

# GRAEF.

PL Instrukcja obsługi



CE

baronessa

# Espresso z Sauerlandu?



Krajobraz z Włoch - ojczyzny espresso



Krajobraz z Sauerlandu – siedziby firmy Graef

*Ekspres do kawy z Sauerlandu?  
Czyż “Kraina Tysiąca Gór” nie jest  
raczej znana z produkcji konstrukcji  
metalowych lub plantacji choinek  
świętecznych - a więc raczej nie z  
kawy Mocca lub Caffè Latte?!*

Cóż, espresso jest teraz tak samo i często pijane w naszych szerokościach geograficznych, jak wszędzie gdzie indziej, obraz dawnej prowincji może już wyblakł, ranga Południowej Westfalii jako dynamicznego regionu gospodarczego jest niekwestionowana - a firma Graef, typowa firma z Sauerlandu, stale rozwija się jako jedna z najważniejszych marek maszyn do krojenia i innych urządzeń kuchennych, otrzymała już wiele nagród za swoje eleganckie projekty. Dlatego teraz chcemy również wyznaczyć nowe standardy w zakresie ekspresów do kawy!

## Tradycja i postęp

Tradycja i innowacje: jak to często bywa, reputacja firmy i jej innowacyjna siła opierają się na tradycji, w tym przypadku na tradycji ciągłego rozwoju rodzinnego biznesu.

Firma Graef z Arnsberg, założona w 1920 roku i przechodząca zmienne koleje rozwoju zgodnie z zawirowaniami współczesnej historii, zaczęła ponownie rozkwitać w 1952 roku, czyli na początku “cudu gospodarczego”. Drugie pokolenie rodziny zaczęło rozwijać firmę i produkować maszyny do krojenia, które szybko stały się popularne i uznane jako urządzenia gospodarstwa domowego, a później także dla przedsiębiorstw komercyjnych. Popyt rósł, firma rozwijała się i na arenie międzynarodowej, maszyny do krojenia Graef odniosły sukces - stały się typową niemiecką marką! Coraz częściej w Arnsberg również zajmowaliśmy się kompleksowym projektowaniem produktów,

otrzymując wiele nagród i wyróżnień za wygląd naszych urządzeń.

## *Dalsze rozszerzenie programu produkcji*

Nie chcieliśmy pozostawać tylko przy produkcji różnych maszyn do krojenia, asortyment produktów został rozszerzony w nowym tysiącleciu o inne urządzenia kuchenne: tostery, młynki do kawy, przystawki do espresso, gofrownice, spieniacze do mleka, ekspresy do kawy i ostrzałki do noży.

## *Marka tysiąclecia*

Jesteśmy szczególnie dumni z tego, że w latach 2009, 2013 i 2016 Graef trzy razy z rzędu znalazł się w kategorii "Marki stulecia", obok np. Mercedesa, Falke'a, Melitty i Brauna. (Pod tą etykietą jury wymienia najcenniejsze i najbardziej tradycyjne niemieckie marki określone przez wydawcę "Deutsche Standards".)

## *Klejnot w każdej kuchni*

Powróćmy do ekspresu do kawy. Ten ekspres jest prawdziwym klejnotem w wielu kuchniach i biurach.

Nowe pragnienia różnych form kawy - latte macchiato, caffè latte, café crème, cappuccino lub po prostu espresso - czyni to urządzenie niezastąpionym dla wielbicieli jednego z najpopularniejszych napojów.



*Hermann Graef / Andreas Schmidt*



## *Kawa – powiew świeżości*

*Kawa jest ulubionym napojem Niemców. Nie piwo, nie wino, nie mleko czy cola, nie, napar z palonych ziaren kawy - espresso, cappuccino, "normalna" kawa i wiele innych wariantów - znajduje się na szczycie lokalnej skali popularności napojów. Roczne spożycie na osobę przekracza 160 l (czyli około 7 kg, ponad 1200 filiżanek!). Niemcy importują także najwięcej kawy na całym świecie po USA. - Niemcy są narodem kawy!*

Jednak nie zawsze tak było. Dużo czasu upłynęło zanim napoje alkoholowe stały się "nudne" i nie "musiały towarzyszyć poważnym interesom" (J. Howell), stopniowo kawa wypychała je z różnych okazji i zakończyła triumfalny pochód praktycznie w każdym biurze i kuchni.

Swój pochód w Europie kawa rozpoczęła w połowie XVII wieku, kiedy czarny gorzki napar stał się modnym luksusowym napojem w domach europejskiej szlachty, następnie został odkryty przez burżuazję jako "eliksir orzeźwiający" i rozpowszechnił się wśród zwykłych ludzi jako "Muckefuck" (mocca faux), szczególnie po II wojnie światowej kawa stała się napojem używanym przez wszystkie warstwy społeczne do codziennego picia.

## *Triumfalny pochód kawy*

Kawa, zwana także "winem islamu", pochodzi z Orientu; ojczyzną ziaren kawy jest region Kaffa w Etiopii. Według legendy, sam Allah, poczęstował swojego proroka Mahometa, który cierpiał na senność, kawą aniołów, co dało prorokowi nowe moce. Kawę nazywano gorzkim napojem, który był pijany od XI wieku na Półwyspie Arabskim, a później w całym Imperium Osmańskim. Kawa, równoległe do triumfu islamu i pielgrzymek, stopniowo rozprzestrzeniła się na Europę: w 1554 r otwarto pierwszą kawiarnię w Konstantynopolu, następnie "turecka mikstura" dotarła z Turkami do Wiednia, a wkrótce cała Europa została "podbita".



## *Niepokój władz*

Oczywiście, kawa była kontrowersyjna w świecie arabskim ze względu na jej stymulujący efekt. "Mleko myślicieli i szachistów", które wyostrza umysł i radość sporów, rozsiewa niepokoje - tego obawiały się władze i wydawały zakazy picia kawy. Kontrowersje występowały również w Europie, a tu kawa musiała pokonać zupełnie inny opór. Z jednej strony dostrzegano działanie prozdrowotne, ale równocześnie także szkodliwe skutki uboczne, takie jak odwodnienie nerek, wycieńczenie i osłabienie. Ale kawa, jako napój pobudzający, odpowiadała potrzebom wyłaniającego się nowoczesnego społeczeństwa burżuazyjnego, stawiającego na efektywność i jasność myślenia. Nawet papież Klemens VII zablokował próbę zakazu picia kawy w kościele po tym, jak jej spróbował: "Ten eliksir szatana jest tak pyszny, że byłoby wstydem pozostawić go niewierzącym".

## *Kawiarnie i spotkania przy kawie*

W europejskich metropoliach otwierano kawiarnie, jedną po drugiej. Mimo, że początkowo zabroniono kobietom odwiedzać kawiarnie, z czasem odkryły one ten uzależniający napój - wkrótce rozwinął się zwyczaj wydawania przyjęć kawowych, które służyły zarówno przyjemności, jak i wymianie informacji.

Stopniowo kawa przeniknęła z kawiarni do biur i do kuchni. Ponieważ jest teraz zaparzana w domu (mielona lub ziarnista) powstała ogromna gama urządzeń przygotowujących napój dla miłośników kawy, którzy nie tylko po prostu delektują się swoim ulubionym napojem, ale chcą także pić kawę ze świeżo zmielonych ziaren.

Aby zapewnić wygodę, a zarazem jakość, wymyślono ekspresy do kawy. Ich rozwój kończy się dzisiaj na ekspresach do kawy przeznaczonych do użytku domowego, takich jak "baronessa" firmy Graef, w zgrabnym i oryginalnym designie - bardzo szczególniej ozdobie blatu kuchennego.

## **OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA**

To urządzenie jest zgodne z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do obrażeń ciała i szkód materialnych.

W celu zachowania bezpieczeństwa przy pracy z urządzeniem należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Przed użyciem sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych zewnętrznych uszkodzeń obudowy, kabla połączeniowego i wtyczki. Nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Jeśli kabel łączący jest uszkodzony, może być wymieniony tylko przez producenta, obsługę klienta lub podobnie wykwalifikowaną osobę, w celu uniknięcia zagrożeń.
- Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez specjalistę lub serwis klienta Graef. Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne zagrożenia dla użytkownika. Ponadto powodują wygaśnięcie gwarancji.
- Wadliwe komponenty można wymieniać tylko na oryginalne części zamienne. Tylko takie części spełniają wymagania bezpieczeństwa.
- To urządzenie może być również używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, pod nadzorem osób dorosłych, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia, jeśli zostały poinstruowane o bezpiecznym korzystaniu z urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Urządzenie i kabel łączący muszą być chronione przed dostępem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci przy ekspresie powinny znajdować się pod nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie nie jest zaprojektowane do pracy z zewnętrznym timerem lub pilotem zdalnego sterowania.
- Zawsze odłączać kabel zasilający od gniazdka trzymając za wtyczkę, a nie za kabel połączeniowy.
- Upewnić się, że przewód zasilający nie zostanie przycięty w żadnym miejscu, co mogłoby prowadzić do upadku urządzenia.

- Opakowań nie wolno używać do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- Przestrzegać wskazówek na temat miejsca instalacji, a także podłączenia elektrycznego urządzenia, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych.
- Nie wkładać urządzenia do zmywarki ani nie myć go pod bieżącą wodą.
- Podczas i po użyciu niektóre powierzchnie urządzenia stają się gorące.
- Nie należy podnosić ani transportować urządzenia za pomocą relingu dla kubków, mogą się one uszkodzić.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, na przykład:

- W kuchniach dla pracowników sklepów i biur
- W gospodarstwie rolnym
- W hotelach, motelach i innych lokalach mieszkalnych

Każde inne zastosowanie jest uważane za użycie niezgodne z przeznaczeniem.

## **UWAGA**

Urządzenie może być niebezpieczne, jeśli jest używane niewłaściwie.

- Używać urządzenia zgodnie z przeznaczeniem.
- Przestrzegać procedur opisanych w niniejszej instrukcji.

Wszelkie roszczenia z tytułu szkód wynikających z niewłaściwego użytkowania są wykluczone. Ryzyko ponosi wyłącznie operator.

## **SPECJAŁY ESPRESSO**

Espresso jest podstawą wielu różnych wariantów kawy. Chcielibyśmy przedstawić Wam najbardziej znane spośród nich.



**Ristretto**

- Ta sama ilość kawy co dla espresso, połowa ilości wody.



**Lungo**

- Ta sama ilość kawy co dla espresso, podwójna ilość wody.



**Corretto**

- Espresso z niewielką ilością alkoholu, np. Grappa, Amaretto, Brandy, itp.



**Doppio**

- Podwójne espresso z podwójnej ilości kawy i podwójnej ilości wody.



**Macchiato**

- Espresso z pianką mleczną.



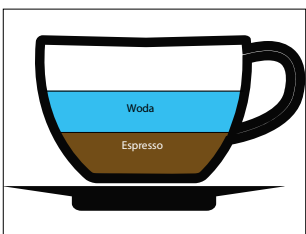
**Cappuccino**

- Espresso ze spienionym mlekiem.



**Caffé Latte**

- Podwójne espresso z gorącym mlekiem.



**Caffé Americano**

- Espresso dopełnione pojedynczą lub podwójną ilością wody.

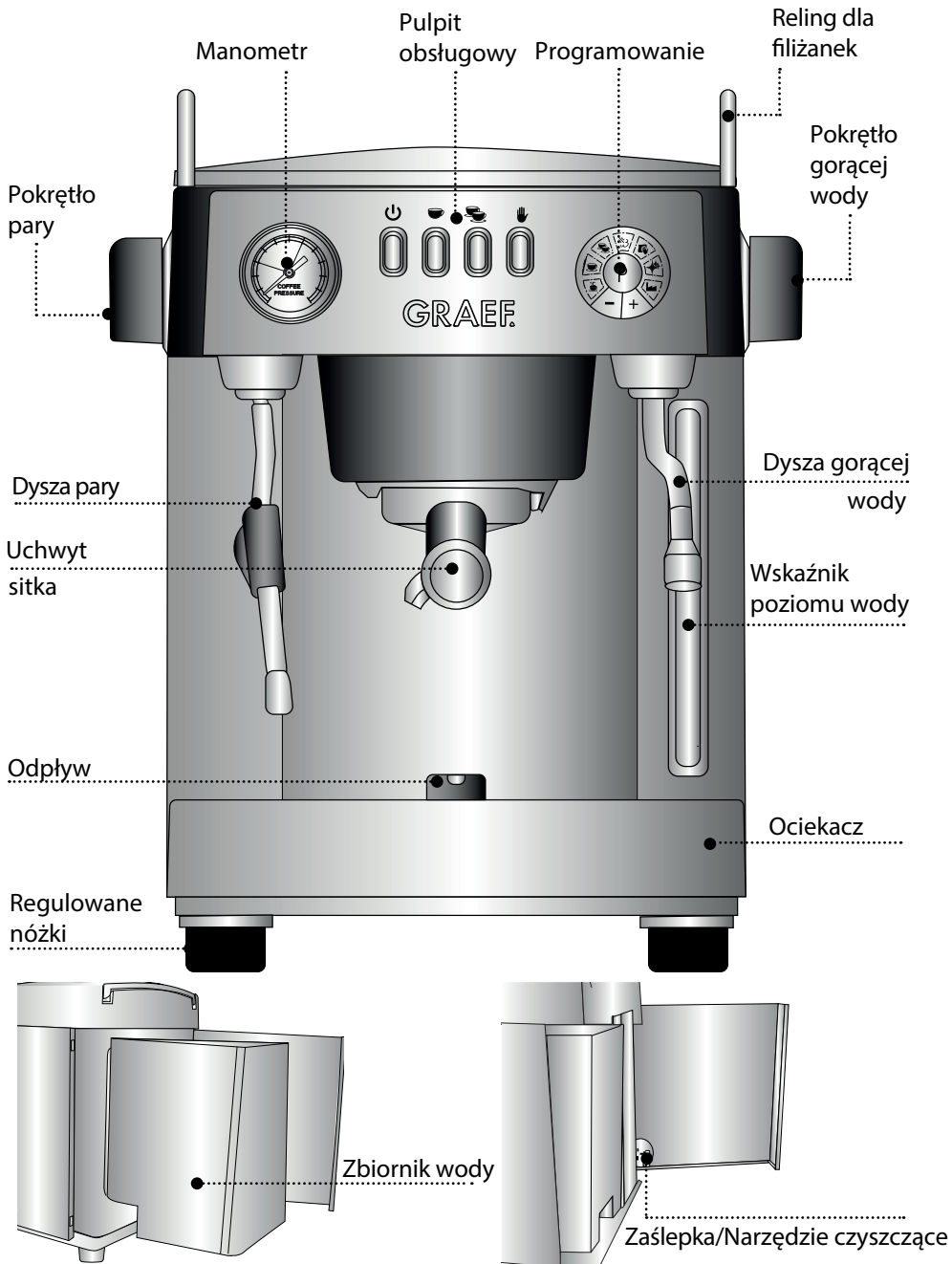


**Latte Macchiato**

- 2/3 gorącego mleka, 1/3 pianki mlecznej i jedno espresso.






## OPIS EKSPRESU



Wskazówka: Nie podnosić i nie transportować ekspresu chwytając za relingi, mogą ulec uszkodzeniu. Relingi służą wyłącznie do zapobiegania upadkowi filiżanek.

## **SPIS TREŚCI**

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa .	.6
Opis produktu .	.9
Wstęp .	.12
Informacje do instrukcji obsługi .	.12
Ostrzeżenia .	.12
Zagrożenia powodowane przez prąd elektryczny .	.13
Przeznaczenie urządzenia .	.13
Ograniczenia odpowiedzialności .	.13
Rozpakowanie .	.14
 Utylizacja opakowania .	.14
Miejsce instalacji .	.14
Podłączenie elektryczne .	.14
Dwuścienny uchwyt sitka .	.15
Jednościenny uchwyt sitka .	.15
Przypomnienie o odkamienianiu .	.15
Manometr .	.16
Pulpit obsługowy .	.17
Programowanie .	.17
Przed pierwszym użyciem .	.18
Rozpoczęcie użytkowania .	.18
Odpowietrzenie .	.18
Przygotowanie .	.19
Espresso .	.20
 Pojedyncze espresso .	.20
 Podwójne espresso .	.21
Przygotowanie espresso manualne .	.22
Automatyczne wyłączanie .	.24
Spienianie mleka .	.24

Gorąca woda .	.26
 Odkamienianie.	.26
Objaśnienie funkcji .	.27
Odkamienianie głowicy do zaparzania .	.29
Odkamienianie dyszy gorącej wody .	.31
Płukanie po odkamienieniu .	.32
Czyszczenie zespołu zaparacza .	.32
Czyszczenie urządzenia z zewnątrz .	.34
Narzędzie do czyszczenia .	.35
Programowanie .	.35
 Temperatura kawy .	.35
 1 filiżanka .	.36
 2 filiżanki .	.37
 Para wodna (wilgotność) .	.37
 Przypomnienie o odkamienianiu .	.38
 Ustawienia fabryczne .	.39
Dane techniczne .	.39
Obsługa klienta .	.39
 Utylizacja urządzenia .	.39
2 lata gwarancji .	.40
Akcesoria .	.40

## **WSTĘP**

Szanowny Kliencie,

Dokonałeś dobrego wyboru kupując ten ekspres do zaparzania kawy. Nabyłeś uznany produkt wysokiej jakości. Dziękujemy za zakup i życzymy dużo przyjemności z nowego ekspresu Graef.

## **INFORMACJE O NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI**

Niniejsza instrukcja obsługi ekspresu do kawy (zwanego dalej urządzeniem) zawiera ważne informacje dotyczące uruchomienia, bezpieczeństwa, przeznaczenia i konserwacji.

Instrukcja obsługi musi być stale dostępna przy urządzeniu. Instrukcja musi być przeczytana i stosowana przez każdą osobę, która urządzenie:

- uruchamia,
- obsługuje,
- usuwa problemy (naprawia) i / lub
- czyści ekspres.

Zachować tę instrukcję i przekazać ją z urządzeniem ewentualnemu następnemu właścicielowi.

Niniejsza instrukcja nie obejmuje wszystkich możliwych sytuacji. Aby uzyskać więcej informacji lub wiedzy na temat problemów, które nie zostały w wystarczającym stopniu uwzględnione w tej instrukcji, skontaktować się z działem obsługi klienta Graef lub lokalnym sprzedawcą.

## **WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**

W instrukcji stosowane są poniższe symbole i teksty ostrzegawcze:

### **OSTRZEŻENIE**

Wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację. Nieprzestrzeganie instrukcji może spowodować poważne obrażenia, a nawet śmierć.

### **UWAGA**

Wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację. Nieprzestrzeganie zalecenia może spowodować uszkodzenie mienia.

### **WAŻNE!**

Wskazówki dotyczące aplikacji i inne ważne informacje!

## ZAGROŻENIA POWODOWANE PRZEZ PRĄD ELEKTRYCZNY

### OSTRZEŻENIE

Kontakt z kablami lub elementami pod napięciem może spowodować śmiertelne niebezpieczeństwo!

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym:

- Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- W takim przypadku należy zlecić serwisowi firmy Graef lub autoryzowanemu serwisowi naprawę przed dalszym użytkowaniem urządzenia.
- Nigdy nie otwierać obudowy urządzenia. Jeśli zostaną dotknięte połączenia pod napięciem lub zmieniony zostanie układ elektryczny i mechaniczny, istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Nigdy nie dotykać części pod napięciem. Może to spowodować porażenie prądem, a nawet śmierć.

### PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Używać urządzenia tylko w pomieszczeniach zamkniętych i wyłącznie z wodą. Aby uniknąć potencjalnych zagrożeń, używać urządzenia tylko do parzenia kawy, spieniania mleka i podgrzewania wody. Każde inne zastosowanie jest niedozwolone.

### OGRANICZENIA ODPOWIEDZIALNOŚCI

Wszystkie informacje techniczne, dane i instrukcje dotyczące instalacji, obsługi i konserwacji zawarte w niniejszej instrukcji obsługi są aktualne w chwili oddania dokumentu do druku i uwzględniają nasze dotychczasowe doświadczenie i są zgodne z naszą najlepszą wiedzą.

Na podstawie podanych tutaj informacji, ilustracji i opisów nie można wysuwać żadnych roszczeń.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane:

- nieprzestrzeganie minstrukcji
- niewłaściwym użyciem
- niewłaściwymi naprawami
- zmianami technicznymi
- używaniem nieoryginalnych części zamiennych

Tłumaczenia są dokonywane zgodnie z naszą najlepszą wiedzą. Nie ponosimy odpowiedzialności za błędy w tłumaczeniu. Tylko oryginalny tekst w języku niemieckim jest wiążący.

## **ROZPAKOWANIE**

Wykonać w poniższej kolejności:

- wyjąć ekspres z kartonu

**Wskazówka:** nie podnosić i nie przenosić ekspresu chwytając za relingi tacy filiżanek, mogą one się zerwać.

- usunąć wszystkie materiały opakowaniowe
- usunąć ewentualne naklejki z ekspresu (nie dotyczy tabliczki znamionowej).



## **UTYLIZACJA OPAKOWANIA**

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu.

Materiały opakowaniowe dobierane są zgodnie z zasadami ochrony środowiska i utylizacji, a zatem podlegają recyklingowi.

Zwrot opakowania do cyklu materiałowego oszczędza surowce i ogranicza straty. Materiały opakowaniowe, które nie są już potrzebne, przekazać do punktów zbiórki systemu recyklingu »Grüner Punkt« (w Niemczech).

### **WAŻNE!**

Jeśli to możliwe, należy zachować oryginalne opakowanie w okresie gwarancyjnym urządzenia, aby prawidłowo zapakować i przetransportować urządzenie w przypadku roszczenia gwarancyjnego.

## **WYMAGANIA DLA MIEJSCA INSTALACJI**

Aby zapewnić bezpieczną i bezbłędną pracę urządzenia, miejsce instalacji musi spełniać następujące wymagania:

- Urządzenie należy ustawić na twardej, poziomej, poziomej i antypoślizgowej powierzchni o wystarczającej nośności.
- Upewnić się, że urządzenie nie przewróci się.
- Wybrać takie miejsce instalacji, aby dzieci nie mogły dotykać gorącej powierzchni urządzenia lub linii zasilającej.
- Nie umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach,, takich płyty grzewcze lub w ich pobliżu.
- Nigdy nie używać urządzenia na zewnątrz i przechowywać je w suchym miejscu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do montażu w ścianie lub w zabudowanej szafce.
- Nie umieszczać urządzenia w gorącym lub wilgotnym otoczeniu.
- Gniazdo prądu musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było łatwo wyjąć wtyczkę.

## **PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE**

Aby zapewnić bezpieczną i bezbłędną pracę urządzenia, podczas wykonywania połączeń elektrycznych należy przestrzegać następujących instrukcji:

- Przed podłączeniem porównać parametry prądu wejściowego do urządzenia

i wyjściowego z gniazda (napięcie i częstotliwość). Wartości muszą być zgodne, aby urządzenie nie uległo uszkodzeniu. W razie potrzeby skorzystaj z pomocy wykwalifikowanego elektryka.

- Gniazdo musi być zabezpieczone co najmniej wyłącznikiem automatycznym 10 A.
- Upewnić się, że przewód zasilający nie jest uszkodzony i nie znajduje się na gorących powierzchniach lub ostrych krawędziach.
- Kabel łączący nie może być naprężony.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy jest ono podłączone do prawidłowo zainstalowanego systemu przewodów ochronnych. Zasilanie z gniazda bez przewodu ochronnego jest zabronione. W przypadku wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji elektrycznej wykwalifikowanemu elektrykowi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane przez brakujący lub przerwany przewód ochronny.

### **DWUŚCIENNY WKŁAD SITKA**



Dzięki dwuściennym wkładkom sitowym, woda podczas parzenia wolniej przechodzi przez zmieloną kawę. Należy zwrócić uwagę na mniejsze niż w przypadku wkładów z sitami jednościennymi ciśnienie i stopień rozdrobnienia. Sita te są idealne dla początkujących do prób. Ułatwiają przygotowanie espresso i zapewniają espresso z doskonałą pianką.

### **JEDNOŚCIENNY WKŁAD SITKA**



Jeśli znasz już różne warunki związane z przygotowaniem espresso, możesz również użyć jednościennych wkładek sitowych. Należy pamiętać, że tutaj stopień rozdrobnienia, ilość napełnienia i sprasowania muszą być ze sobą skoordynowane. W przeciwnym razie przepływ wody byłby zbyt szybki (mielona kawa zbyt gruba i niewystarczająco ubita) lub zbyt wolny (zmielona kawa zbyt drobna i zbyt mocno ubita). Jednościenne wkładki sitowe nadają się tylko do świeżo zmielonej kawy.

### **PRZYPOMNIENIE O ODKAMIENIANIU**

Ustawienie fabryczne dla przypomnienia o odkamienianiu jest ustawione na 25 l wody. Po zużyciu ustawionej ilości przycisk przypomnienia o odkamienianiu zaczną migać.



Dopiero po wykonaniu kompletnej procedury odkamieniania dioda przestanie migać, patrz rozdział "Odkamienianie".

Liczbę litrów można zmienić w zależności od zastosowania i twardości wody.

12 l = (twarda woda powyżej 15° dH)

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

50 l = (mięka woda do 7,3° dH)

Dokładną twardość wody można sprawdzić w lokalnych wodociągach.

Sposób zmiany ilości litrów wody do odkamieniania jest opisany na stronie 39.

### MANOMETR

Zbyt mała ekstrakcja z ziaren:

W sustrakcji otrzymuje się bardzo cienką, płaską i słabo nasyconą kawę. Wyekstrahowane zostało zbyt mało składników. Kawa jest bardzo lekka i/lub pianka jest bardzo cienka lub jej brak lub jest bardzo lekka z dużymi pęcherzykami powietrza:

- Ciśnienie parzenia do 9 bar.
- Stopień mielenia zbyt gruboziarnisty (szybko wypada z wyrzutni młynka, widoczne jest tylko kilka grudek lub kuleczek). Mielona kawa jest dość szorstka po potarciu między palcami.
- Dawka kawy zbyt mała.
- Nierównomierne rozprowadzenie kawy w uchwycie.
- Zbyt niskie ciśnienie.
- Nierównomierne ubicie w sitku.
- Zbyt niska temperatura wody
- Ziarna kawy nie są świeże.
- Kawa mielona nie jest świeża (możliwe, że wstępnie zmielona kawa zbyt długo była przechowywana).

Optymalny zakres

Dzięki optymalnej ekstrakcji espresso wypływa równomiernie, powoli i kremowo "jak miód" z głowicy do filiżanki. Pianka jest gęsta i ciemna do złotobrązowej.

- Ciśnienie parzenia od 9 do 10 bar.
- Nacisk ubijania ok. 15 kg.
- Równomierne rozprowadzenie zmielonej kawy w uchwycie.
- Optymalny stopień zmielenia, niezbyt drobny i niezbyt gruboziarnisty.
- Optymalna temperatura wody, niezbyt zimna, nie za gorąca.
- Ziarna kawy świeże.

Świeżo zmielona kawa.

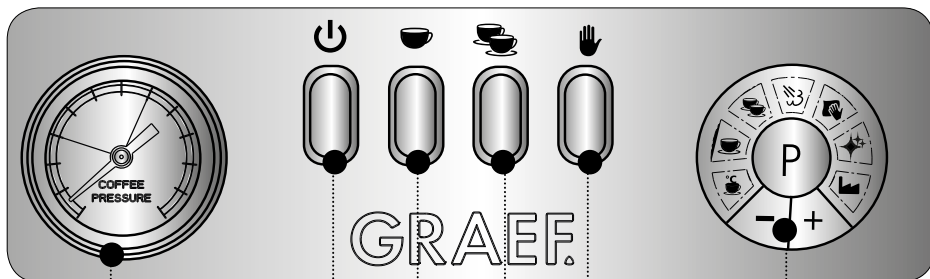
Zbyt duża ekstrakcja z ziaren:

Przy zbyt dużej ekstrakcji z kawy w wodzie rozpuszcza się zbyt wiele gorzkich substancji. Kawa jest bardzo ciemna i/lub pianka jest ciemnobrązowa do czerwonej i kawa smakuje nieprzyjemnie i gorzko, a nawet przypaleniem. Pianka jest nie równa, między ciemniejszymi obszarami pojawiają się jasne plamy.



- Ciśnienie parzenia powyżej 10 barów.
- Stopień mielenia zbyt drobny (spada raczej wolno, częściowo w większych kawałkach lub grudkach)
- Zbyt duża porcja kawy mielonej.
- Zbyt silne ubicie.
- Zbyt wysoka temperatura wody.
- Zmielona kawa jest zbyt długo zaciśnięta w głowicy przed zaparzeniem.

## PULPIT OBSŁUGOWY



Manometr

Włącznik  
główny

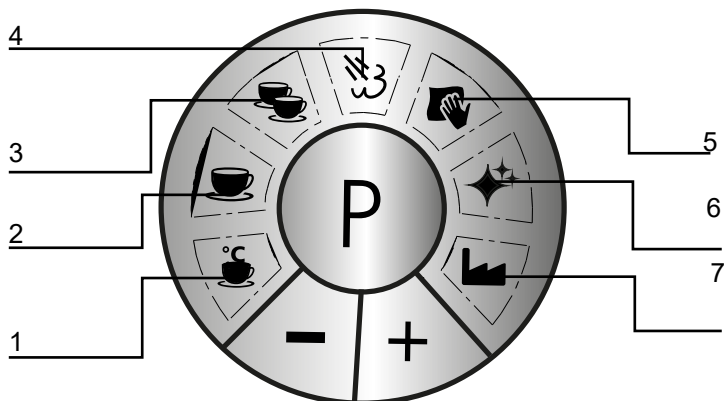
Przycisk dla  
1 espresso

Przycisk dla 2  
espresso lub  
podwójnego  
espresso

Przygotowanie  
manualne

Programowanie

## PULPIT PROGRAMOWANIA



1. Temperatura kawy
2. Porcja dla 1 filiżanki espresso
3. Porcja dla 2 filiżanek espresso
4. Ustawienia pary
5. Ustawienie twardości wody
6. Odkamienianie
7. Ustawienia fabryczne

Objaśnienia programów znajdują się na stronie 35.

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem umyć uchwyt (a nie urządzenie) i zbiornik wody pod bieżącą wodą, aby usunąć zanieczyszczenia produkcyjne.

### WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA

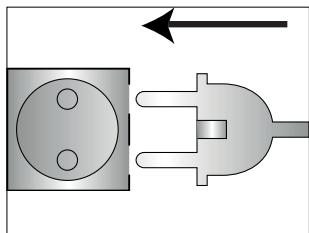
#### **UWAGA**

Przestrzegać następujących wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia mienia:

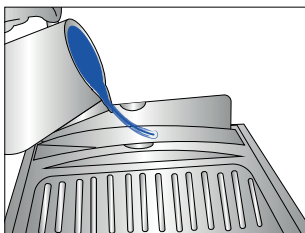
- Podczas użytkowania niektóre powierzchnie ekspresu stają się gorące!
- Nigdy nie wyjmować uchwytu ze zmieloną kawą podczas pracy, ponieważ głowica jest pod ciśnieniem.
- Przed przygotowaniem espresso sprawdzić, czy uchwyt jest szczelny.
- Aby uniknąć potencjalnych zagrożeń, używać urządzenia tylko do przygotowywania kawy, spieniania mleka i podgrzewania wody. Każde inne zastosowanie jest zabronione.
- Po włączeniu z urządzenia unosi się para. To nie jest usterka urządzenia.

### ODPOWIETRZENIE

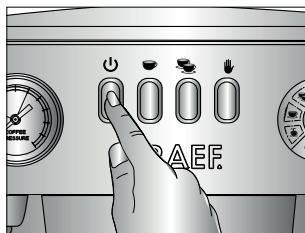
Wskazówka: Przed pierwszym użyciem lub po długim okresie nieużywania urządzenie musi zostać odpowietrzone.




- Włożyć wtyczkę do gniazdka.



- Napełnić zbiornik świeżą wodą.



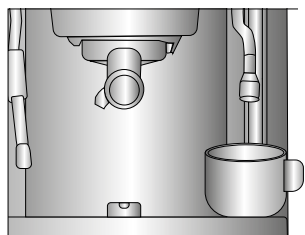
- Włączyć ekspres .



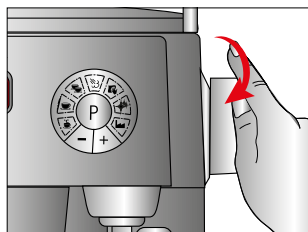
- Ekspres zacznie się nagrzewać.



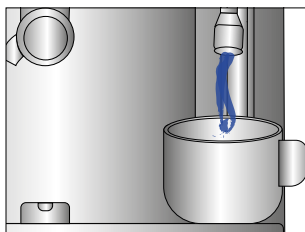
- Ekspres gotowy do pracy.



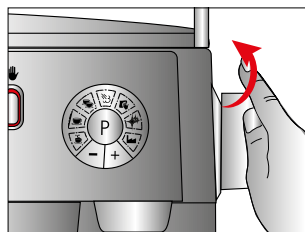
- Ustawić filiżankę lub szklankę pod dyszą gorącej wody.



- Odkręcić pokrętkę dyszy do oporu.



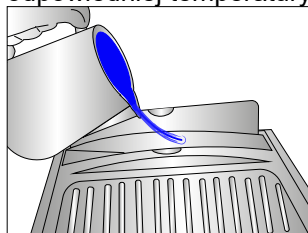
- Pozwolić na wypływ powietrza, do osiągnięcia równego, stałego wypływu strumienia wody.



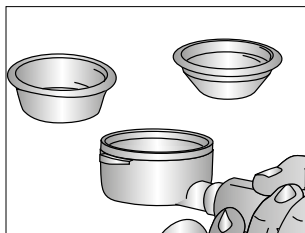
- Zakręcić dyszę gorącej wody.

## PRZYGOTOWANIE

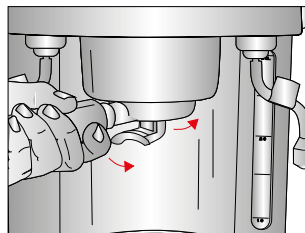
**Wskazówka:** Po każdym ponownym uruchomieniu, wykonać puste parzenie (bez kawy mielonej), jak opisano poniżej, aby doprowadzić system do odpowiedniej temperatury.



- Napełnić zbiornik świeżą wodą, maksymalnie 3 litry.



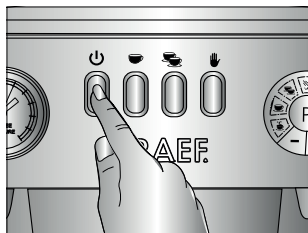
- Włożyć wybrane sitko do uchwyty.




- Zakręcić uchwyt na głowicę (bez kawy), obracać z lewej strony do prawej).

## UWAGA

Zawsze używać uchwyty do przesuwania dysz. Nie dotykać bezpośrednio dyszy po użyciu, jest bardzo gorąca.



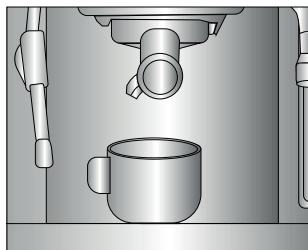
- Włączyć ekspres 



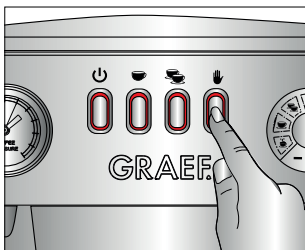
- Ekspres nagrzewa się.




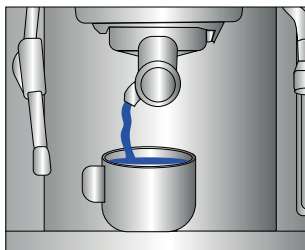
- Ekspres gotowy do pracy.



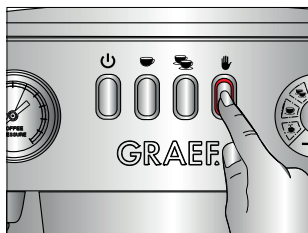
- Ustawić filiżankę pod wylewem z uchwyty sitka.



- Wcisnąć przycisk 



- Napełnić filiżankę do połowy, aby doprowadzić system do odpowiedniej temperatury.



- Ponownie wcisnąć przycisk  celem dokończenia procesu parzenia.

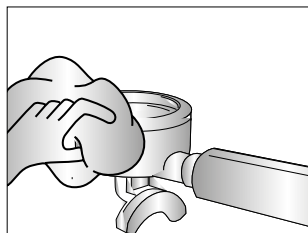
## PRZYGOTOWANIE ESPRESSO

### WAŻNE!

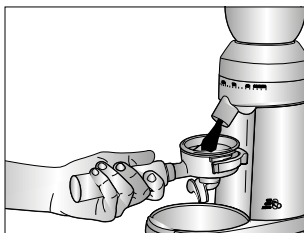
- Upewnić się, że w zbiorniku jest zawsze wystarczająca ilość wody. Jeśli w zbiorniku jest za mało wody lub nie ma wody, wszystkie przyciski oprócz przycisku włączenia ekspresu będą mi gać.
- Upewnić się, że zbiornik na wodę jest włożony prawidłowo.

### POJEDYNCZE ESPRESSO

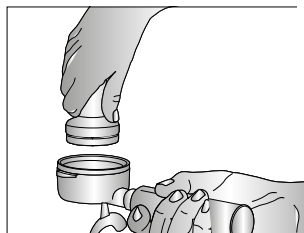
Wskazówka: Aby ogrzać uchwyt sitka, system i filiżankę - patrz rozdział Przygotowanie. Następnie zaparzyć espresso. Włożyć sitko na 1 filiżankę.



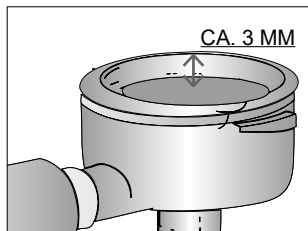
- Po przygotowaniu wysuszyć uchwyt sitka.



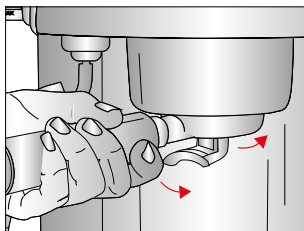
- Zmilić kawę do sitka (do pełna).



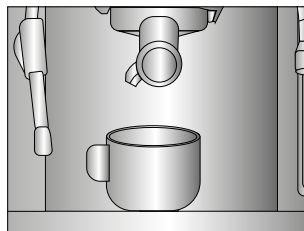
- Ubić kawę w sitku ubijakiem.



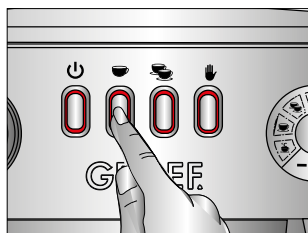
- Odstęp pomiędzy górnym brzegiem sitka a ubitą kawą powinien wynosić ok. 3 mm.




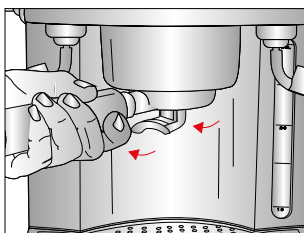
- Wytrzeć nadmiar zmielonej kawy z krawędzi sitka i mocno zacisnąć uchwyt na głowicy.



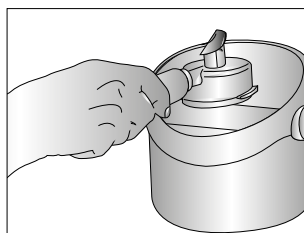
- Ustawić filiżankę pod wylewką uchwytu sitka.



- Wcisnąć przycisk 



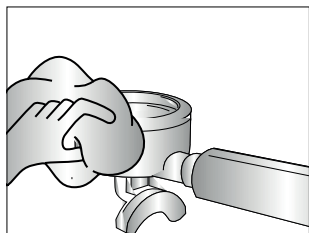
- Po zaparzeniu kawy odkręcić uchwyt sitka z głowicy.



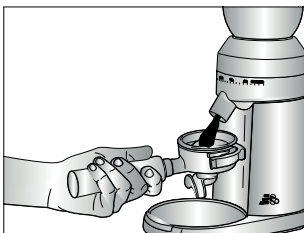
- Stukając opróżnić sitko do pojemnika na fusy (dostawa nie obejmuje pojemnika na fusy).

## **PODWÓJNE ESPRESSO**

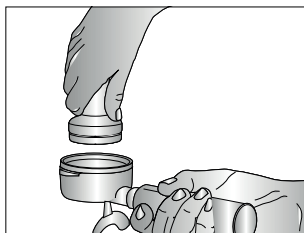
**Wskazówka:** Aby ogrzać uchwyt sitka, system i filiżankę - patrz rozdział Przygotowanie. Następnie zaparzyć espresso. Włożyć sitko na 2 filiżanki.



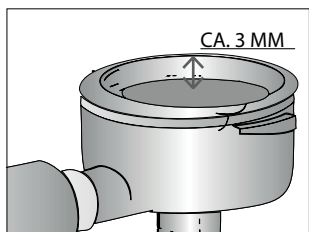
- Po przygotowaniu wysuszyć uchwyt sitka.



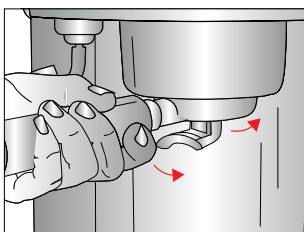
- Zmilić kawę do sitka (do pełna).



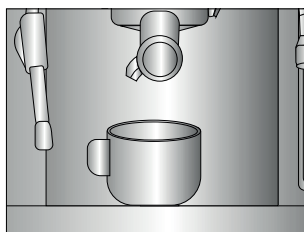
- Ubić kawę w sitku ubijakiem.



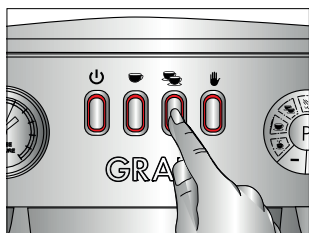
- Odstęp pomiędzy górnym brzegiem sitka a ubitą kawą powinien wynosić ok. 3 mm.




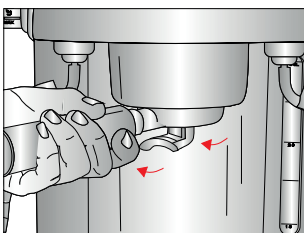
- Wytrzeć nadmiar zmielonej kawy z krawędzi sitka i mocno zacisnąć uchwyt na głowicy.



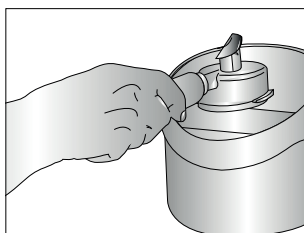
- Ustawić filiżankę pod wylewką uchwytu sitka.



- Wcisnąć przycisk 



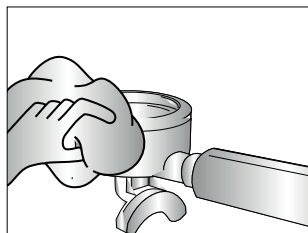
- Po zaparzeniu kawy odkręcić uchwyt sitka z głowicy.



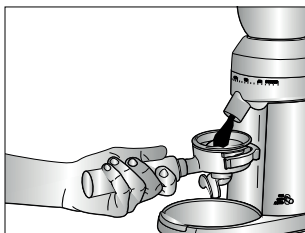
- Stukając opróżnić sitko do pojemnika na fusy (dostawanie obejmuje pojemnika na fusy).

## MANUALNE PRZYGOTOWANIE ESPRESSO

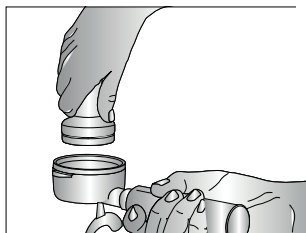
Wskazówka: Aby ogrzać uchwyt sitka, system i filiżankę - patrz rozdział Przygotowanie. Następnie zaparzyć espresso.



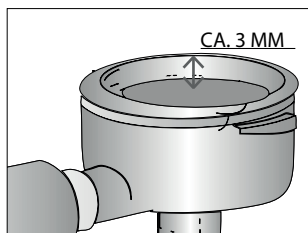
- Po przygotowaniu wysuszyć uchwyt sitka.



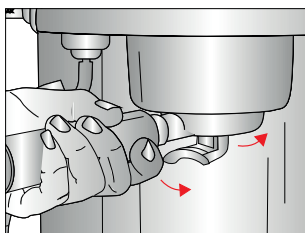
- Zmilić kawę do sitka (do pełna).



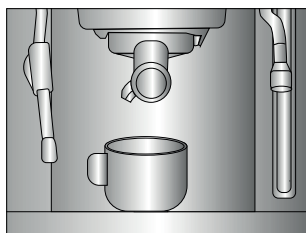
- Ubić kawę w sitku ubijakiem.



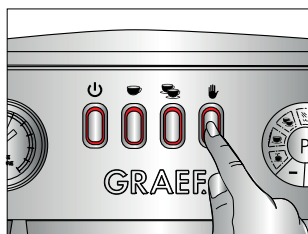
- Odstęp pomiędzy górnym brzegiem sitka a ubitą kawą powinien wynosić ok. 3 mm.




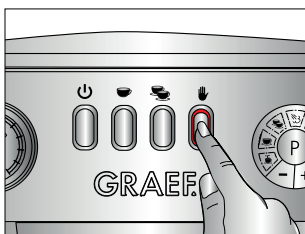
- Wyrześć nadmiar zmielonej kawy z krawędzi sitka i mocno zacisnąć uchwyt na głowicy.




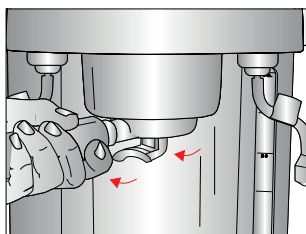
- Ustawić filiżankę pod wylewką uchwytu sitka.



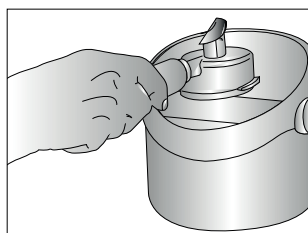
- Wcisnąć 



- Po uzyskaniu odpowiedniej ilości kawy w filiżance wcisnąć ponownie 



- Odkręcić uchwyt sitka z głowicy.



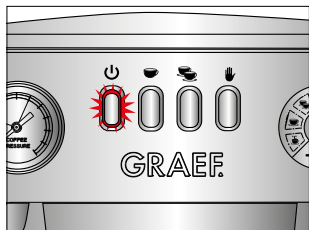
- Stukając opróżnić sitko do pojemnika na fusy (dostawa nie obejmuje pojemnika na fusy).

## **AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE**

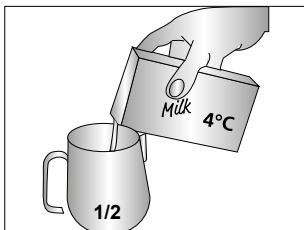
Jeżeli ekspres jest nieużywany, wyłączy się automatycznie po ok. 30 minutach (zarządzenie komisji europejskiej).

## **SPIENIANIE MLEKA**

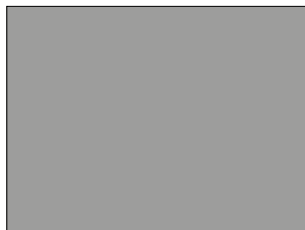
Jeżeli ekspres jest wyłączony, włączyć go.



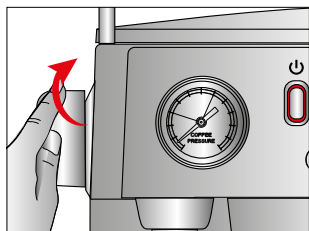
• Ekspres nagrzewa się.



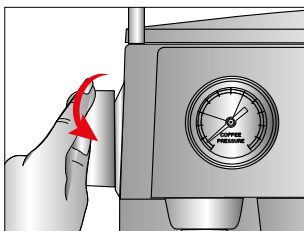
• Nalać zimnego mleka do dzbanka.



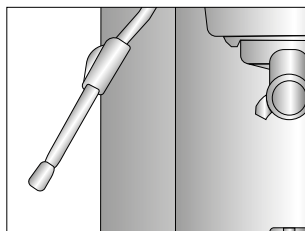
• Dyszę pary trzymać nad tacą ociekową.



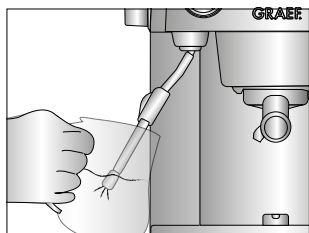
• Odkręcić całkowicie pokrętkę pary i spuścić z dyszy wodę kondensacyjną.



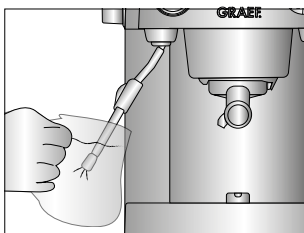
• Po spuszczeniu wody zakręcić pokrętkę z powrotem.



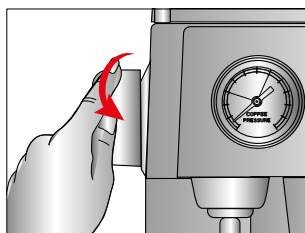
• Odchylić dyszę parową na zewnątrz.



• Odkręcić pokrętkę dyszy do oporu, dzbanek trzymać lekko pochylony.

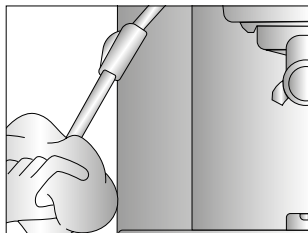


• Obniżyć dzbanek w miarę jak poziom mleka wzrasta.



• Po zakończeniu spieniania zakręcić pokrętkę z powrotem.





- Po wystudzeniu wytrzeć dyszę pary wilgotną ściereczką. Dysza jest bardzo gorąca bezpośrednio po użyciu.

## **OSTRZEŻENIE**

- Do spieniania mleka używać tylko dołączonego dzbanka na mleko lub większego pojemnika. Nie używać filiżanki. Nadmierna ilość mleka może powodować poparzenia.
- Nigdy nie kierować dyszy pary na siebie ani inne osoby. Istnieje ryzyko poparzenia.

### **Należy pamiętać:**

Jeżeli mleko będzie podgrzane powyżej 70°C, pianka opadnie bardzo szybko a kawa będzie za słodka i z posmakiem "słonecznym".

### **Wskazówki dotyczące spieniania mleka**

#### **Fazy "napowietrzania" i "spieniania parą"**

- Najpierw "napowietrzanie": aby dostarczyć powietrze, umieścić wylot dyszy parowej bezpośrednio pod powierzchnią mleka.
- Pozycja jest właściwa, jeżeli słychać odgłos bulgotania.
- Zjawisko może się chwilowo się zatrzymać, ponieważ powierzchnia mleka jest w ruchu.
- Następnie występuje faza "spieniania parą".
- Gdy tylko ilość mleka wzrośnie, wepchnąć dyszę głębiej do mleka.
- Gdy dzbanek się nagrzej, zakręcić pokrętko.
- Po spienieniu krótko uderzyć dzbankiem na mleko o blat stołu, aby usunąć ostatnie grube pęcherzyki powietrza.
- Zakręcenie dzbankiem pomaga również równomiernie rozprowadzić piankę.
- Wyczyścić dyszę parową wilgotną ściereczką. Odczekać, aż dysza parowa ostygnie, ponieważ jest bardzo gorąca.
- Oczyszczyć również dyszę parową krótkim strumieniem pary, aby zostały wydmuchnięte pozostałości mleka.

Aby poćwiczyć, można użyć następującej metody:

- Dodać zimną wodę do dzbanka na mleko.
- Dodać kroplę detergentu.
- Spieniać, jak opisano powyżej.
- Po prawidłowym spienieniu mieszanka wygląda jak prawdziwe spienione mleczko.
- **Nie pić tej mieszanki!**

## POBÓR GORĄCEJ WODY

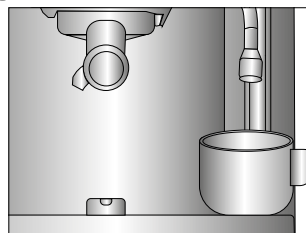
ⓘ Włączyć ekspres.



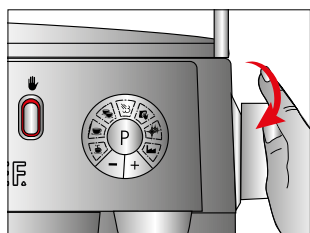
• Ekspres nagrzewa się.



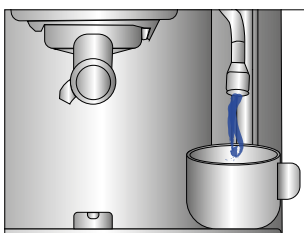
• Ekspres jest gotowy do użycia.



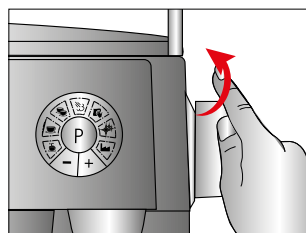
• Ustawić filiżankę pod dyszą gorącej wody.



• Odkręcić pokrętko dyszy gorącej wody.



• Woda popłynie do filiżanki.



• Po nabraniu wody zakręcić z powrotem pokrętko dla dyszy gorącej wody.

## ✦ ODKAMIENIANIE

Jeżeli miga ikona  należy odkamienić ekspres.

Do odkamieniania należy używać wyłącznie tabletek odkamieniających firmy Graef, które są specjalnie dostosowane do naszych urządzeń. Można je zakupić w naszym sklepie internetowym na stronie [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) jako artykuł nr 145618 lub u lokalnego dealera.

### WAŻNE!

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

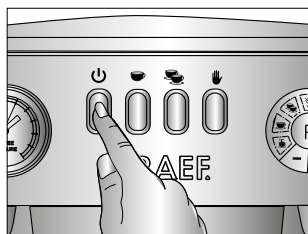
## WAŻNE!

Wykonać wszystkie 3 programy odkamieniania jeden po drugim.

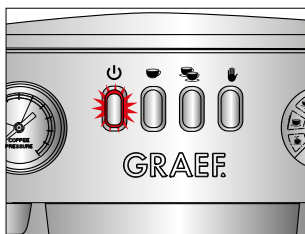
- Wyjąć wkład filtra wody ze zbiornika wody.

## WAŻNE!

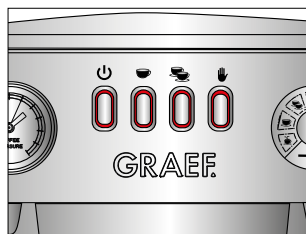
Wkład filtra wody należy wymieniać po każdej procedurze usuwania kamienia. Zamienne wkłady filtrujące są dostępne w naszym sklepie internetowym [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) pod nr Artykułu 146242.



- Włączyć ekspres.

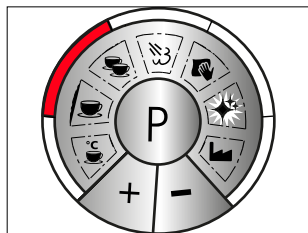


- Ekspres będzie się nagzewał.

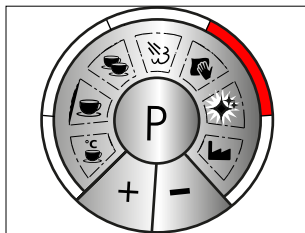


- Ekspres jest gotowy do pracy.

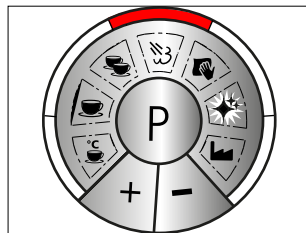
## OBJAŚNIENIA FUNKCJI ODKAMIENIANIA



- Odkamienianie dyszy pary

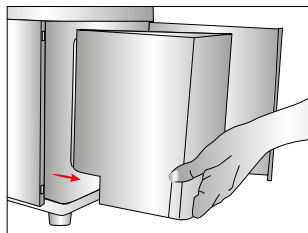


- Odkamienianie dyszy gorącej wody



- Odkamienianie głowicy zaparzającej

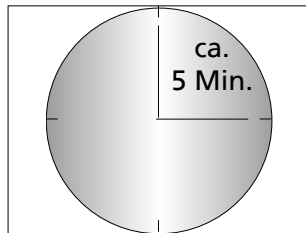
## ODKAMIENIANIE DYSZY PARY



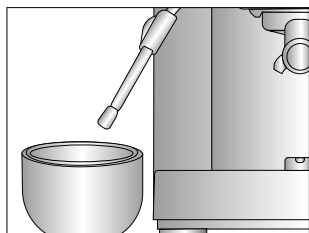
- Wyjąć zbiornik wody i nalać ok. 1,7 l świeżej wody.



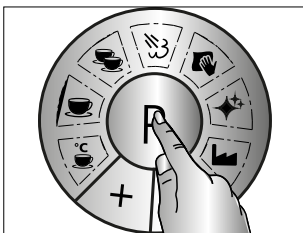
- Do zbiornika z wodą wrzucić 2 tabletki do odkamieniania.



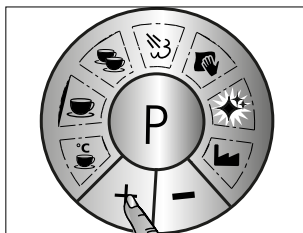
- Odczekać ok. 5 minut do rozpuszczenia tabletek.



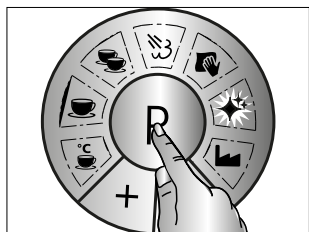
- Pod dyszę pary podstawić duży pojemnik.



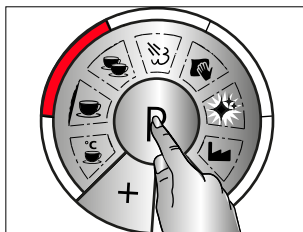
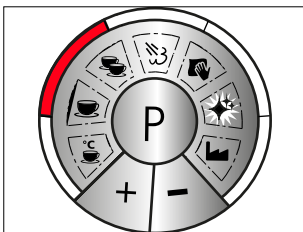
- Wcisnąć przycisk P.



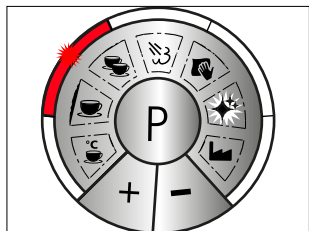
- Wcisnąć przycisk + do momentu zapalenia ✨



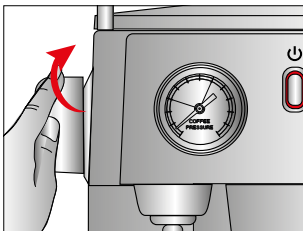
- Potwierdzić przyciskiem P.



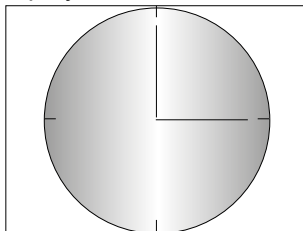
- Zapali się dioda na lewym obrzeżu, potwierdzić przyciskiem P.



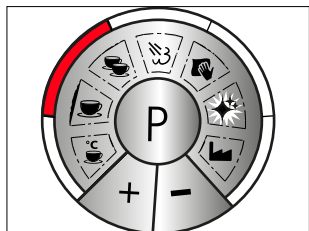
- 2 sygnały dźwiękowe potwierdzą rozpoczęcie procesu odkamieniania.



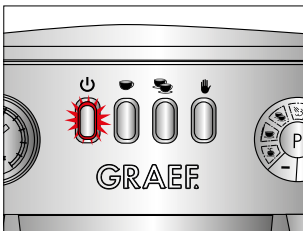
- Pokrętko odkręcić do oporu.



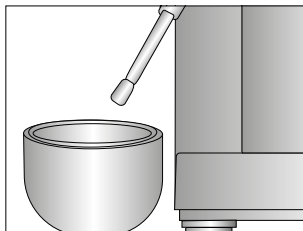
- Odkamienianie zajmuje kilka minut.



- Obrzeże świeci się na czerwono do czasu zakończenia procesu.



- Zakręcić pokrętko. Urządzenie będzie się nagrzewać.



- Wylać mieszaninę odwapniającą z pojemnika i ustawić pojemnik z powrotem pod dyszę pary.

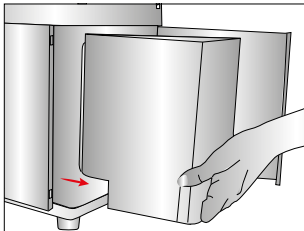
## WAŻNE!

- Aby tymczasowo zatrzymać proces usuwania kamienia, np. uzupełnić wodą lub opróżnij zbiornik na wodę, a następnie nacisnąć przycisk P. Aby kontynuować, nacisnąć ponownie przycisk P.
- Aby anulować proces usuwania kamienia, nacisnąć przycisk P na około 3 s.

W czasie procedury odkamieniania nadzorować ekspres przez cały czas.

## ODKAMIENIANIE ZESPOŁU ZAPARZACZA

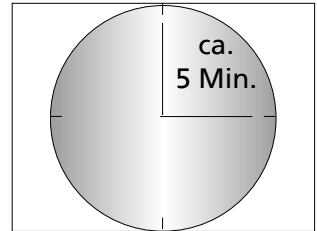
- Zdjąć uchwyt filtra, zbiornik na wodę i tackę ociekową.
- Położyć urządzenie na tylnej ścianie.
- Kluczem imbusowym 2,5 mm odkręcić śrubę pod głowicą zaparzacza.
- Zdjąć 2 sita i pierścień uszczelniający.
- Oczyszczyć sitka i pierścień uszczelniający pod bieżącą wodą.
- Osuszyć i umieścić razem ze śrubą i podkładką w bezpiecznym miejscu.
- Małą szczoteczką wyczyścić wnętrze głowicy do zaparzania i usunąć wszystkie resztki kawy.
- Ustawić urządzenie ponownie w pozycji pionowej.
- Zainstalować ponownie tacę ociekową.



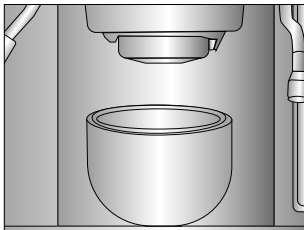
- Wyjąć zbiornik wody i nalać ok. 0,7 l świeżej wody.



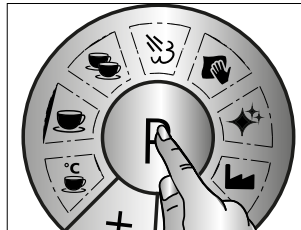
- Do zbiornika z wodą wrzucić 1 tabletkę do odkamieniania.



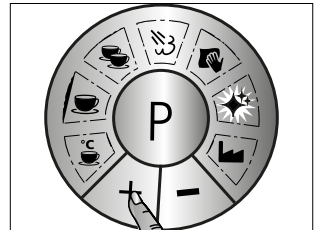
- Odczekać ok. 5 minut do rozpuszczenia tabletki.



- Ustawić duży pojemnik pod głowicą zaparzącą.

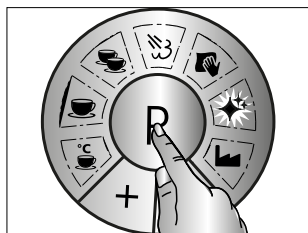


- Wcisnąć przycisk P.

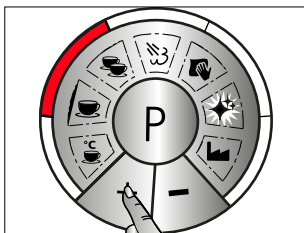


- Wcisnąć przycisk + do momentu zapalenia





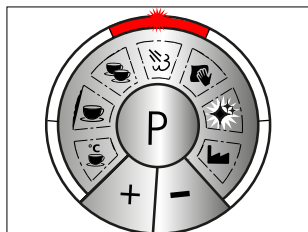
• Potwierdzić przyciskiem P.



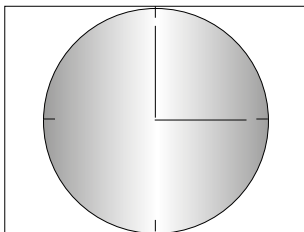
• Wcisnąć przycisk +.



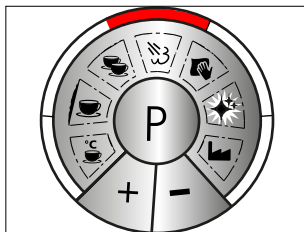
• Zapali się górne obrzeże panela, potwierdzić przyc. P



• 2 sygnały dźwiękowe potwierdzą rozpoczęcie procesu odkamieniania.



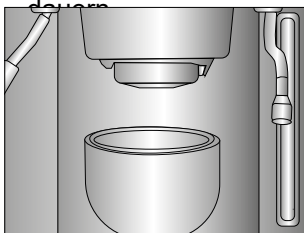
• Odkamienianie zajmuje kilka minut.



• Obrzeże świeci się na czerwono do czasu zakończenia procesu.



• Po zakończeniu odkamieniania ekspres będzie się nagrzewać.



• Wylać mieszaninę odwapniającą z pojemnika i ustawić pojemnik pod głowicą zaparzającą.

• Ostudzić ekspres.

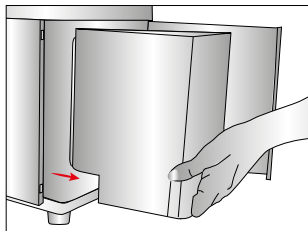
• Włożyć pierścień uszczelniający i sitka do głowicy i zakęcić śrubą.

## WAŻNE!

• Aby tymczasowo zatrzymać proces usuwania kamienia, np. uzupełnić wodą lub opróżnij zbiornik na wodę, a następnie nacisnąć przycisk P. Aby kontynuować, nacisnąć ponownie przycisk P.

• Aby anulować proces usuwania kamienia, nacisnąć przycisk P na około 3 s.

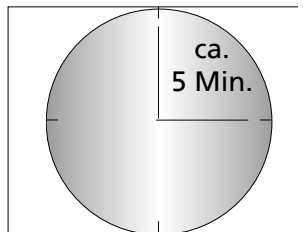
## ODKAMNIENIE DYSZY GORĄCEJ WODY



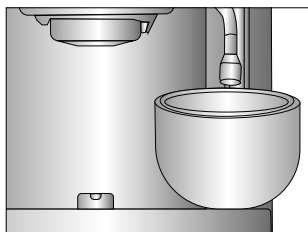
- Wyjąć zbiornik wody i nalać ok. 1,7 l świeżej wody.



- Do zbiornika z wodą wrzucić 2 tabletki do odkamieniania



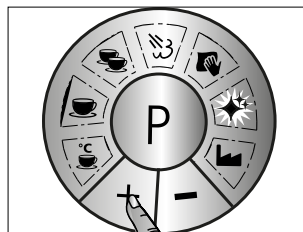
- Odczekać ok. 5 minut do rozpuszczenia tabletek.



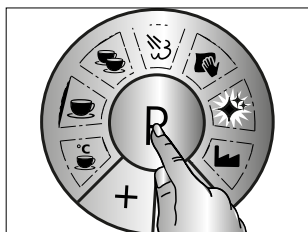
- Pod dyszę gorącej wody podstawić duży pojemnik.



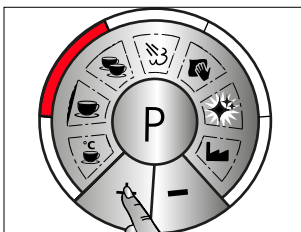
- Wcisnąć przycisk P.



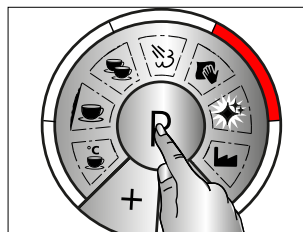
- Wcisnąć przycisk + do momentu zapalenia  $\blacklozenge^+$



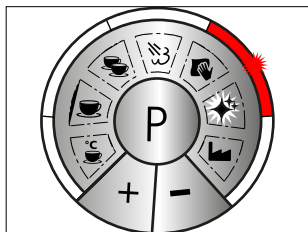
- Potwierdzić przyciskiem P.



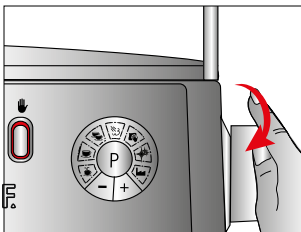
- Wcisnąć przycisk +



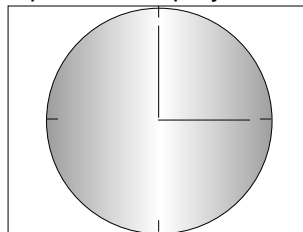
- Zapali się dioda na prawym obrzeżu, potwierdzić przyc. P.



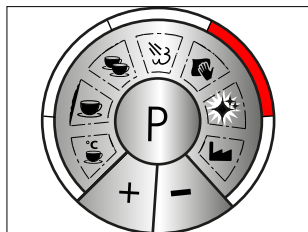
- 2 sygnały dźwiękowe potwierdzą rozpoczęcie procesu odkamieniania.



- Pokrętko odkręcić do oporu.



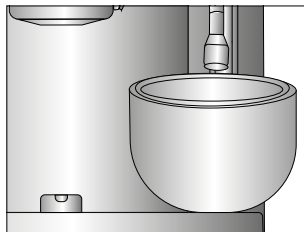
- Odkamienianie zajmuje kilka minut.



- Obrzeże świeci się na czerwono do czasu wykonania procesu.



- Zakręcić pokrętkę. Urządzenie będzie się nagrzewać.



- Wylać mieszaninę odwapniającą z pojemnika i ustawić pojemnik pod dyszę gorącej wody.

## **WAŻNE!**

- Aby czasowo zatrzymać proces usuwania kamienia, np. uzupełnić wodą lub opróżnić pojemnik, a następnie nacisnąć przycisk P. Aby kontynuować, nacisnąć ponownie przycisk P.
- Aby anulować proces usuwania kamienia, nacisnąć przycisk P na około 3 s.

Włóż nowy wkład filtra do zbiornika na wodę.

## **PŁUKANIE PO ODKAMIENIANIU**

W celu usunięcia resztek płynu po odkamienianiu, napełnić zbiornik wody świeżą wodą.

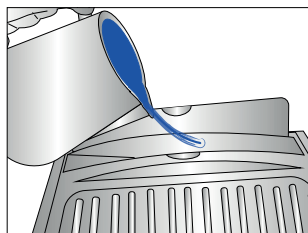
Następnie:

1. na 20 s uruchomić puste parzenie kawy (bez kawy w w sitku)
2. na 20 s otworzyć dyszę pary
3. na 20 s otworzyć dyszę gorącej wody.

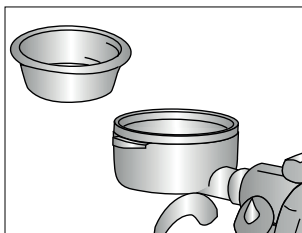
## **CZYSZCZENIE ZESPOŁU ZAPARZACZA**

Zalecamy wykonywanie płukania raz w tygodniu. Do czyszczenia używać tylko pastylek do czyszczenia Graef, są specjalnie dostosowane do naszych urządzeń. Są dostępne w naszym sklepie internetowym pod adresem [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) Artykuł nr. 145614 lub u lokalnego dealera.

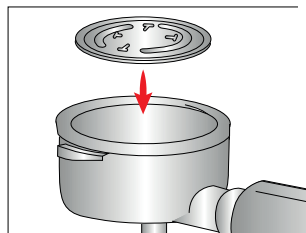




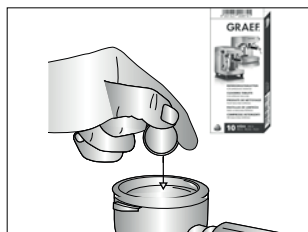
- Wlać 2,5 litra wody.



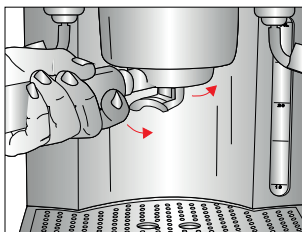
- Wziąć uchwyt do sitka z dwoma wylewkami.



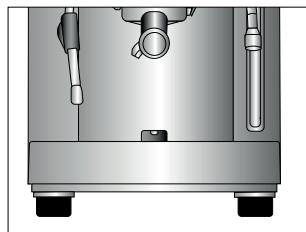
- Włożyć do uchwytu "ślepe" sitko.



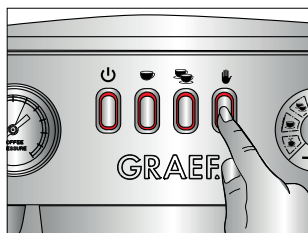
- Do uchwytu włożyć jedną tabletkę czyszczącą Graef.




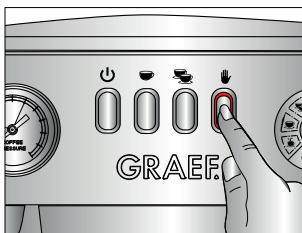
- Założyć uchwyt sitka na głowicę do zaparzania.




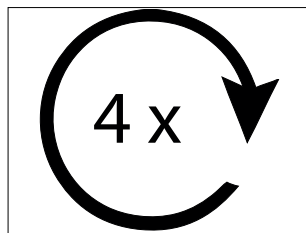
- Sprawdzić, czy tacka ociekowa jest założona.



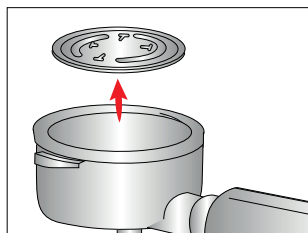
- Wcisnąć przycisk 



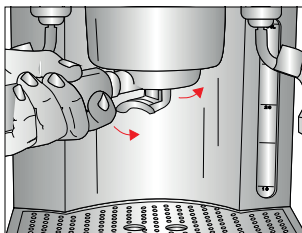
- Po 10 sekundach wcisnąć ponownie przycisk 



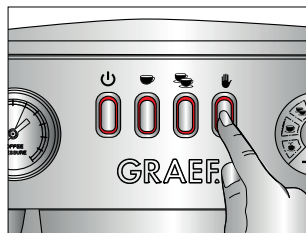
- Powtórzyć ten krok 4 razy.




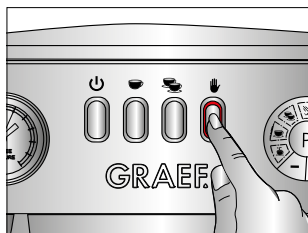
- Wyjąć "ślepe" sitko.




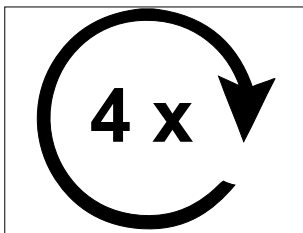
- Ponownie założyć uchwyt na głowicę.



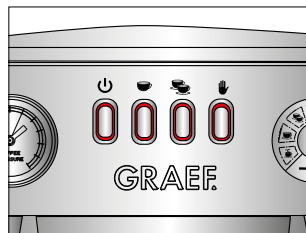
- Wcisnąć przycisk 



- Po 10 sekundach wcisnąć ponownie  przycisk



- Powtórzyć ten krok 4 razy.



- Teraz można przystąpić jak zwykle do przygotowania espresso.

**Wskazówka:** Na zakończenie opróżnić tacę ociekową i umieścić z powrotem w ekspresie.

### **CZYSZCZENIE Z ZEWNĄTRZ**

#### **UWAGA**

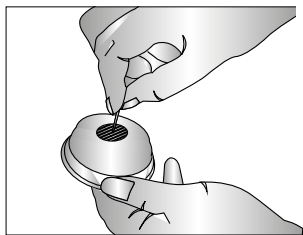
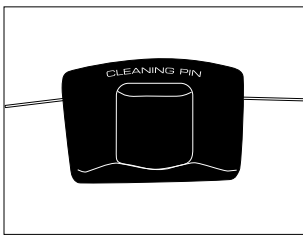
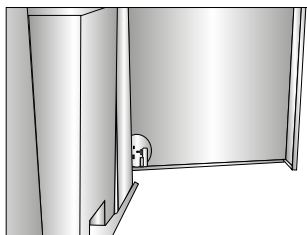
Przy czyszczeniu urządzenia należy przestrzegać poniższych instrukcji bezpieczeństwa:

- Przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie i odłączyć od gniazdka.
- Przed czyszczeniem ostudzić urządzenie.
- Nie używać agresywnych ani ściernych środków czyszczących i rozpuszczalników.
- Nie zeszkrobywać uporczywych zabrudzeń twardymi przedmiotami.
- Nie wkładać urządzenia do zmywarki ani nie myć pod bieżącą wodą.

Obudowę urządzenia czyścić miękką, wilgotną ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia można użyć łagodnego detergentu.

- Wyciągnąć tacę ociekową.
- Wyjąć kratkę z tacki ociekowej.
- Opróżnić tacę ociekową.
- Umyć obie części pod bieżącą wodą, a następnie osuszyć szmatką.
- Następnie włożyć kratkę do tacki ociekowej.

## NARZĘDZIE DO CZYSZCZENIA

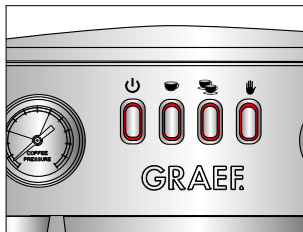
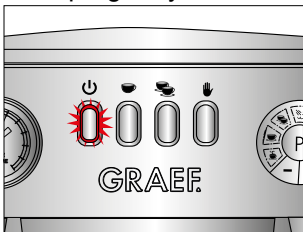
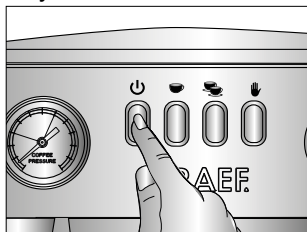


- Wyjąć narzędzie do czyszczenia (z tyłu drzwiczek)

- Wyczyścić otwory filtra za pomocą cienkiej końcówki.

## PROGRAMOWANIE

Użytkownik może ustawić różne programy.

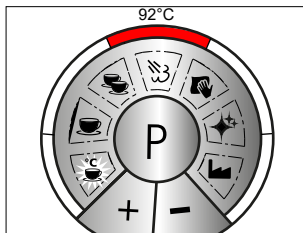
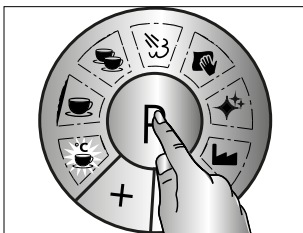
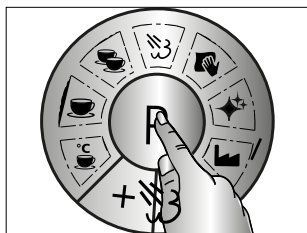


- Włączyć ekspres.

- Urządzenie będzie się nagrzewać.

- Ekspres gotowy do pracy.

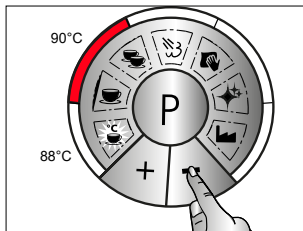
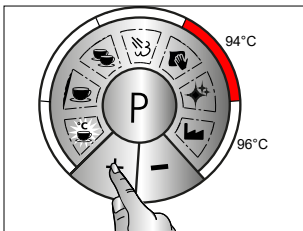
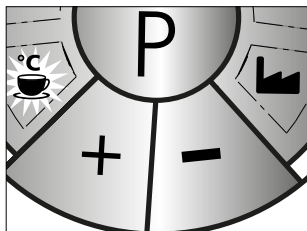
## °C TEMPERATURA KAWY



- Wcisnąć przycisk P.

- Ustawić bezpośrednio za pomocą przycisku P.

- Temperatura ustawiona fabrycznie na ok. 92°C.



- Wcisnąć przycisk + lub - celem ustawienia temperatury.

- „+” podwyższa temperaturę o 2°C.

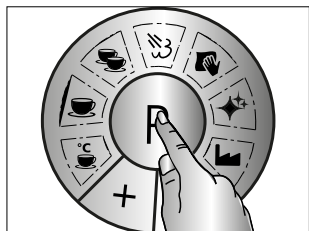
- „-” obniża temperaturę o 2°C.



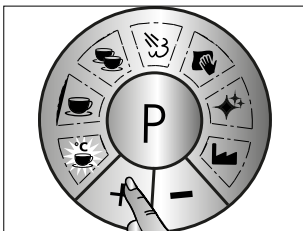
- Potwierdzić wybór przyciskiem P.



## 1 FILIŻANKA



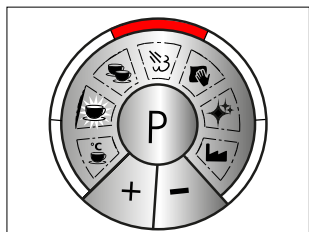
- Wcisnąć przycisk P.



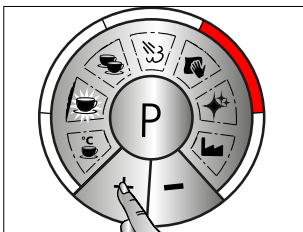
- Wcisnąć przycisk +.



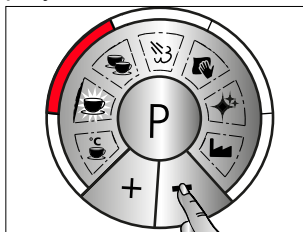
- Potwierdzić wybór przyciskiem P.



- Ustawienie fabryczne



- „+“ zwiększa ilość wody o 1 lub 2 porcje.



- „-“ zmniejsza ilość wody o 1 lub 2 porcje.

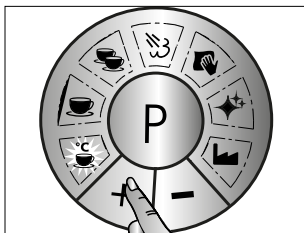


- Potwierdzić wybór przyciskiem P.

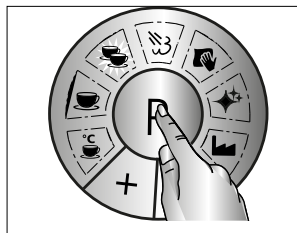
## 2 FILIŻANKI



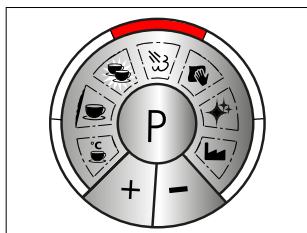
- Wcisnąć przycisk P.



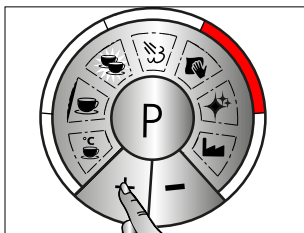
- Wcisnąć przycisk +.



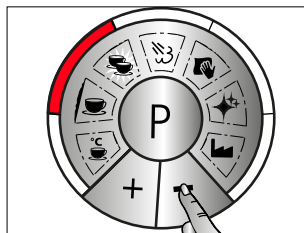
- Potwierdzić wybór przyciskiem P.



- Ustawienie fabryczne



- „+“ zwiększa ilość wody o 1 lub 2 porcje.

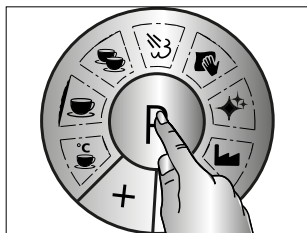


- „-“ zmniejsza ilość wody o 1 lub 2 porcje.

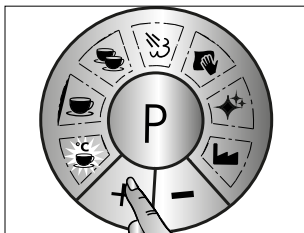


- Potwierdzić wybór przyciskiem P.

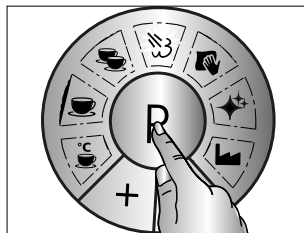
## JAKOŚĆ PARY (WILGOTNOŚĆ)



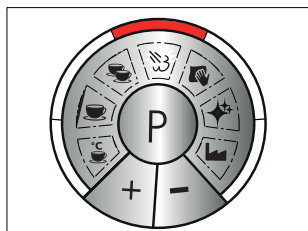
- Wcisnąć przycisk P.



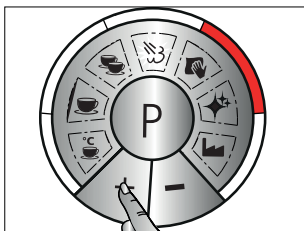
- Wcisnąć przycisk +.



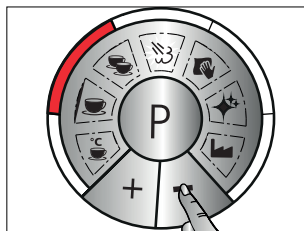
- Potwierdzić wybór przyciskiem P.



- Ustawienie fabryczne



- „+” Para bardziej sucha. Wilgotność zmniejszana o 1-2 stopnie.

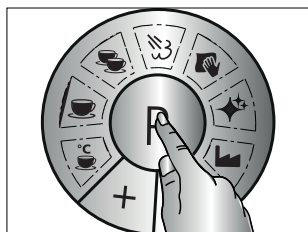


- „-” Para bardziej wilgotna. Wilgotność zwiększana o 1-2 stopnie.

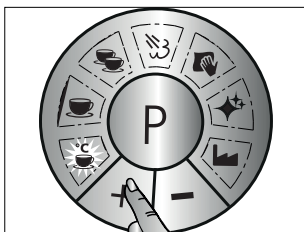


- Potwierdzić wybór przyciskiem P.

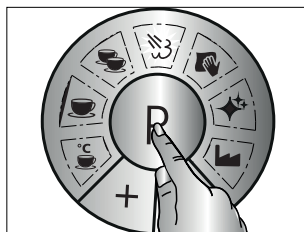
## ODKAMIENIANIE



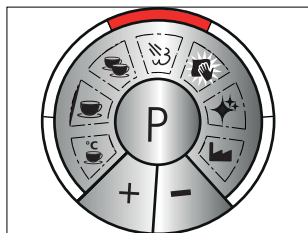
- Wcisnąć przycisk P.



- Wcisnąć przycisk „+”.



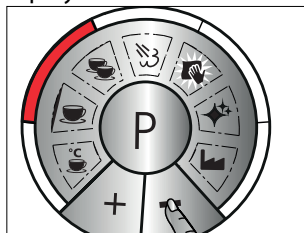
- Potwierdzić wybór przyciskiem P.



- Ustawienie fabryczne 25 litrów.



- „+” zwiększenie przepływu do 50 litrów.

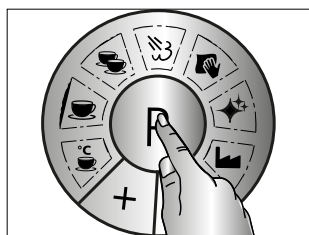


- „-” zmniejszenie przepływu do 12 litrów.

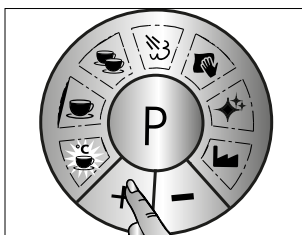


- Potwierdzić wybór przyciskiem P.

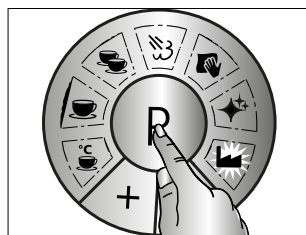
## USTAWIENIA FABRYCZNE



- Wcisnąć przycisk P.



- Wcisnąć przycisk +



- Potwierdzić wybór przyciskiem P.

## DANE TECHNICZNE

**GRAEF.**

Art-Nr.: ES 902

220 V - 240 V ~ 2300 Watt - 2730 Watt  
50 - 60 Hz

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



## OBSŁUGA KLIENTA

Jeśli Twoje urządzenie Graef jest uszkodzone, skontaktuj się ze sprzedawcą lub działem obsługi klienta Graef pod numerem 02932- 9703688 lub napisz do nas na adres [service@graef.de](mailto:service@graef.de)



## UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno go wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Symbol na produkcie i w instrukcji użytkowania wskazuje na sposób utylizacji. Materiały można poddać recyklingowi (z ponownym użyciem, odzyskiwaniem materiałów lub innymi formami recyklingu).

Recykling starego sprzętu stanowi ważny element ochrony środowiska. Prosimy zapytać lokalne władze o odpowiednią punkt utylizacji.

## **2 LATA GWARANCJI**

Produkt podlega, począwszy od daty sprzedaży, 24-miesięcznej gwarancji producenta. Gwarancja obejmuje wady spowodowane błędami produkcyjnymi i materiałowymi. Roszczenia z tytułu gwarancji, zgodnie z § 437 i nast. BGB, pozostają nienaruszone przez niniejszy dokument. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą lub użytkowaniem, a także wad, które tylko nieznacznie wpływają na działanie lub wartość urządzenia. Ponadto nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane brakiem lub niedostatecznym procesem odkamieniania i pielęgnacji. W takim przypadku wygasa również gwarancja. Używać tylko oryginalnych tabletek do odkamieniania i czyszczenia firmy Graef. Ponadto uszkodzenia transportowe, o ile nie ponosimy za nie odpowiedzialności, są wyłączone z roszczenia gwarancyjnego. Za szkody spowodowane przez naprawę przeprowadzoną bez naszej zgody i autoryzacji, producent nie odpowiada, a gwarancja w takim przypadku wygasa. W przypadku uzasadnionych reklamacji naprawimy wadliwy produkt według własnego uznania lub wymieniamy na produkt wolny od wad.

## **AKCESORIA**

Możesz zamówić dodatkowe akcesoria w naszym sklepie internetowym lub u swojego sprzedawcy.

Ponadto w naszym sklepie internetowym możesz kupić także różne rodzaje kawy.



Tabletki do odkamieniania,  
6 szt. Artykuł-Nr. 145618



Tabletki do mycia,  
10 szt. Artykuł-Nr.  
145614



Dzbanek do mleka 600 ml  
Artykuł-Nr. 145627



Dzbanek do mleka typ Latte  
450 ml Artykuł-Nr. 146443



Dzbanek do mleka typ Latte  
650 ml Artykuł-Nr. 146442



Ubijak do kawy mielonej, gryf  
74 mm, ø 58 mm. Artykuł-Nr.  
146444



Ubijak do kawy mielonej, gryf 80  
mm, ø 58 mm. Artykuł-Nr. 146445



Podstawa do espresso  
Artykuł-Nr. 145780



Pojemnik na fusy Artykuł-Nr.  
146455



Wysuwana szuflada „Pulito”  
Artykuł-Nr. 146446



Profesjonalny uchwyt sitka  
z dwoma wylewkami Ø 58  
mm Artykuł-Nr. 146204



Profesjonalny uchwyt sitka bez dna  
Artykuł-Nr. 146451





Seit 1920

Generalny dystrybutor na Polskę:

**Weindich Sp. J.**  
41-503 Chorzów  
ul. Adamieckiego 8  
tel. +48 32 746 91 90  
fax +48 32 770 79 05  
**[www.weindich.pl](http://www.weindich.pl)**

e-mail: [sklep@graef.pl](mailto:sklep@graef.pl)

**Serwis / wsparcie techniczne**

tel. +48 32 746 91 51  
e-mail: [serwis@weindich.pl](mailto:serwis@weindich.pl)