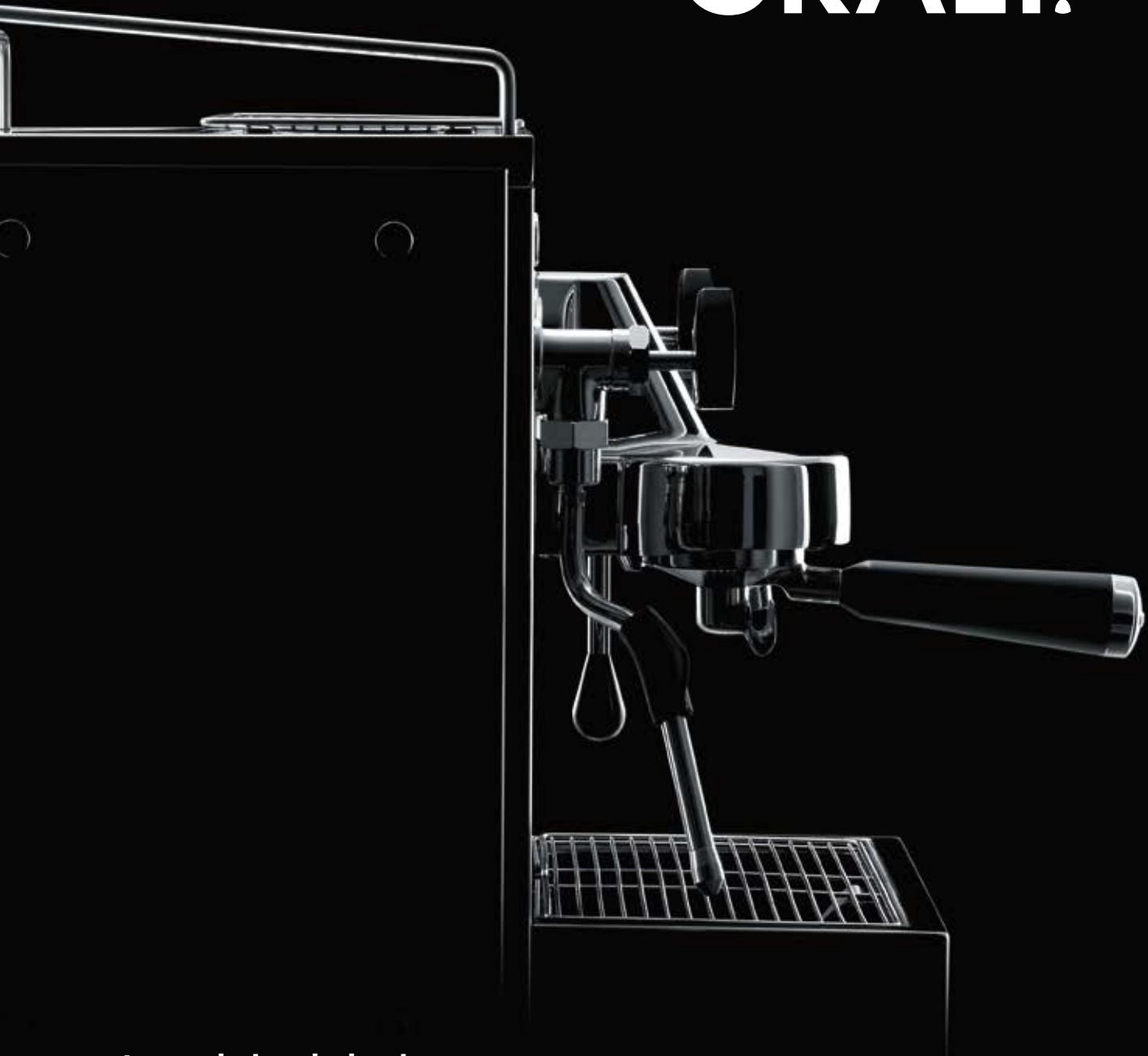


# GRAEF.



**Instrukcja obsługi**

**Kolbowy ekspres do kawy contessa**

# Espresso z regionu Sauerland?

Włoska sceneria – ojczyzna espresso



Krajobraz Sauerland – siedziba firmy Graef



*Ekspres do kawy z niemieckiego regionu Sauerland? Czy ta „kraina tysiąca gór” nie jest raczej znana z masywnych konstrukcji stalowych, solidnych firm dostawczych czy plantacji choinek – a więc raczej z substytutów kawy niż z prawdziwej caffè latte?*

W naszych stronach espresso pija się jednak równie chętnie i często, co gdzie indziej. Wizerunek zaściankowej prowincji jest już nieaktualny, a Południowa Westfalia cieszy się niekwestionowaną pozycją regionu o dynamicznej gospodarce. Graef, typowa firma z Sauerland, stała się dzięki ciągłemu rozwojowi jedną z najbardziej liczących się marek urządzeń do krojenia i sprzętu kuchennego. Ponadto była wielokrotnie nagradzana za ich elegancki design.

Także w przypadku oferty ekspresów do kawy chcemy wyznaczać nowe standardy.

## Tradycja i postęp

Tradycja i innowacyjność: Renoma przedsiębiorstwa i jego innowacyjność często mają swoje korzenie w tradycji – w tym przypadku dotyczy ona stałego rozwoju rodzinnego interesu.

Założona w 1920 r. firma Graef z Arnsbergu rozwijała się w burzliwy sposób w zamętach historii współczesnej; jej ponowny rozkwit nastąpił 1952 r., na początku tzw. „cudu gospodarczego”. Drugie pokolenie rodziny rozpoczęło projektowanie i produkcję krajalnic, które wkrótce zyskały popularność i uznanie jako sprzęt gospodarstwa domowego, a później także jako urządzenia stosowane w placówkach komercyjnych.

Popyt gwałtownie wzrastał, przedsiębiorstwo rozrastało się, a krajalnice Graef zaczęły





odnosić sukces także na rynkach międzynarodowych i stały się typową niemiecką marką! Firma skoncentrowała się na projektach produktów, czego efektem były liczne wyróżnienia i nagrody w dziedzinie designu.

## Dalszy rozwój oferty produktowej

Nie chcieliśmy jednak poprzestać na stałym opracowywaniu nowych technologii krajalnic. W nowym tysiącleciu rozszerzyliśmy ofertę produktową o różne urządzenia kuchenne, takie jak tostery, młynki do kawy, czajniki bezprzewodowe, gofrownice, spieniacze do mleka, ekspresy do kawy i ostrzałki do noży.

## Marka stulecia



Szczególną dumą napawa nas fakt, że w 2009 i 2016 roku markę Graef po raz trzeci z rzędu zaliczono do kategorii „marki stulecia” obok takich producentów, jak np. Mercedes, Falke, Melitta i Braun. (Znak ten jest przyznawany przez jury wydawnictwa „Deutsche Standards” najbardziej wartościowym markom niemieckim o długiej tradycji.)


## Ozdoba każdej kuchni

Wróćmy jednak do ekspresu do kawy. Urządzenie to awansowało w międzyczasie do roli ozdoby wielu kuchni i biur.

Nowe zapotrzebowanie na różne postacie kawy – nieważne, czy chodzi o latte macchiato, caffè latte, café crème, cappuccino czy o espresso lub inne odmiany – czyni to urządzenie nieodzownym dla wielu miłośników i miłośniczek naszego ulubionego napoju.

A my w Arnsbergu stwierdziliśmy, że w tym popularnym urządzeniu można jeszcze udoskonalić wiele rzeczy – głównie pod względem technologii, ale także designu! Voilà! Oto nowy kolbowy ekspres do kawy marki Graef. To nie tylko prawdziwa innowacja, lecz coś więcej: mała sensacja!

*Hermann Graef / Andreas Schmidt*



# Kawa – odkrycie trzeźwości

4

*Kawa jest ulubionym napojem Niemców. Nie piwo czy wino, nie mleko ani cola, lecz właśnie wywar z prażonych ziaren kawy – a więc espresso, cappuccino, „zwykła” kawa i wiele innych odmian – cieszy się największą popularnością wśród napojów. Roczne spożycie na głowę wynosi ponad 160 litrów (co daje w przybliżeniu 7 kg, ponad 1200 filiżanek!). Niemcy są największym importerem kawy na świecie po USA – jesteśmy narodem „kawiarzy”!*

Jednak nie zawsze tak było. Musiało upłynąć wiele czasu, zanim kawa stopniowo wyparła napoje alkoholowe wywołujące „uczucie otępienia” oraz „niezdolność do załatwiania poważnych spraw” (J. Howell) i zakończyła swój triumfalny pochód obecnością w niemal każdym biurze i kuchni.

Wszystko zaczęło się w połowie XVII stulecia, gdy czarna i gorzka mikstura stała się modnym luksusowym napojem pitym w domach europejskiej arystokracji; następnie została odkryta przez mieszczaństwo jako „napój trzeźwości” i dopiero po II wojnie światowej stała się codziennym napojem wszystkich warstw społecznych – wcześniej lud musiał zadowalać się substytutami kawy (*mocca faux*).

*„Powszechnie wiadomo, że kawa otrzeźwia ludzi”.*

*(James Howell, 1660 r.)*

## Triumfalny pochód „Chaube”

Kawa, zwana również „islamskim winem”, wywodzi się z Orientu; za ojczyznę jej ziaren uważa się region Kaffa w Etiopii. Zgodnie z legendą, gdy Mahomet cierpiał z powodu senności, Allah wysłał anioła, który podał mu kawę, dzięki czemu prorok wkrótce odzyskał siły. Ten gorzki napój, który od XI stulecia spożywano na Półwyspie Arabskim, a później w całym Imperium Osmańskim, określano mianem „Chaube”.

W miarę ekspansji islamu oraz w wyniku pielgrzymek kawa stopniowo rozpowszechniała się, aż wreszcie dotarła do Europy: w 1554 r. w Konstantynopolu otwarto pierwszą kawiarnię, a „napój Turków” przedostał się do Wiednia i wkrótce podbił całą Europę.

*„W historii kawy najbardziej interesujące jest to, że wszędzie tam, gdzie się pojawiła, wywoływała rewolucje”. (Wilhelm A. Uckers)*

## Nieufność władz

Z uwagi na pobudzające działanie kawa była obiektem kontrowersji już w krajach arabskich. Władze obawiały się, że to „mleko szachistów i myślicieli”, które wyostrza umysł i rozpala dyskusje, może szerzyć niepokoje – i zarządziły





zakaz picia kawy. Obowiązywał on także w Europie, a kawa musiała przezwyciężyć jeszcze inne bariery. Wprawdzie dostrzeżono jej korzystny wpływ na zdrowie, lecz obawiano się także niekorzystnych skutków, takich jak odwodnienie nerek, nadmierne chudnięcie czy osłabienie potencji.

Jednak jako środek pobudzający kawa wychodziła naprzeciw zapotrzebowaniu na wydatność obecnym w powstającym nowoczesnym społeczeństwie mieszczańskim; jasność umysłu była w cenie i wkrótce zniknęły wszelkie przeszkody. Posmakowawszy tego napoju sam papież Klemens VII zniósł kościelny zakaz jego spożywania: „Ten napój Szatana jest tak smaczkowity, że szkoda byłoby pozostawić go niewierzącym”.

## Kawiarnie i spotkania przy kawie

W metropoliach europejskich kawiarnie zaczęły powstawać jedna za drugą. Goście mogli tutaj omawiać przy kawie poważne przedsięwzięcia, a nawet snuć buntownicze intrygi!

Choć początkowo kobiety miały zakaz wstępu do kawiarni, to z czasem także i one odkryły ten uzależniający napój – wkrótce rozwinęły się damskie spotkania przy kawie, działające na zasadzie „gieldy”, na której wymieniano informacje.



*„Pewna kobieta tak bardzo zachwyciła się kawą, że gdy dowiedziała się, że będą ją podawać w Czystcu, zrezygnowała z wejścia do Raju.”*

*(Christian Friedrich Henrici)*

Tym samym kawa stopniowo utorowała sobie drogę – po biurze handlowym i kawiarni – także do kuchni. Ponieważ jest ona parzona (a czasami także mielona) „w warunkach domowych”, na rynku dostępna jest olbrzymia oferta urządzeń do przygotowywania kawy skierowana do jej miłośników, którzy chcą czegoś więcej niż tylko zalewania i precedzania ulubionego napoju.

Z myślą o większej wygodzie, a jednocześnie i wyższej jakości, stworzono ekspresy do kawy. Ich szczytowym osiągnięciem jest obecnie ekspres do kawy, który powstała z myślą o spożyciu w kręgu prywatnym. Przykładem jest charakteryzujący się pięknym designem model contessa marki Graef – wyjątkowa ozdoba domowego blatu kuchennego.

*„Nie jest przesadą stwierdzenie, że kawa to eliksir życia (...) Dodaje energii i poprawia wydajność, pełni funkcję społeczną i zbliża. Dzięki niej powstała cała kultura oraz stale rozwijający się rynek, na którym ciągle tworzą się nowe segmenty.*

*Jest ona paliwem społeczeństwa ukierunkowanego na wyniki; to najczęściej pity napój i jedyny powszechnie dostępny środek odurzający, który wolno zażywać o każdej porze dnia”.*

*(Süddeutsche Zeitung, 24 grudnia 2015 r.)*



contessa

## Espresso stosownie do preferencji

*Rozwój technologiczny nie ma końca; zawsze istnieje możliwość modyfikacji lub udoskonalenia urządzeń i maszyn. Optymalizacji poddano również nasze ekspresy do kawy. Za piękną fasadą naszej contessy kryją się wprost niesamowite nowości techniczne:*

## Trzy w jednym

W przypadku ekspresu do kawy woda do przygotowywania napoju jest zazwyczaj gromadzona w kotle. Natomiast contessa ma aż trzy bloki termiczne! Pierwszy odpowiada za espresso, drugi za parę, a trzeci służy do podgrzewania głowicy zaparzącej. Dzięki temu urządzenie jest szybciej gotowe do pracy. Zapewnia to oszczędność czasu i energii.

*Zazwyczaj pomiędzy włączeniem urządzenia a podaniem napoju upływa od 15 do 20 minut, jednak w przypadku contessy czas ten skraca się do ok. 2-3 minut!*

## Kawa „na żądanie”

Ekspresy do kawy pozostają zwykle włączone przez długi czas

– tym samym zużywają wyjątkowo dużo energii, gdyż zgromadzona woda musi być stale podgrzewana. Z myślą o tym nie miałym prob-

lemie opracowaliśmy funkcję parzenia „na żądanie”:

podgrzewana jest tylko faktycznie potrzebna ilość wody (urządzenie wyłącza się automatycznie pod ok. 30 minutach). To innowacyjne rozwiązanie przyspiesza również przygotowanie napoju, a przede wszystkim oszczędza energię.

*Dzięki funkcji parzenia „na żądanie” contessa zużywa znacznie mniej prądu!*

## Niektórzy wolą na gorąco!

Nowy regulator PID (proportional-integral-derivative) umożliwia dowolną regulację odpowiedniej temperatury wody do parzenia w zakresie od 86°C do 98°C w krokach +/-1°C.

*Innowacja ta umożliwia również oszczędność energii, a przede wszystkim wychodzi naprzeciw indywidualnym gustom oraz różnym upodobaniom związanym z przygotowaniem espresso!*

## Dla tych, którzy się nie spieszą...

Ekspres contessa umożliwia ustawienie czasu przygotowania napoju, od zwilżania zmielonej kawy w głowicy zaparzającej (preinfuzja) po ekstrakcję.

## Co jeszcze?

Ekspres contessa jest wyposażony w wyjątkowo cichy system pompy podwójnej. – Dzięki wyświetlaczowi urządzenie przypomina użytkownikowi o konieczności usunięcia kamienia. – Istnieje możliwość indywidualnego ustawienia stopnia wilgotności pary. – Dysza parowa i dysza gorącej wody są wykonane ze stali szlachetnej i mają podwójne ścianki, co ułatwia ich czyszczenie i zapewnia izolację od zewnątrz.

## ...a design?

Nasza contessa charakteryzuje się klasycznym wyglądem. Obudowę wykonano z wysokiej jakości polerowanej stali szlachetnej, a elementy boczne ze szkła. (Wersja standardowa ma kolor czarny; na życzenie dostępne są różne kolory i materiały!).

*contessa to całkowicie nowy ekspres do kawy marki Graef. Konceptę i design urządzenia opracowano w Arnsbergu; proces produkcji przebiega we współpracy z naszymi przedsiębiorstwami partnerskimi.*

*„Kawa, ten orzeźwiający napój, pełen mocy pokarm dla mózgu..., który rozwiewa ponure chmury spowijające wyobraźnię i rozjaśnia stan rzeczy przeblyskiem prawdy...”*

*(Jules Michelet)*

# Spis treści

8

Espresso z regionu Sauerland?	2
Kawa – odkrycie trzeźwości	4
contessa – espresso stosownie do preferencji	6
Kawowe specjalności	10
Opis urządzenia	11
Wskazówki bezpieczeństwa	12
Rozpakowywanie	15
Wymagania względem miejsca ustawienia	15
Panel obsługowy	16
Wyświetlacz LCD	16
Przypomnienie o usuwaniu kamienia	16
Manometr	16
Przed pierwszym użyciem	18
Uruchamianie	19
Przygotowanie	20
Parzenie espresso	21
Jedna filiżanka	21
Regulacja pojemności jednej filiżanki	22
Dwie filiżanki	23
Regulacja pojemności dwóch filiżanek	23
Dźwignia	25
Automatyczne wyłączenie	26

Spienianie mleka	26
Wskazówki dotyczące spieniania mleka	27
Pobieranie gorącej wody	27
Usuwanie kamienia	28
Usuwanie kamienia z dyszy parowej	30
Usuwanie kamienia z dyszy gorącej wody	31
Wymiana wkładu filtra antywapiennego	33
Czyszczenie	34
Czyszczenie zespołu zaparzającego	34
Czyszczenie od zewnątrz	35
Narzędzie do czyszczenia	36
Programowanie	36
Temperatura kawy	36
Jakość pary	37
Preinfuzja	38
Przypomnienie o usuwaniu kamienia	38
Ustawienia fabryczne	39
Dane techniczne	39
Obsługa klienta	39
Akcesoria	40
Rozwiązywanie problemów	41
Utylizacja	45
Gwarancja	45



## Kawowe specjalności

Espresso stanowi podstawę wielu różnych wariantów tego napoju.

Z przyjemnością prezentujemy te najbardziej znane.

10



### 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.



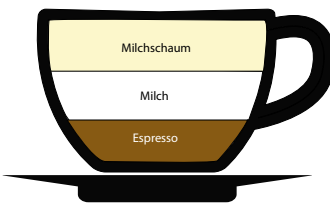
### Doppio

- Podwójne espresso z podwójną ilością kawy i wody.



### Macchiato

- Espresso pod pierzynką ze spienionego mleka.



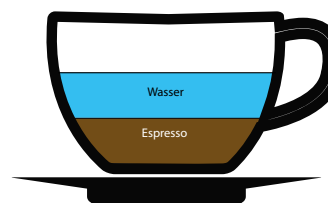
### Cappuccino

- 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.

## Opis urządzenia

Pokrywa  
(zbiornik na wodę znajduje się  
poniżej)

Płyta grzewcza  
(pasywna)

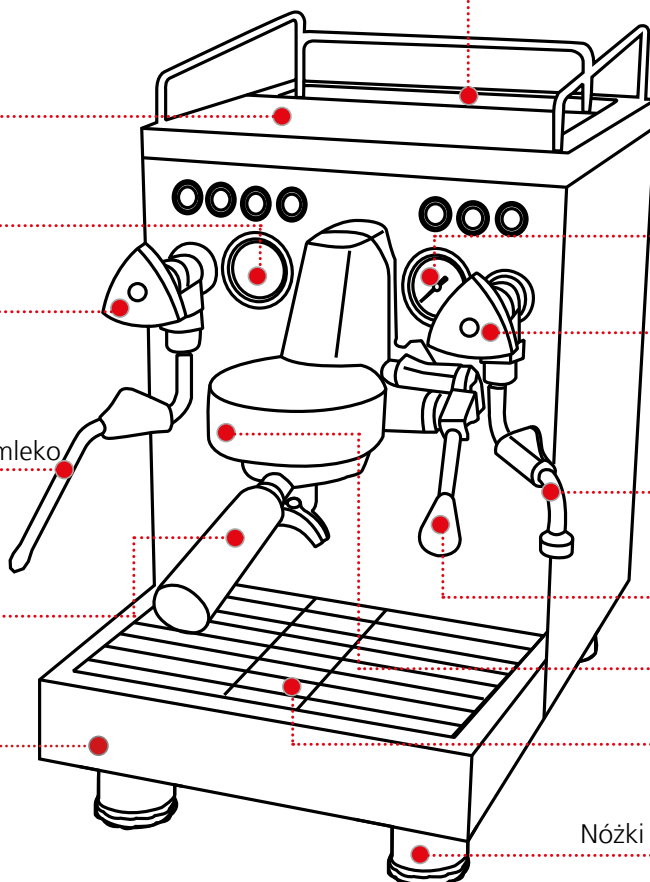
Wyświetlacz LCD

Pokrętko

Dysza spieniająca mleko

Kolba

Tacka ociekowa



Manometr

Pokrętko

Dysza gorącej wody

Dźwignia

Głowica  
zaparzająca

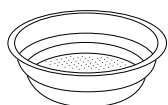
Kratka ociekowa

Nóżki z regulacją wysokości

11

PL

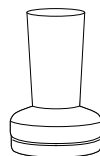
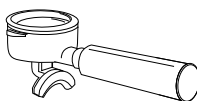
## Zakres dostawy



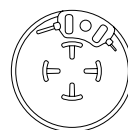
Sitko pojedyncze  
na 1 filiżankę



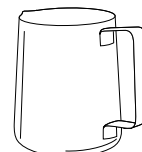
Sitko pojedyncze Kolba  
na 2 filiżanki



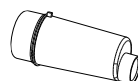
Tamper



Ślepe  
sitko



Dzbanek do



Wkład filtra  
antywapieznego



Narzędzie  
do czyszczenia

### Informacja dotycząca zakresu dostawy:

Sitka, ślepe sitko oraz narzędzie do czyszczenia znajduje się pod pokrywą, z lewej strony obok zbiornika na wodę.

## Wskazówki bezpieczeństwa

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

12

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 chwytać 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 napętnionej zmieloną kawą kolby podczas przepływu wody, gdyż znajduje się ona pod ciśnieniem.
- Eksploatacja urządzenia jest możliwa tylko wtedy, gdy kratka i tacka

## Wskazówki bezpieczeństwa

ociekowa znajdują się na miejscu.

- Przed rozpoczęciem przygotowywania espresso należy sprawdzić, czy kolba jest mocno założona.
- Aby uniknąć potencjalnych zagrożeń, urządzenie należy stosować wyłącznie do parzenia kawy, spieniania mleka i podgrzewania wody. Każde inne zastosowanie uważa się za niedozwolone.
- 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. **RYZYO POPARZENIA!**
- Do poruszania dyszą pary lub dyszą gorącej wody należy zawsze używać uchwyty. Po użyciu nie chwytać dysz za rurkę, gdyż elementy te mocno się nagrzewają.
- Powierzchnie rozgrzewają się silnie podczas pracy.





## **Rozpakowywanie**

Rozpakowywanie urządzenia powinno przebiegać w następujący sposób:

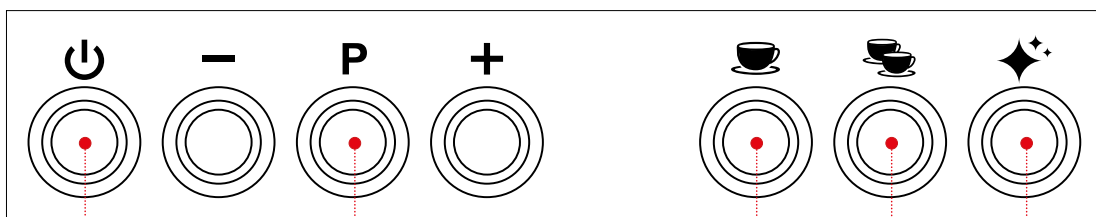
- Wyjąć urządzenie z kartonu.
- Usunąć wszystkie elementy opakowania oraz ewentualne nalepki znajdujące się na urządzeniu (za wyjątkiem tabliczki znamionowej).

## **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.

## Panel obsługowy



Włącznik/  
wyłącznik

Przycisk programowania

Przycisk 1 filiżanka kawy

Przycisk 2 filiżanki kawy

Przycisk usuwania kamienia

16



### Wyświetlacz LCD

#### PODGRZEWANIE:

Urządzenie nagrzewa się, a włącznik/wyłącznik miga.

#### CHECK:

Regulator pary lub regulator gorącej wody nie został prawidłowo zamknięty, lub dźwignia nie znajduje się w położeniu „WYŁ”.

#### GRAEF:

Urządzenie jest gotowe do pracy.

#### CO CZAS:

Tryb ten oblicza czas parzenia.

#### NO WATER:

Informuje, że w zbiorniku znajduje się niewystarczająca ilość wody. Należy uzupełnić jej poziom.

#### CO TEMP:

Programowanie temperatury kawy. Zakres regulacji wynosi od 86°C do 98°C w krokach +/-1.

DAMPF  
04

P1  
MENGE  
P1

CLEAN  
75 L

RESET

DE  
LANG

CO  
CLEAN

ST  
CLEAN

HW  
CLEAN

#### PARA:

Programowanie właściwości pary. Użytkownik może określić stopień wilgotności pary. Zakres regulacji obejmuje 7 stopni.

#### Programowanie preinfuzji (zaparzania wstępnego):

W trakcie wstępnego zaparzania zmielona kawa jest zwilżana w kolbie, zanim rozpocznie się faktyczna ekstrakcja. Dzięki temu woda równomiernie przepływa przez zmieloną kawę do filiżanki. Do wyboru dostępnych jest 5 sekwencji. Wybranie sekwencji P 0 powoduje ustawienie preinfuzji.

#### CLEAN:

W tym miejscu można ustawić przypomnienie o usuwaniu kamienia.

Do wyboru jest wartość 50 l, 75 l i 100 l.

#### RESET:

Przywracanie ustawień fabrycznych.

#### DE LANG:

W tym miejscu można ustawić język wyświetlacza.

Do wyboru jest DE (niemiecki) i EN (angielski)

#### CO CLEAN:

Program usuwania kamienia dla obiegu kawy.

#### ST CLEAN:

Program usuwania kamienia dla obiegu pary.

#### HW CLEAN:

Program usuwania kamienia dla obiegu gorącej wody.

## Przypomnienie o usuwaniu kamienia

Przypomnienie o usuwaniu kamienia jest ustawione fabrycznie na wartość 75 l. Po zużyciu 75 litrów wody miga przycisk usuwania kamienia ✦. Można kontynuować, jednak przycisk usuwania kamienia przestanie migać dopiero po usunięciu kamienia; patrz rozdział „*Usuwanie kamienia*”.

Liczbę litrów można zmienić zależnie od zużycia i stopnia twardości wody.

50 l = (woda twarda powyżej 15°dH)

75 l = (woda o średniej twardości od 7,3°dH do 14°dH)

100 l = (woda miękka do 7,3°dH)

Informacji na temat stopnia twardości wody udzielają lokalne przedsiębiorstwa wodociągowe.

Informacje na temat zmiany liczby litrów znajdują się na stronie 38.

## Manometr

### Podekstrakcja:

W przypadku podekstrakcji powstaje bardzo rzadka i słabo zaparzona kawa. Uwalnia się za mała ilość składników. Kawa jest bardzo jasna lub warstwa pianki jest bardzo cienka, nie ma jej wcale lub też ma bardzo jasny kolor i występują w niej duże pęcherzyki.

- Ciśnienie parzenia do 9 barów
- Za mały stopień zmielenia (kawa wydobywa się dość szybko z wylotu, z rzadka można zauważyć grudki lub kulki; w zmielonej kawie można wyraźnie wyczuć palcami ziarnistość)
- Za mała porcja
- Nierównomierne rozmieszczenie zmielonej kawy w kolbie
- Za niskie ciśnienie docisku
- Nierównomierne dociskanie
- Za niska temperatura wody
- Nieświeże ziarna kawy
- Zmielona kawa jest nieświeża (lub wstępne mielenie trwało zbyt długo)

- 

### Zakres optymalny

W przypadku optymalnej ekstrakcji espresso powoli wypływa z wylotu do filiżanki w równomierny sposób i ma zawieszoną konsystencję miodu. Pianka jest gęsta i ma kolor ciemno- lub złotobrazowy.

- Ciśnienie parzenia od 9 do 10 barów
- Ciśnienie docisku ok. 15 kg
- Równomierne rozmieszczenie zmielonej kawy w kolbie
- Optymalny stopień zmielenia, nie za mały i nie za duży
- Optymalna temperatura wody, nie za niska i nie za wysoka
- Świeże ziarna kawy
- Kawa została świeżo zmielona
- 

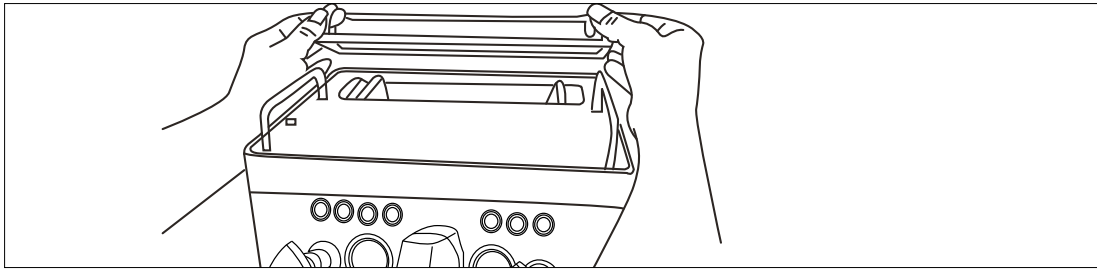
### Nadekstrakcja:

W przypadku nadekstrakcji z kawy uwalnia się zbyt wiele goryczki. Kawa jest bardzo ciemna lub pianka ma kolor od ciemnobrazowego do rudawego, ma bardzo nieprzyjemny i gorzki, a wręcz przypalony smak. Zarys pianki jest nierównomierny, pomiędzy ciemniejszymi obszarami widoczne są jasne plamy.

- Ciśnienie parzenia powyżej 10 barów
- Za duży stopień zmielenia (kawa wydobywa się raczej powoli z wylotu, częściowo zawiera duże fragmenty lub grudki)
- Za duża porcja
- Za wysokie ciśnienie docisku
- Za wysoka temperatura wody
- Przed przygotowaniem napoju zmielona kawa za długo przebywała w głowicy zaparzącej

### Przed pierwszym użyciem

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



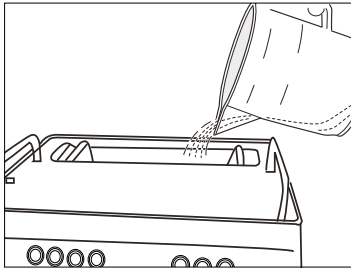
- Wyjąć zbiornik na wodę i oczyścić go pod strumieniem bieżącej wody. Następnie włożyć go na miejsce.

## Uruchamianie

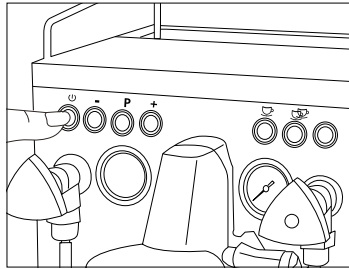
**Wskazówka:** Przed pierwszym uruchomieniem lub po dłuższym nieużywaniu urządzenie należy odpowietrzyć. Do odpowietrzania nie należy używać kolby.


## Odpowietrzanie

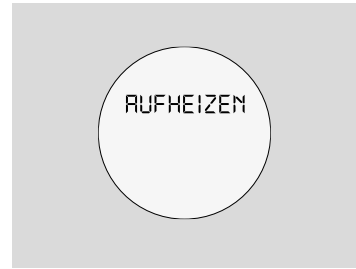
- Podłączyć wtyczkę do gniazda.



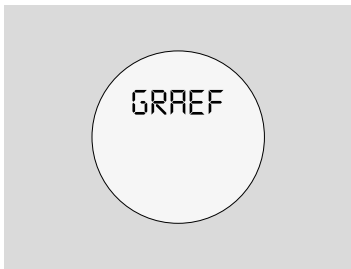
- Napełnić zbiornik świeżą wodą. Maksymalnie 2,5 l.



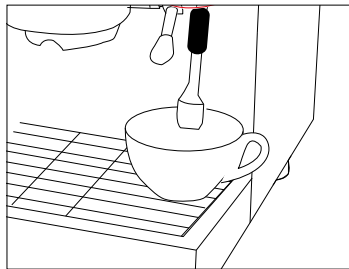
- Nacisnąć przycisk wł./wył. .



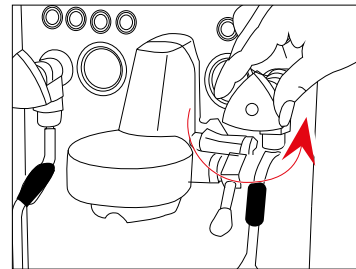
- Urządzenie nagrzewa się.



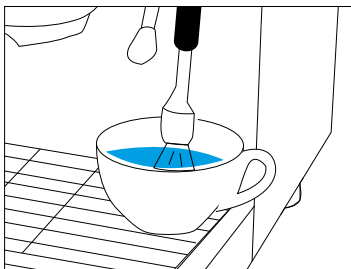
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



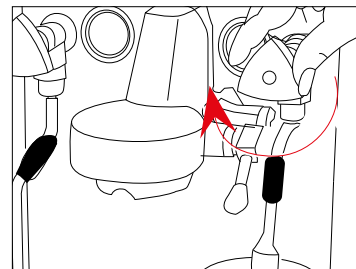
- Umieścić filiżankę lub szklankę pod dyszą gorącej wody.



- Przekręcić pokrętko.



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

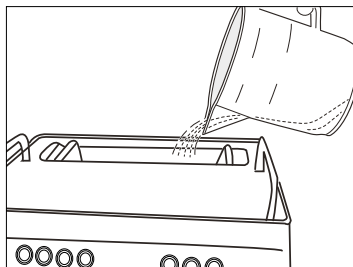


- Ustawić pokrętko w poprzedniej pozycji.

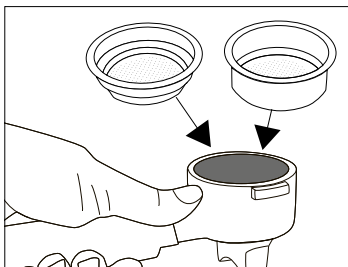


## Przygotowanie

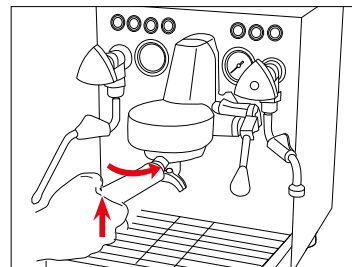
**Wskazówka:** Aby doprowadzić urządzenie do odpowiedniej temperatury, po każdym ponownym uruchomieniu należy przeprowadzić cykl pusty (bez mielonej kawy), w sposób opisany poniżej.



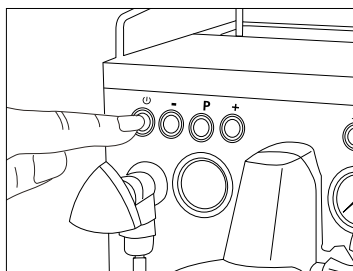
- Napełnić zbiornik wodą. Maksymalnie 2,5 l.



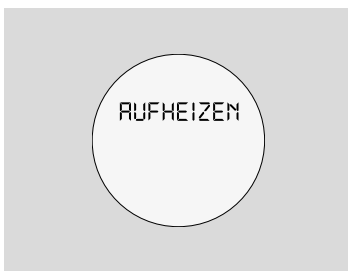
- Włożyć wybrane sitko.



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



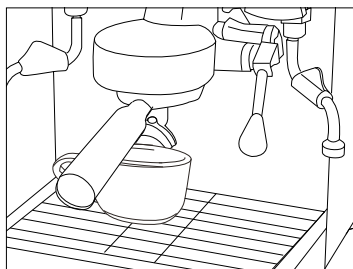
- Włączyć ekspres.



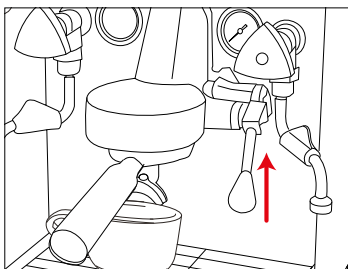
- Urządzenie nagrzewa się.



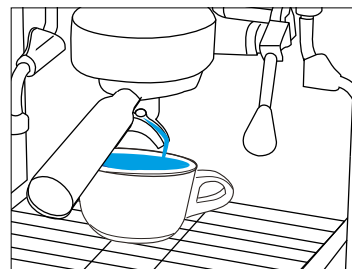
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



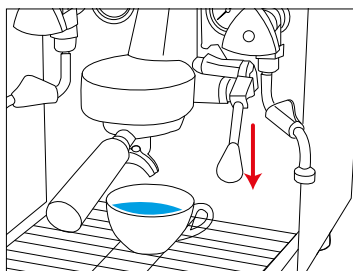
- Umieścić filiżankę pod wylotem.



- Nacisnąć dźwignię do góry.



- Pozwolić, aby filiżanka napełniła się do połowy, w celu doprowadzenia

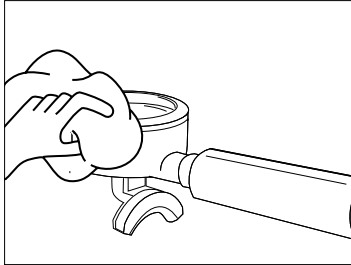


- Następnie nacisnąć dźwignię w dół.

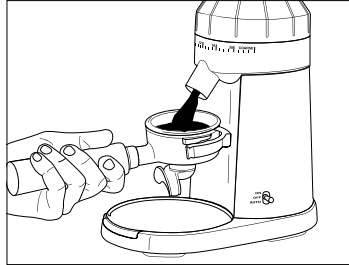
## Parzenie espresso

### FILIŻANKA

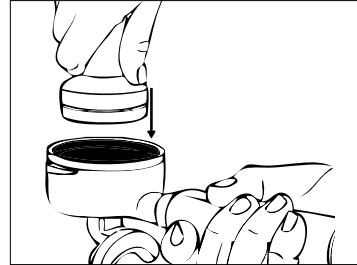
Wskazówka: Odnosnie do podgrzewania kolby, systemu i filiżanek patrz część „Przygotowanie”. Potem można przejść do parzenia espresso. Włożyć sitko dla 1 filiżanki.



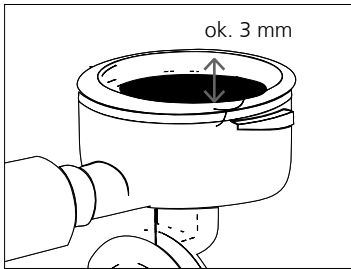
- Po przygotowaniu wytrzeć kolbę.



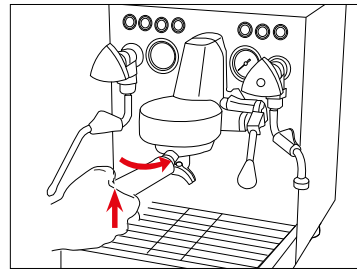
- Zmilić kawę w kolbie (do momentu napełnienia sitka).



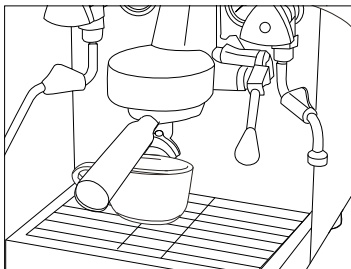
- Mocno docisnąć zmieloną kawę, korzystając z dołączonego tampera.



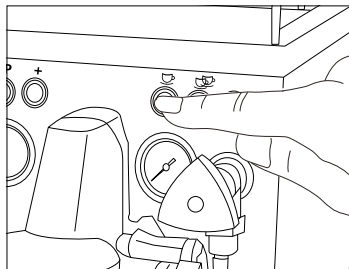
- Odległość pomiędzy górną krawędzią a poziomem zmielonej kawy powinna wynosić ok. 3 mm.




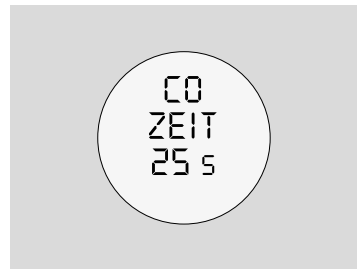
- Zamocować kolbę.



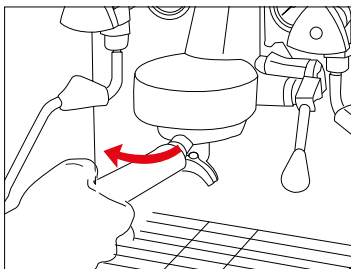
- Umieścić 1 filiżankę pod wylotem.



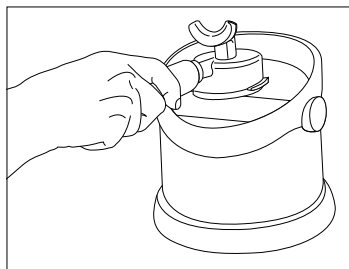
- Nacisnąć przycisk .



- Wyświetla się czas trwania cyklu. (przykład: 25 sekund)



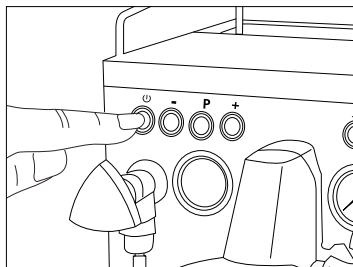
- Po zakończeniu procesu wyjąć kolbę.



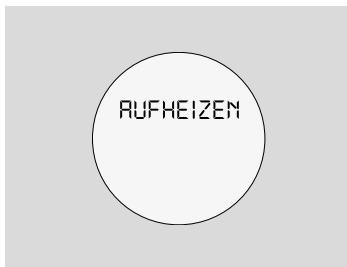
- Strzepnąć pozostałości zmielonej kawy do zbiornika na resztki (nie wchodzi w zakres dostawy).

## Regulacja pojemności filiżanki

Użytkownik ma możliwość dowolnego ustawienia pojemności 1 filiżanki. (Wprowadzie na wyświetlaczu LCD wyświetla się czas trwania cyklu, jednak pojemność zostaje określona przez miernik przepływu.)



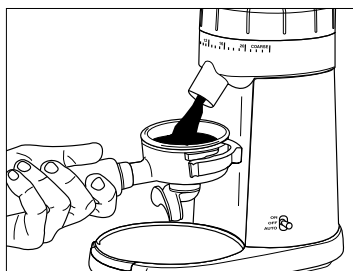
- Włączyć urządzenie .



- Urządzenie nagrzewa się.



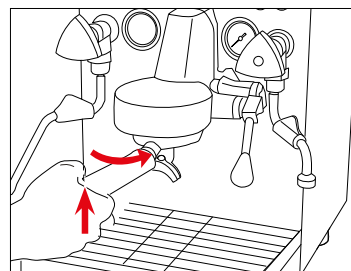
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



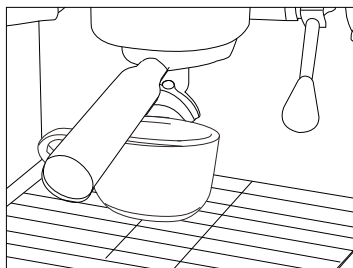
- Zmieszać kawę w kolbie (do momentu napełnienia sitka).



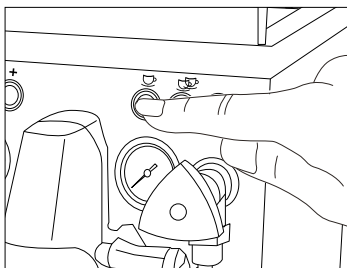
- Mocno docisnąć zmieloną kawę, korzystając z dołączonego tampera.




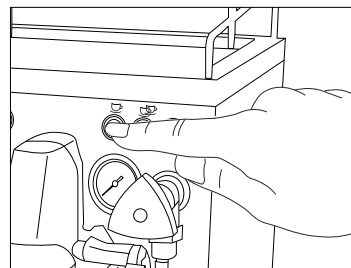
- Zamocować kolbę.




- Umieścić 1 filiżankę pod wylotem.



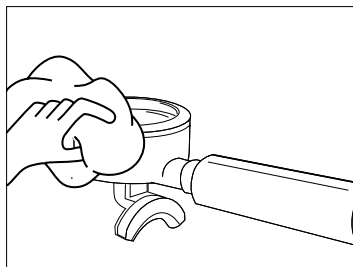
- Naciskać przycisk  przez ok. 3 sekundy.



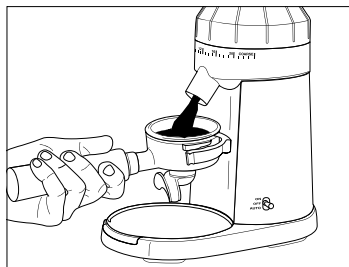
- Po osiągnięciu preferowanej pojemności nacisnąć ponownie przycisk  w celu zapisania.

## filiżanki

**Wskazówka:** Odnośnie do podgrzewania kolby, systemu i filiżanek patrz część „Przygotowanie”. Potem można przejść do parzenia espresso. Włożyć sitko dla 2 filiżanek.



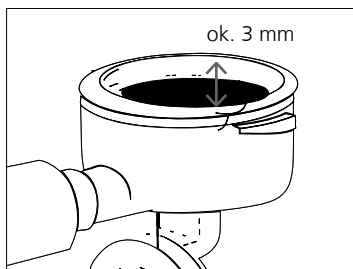
- Po przygotowaniu wytrzeć kolbę.



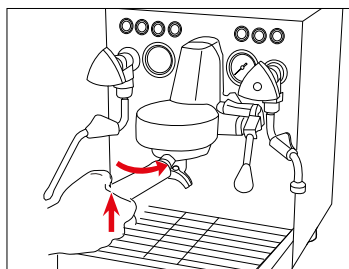
- Zmilić kawę w kolbie (do momentu napełnienia sitka).



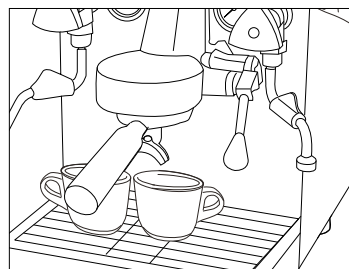
- Mocno docisnąć zmieloną kawę, korzystając z dołączonego tampera.



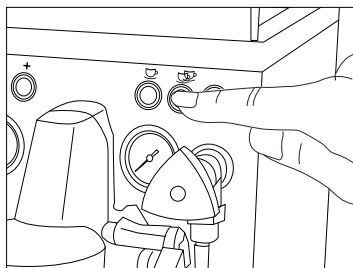
- Odległość pomiędzy górną krawędzią a poziomem zmielonej kawy powinna wynosić ok. 3 mm.




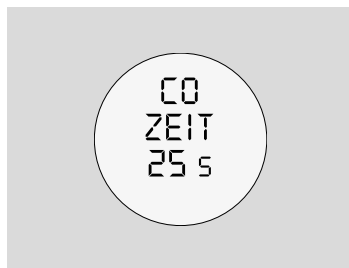
- Zamocować kolbę.



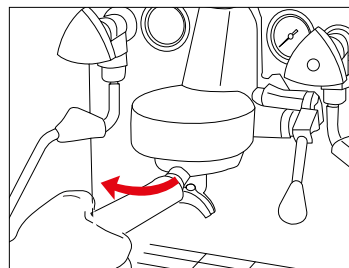
- Umieścić 2 filiżanki pod wylotem.



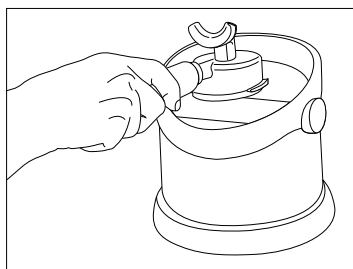
- Nacisnąć przycisk .



- Wyświetli się czas trwania cyklu. (25 sekund stanowi wartość przykładową)



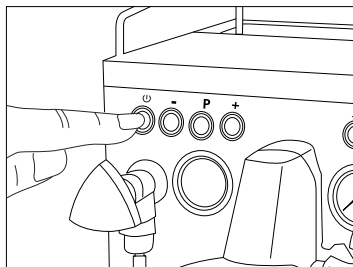
- Po zakończeniu wyjąć kolbę.




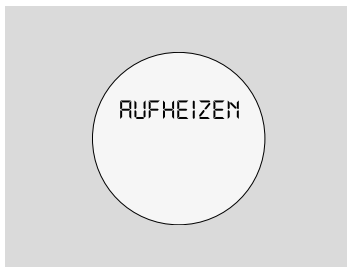
- Strzepnąć pozostałości zmielonej kawy do zbiornika na resztki (nie wchodzi w zakres dostawy).

## Regulacja pojemności filiżanek

Użytkownik ma możliwość dowolnego ustawienia pojemności 2 filiżanek. (Wprawdzie na wyświetlaczu LCD wyświetla się czas trwania cyklu, jednak pojemność zostaje określona przez miernik przepływu.)



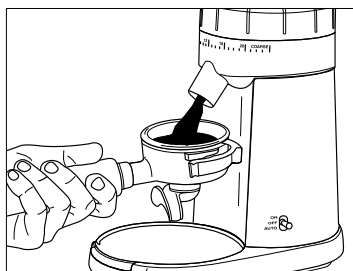
- Włączyć urządzenie .



- Urządzenie nagrzewa się.



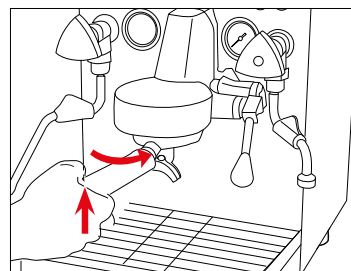
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



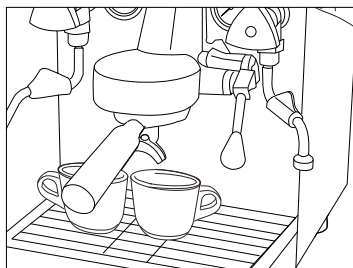
- Zmieszać kawę w kolbie (do momentu napełnienia sitka).



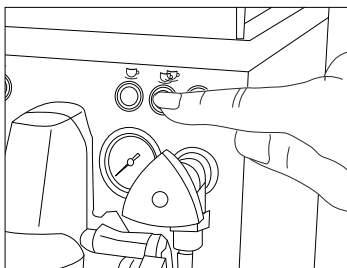
- Mocno docisnąć zmieloną kawę, korzystając z dołączonego tampera.




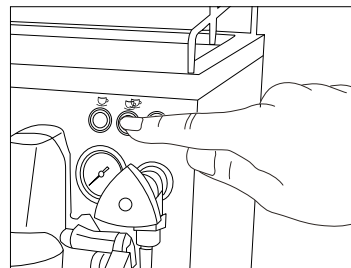
- Zamocować kolbę.




- Umieścić 2 filiżanki pod wylotem.



- Naciskać przycisk  przez ok. 3 sekundy.

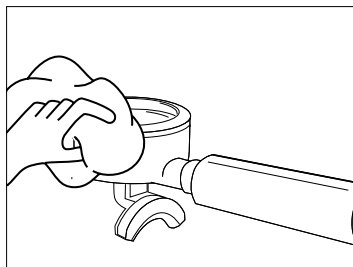


- Po osiągnięciu preferowanej pojemności nacisnąć ponownie przycisk  w celu zapisania.

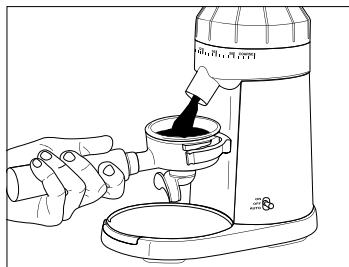


## Dźwignia

**Wskazówka:** Odnośnie do podgrzewania kolby, systemu i filiżanek patrz część „Przygotowanie”. Potem można przejść do parzenia espresso. Korzystając z dźwigni, można określić poziom napełnienia filiżanki niezależnie od ilości wybranej dla 1 i 2 filiżanek.



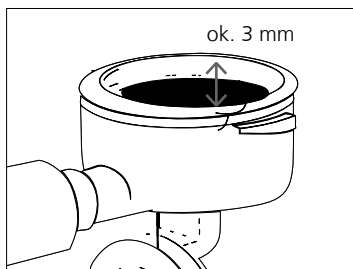
- Po przygotowaniu wytrzeć kolbę.



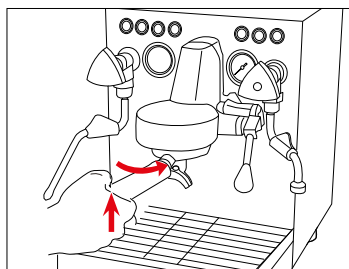
- Zmilić kawę w kolbie (do momentu napełnienia sitka).



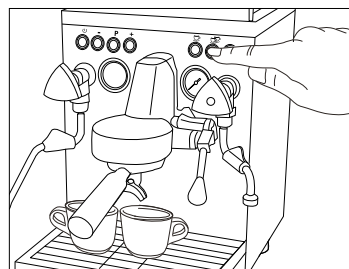
- Mocno docisnąć zmieloną kawę, korzystając z dołączonego tampera.



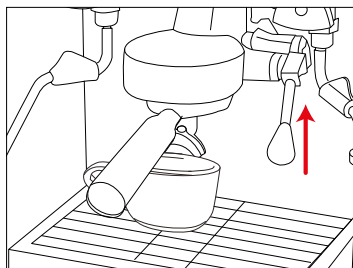
- Odległość pomiędzy górną krawędzią a poziomem zmielonej kawy powinna wynosić ok. 3 mm



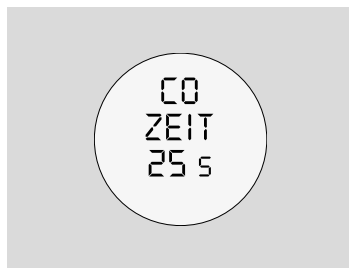
- Zamocować kolbę.



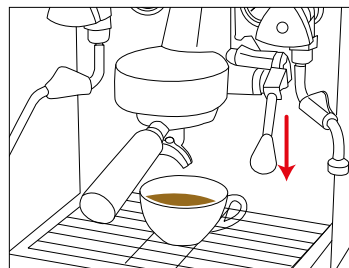
- Umieścić 1 lub 2 filiżanki pod wylotem.



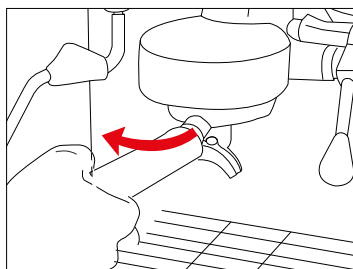
- Nacisnąć dźwignię do góry.



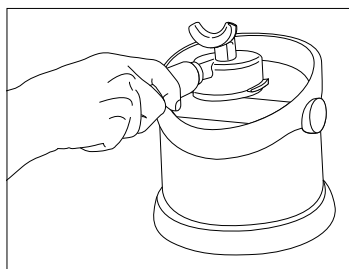
- Wyświetla się czas trwania cyklu. (25 sekund stanowi wartość przykładową)



- Po uzyskaniu potrzebnej ilości ponownie nacisnąć dźwignię w dół.



- Po zakończeniu wyjąć kolbę.



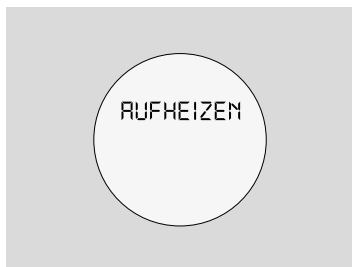
- Strzepnąć pozostałości zmielonej kawy do zbiornika na resztki (nie wchodzi w zakres dostawy).

## Automatyczne wyłączenie

W celu ograniczenia zużycia energii nieużywane urządzenie wyłącza się po upływie ok. 30 minut. (Rozporządzenie Komisji Europejskiej).

## Spienianie mleka

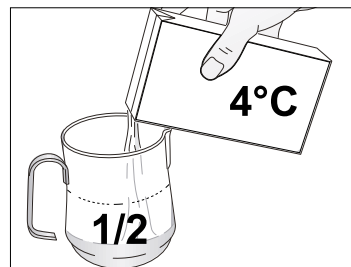
Jeżeli urządzenie jest wyłączone, należy je uruchomić .



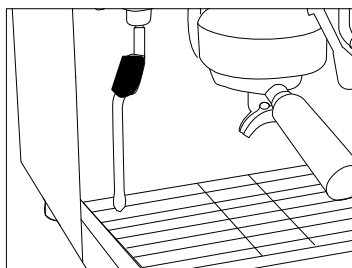
- Urządzenie nagrzewa się.



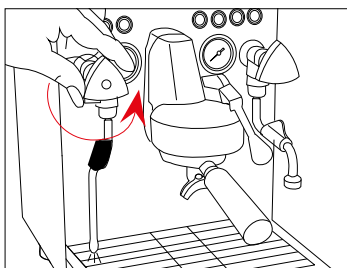
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



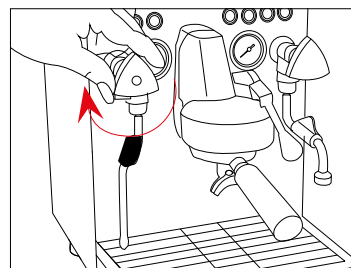
- Napełnić dzbanek zimnym mlekiem.



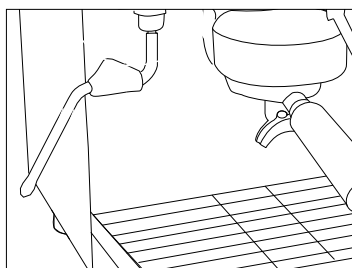
- Skierować dyszę pary w kierunku kratki ociekowej.



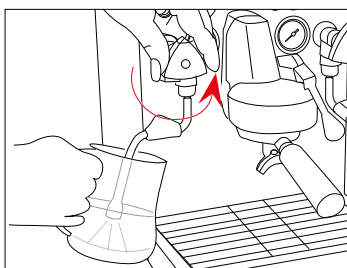
- Otworzyć pokrętko w celu usunięcia kondensatu.



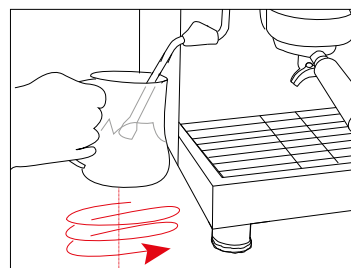
- Ustawić pokrętko w poprzedniej pozycji.



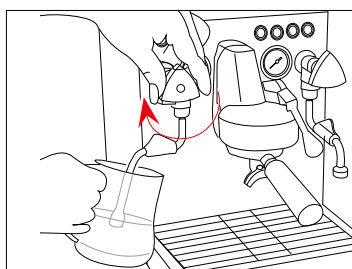
- Odchylić dyszę spieniającą mleko na zewnątrz.



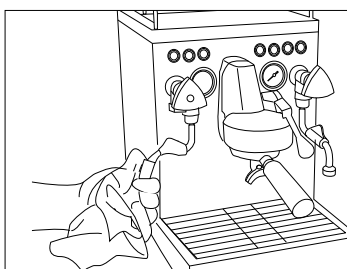
- Odkręcić pokrętko i ustawić dzbanek na mleko lekko na ukos.



- Opuścić dzbanek, gdy zwiększy się poziom mleka.



- Po zakończeniu ustawić pokrętko w poprzedniej pozycji.



- Tuż po zakończeniu procesu należy oczyścić dyszę pary wilgotną ściereczką. Najpierw należy jednak chwilę odczekać, aby ten rozgrzany element się schłodził.

## Ważne:

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

## Wskazówki dotyczące spieniania mleka

### Faza „rozciągania” i „wirowania”

- Jako pierwsza ma miejsce „faza rozciągania”: w celu wprowadzenia powietrza należy umieścić dyszę pary tuż pod powierzchnią mleka.
- Odgłos zasysania oznacza, że dysza znajduje się w prawidłowej pozycji.
- Proces ten może ulec chwilowemu przerwaniu, gdyż powierzchnia mleka porusza się.
- Teraz zaczyna się „faza wirowania”.
- Gdy zwiększy się pojemność mleka, należy wsunąć do niego dyszę pary.
- Po rozgrzaniu dzbanka należy zakręcić pokrętko.
- Po zakończeniu spieniania należy krótko uderzać dzbankiem o blat stołu, aby usunąć duże pęcherzyki powietrza.
- W celu równomiernego rozprowadzenia piany można również obrócić dzbanek.

- Tuż po zakończeniu procesu oczyścić dyszę pary wilgotną ściereczką. Najpierw należy jednak chwilę odczekać, aż ten rozgrzany element się schłodzi.
- Dyszę pary można również oczyścić krótkim strumieniem pary, który usunie z niej pozostałości mleka.

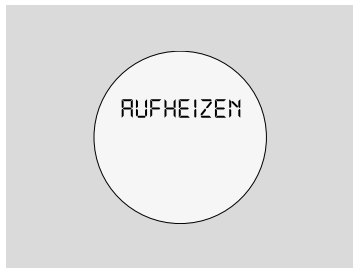
### W celu przezwycięzenia tej procedury można wykonać następujące czynności:

- Nalać zimnej wody do dzbanka na mleko.
- Dodać kilka kropel płynu do mycia naczyń.
- Spienić płyn w opisany powyżej sposób.
- Jeżeli spienianie przebiegło w prawidłowy sposób, mieszanka będzie wyglądać jak prawdziwe spienione mleko.

- **Płyn ten nie nadaje się do picia!**

## Pobieranie gorącej wody

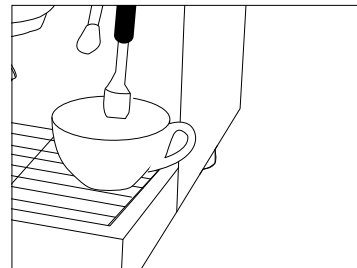
Jeżeli urządzenie jest wyłączone, należy je uruchomić .



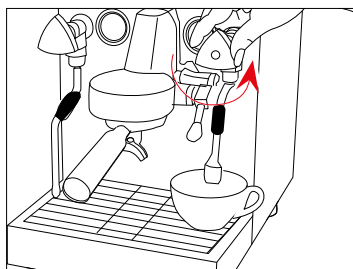
- Urządzenie nagrzewa się.



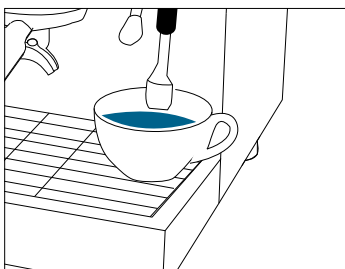
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



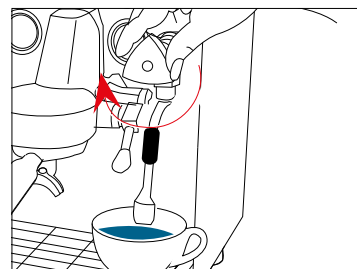
- Umieścić filiżankę pod dyszą gorącej wody.



- Otworzyć pokrętko.



- Woda wlewa się do filiżanki.



- Po zakończeniu ustawić pokrętko w poprzedniej pozycji.

## ✦✦ Usuwanie kamienia

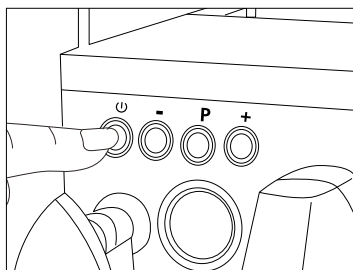
Należy regularnie przeprowadzać usuwanie kamienia – najpóźniej w momencie, gdy miga przycisk usuwania kamienia ✦✦. Należy wtedy usunąć osad ze wszystkich trzech obwodów. Do usuwania kamienia należy stosować wyłącznie tabletki odkamieniające marki Graef, które są specjalnie dostosowane do naszych urządzeń. Są one dostępne w naszym sklepie internetowym pod adresem [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) (numer artykułu 145618).

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

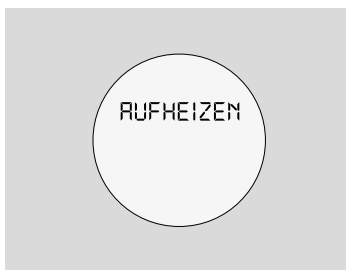
- Wyjąć kolbę, zbiornik na wodę i tackę

ociekową.

- Ułożyć ekspres na tylnej stronie.
- Korzystając z klucza imbusowego 2,5 mm, odkręcić śrubę pod głowicą zaparzającą.
- Wyjąć 2 sitka i pierścień uszczelniający.
- Oczyścić 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.



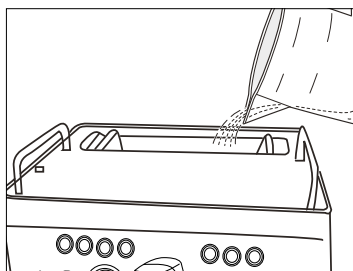
- Włączyć urządzenie (U).



- Urządzenie nagrzewa się.



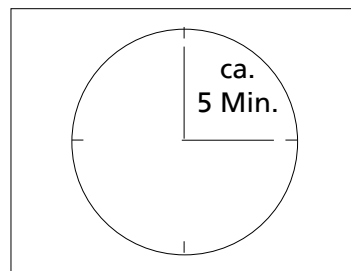
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



- Dolać 700 ml świeżej wody.



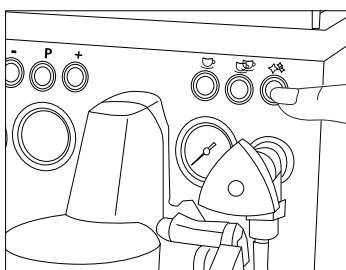
- Umieścić w zbiorniku jedną tabletkę odkamieniającą marki Graef.



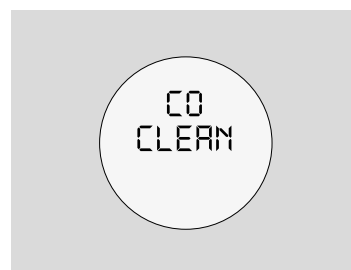
- Odczekać ok. 5 minut, aż zacznie działać.



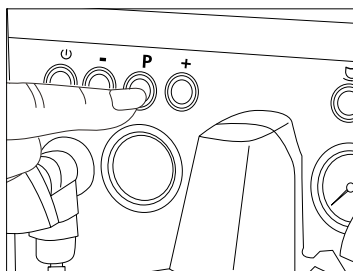
- Pod głowicą zaparzającą ustawić duże naczynie (np. miarkę).



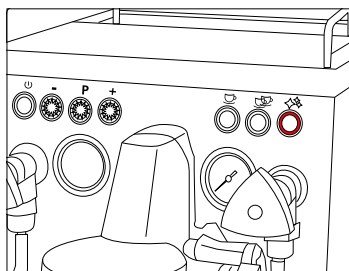
- Nacisnąć 1 raz przycisk ✦✦.



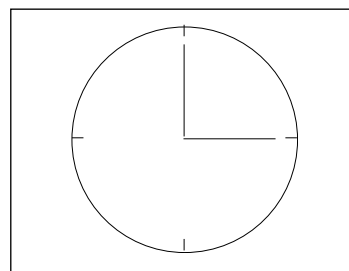
- Na wyświetlaczu LCD pojawia się „CO CLEAN”.



- Potwierdzić przyciskiem „P”.



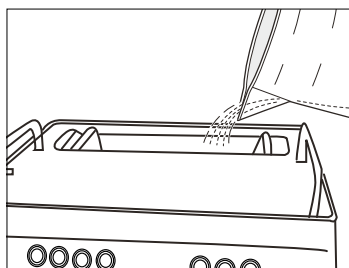
- Przycisk „P” oraz „+” i „-” zapalają się kolejno jeden po drugim, a przycisk ✦+ świeci się na czerwono.



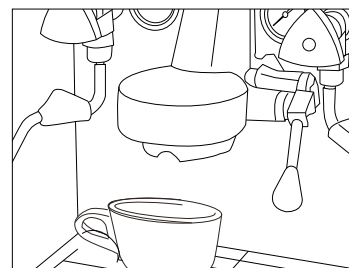
- Proces może trwać kilka minut.



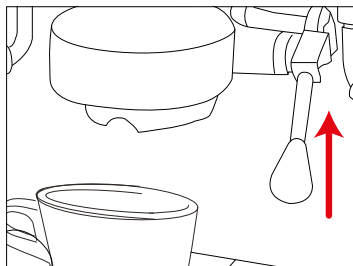
- Proces zakończył się.



- Napełnić zbiornik świeżą wodą.



- Umieścić filiżankę pod głowicą zaparządzającą.



- Nacisnąć dźwignię do góry.



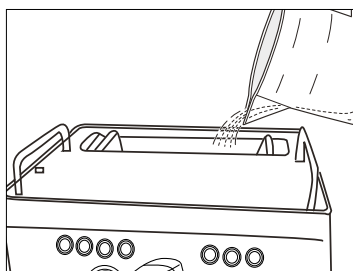
- Przelewać wodę przez ok. 40 sekund. Ponownie nacisnąć dźwignię w dół.



- Urządzenie jest gotowe do pracy.

- Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nałożyć w odwrotnej kolejności pierścień uszczelniający i sita, a następnie przykręcić.
- **Kontynuować usuwanie kamienia z dyszy pary.**

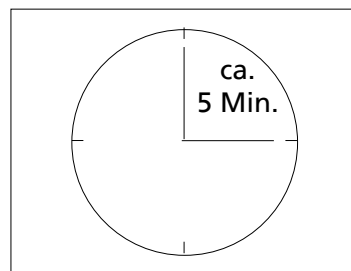
## Usuwanie kamienia z dyszy parowej



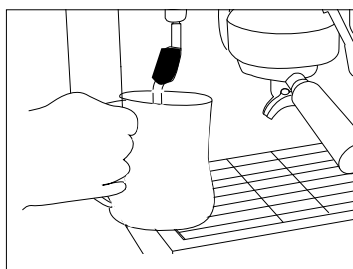
- Dolać 1,7 litra świeżej wody.



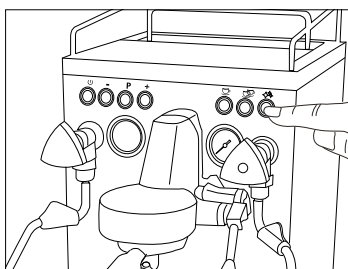
- Umieścić w zbiorniku dwie tabletki odkamieniające marki Graef.



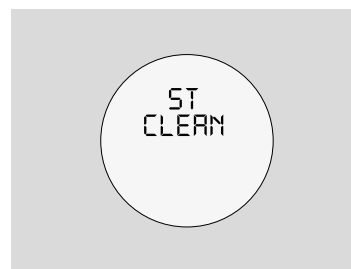
- Odczekać ok. 5 minut, aż zaczną działać.



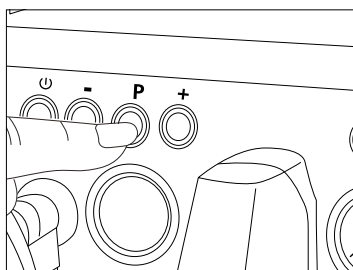
- Umieścić duże naczynie pod dyszą pary



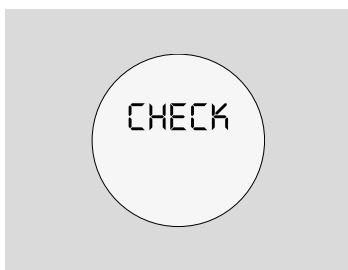
- Nacisnąć 2 razy przycisk ✨.



- Na wyświetlaczu LCD pojawia się „ST CLEAN”.



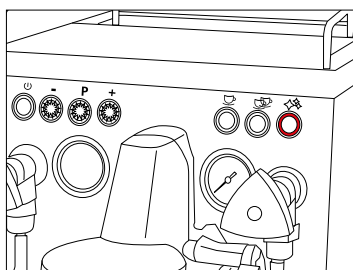
- Potwierdzić przyciskiem „P”.



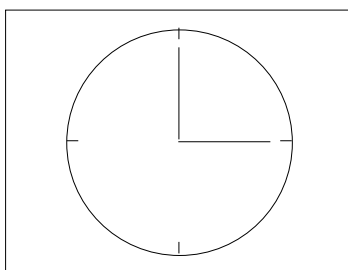
- Na wyświetlaczu pojawia się „CHECK”.



- Przekręcić pokrętko. Rozpoczyna się proces usuwania kamienia.



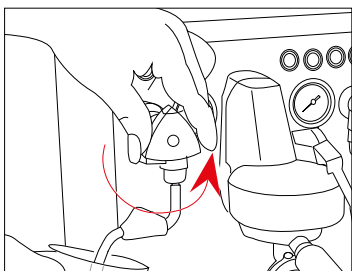
- Przycisk „P” oraz „+” i „-” zapalają się kolejno jeden po drugim, a przycisk ✨ świeci się na czerwono.



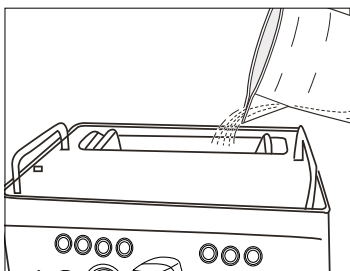
- Proces może trwać kilka minut.



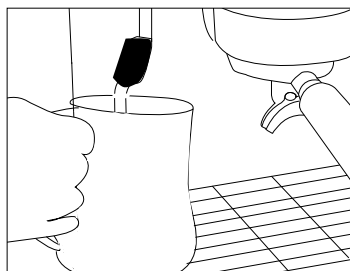
- Proces zakończył się.



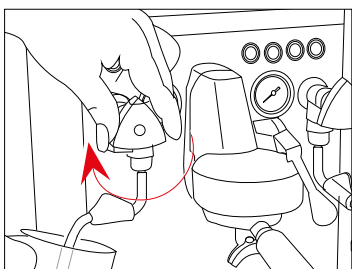
- Ustawić pokrętko w poprzedniej pozycji.



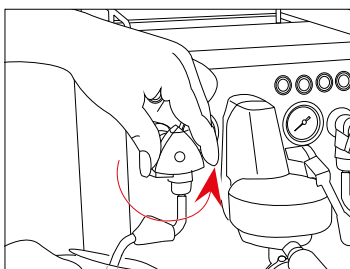
- Napełnić zbiornik świeżą wodą.



- Umieścić naczynie pod dyszą pary.



- Przekręcić pokrętko.



- Po ok. 40 sekundach ustawić pokrętko w poprzedniej pozycji.



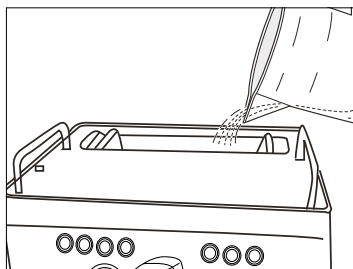
- Urządzenie jest gotowe do pracy.

**Wskazówka:** W międzyczasie opróżnić naczynie. Zakręcić pokrętko, wylać wodę, umieścić naczynie pod dyszą pary i ponownie odkręcić pokrętko.

Podczas usuwania kamienia nie oddalać się od urządzenia.

- **Kontynuować usuwanie kamienia z dyszy gorącej wody.**

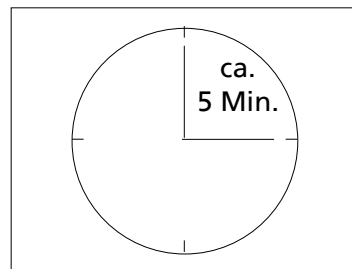
## Usuwanie kamienia z dyszy горячей воды



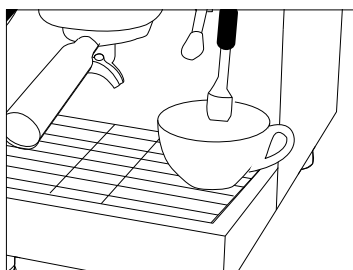
- Dolać 1,5 litra świeżej wody.



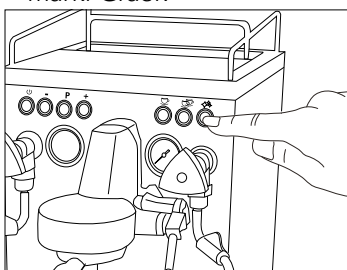
- Umieścić w zbiorniku dwie tabletki odkamieniające marki Graef.



- Odczekać ok. 5 minut, aż zaczną działać.



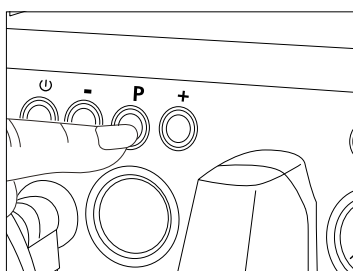
- Umieścić duże naczynie pod dyszą горячей воды.



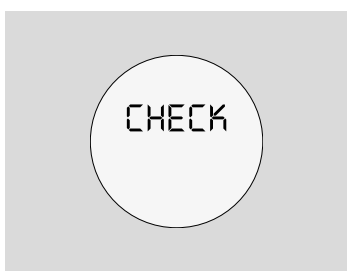
- Naciśnąć 3 razy przycisk ✨.



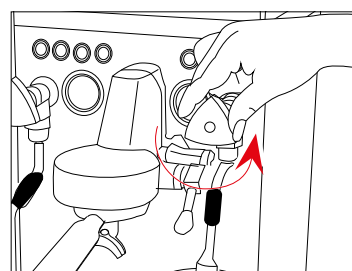
- Na wyświetlaczu LCD pojawia się „HW CLEAN”.



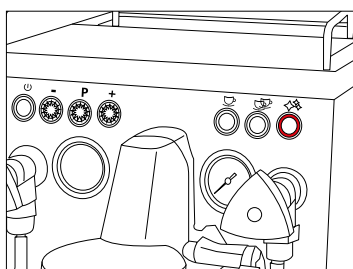
- Potwierdzić przyciskiem „P”.



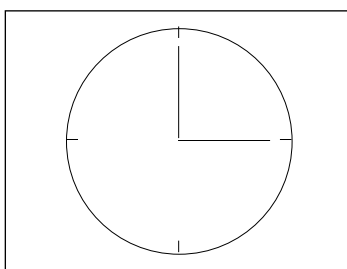
- Na wyświetlaczu pojawia się „CHECK”.



- Przekręcić pokrętkę. Rozpoczyna się proces usuwania kamienia.



- Przycisk „P” oraz „+” i „-” zapalają się kolejno jeden po drugim, a przycisk ✨ świeci się na czerwono.

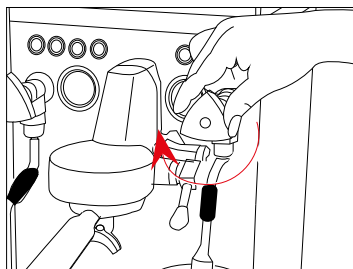


- Proces może trwać kilka minut.

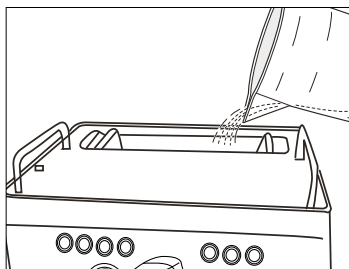


- Proces zakończył się.

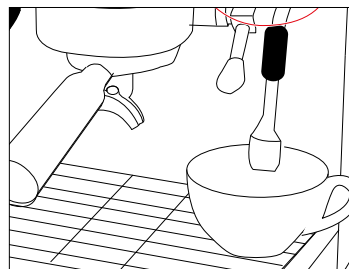




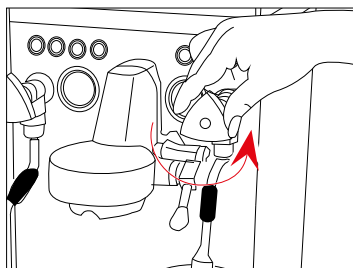
- Ustawić pokrętkę w poprzedniej pozycji.



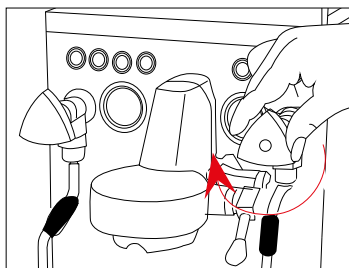
- Napełnić zbiornik świeżą wodą.



- Umieścić filiżankę pod dyszą gorącej wody.



- Przekręcić pokrętkę.



- Po ok. 40 sekundach ustawić pokrętkę w poprzedniej pozycji.



- Urządzenie jest gotowe do pracy.

**Wskazówka:** W międzyczasie opróżnić naczynie. Zakręcić pokrętkę, wylać wodę, umieścić naczynie pod dyszą gorącej wody i ponownie odkręcić pokrętkę.

Podczas usuwania kamienia nie oddalać się od urządzenia.

### Następnie przeprowadzić płukanie wsteczne.

### Wymiana wkładu filtra antywapiennego

Zbiornik na wodę jest wyposażony we wkład filtra antywapiennego. Zależnie od intensywności eksploatacji należy go wymienić najpóźniej po upływie 12 miesięcy. Wkłady te są dostępne w naszym sklepie internetowym pod adresem [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) (numer artykułu 146242).

- Wyjąć zbiornik na wodę
- Usunąć ewentualne pozostałości wody ze zbiornika.
- Wyjąć wkład filtra antywapiennego.
- Włożyć nowy wkład filtra antywapiennego.
- Umieścić zbiornik na wodę na miejscu.

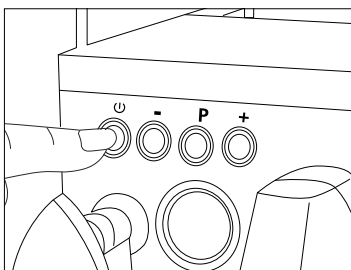
## Czyszczenie

### Czyszczenie zespołu zaparzającego (płukanie wsteczne)

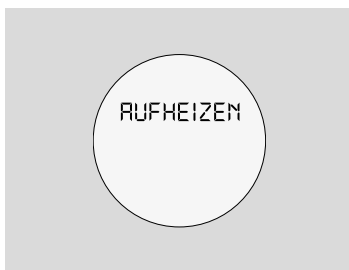
Zaleca się przeprowadzanie płukania wstecznego 1 raz w tygodniu.

Do czyszczenia należy stosować wyłącznie tabletki czyszczące marki Graef, które są dostosowane do naszych urządzeń. Są one dostępne w naszym sklepie internetowym pod adresem [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop) (numer artykułu 145614).

34



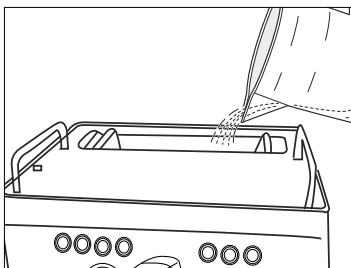
- Włączyć urządzenie (I).



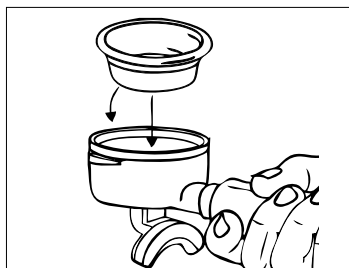
- Urządzenie nagrzewa się.



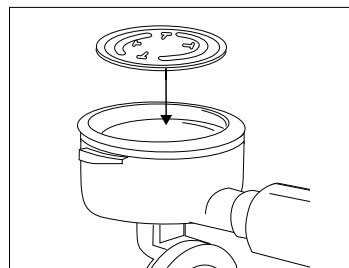
- Urządzenie jest gotowe do pracy.



- Dolać 2,5 litra świeżej wody.



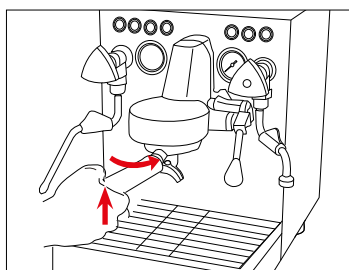
- Włożyć sitko dla 2 filiżanek.



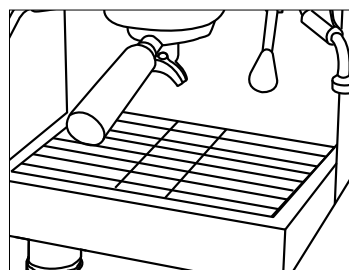
- Włożyć ślepe sitko.



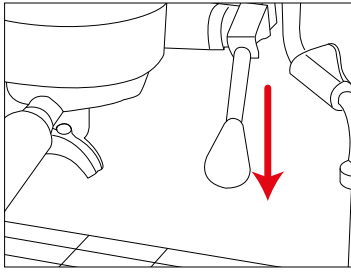
- Umieścić w kolbie jedną tabletkę czyszczącą Graef.



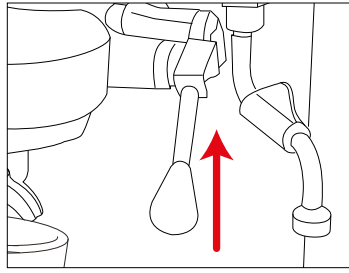
- Zamocować kolbę.



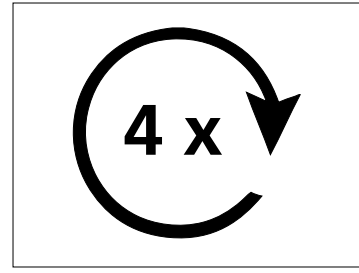
- Należy pamiętać o umieszczeniu tacki ociekowej.



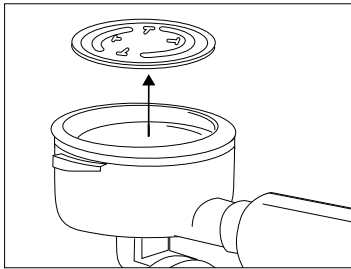
- Naciśnięć dźwignię w dół na 10 sekund.



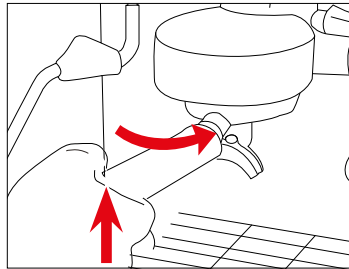
- Ponownie naciśnięć dźwignię do góry.



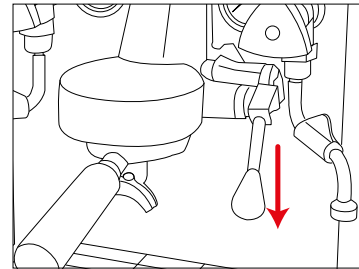
- Powtórzyć ten proces 4 razy.



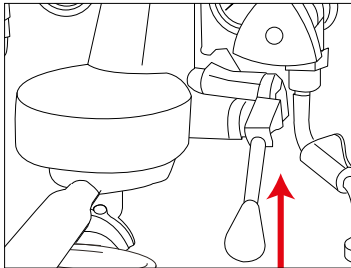
- Wyjąć ślepe sitko.



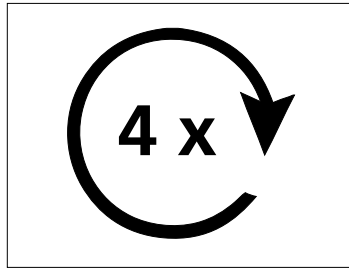
- Zamocować kolbę.



- Naciśnięć dźwignię w dół na ok. 10 sekund.



- Ponownie naciśnięć dźwignię do góry



- Powtórzyć ten proces 4 razy.



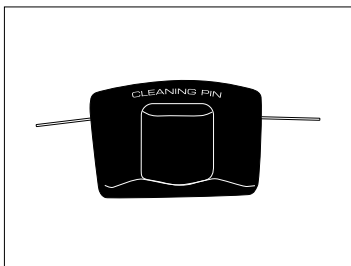
- Teraz można kontynuować przygotowywanie espresso.

**Wskazówka:** Na zakończenie opróżnić tackę ociekową i włożyć ją na miejsce.

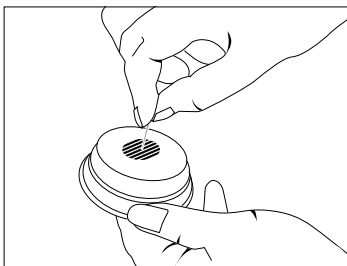
## Czyszczenie z zewnątrz

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

## Narzędzie do czyszczenia



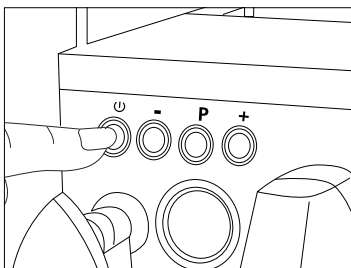
- Wyjąć narzędzie do czyszczenia.



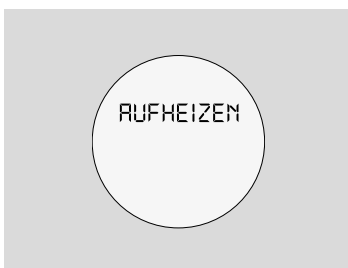
- Używając jego cieńszego końca, oczyścić otwory we wkładach filtra.

## Programowanie

Użytkownik na możliwość różnego programowania urządzenia.



- Włączyć urządzenie (⏻).

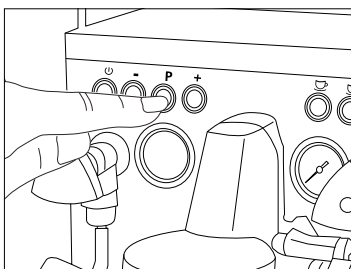


- Urządzenie nagrzewa się.

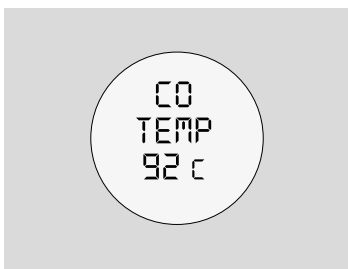


- Urządzenie jest gotowe do pracy.

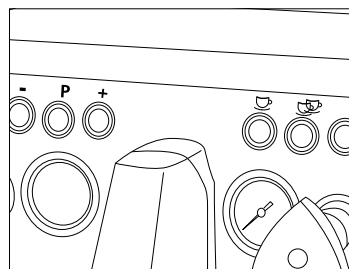
## Temperatura kawy



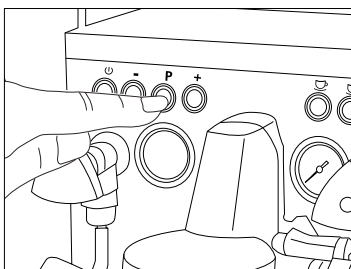
- Nacisnąć przycisk „P”.



- Ustawiona fabrycznie wartość wynosi 92°C.

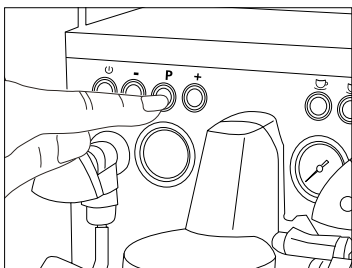


- W celu ustawienia temperatury nacisnąć „+” lub „-”.



- Nacisnąć przycisk „P” w celu potwierdzenia.

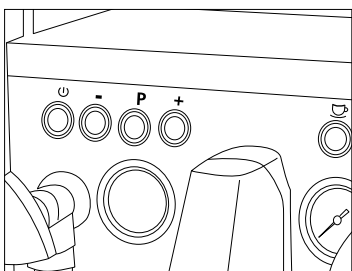
## Jakość pary



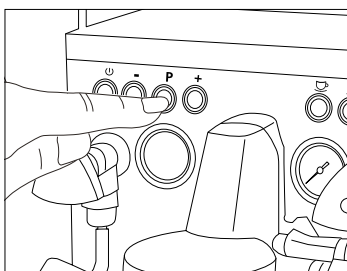
- Nacisnąć dwukrotnie przycisk „P”.



- Ustawienie fabryczne to 04.
- 01 to najniższa prędkość przepływu (na sucho), a 07 to prędkość najwyższa (na mokro)

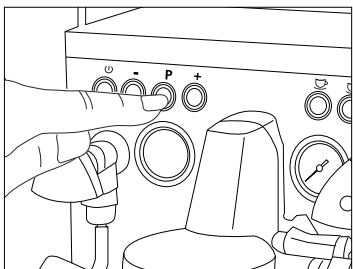


- W celu ustawienia przepływu nacisnąć „+” lub „-”.

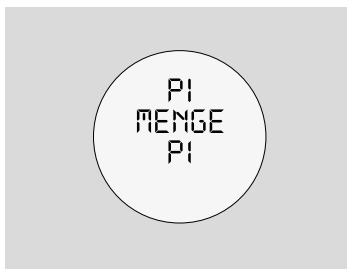


- Nacisnąć przycisk „P” w celu potwierdzenia.

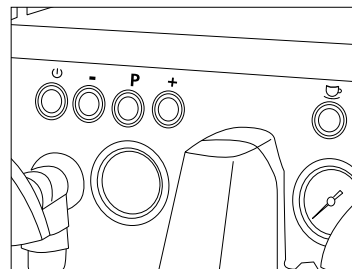
## Preinfuzja



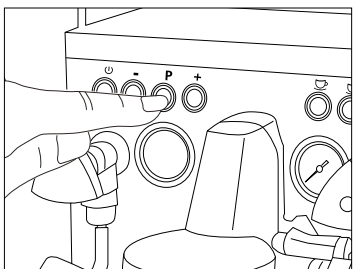
- Nacisnąć trzykrotnie przycisk „P”.



- Ustawienie fabryczne to P1.



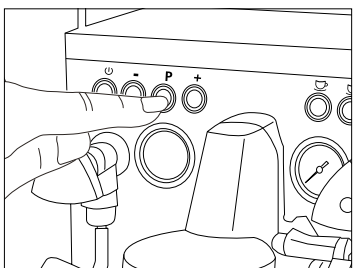
- W celu ustawienia częstotliwości nacisnąć „+” lub „-”.
- Wybranie P 0 powoduje ustawienie preinfuzji.



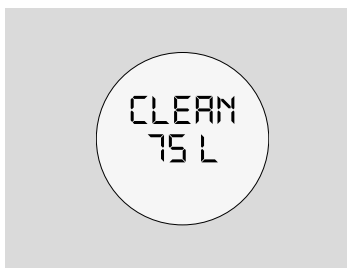
- Nacisnąć przycisk „P” w celu potwierdzenia.

**Wskazówka:** Im wyższa sekwencja, tym rzadsze zwilżanie zmielonej kawy.

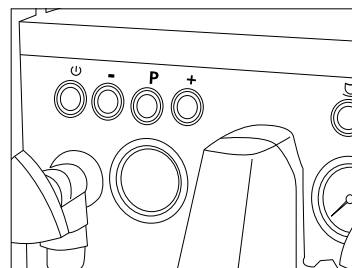
## Przypomnienie o usuwaniu kamienia



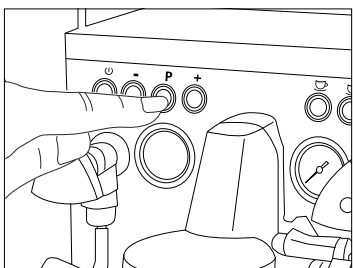
- Nacisnąć cztery razy przycisk „P”.



- Wartość ustawienia fabrycznego to 75 l.

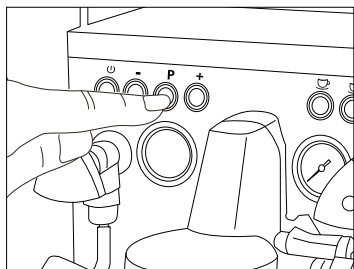


- W celu zmiany liczby litrów nacisnąć „+” lub „-”.

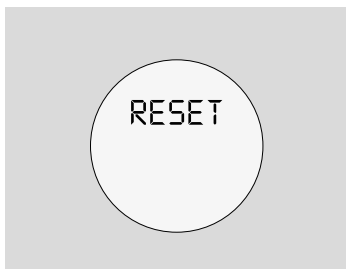


- Nacisnąć przycisk „P” w celu potwierdzenia.

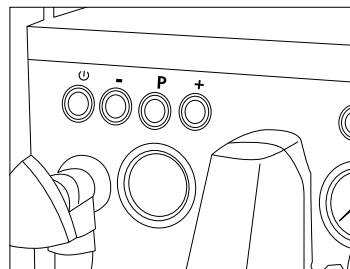
## Ustawienia fabryczne



- Nacisnąć pięć razy przycisk „P”.



- Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o resecie.




- Jednocześnie nacisnąć przycisk „+” i „-”. Przytrzymać je wciśnięte przez ok. 4 sekundy.



- Ustawienie fabryczne zostaje przywrócone.

## Dane techniczne

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

## Obsługa klienta

W razie uszkodzenia urządzenia Graef prosimy o kontakt z dystrybutorem lub działem obsługi klienta firmy Graef poprzez telefon pod numer 02932-9703688 lub wysłanie wiadomości e-mail na adres [service@Graef.de](mailto:service@Graef.de)

## Aksesoria

Dalsze akcesoria można zamawiać w naszym sklepie internetowym pod adresem [haushalt.graef.de/shop](http://haushalt.graef.de/shop).

Można również nabyć tam różne rodzaje kawy.

40



Tabletki odkamieniające, 6 sztuk

Nr artykułu 145618



Tabletki czyszczące, 10 sztuk

Nr artykułu 145614



Wkład filtra antywapiennego

Nr artykułu 146242



Dzbanek do spieniania mleka

Nr artykułu 145627



Podstawka do tampera

Nr artykułu 145781



Zbiornik na resztki

Nr artykułu 145612



Sitka podwójne

ø 58 mm. Nr artykułu 145645



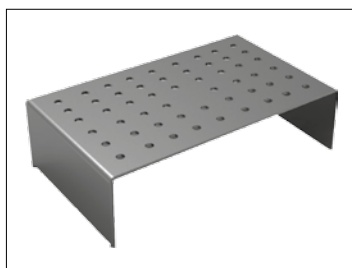
Kolba pojedyncza

Nr artykułu 146243



Szczoteczka do czyszczenia

Nr artykułu 13033



Podstawka pod filiżanki  
espresso

Nr artykułu 145780



## Rozwiązywanie problemów

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie zostało podłączone do zasilania.	Podłączyć wtyczkę do gniazda.
	Zatkany filtr głowicy zaparządzającej.	Oczyścić filtr głowicy zaparządzającej.
	Urządzenie jest zakamienione.	Odkamienić urządzenie.
Lampki kontrolne świecą się, jednak woda nie przepływa	Urządzenie pracowało „na sucho” lub nie było używane przez dłuższy czas i wymaga odpowietrzenia.	Otworzyć dyszę gorącej wody w celu odpowietrzenia urządzenia.
Bardzo głośna praca pompy	Urządzenie jest zakamienione.	Odkamienić urządzenie.
Espresso wydostaje się ponad kolbę	Nieprawidłowe umieszczenie kolby.	Założyć kolbę w taki sposób, aby była mocno osadzona.
	Na krawędzi kolby znajdują się resztki zmielonej kawy.	Usunąć zmieloną kawę.
	Głowica zaparządzająca jest zanieczyszczona.	Oczyścić głowicę zaparządzającą.
	Uszkodzenie lub zużycie uszczelki głowicy zaparządzającej.	Skontaktować się z obsługą klienta firmy Graef.
Woda/espresso nie wydostaje się.	Brak wody w zbiorniku.	Napełnić zbiornik na wodę.
	Nieprawidłowe umieszczenie zbiornika na wodę.	Prawidłowo założyć zbiornik na wodę.
	Dysza pary jest otwarta.	Zakręcić pokrętko.
	Urządzenie pracowało „na sucho” lub nie było używane przez dłuższy czas i wymaga odpowietrzenia.	Otworzyć dyszę gorącej wody w celu odpowietrzenia urządzenia.
Za szybki przepływ wody	Za grubo zmielona kawa.	Użyć drobniej zmielonej kawy.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Za szybki przepływ wody	Zmielona kawa nie została wystarczająco dociśnięta. (ubita)	Zmieloną kawę należy dociśnąć nieco mocniej.
	Za mało zmielonej kawy w kolbie.	Dodać więcej zmielonej kawy.
Za wolny przepływ wody	Za drobno zmielona kawa.	Ustawić mniejszy stopień zmielenia.
	Zmielona kawa została za mocno dociśnięta. (ubita)	Zmieloną kawę należy dociśnąć nieco słabiej.
Woda/espresso wydobywa się po trochu (kroplami).	Zatkana kolba.	Opróżnić kolbę i ponownie napełnić ją zmieloną kawą. Należy pamiętać, aby kawa nie została zbyt drobno zmielona ani zbyt mocno dociśnięta.
	Urządzenie jest zakamienione.	Odkamienić urządzenie.
	Zanieczyszczone sito głowicy zaparzącej.	Oczyścić sitko głowicy zaparzącej.
Espresso jest za zimne lub letnie	Filiżanki, wkład oraz kolba są zimne.	Ponownie podgrzać filiżanki, wkład filtra i kolbę.
	Mleko mogło nie zostać wystarczająco podgrzane podczas przygotowywania cappuccino lub latte.	Dalej podgrzewać mleko, ale nie dopuścić do zagotowania.
Brak pianki	Palona kawa jest za stara lub za sucha.	Użyć świeżych ziaren kawy.
	Za grubo zmielona kawa.	Ustawić większy stopień zmielenia.
	Ziarna kawy były przechowywane za długo lub w zbyt wysokiej temperaturze.	Należy zwracać uwagę na miejsce przechowywania. Nie przechowywać ziaren kawy w lodówce.
	Uszkodzone opakowanie (aromat ulatnia się)	Ziarna kawy należy pozostawić w oryginalnym opakowaniu.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Brak pianki	Użyto wstępnie zmielonej kawy z supermarketu.	Kawę należy mielić tuż przed parzeniem.
	Urządzenie jest zanieczyszczone.	Oczyścić urządzenie.
	Filiżanki są zabrudzone lub zatłuszczone.	Oczyścić filiżanki.
Pianka jest za jasna	Za jasna pianka oznacza za słaby aromat oraz za grube zmielenie kawy.	Ustawić większy stopień zmielenia.
Pianka jest za ciemna	Za ciemna pianka oznacza, że espresso jest gorzkie. Za drobno zmielona kawa, doszło do nadekstrakcji.	Ustawić mniejszy stopień zmielenia.
Espresso jest za kwaśne	Ziarna kawy zbyt jasno palone	Wybrać inny rodzaj kawy, ciemno palonej.
	Ustawiono za mały stopień zmielenia.	Ustawić większy stopień zmielenia w młynku.
	W skład mieszanki wchodzi odmiana kawy arabica o intensywnie kwaśnym posmaku.	Użyć innej mieszanki zawierającej kawę arabica o mniej kwaśnym posmaku.
Espresso jest za gorzkie	Ustawiono za duży stopień zmielenia.	Ustawić mniejszy stopień zmielenia w młynku.
	Ziarna kawy zbyt ciemno palone.	Wybrać inny rodzaj kawy, jasno palonej.
Espresso ma obcy posmak	Urządzenie jest zanieczyszczone.	Oczyścić wnętrze urządzenia, przeprowadzając płukanie wsteczne.
	Niska jakość ziaren kawy.	Należy pamiętać o stosowaniu wysokiej jakości ziaren
	Palona kawa jest stara lub uległa utlenieniu, co nadaje jej stęchły posmak.	Użyć świeżej kawy palonej.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Espresso ma słaby aromat	Zmielona kawa jest stara (lub została zmielona ponad godzinę temu).	Kawę mielić zawsze bezpośrednio w kolbie.
	Palenie kawy nastąpiło zbyt dawno temu.	Należy pamiętać, aby zawsze używać świeżo palonej kawy.
	Ustawiono za mały stopień zmielenia	Ustawić większy stopień zmielenia w młynku.
	Nieprawidłowe przechowywanie (np. w otwartym opakowaniu, lodówce itd.).	Ziarna kawy należy przechowywać w hermetycznym opakowaniu, bez dostępu światła słonecznego.
Urządzenie nie generuje ciśnienia, ale espresso przepływa	Urządzenie może być zakamienione/zabrudzone.	Odkamienić lub oczyścić urządzenie.
	Za mały stopień zmielenia.	Zmienić stopień zmielenia.
	Zmielona kawa nie została wystarczająco mocno docisnięta.	Zmieloną kawę należy docisnąć trochę mocniej.
Espresso zatrzymane w głowicy zaparzącej (bardzo mokre)	W kolbie znalazła się za mała ilość zmielonej kawy.	Napełnić kolbę zmieloną kawą.
Espresso zatrzymane w głowicy zaparzącej (suche)	Ustawiono za duży stopień zmielenia.	Ustawić nieco mniejszy stopień zmielenia.
Brak pary	Dysza pary jest zatkana.	Odkamienić dyszę pary i oczyścić ją dołączonym narzędziem do czyszczenia.
	Mleko jest nieświeże.	Użyć świeżego mleka.
Niewystarczająca ilość pianki podczas spieniania	Mleko jest za ciepłe.	Mleko powinno być dobrze schłodzone przed użyciem.
	Dysza pary jest zatkana.	Oczyścić dyszę pary.
	Mleko zagotowało się.	Zacząć ponownie, używając świeżego, chłodniejszego mleka.
	Nieprawidłowe położenie dyszy pary.	Umieścić dyszę pary ok. 1 cm pod powierzchnią mleka.

## 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.

## 2 lata gwarancji

Produkt ten jest objęty 24-miesięczną gwarancją producenta, której bieg rozpoczyna się z dniem sprzedaży. Obejmuje ona wady spowodowane błędami produkcyjnymi i materiałowymi. Postanowienie to nie wpływa na ustawowe roszczenia z tytułu gwarancji zgodnie z § 437 i nast. niemieckiego kodeksu cywilnego (BGB). Gwarancja nie obejmuje szkód będących rezultatem niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem bądź jego niewłaściwego zastosowania, a także wad, które w nieznacznym sposób wpływają na działanie i wartość urządzenia. 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 i czyszczące marki Graef. W dalszej kolejności gwarancja nie obejmuje szkód transportowych, które nie powstały z naszej winy. Nie obejmuje ona również 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.



Od 1920 r.

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

Tel. 029 32 / 97 03-0  
Faks 029 32 / 97 03-90

E-mail: [info@graef.de](mailto:info@graef.de)  
[www.graef.de](http://www.graef.de)