

# GRAEF.

## EKSPRES DO KAWY



**PL** Instrukcja obsługi

**ES 702 Pivalla**

## Spis treści

Wstęp.....	3
Przyjemność smakowania to więcej niż kawa! .....	3
Kawowe specjalności .....	4
Wskazówki bezpieczeństwa .....	5
Rozpakowywanie .....	7
Opis urządzenia.....	8
Zakres dostawy.....	8
Wymagania względem miejsca ustawienia.....	9
Sitka .....	9
Sitka podwójne .....	9
Sitko na saszetki.....	9
Przed pierwszym użyciem.....	10
Informacja o poziomie wody.....	10
Uruchamianie .....	10
Odpowietrzanie.....	10
Przygotowanie .....	12
Parzenie espresso .....	13
Parzenie kawy z użyciem saszetek .....	14
Automatyczne wyłączenie.....	16
Spienianie mleka z wykorzystaniem przystawki pannarello	16
Pobieranie gorącej wody .....	18
Usuwanie kamienia.....	18
Czyszczenie .....	21
Czyszczenie głowicy zaparzającej.....	21
Czyszczenie z zewnątrz .....	24
Narzędzie do czyszczenia.....	24
Wskazówki dotyczące parzenia espresso .....	25
Dane techniczne.....	25
Obsługa klienta .....	25
DODATKOWE Akcesoria .....	26
Utylizacja .....	27
Gwarancja.....	27

## **WSTĘP**

Szanowna Klientko, szanowny Kliencie.

Zakup naszego kolbowego ekspresu do kawy to trafny wybór: jest to renomowany produkt wysokiej jakości.

Dziękujemy za zakup i życzymy udanej eksploatacji nowego ekspresu marki Graef.

## **PRZYJEMNOŚĆ SMAKOWANIA TO WIĘCEJ NIŻ KAWA!**

Technologia espresso stosowana w kolbowych ekspresach do kawy marki Graef ma swój początek w 1901 roku. Drobno zmielona kawa jest ekstrahowana w urządzeniu pod wysokim ciśnieniem (ok. 9 barów) przez ok. 23 sekundy. W przypadku ekspresów kolbowych zmielona kawę wsypuje się ręcznie do wyjmowanego sita i dociska; proces ten nosi nazwę „ubijania”.

Punktem wyjścia do przygotowania dobrego espresso jest zasada 4 M.

- 1. Mieszanka (Miscela)** – wybór ziaren kawy.
- 2. Młynek (Macinacaffè)** – dobry młynek, który zawsze mieli kawę na świeżo, jak np. CM 702, CM 800, CM 802 lub CM 900.
- 3. Ekspres (Macchina)** – odpowiednie urządzenie, które generuje optymalne ciśnienie wody.
- 4. Ręka baristy (Mano)** – przygotowuje espresso i dostosowuje do siebie pozostałe 3 czynniki.

## KAWOWE SPECJALNOŚCI

Espresso stanowi podstawę wielu różnych wariantów tego napoju. Z przyjemnością prezentujemy te najbardziej znane.



### Ristretto

- Taka sama ilość kawy jak w przypadku espresso, połowa ilości wody.



### Lungo

- Taka sama ilość kawy jak w przypadku espresso, podwójna ilość wody.



### Corretto

- Espresso z dodatkiem odrobiny alkoholu, takiego jak grappa, amaretto, brandy itd.



### Doppio

- Podwójne espresso z podwójną ilością kawy i wody.



### Macchiato

- Espresso pod pierzynką ze spienionego mleka.



### Cappuccino

- Espresso ze spienionym mlekiem.



### Caffé latte

- Podwójne espresso z gorącym mlekiem.



### Caffé Americano

- Espresso dopełnione taką samą lub podwójną ilością wody.



### Latte macchiato

- 2/3 gorącego mleka, 1/3 spienionego mleka, a na koniec espresso.

## **WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**

Urządzenie to spełnia wymogi właściwych przepisów bezpieczeństwa. Jego nieprawidłowe użycie może jednak spowodować szkody osobowe i materialne.

W celu zapewnienia bezpiecznej obsługi urządzenia należy przestrzegać następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Przed użyciem należy sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych zewnętrznych uszkodzeń obudowy, przewodu zasilającego i wtyczki. Nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- Naprawami urządzenia, np. wymianą uszkodzonego przewodu zasilającego, może zajmować się wyłącznie specjalista lub dział obsługi klienta firmy Graef. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika. Ponadto powodują one wygaśnięcie roszczeń gwarancyjnych.
- Uszkodzone komponenty można zastępować wyłącznie oryginalnymi częściami zamiennymi. Tylko te części mogą zapewnić spełnienie wymogów dotyczących bezpieczeństwa.
- Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz przez osoby nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane bądź przeszkolono je w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz związanych z tym zagrożeń. Czyszczeniem i pielęgnacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci, o ile nie są w wieku powyżej 8 lat i nie znajdują się pod nadzorem.
- Urządzenie wraz z przewodem zasilającym należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat oraz zapewnić, aby nie mogły bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do eksploatacji wraz z zewnętrznym regulatorem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenie nadaje się do użytku w gospodarstwie domowym oraz do podobnych zastosowań, jak na przykład: w kuchniach dla pracowników; w sklepach i biurach; w gospodarstwach

rolnych; w hotelach, motelach, pensjonatach i innych instytucjach oferujących miejsca noclegowe.

- Przewód zasilający należy zawsze wyciągać z gniazda, trzymając za wtyczkę, a nie za kabel.
- Przed podłączeniem urządzenia należy porównać wartości napięcia i częstotliwości umieszczone na tabliczce znamionowej z danymi sieci elektrycznej. Wartości te muszą być zgodne, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.
- Nie stosować urządzenia w przypadku uszkodzenia kabla zasilającego lub wtyczki.
- Przed dalszą eksploatacją urządzenia należy zlecić instalację nowego przewodu działowi obsługi klienta firmy Graef lub autoryzowanemu specjalście.
- W żadnym wypadku nie otwierać obudowy. Dotknięcie przyłączy będących pod napięciem lub modyfikacja konstrukcji elektrycznej i mechanicznej grozi porażeniem prądem.
- Nie dotykać części znajdujących się pod napięciem. Może to spowodować porażenie prądem, a w najgorszym przypadku śmierć.
- Nie przenosić urządzenia, trzymając za przewód zasilający.
- Nie przenosić urządzenia podczas pracy.
- Nie chwycić za wtyczkę wilgotnymi dłońmi.
- Materiałów opakowaniowych nie wolno używać do zabawy, z uwagi na ryzyko uduszenia.
- W celu uniknięcia szkód osobowych i materialnych należy przestrzegać zaleceń dotyczących wymogów względem miejsca ustawienia oraz podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej.
- Nie wyjmować napełnionej zmieloną kawą kolby podczas przepływu wody, gdyż znajduje się ona pod ciśnieniem.
- Eksploatacja urządzenia jest możliwa tylko wtedy, gdy kratka i tacka ociekowa znajdują się na miejscu.
- Aby uniknąć potencjalnych zagrożeń, urządzenie należy stosować wyłącznie do parzenia kawy oraz podgrzewania mleka i wody. Każde inne zastosowanie uważa się za niedozwolone.

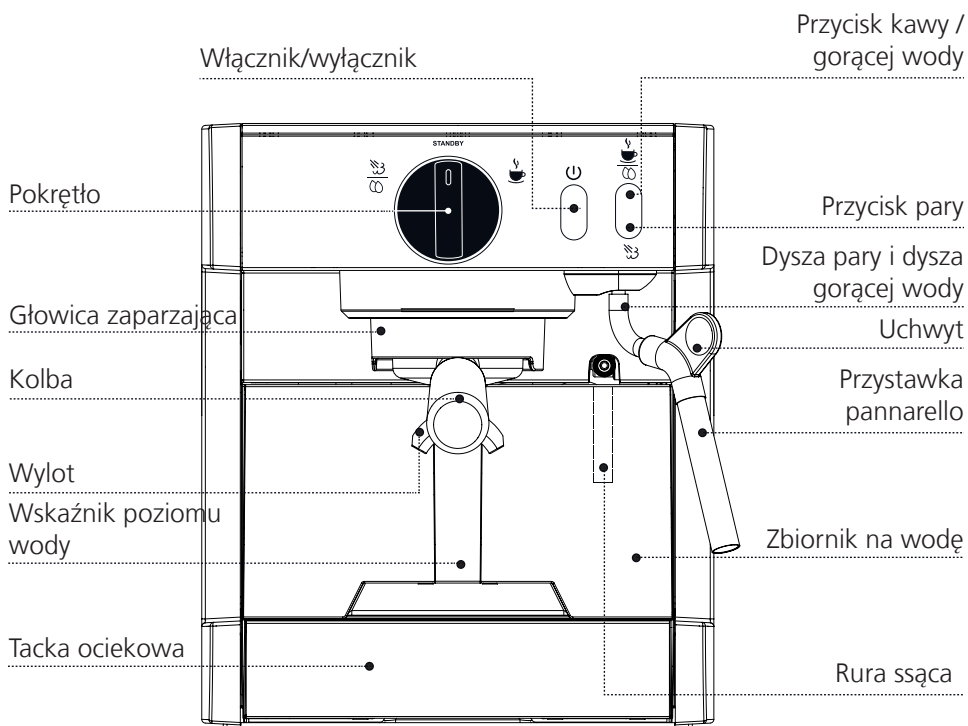
- Przed rozpoczęciem przygotowywania espresso należy sprawdzić, czy kolba jest mocno założona.
- Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
- Przed każdym czyszczeniem z zewnątrz należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Do czyszczenia z zewnątrz nie należy stosować agresywnych środków czyszczących ani środków do szorowania oraz rozpuszczalników.
- Do usuwania trwałych zabrudzeń nie należy stosować twardych przedmiotów.
- Nie czyścić urządzenia w zmywarce do naczyń ani nie umieszczać pod strumieniem bieżącej wody.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Do spieniania mleka należy stosować wyłącznie dołączony dzbanek lub większe naczynie. Nie używać filiżanki. Przelewające się, spienione mleko może spowodować oparzenia.
- Dyszy pary nie wolno kierować na siebie ani w kierunku innych osób. RYZYKO POPARZENIA!
- Do poruszania dyszą pary należy zawsze używać uchwytu. Po użyciu nie chwytać dyszy pary za rurkę, gdyż element ten mocno się nagrzewa.
- Powierzchnie rozgrzewają się silnie podczas pracy.

## **ROZPAKOWYWANIE**

Rozpakowywanie urządzenia powinno przebiegać w następujący sposób:

- Wyjąć urządzenie z kartonu.
- Usunąć wszystkie elementy opakowania oraz ewentualne nalepki znajdujące się na urządzeniu (za wyjątkiem tabliczki znamionowej).

## OPIS URZĄDZENIA



## ZAKRES DOSTAWY



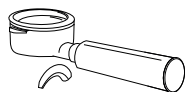
Sitko podwójne na 1 filiżankę



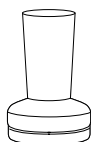
Sitko podwójne na 2 filiżanki



Sitko na 1 szaszetkę



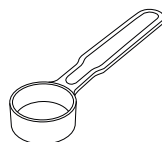
Kolba



Tamper



Narzędzie do czyszczenia (za zbiornikiem na wodę)



Łyżeczka



## **WYMAGANIA WZGLĘDEM MIEJSCA USTAWIENIA**

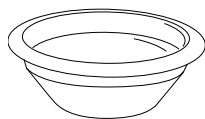
W celu zapewnienia bezpiecznej i niezakłóconej eksploatacji podczas ustawiania należy uwzględnić następujące warunki:

- Należy wybrać solidne, równe, poziome, antypoślizgowe oraz odporne na wysokie temperatury podłoże o wystarczającej nośności.
- Miejsce ustawienia należy dobrać w taki sposób, aby dzieci nie mogły chwycić za gorącą powierzchnię urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do montażu na ścianie ani w szafie wnękowej.
- Nie ustawiać urządzenia w gorącym, mokrym lub wilgotnym otoczeniu.
- Należy zapewnić łatwą dostępność gniazda sieciowego, tak aby w razie potrzeby było możliwe szybkie odłączenie przewodu zasilającego.

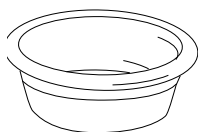
## **SITKA**

### **SITKA PODWÓJNE**

1 filiżanka



2 filiżanki /  
2 saszetki

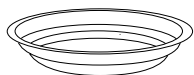


Ten rodzaj sitek ułatwia przygotowanie napoju i umożliwia uzyskanie espresso z idealną pianką. Zalecamy użycie świeżo zmielonej kawy. W sitku

podwójnym na 2 filiżanki można również używać aromatyzowanych saszetek typu cappuccino/kakao, lub 2 zwykłych saszetek na 2 filiżanki kawy.

### **SITKO NA SASZETKI**

1 saszetka



Ten rodzaj sitek umożliwia stosowanie dostępnych w sprzedaży saszetek w celu przygotowania filiżanki kawy.

## **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

Przed pierwszym użyciem oczyścić kolbę (nie urządzenie) oraz zbiornik na wodę pod strumieniem bieżącej wody w celu usunięcia ewentualnych pozostałości po produkcyjnych.

## **INFORMACJA O POZIOMIE WODY**

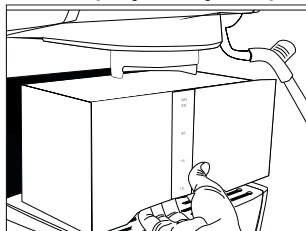
Jeżeli w zbiorniku nie znajduje się wystarczająca ilość wody, urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy. Rozpoczęty cykl można doprowadzić do końca, jednak potem należy dolać świeżej wody; dopiero wtedy ucichnie sygnał dźwiękowy.

## **URUCHAMIANIE**

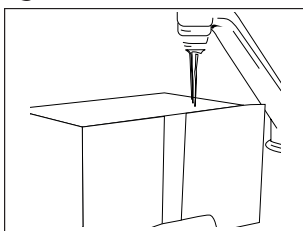
**Wskazówka:** Przed pierwszym uruchomieniem lub po dłuższym nieużywaniu urządzenie należy odpowietrzyć. Do odpowietrzania nie należy używać kolby.

## **ODPOWIETRZANIE**

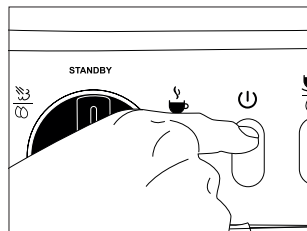
- Podłączyć wtyczkę do gniazda.




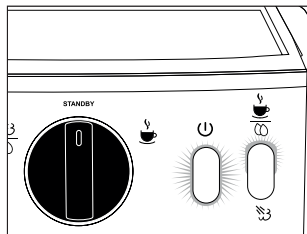
- Wyjąć zbiornik na wodę.





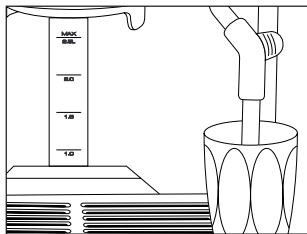
- Napełnić go świeżą wodą i włożyć na miejsce.



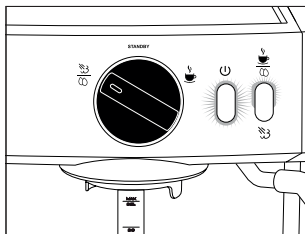
- Nacisnąć przycisk wł./wył. ; przyciski migają.




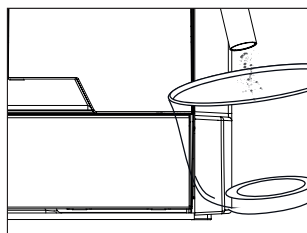
- Jeżeli przyciski  i  przestają migać i świecą się na czerwono, wówczas urządzenie jest podgrzane i gotowe do pracy.



- Umieścić filiżankę lub szklankę pod dyszą pary.



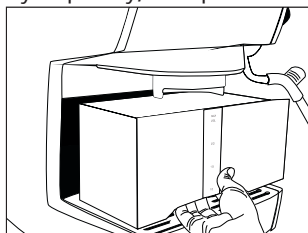
- Ustawić pokrętko w pozycji ; proces rozpoczyna się.



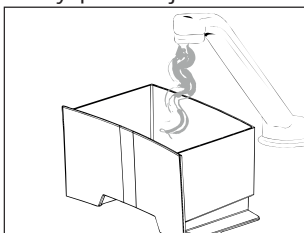
- Wypuszczać powietrze do momentu, aż pojawi się strumień wody.

## PRZYGOTOWANIE

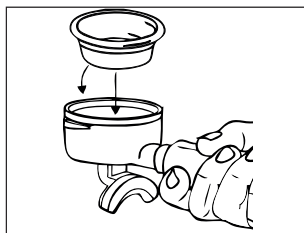
**Wskazówka:** Aby doprowadzić urządzenie do odpowiedniej temperatury, po każdym ponownym uruchomieniu należy przeprowadzić cykl pusty, w sposób opisany poniżej.



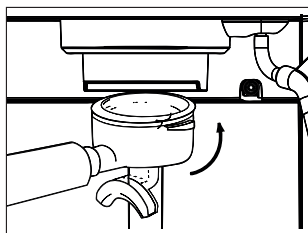
- Wyjąć zbiornik na wodę.



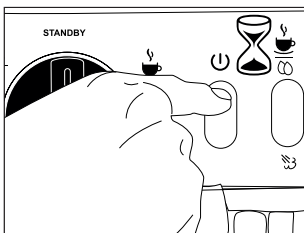
- Napęlić zbiornik świeżą wodą i włożyć na miejsce.




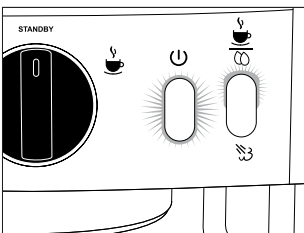
- Włożyć wybrane sitko.



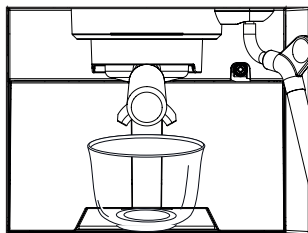
- Zamocować kolbę bez zmielonej kawy (od lewej do prawej).



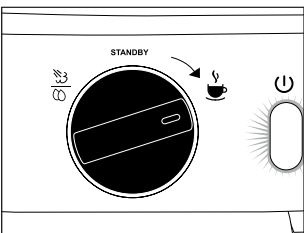
- Włączyć urządzenie . Kontrolki migają, a urządzenie nagrzewa się.




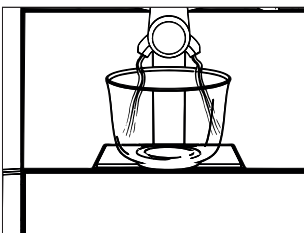
- Jeżeli przyciski zaświecą się, będzie to oznaczać, że ekspres jest gotowy do pracy.



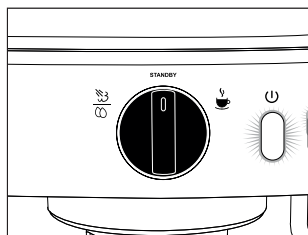
- Umieścić filiżankę pod wylotem.



- Ustawić pokrętkę na  i rozpocząć cykl pusty (bez zmielonej kawy).



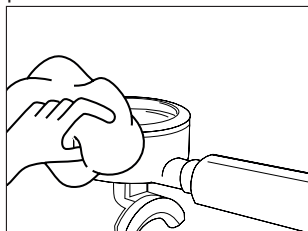
- Pozwolić, aby filiżanka napęliła się do połowy, w celu doprowadzenia urządzenia do odpowiedniej temperatury.



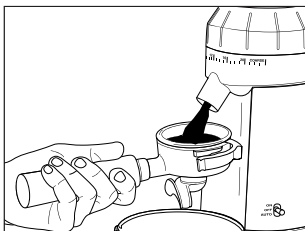
- Następnie ponownie przekręcić pokrętkę do pozycji „STANDBY”.

## **PARZENIE ESPRESSO**

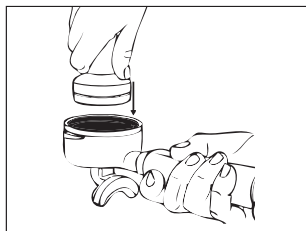
**Wskazówka:** Odnośnie do podgrzewania kolby, systemu i filiżanek patrz część „Przygotowanie”. Potem można przejść do parzenia espresso.



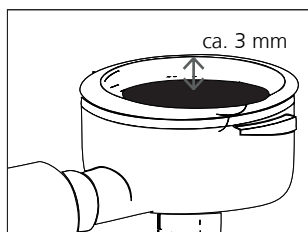
- Po przygotowaniu wytrzeć kolbę.



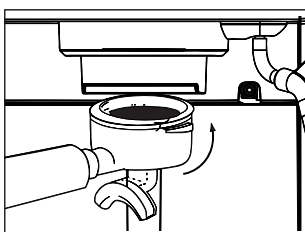
- Zmieszać kawę w kolbie (do momentu napłynięcia sitka).



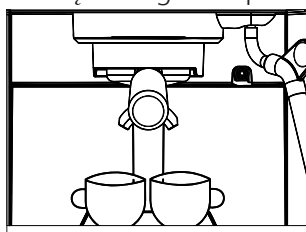
- Mocno docisnąć zmieloną kawę, korzystając z dołączonego tampera.



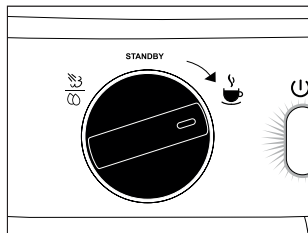
- Odległość pomiędzy górną krawędzią a poziomem zmielonej kawy powinna wynosić ok. 3 mm.



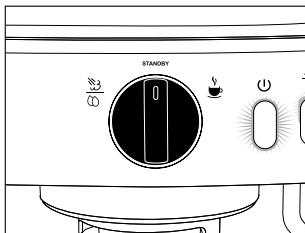
- Zetrzeć pozostałości kawy z krawędzi i mocno założyć kolbę.



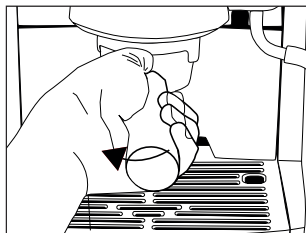
- Umieścić filiżanki lub filiżankę pod wylotem.



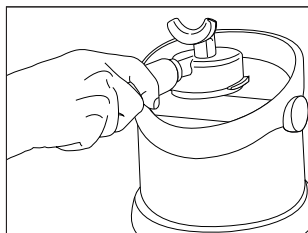
- Ustawić pokrętko w pozycji .



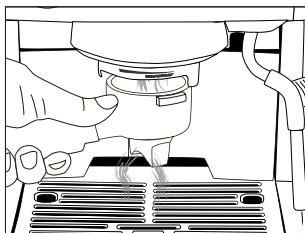
- Po uzyskaniu odpowiedniej ilości kawy ponownie ustawić pokrętko w pozycji „STANDBY”.



- Wyjąć kolbę.



- Strzepnąć pozostałości zmielonej kawy do zbiornika na resztki (nie wchodzi w zakres dostawy).

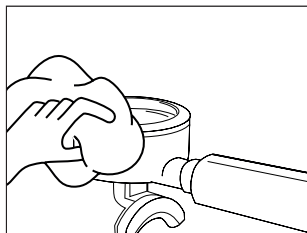


- W celu oczyszczenia umieścić kolbę pod głowicą zaparzającą i przez chwilę przepuszczać przez nią wodę.

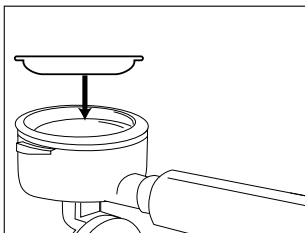
## **PARZENIE KAWY Z UŻYCIEM SASZETEK**

Umieścić w kolbie wybrane sitko (podwójne na 2 filiżanki w przypadku saszetek aromatyzowanych / 2 zwykłych saszetek lub wkład na 1 saszetkę).

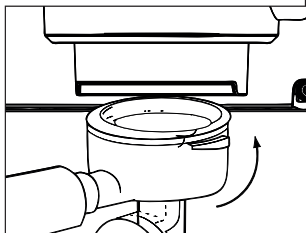
**Wskazówka:** Odnośnie do podgrzewania kolby, systemu i filiżanek patrz część „Przygotowanie”. Potem można rozpocząć parzenie z użyciem saszetki.



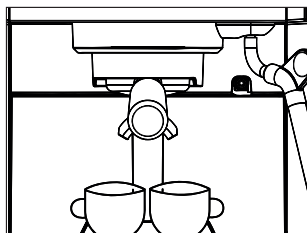
- Po przygotowaniu wytrzeć kolbę.



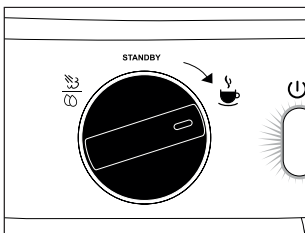
- Umieścić saszetkę w sitku.



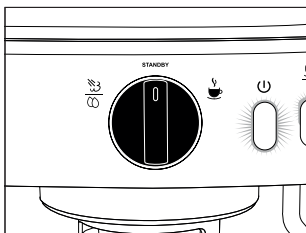
- Zamocować kolbę.



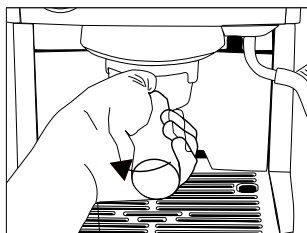
- Umieścić filiżanki lub filiżankę pod wylotem.



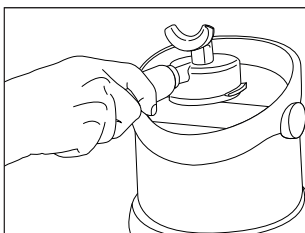
- Ustawić pokrętko w pozycji ☕.



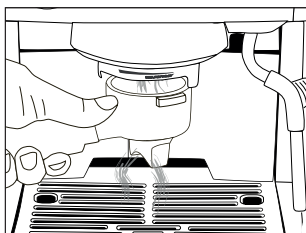
- Po uzyskaniu odpowiedniej ilości kawy ponownie ustawić pokrętko w pozycji „STANDBY”.



- Wyjąć kolbę.



- Wrzucić zużytą saszetkę do zbiornika na resztki (nie wchodzi w zakres dostawy).



- Umieścić kolbę pod głowicą zaparzającą i przez chwilę przepuszczać przez nią wodę.

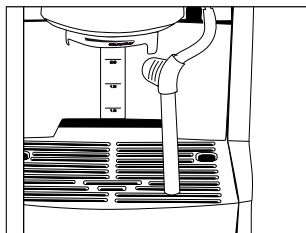
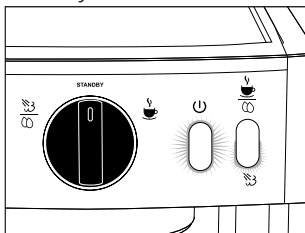
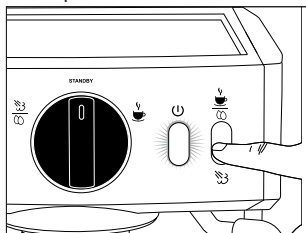
## **AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE**

W celu ograniczenia zużycia energii nieużywane urządzenie wyłącza się automatycznie pod upływie ok. 20 minut.  
(Rozporządzenie Komisji Europejskiej).

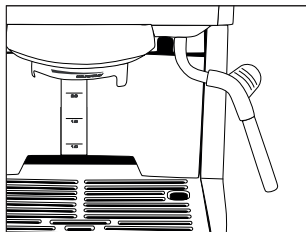
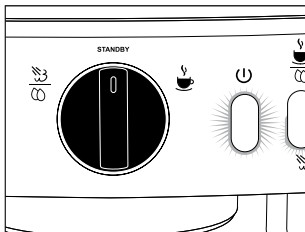
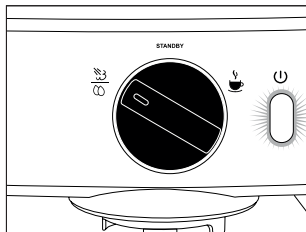
## **SPIENIANIE MLEKA Z WYKORZYSTANIEM PRZYSTAWKI PANNARELLO**

Jeżeli urządzenie jest wyłączone, należy je uruchomić **⏻**.

- Napełnić dzbanek w 1/3 zimnym mlekiem.

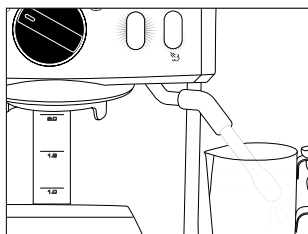


- Nacisnąć przycisk **⏻**. Jego miganie wskazuje, że urządzenie nagrzewa się.
- Świecący przycisk **⏻** oznacza, że system jest gotowy do pracy.
- Przytrzymać dyszę pary nad kratką ociekową.

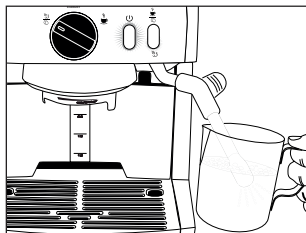


- Ustawić pokrętkę na **0** i odczekać na usunięcie kondensatu.
- Po usunięciu kondensatu ponownie ustawić pokrętkę na „STANDBY”.
- Odchylić dyszę pary na zewnątrz.

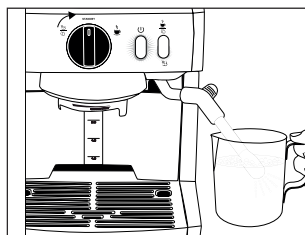




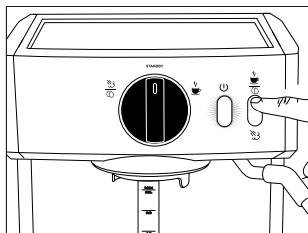
- Zanurzyć dyszę pary w mleku i ustawić pokrętko na . Następuje spienianie mleka.



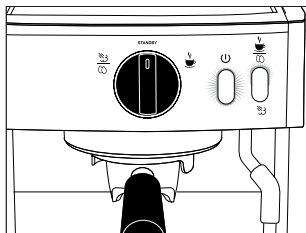
- DzbANEK należy trzymać lekko pod kątem.



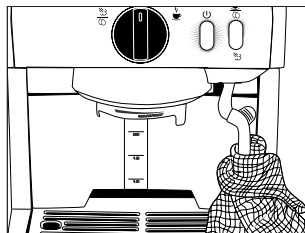
- Opuścić dzbanek, gdy zwiększy się poziom mleka, i ustawić pokrętko na „STANDBY”.



- Po zakończeniu procesu ponownie nacisnąć przycisk . **Uwaga**, urządzenie paruje.



- Gdy przycisk świeci się na czerwono, urządzenie jest ponownie gotowe do parzenia kawy. **Uwaga**, po krótkim czasie urządzenie ponownie paruje.

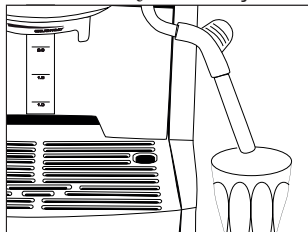


- Skierować dyszę pary na kratkę ociekową i ustawić pokrętko na . Przez chwilę przelewać wodę, a następnie oczyścić dyszę pary ściereczką.

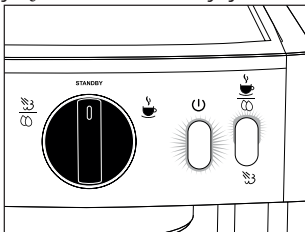
**Ważne:** W przypadku podgrzania mleka do temperatury wyższej niż 70°C pianka bardzo szybko opada, a napój smakuje potem zbyt słodko, a nawet wyczuwalny jest posmak przypalonego mleka.


## **POBIERANIE GORĄCEJ WODY**

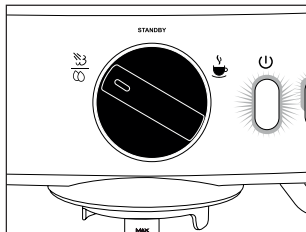
Jeżeli urządzenie jest wyłączone, należy je uruchomić .




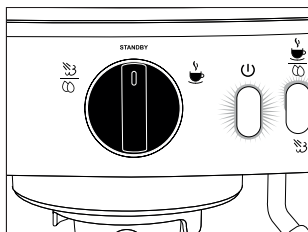
- Odchylić dyszę pary na zewnątrz i podstawić pod nią naczynie.



- Sprawdzić, czy świeci się przycisk .



- Ustawić pokrętko w pozycji ; proces rozpoczyna się.



- Po zakończeniu procesu ponownie ustawić pokrętko na „STANDBY”.

**Wskazówka:** Jeżeli chwilę wcześniej użyto funkcji pary, przed przygotowaniem wrzątku należy najpierw wykonać cykl pusty (bez palonej kawy) odpowiadający jednemu espresso.

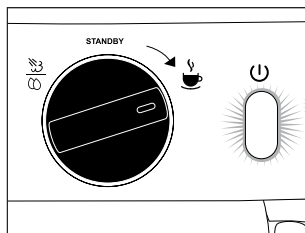
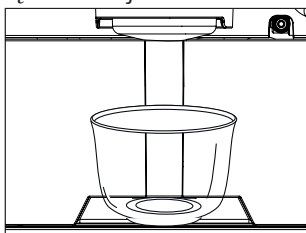
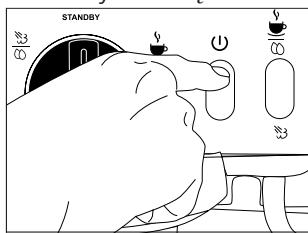
## **USUWANIE KAMIENIA**



Regularne usuwanie kamienia wydłuża trwałość urządzenia. Do usuwania kamienia należy stosować wyłącznie tabletki odkamieniające marki Graef (numer artykułu 145618), które są specjalnie dostosowane do naszych urządzeń.

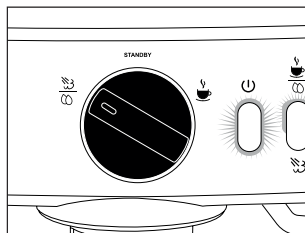
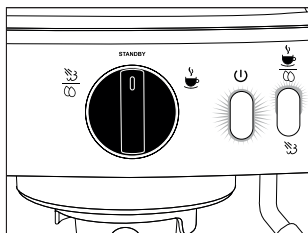
**Nie odpowiadamy za skutki nieprzeprowadzanego lub zbyt rzadkiego usuwania kamienia. W takim przypadku wygasa gwarancja.**


- Zdjąć przystawkę pannarello i odkręcić dyszę pary.
- Wyjąć kolbę, zbiornik na wodę i tackę ociekową.
- Odwrócić ekspres do góry nogami.

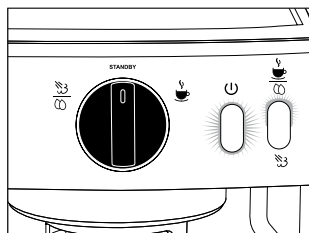
- Korzystając z klucza imbusowego 2,5 odkręcić śrubę pod głowicą zaparzającą.
- Wyjąć 2 sitka i pierścień uszczelniający.
- Oczyszczyć te elementy pod bieżącą wodą.
- Osuszyć je, a następnie odłożyć wraz ze śrubą i podkładką w bezpieczne miejsce.
- Małą szczoteczką oczyścić obszar głowicy zaparzającej i usunąć wszelkie pozostałości kawy.
- Ustawić ekspres prosto.
- Włożyć tackę ociekową na miejsce.



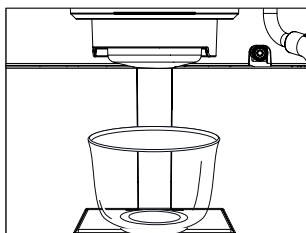
- Włączyć urządzenie .
- Umieścić naczynie pod głowicą zaparzającą. Nie mocować kolby.
- Ustawić pokrętko w pozycji .



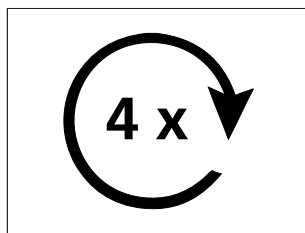
- Po napełnieniu naczynia ponownie ustawić pokrętko na „STANDBY”.
- Opróżnić naczynie i ustawić je pod dyszą pary.
- Ustawić pokrętko w pozycji .



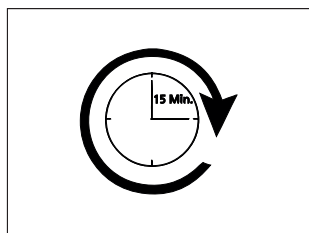
- Po kilku sekundach ponownie ustawić pokrętko na „STANDBY”.



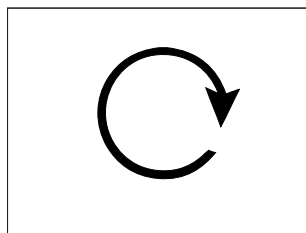
- Ponownie umieścić naczynie pod głowicą zaparzającą.



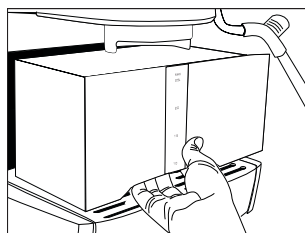
- Potworzyć procedurę usuwania kamienia kolejno 4 razy.



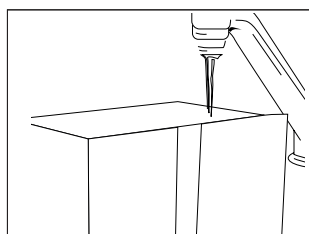
- Odczekać ok. 15 minut, aż mieszanka zacznie działać.



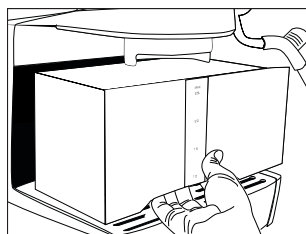
- Następnie powtarzać usuwanie kamienia do momentu opróżnienia zbiornika.



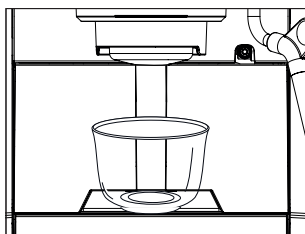
- Wyjąć zbiornik na wodę i wylać resztki wody.



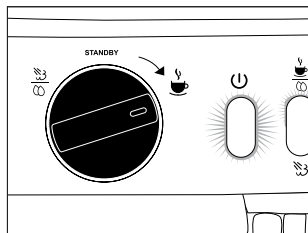
- Napełnić zbiornik świeżą wodą.




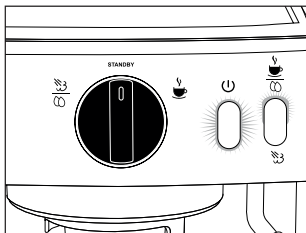
- Umieścić zbiornik na wodę na miejscu.



- Umieścić naczynie pod głowicą zaparzającą.



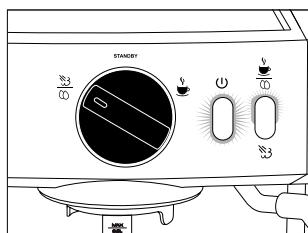
- Ustawić pokrętkę w pozycji .




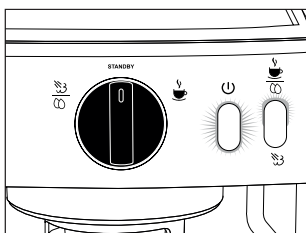
- Po napełnieniu naczynia ponownie ustawić pokrętkę na „STANDBY”.



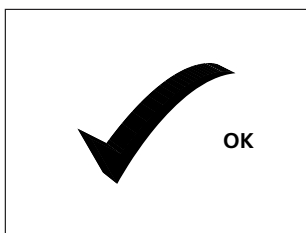
- Opróżnić naczynie i ustawić je pod dyszą pary.



- Ustawić pokrętkę w pozycji .



- Po kilku sekundach ponownie ustawić pokrętkę na „STANDBY”.

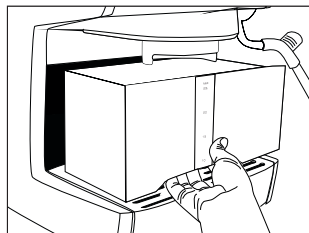


- Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nałożyć w odwrotnej kolejności pierścień uszczelniający i sita, a następnie je przykręcić.
- Czyszczenie należy przeprowadzać również po każdym usuwaniu kamienia.

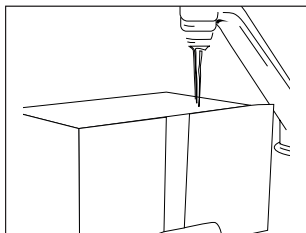
## **CZYSZCZENIE**

### **CZYSZCZENIE GŁOWICY ZAPARZAJĄCEJ**

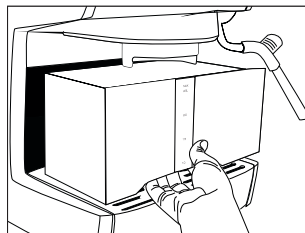
Do czyszczenia należy stosować wyłącznie tabletki czyszczące marki Graef (numer artykułu 145614), które są dostosowane do naszych urządzeń.



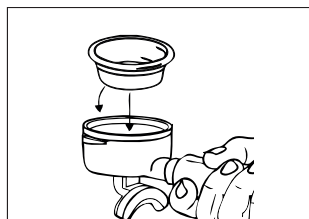
- Wyjąć zbiornik na wodę.



- Wlać ok. 1 litra wody.



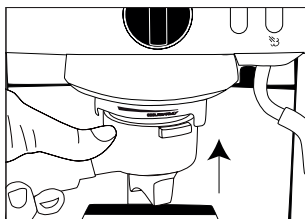
- Umieścić zbiornik na wodę na miejscu.



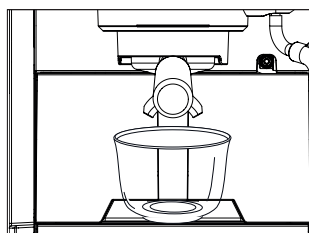
- Włożyć sitko dla 2 filiżanek.



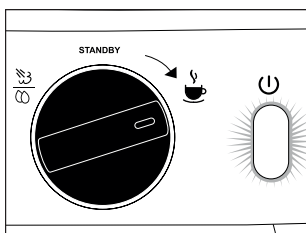
- Umieścić w kolbie jedną tabletkę czyszczącą Graef.



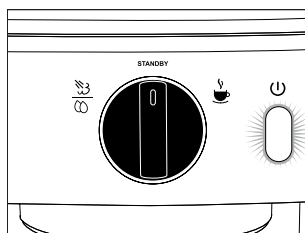
- Zamocować kolbę.



- Umieścić filiżankę pod wylotem.



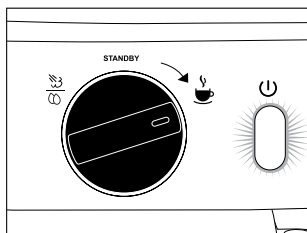
- Ustawić pokrętko w pozycji ☕.



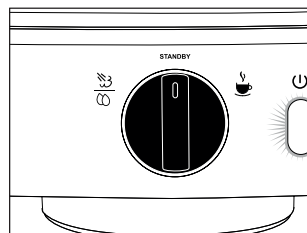
- Po 10 sekundach ponownie ustawić pokrętko na „STANDBY”.

**30 sekund**

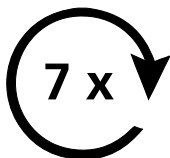
- Odczekać 30 sekund.



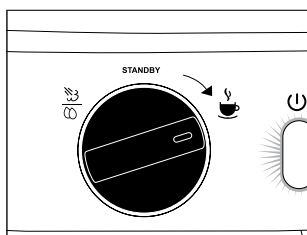
- Ustawić pokrętko w pozycji ☕.



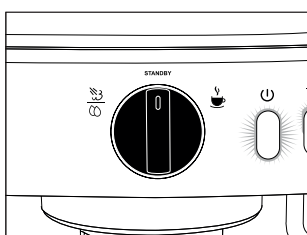
- Po 10 sekundach ponownie ustawić pokrętko na „STANDBY”.



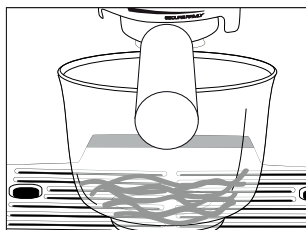
- Powtórzyć te czynności 7 razy.



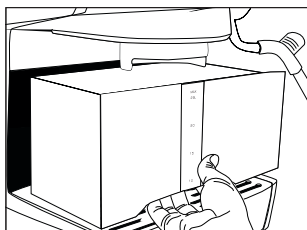
- Ustawić pokrętko w pozycji ☕.



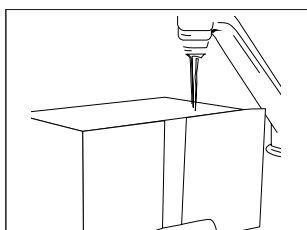
- Po ok. 30 sekundach ustawić pokrętko na „STANDBY”. Gotowe! Teraz można kontynuować proces jak zwykle.



- Wyjąć filiżankę i wylać wodę.



- Wyjąć kolbę i opróżnić zbiornik na wodę.

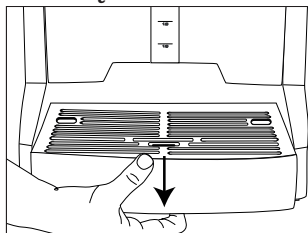


- Napełnić go świeżą wodą i włożyć na miejsce.

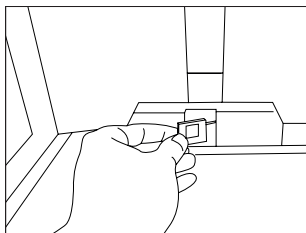
## CZYSZCZENIE Z ZEWNĄTRZ

- Zewnętrzne powierzchnie urządzenia można czyścić miękką, zwilżoną ściereczką. Silniejsze zanieczyszczenia można usuwać łagodnym środkiem czyszczącym.
- Wyciągnąć tackę ociekową.
- Wyjąć płytę ociekową.
- Opróżnić tackę ociekową.
- Oczyszczyć oba elementy pod strumieniem bieżącej wody.
- Włożyć tackę ociekową wraz z płytą na miejsce.

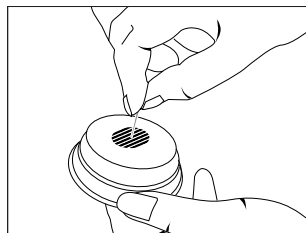
## NARZĘDZIE DO CZYSZCZENIA



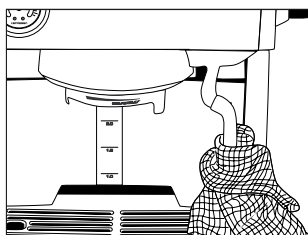
- Wyjąć tackę ociekową.



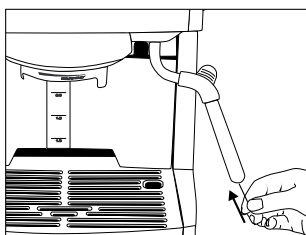
- Wyjąć narzędzie do czyszczenia.



- Używając jego cieńszego końca, oczyścić otwory we wkładach filtra.



- Oczyszczyć dyszę pary wilgotną ściereczką.




- Grubszym końcem narzędzia do czyszczenia oczyścić rurkę dyszy pary.



## **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PARZENIA ESPRESSO**

W przypadku omyłkowego rozpoczęcia cyklu parzenia espresso przy niemal pustym lub nieprawidłowo założonym zbiorniku na wodę, należy przerwać proces (ustawić pokrętko na „STANDBY”), napełnić zbiornik świeżą wodą, skierować dyszę pary na kratkę ociekową i ustawić pokrętko na  $\frac{3}{8}$ , aby odpowietrzyć ekspres. Po usunięciu powietrza i przy nadal wypływającej wodzie ponownie ustawić pokrętko na „STANDBY”, a następnie ponownie rozpocząć cykl parzenia espresso.

## **DANE TECHNICZNE**

<p><b>GRAEF</b></p>	<p>Art-Nr.: ES 702</p> <p>230 V - 240 V ~ 1470 Watt - 1600 Watt</p> <p>50 - 60 Hz</p> <p>Gebr. Graef GmbH &amp; Co. KG Donnerfeld 6 D-59757 Arnsberg</p>
	

## **OBSŁUGA KLIENTA**

W przypadku stwierdzenia ewentualnych wad produktu, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z serwisem Graef.

Generalny dystrybutor na Polskę:

Weindich Sp.J.

41-503 Chorzów ul. Adamieckiego 8

Tel.: +48 32 746 91 91

Email: sklep@graef.pl

Serwis / wsparcie techniczne:

Tel.: +48 32 746 91 51

Email: serwis@weindich.pl

## DODATKOWE AKCESORIA

Tabletki odkamieniające, 6 sztuk  
Nr artykułu 145618



Tabletki czyszczące, 10 sztuk  
Nr artykułu 145614



Dzbanek do spieniania mleka  
Nr artykułu 145627



Podstawka do tampera  
Nr artykułu 145781



Zbiornik na resztki (kolor srebrny)  
Nr artykułu 145612



Sitka pojedyncze  $\varnothing$  70 mm  
Nr artykułu 145644



Szczoteczka do czyszczenia  
Nr artykułu 13033



Kolba pojedyncza  
Nr artykułu 145933



## **UTYLIZACJA**

Po zakończeniu eksploatacji produktu tego nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowym, lecz należy go poddać utylizacji zgodnie z symbolem umieszczonym na produkcie oraz zawartym w instrukcji obsługi. Materiały należy poddawać recyklingowi zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki recyklingowi, procesowi odzysku materiałowego lub innym metodom odzysku zużytego sprzętu przyczynia się w istotny sposób do ochrony środowiska. Informacji na temat właściwych placówek zajmujących się utylizacją udziela lokalna administracja.

## **GWARANCJA**

Produkt ten jest objęty 24-miesięczną gwarancją producenta, której bieg rozpoczyna się z dniem sprzedaży. Obejmuje ona wady spowodowane błędami produkcyjnymi i materiałowymi. Gwarancja nie obejmuje szkód będących rezultatem niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem bądź jego niewłaściwego zastosowania. Ponadto nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzeprowadzanego lub zbyt rzadkiego usuwania kamienia oraz niewystarczającej pielęgnacji urządzenia. W takim przypadku gwarancja wygasa. Należy stosować wyłącznie oryginalne tabletki odkamieniające (Nr artykułu 145618) i czyszczące (Nr artykułu 145614) marki Graef. W dalszej kolejności gwarancja nie obejmuje szkód będących wynikiem napraw, które nie zostały przeprowadzone przez naszą firmę lub jej przedstawicielstwa. W przypadku uzasadnionych reklamacji naprawimy wadliwy produkt bądź wymienimy go na nowy.





Generalny dystrybutor na Polskę:

Weindich Sp.J.  
41-503 Chorzów ul. Adamieckiego 8  
Tel.: +48 32 746 91 91 Fax: +48 32 770 79 05  
[www.weindich.pl](http://www.weindich.pl) Email: [sklep@graef.pl](mailto:sklep@graef.pl)

Serwis / wsparcie techniczne:  
Tel.: +48 32 746 91 51  
Email.: [serwis@weindich.pl](mailto:serwis@weindich.pl)