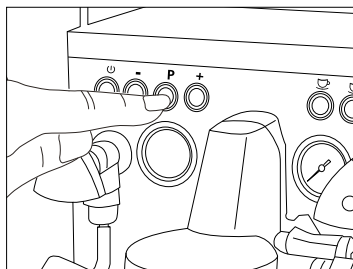


- Tryk på + eller - for at angive litermængden.

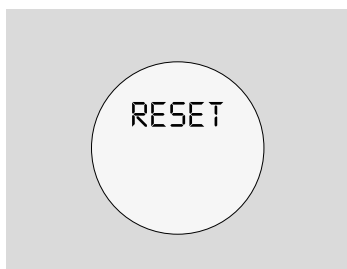


- Tryk på "P" tasten for at bekræfte.

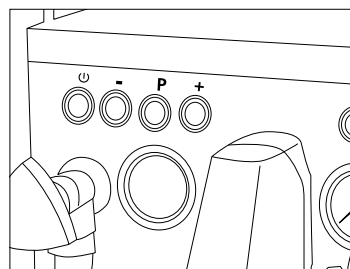
Fabriksindstillinger



- Tryk på "P" tasten 5x.



- Nulstil vises på displayet.



- Tryk på samme tid på + og - tasten. Hold dem trykket på samme tid i ca. 4 sekunder.



- Fabriksindstillingerne blive nulstillet.

Tekniske data

GRAEF	
Art-Nr.: ES 1000	
220 V - 240 V ~ 2350 Watt - 2850 Watt	
50 - 60 Hz	
Gebr. Graef GmbH & Co. KG	
Donnerfeld 6	
D-59757 Arnsberg	
	

Kundeservice

Hvis der opstår skader på din Graef maskine, skal du kontakte din forhandler eller Graef kundeservice på +49 2932-9703688, eller du kan sende os en e-mail på service@Graef.de

Tilbehør

Yderligere tilbehør kan købes på vores onlinebutik www.graef.de, eller gennem deres forhandler. Her kan du finde nogle eksempler. Derudover kan du finde forskellige kaffesorter i vores onlinebutik.



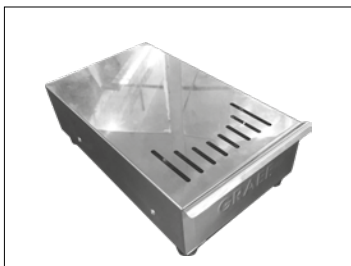
Skrå filterbeholder
Ø 58 mm med et udløb
Artikelnummer 146243



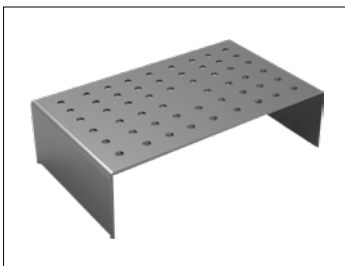
Skrå filterbeholder
Ø 58 mm, uden bund
Artikelnummer 146451



Affaldsbeholder
Artikelnummer 146455



Affaldsskuffe "Pulito"
Artikelnummer 146446



Espresso krog
Artikelnummer 145780



Latte mælkekande
650 ml, Artikelnummer 146442



Latte mælkekande 450 ml,
Artikelnummer 146443



Afkalkningstabletter, 6 stk.
Artikelnummer 145618



Rengøringstabletter, 10 stk.
Artikelnummer 145614



Støder, grebshøjde 74 mm
Ø 58 mm. Artikelnummer
146444



Støder, grebshøjde 80 mm
Ø 58 mm. Artikelnummer
146445



Dobbelt filterindsats
Ø 58 mm. Artikelnummer
145645



Bortskaffelse

Når dette produkt ikke længere benyttes, må det ikke bortskaffes gennem det normale husholdningsaffald, i henhold til symbolet på produktet og brugsvejledningen. Materialerne kan genbruges i henhold til mærkningen af dem. Takket være genbrug, genanvendelse eller andre former for genbrug af gamle maskiner, er du med til at beskytte miljøet. Spørg kommuneadministrationen efter det pågældende bortskaffelsessted.

2 års garanti

I forbindelse med dette produkt giver vi en 24 måneders producentgaranti fra salgstidspunkter, for mangler der skyldes fremstillings- og materialefejl. Dine juridiske garantikrav i henhold til § 437 forbliver uberørt. Garantien omfatter ikke skader forårsaget af en forkert håndtering eller anvendelse, samt fejl der kun påvirker funktionen, eller enhedens værdi lidt. Derudover påtager vi os intet ansvar for skader der skyldes en manglende eller utilstrækkelig afkalkning og pleje. I sådanne tilfælde bortfalder garantien. Anvend udelukkende originale Graef afkalknings- og rengøringsstabletter. Derudover er transport-skader, så vidt som vi ikke er ansvarlige for dem, udelukket fra ethvertgarantikrav. For skader, som opstår på grund af en reparation, der ikke er udført af os eller af en af vores repræsentationer, er garantikrav udelukket. I tilfælde af berettigede reklamationer vil vi efter vores valg reparere den defekte maskine eller udskifte den med et mangelfrit produkt.





Seit 1920

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

Tel. 0 29 32 / 97 03 - 0
Fax 0 29 32 / 97 03 - 90

Email: info@graef.de
www.graef.de