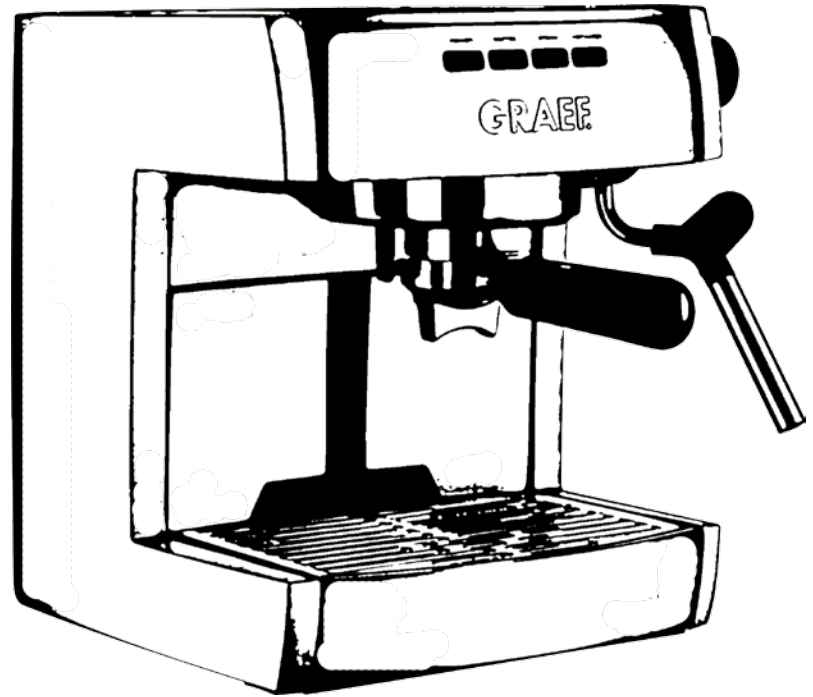


GRAEF.

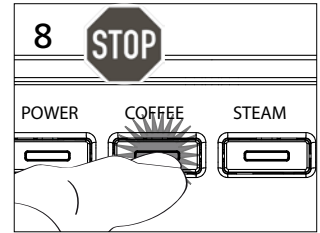
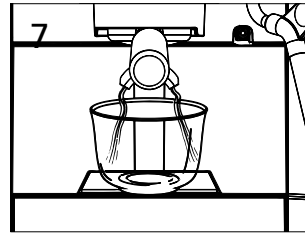
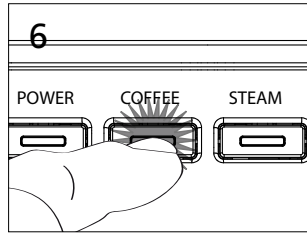
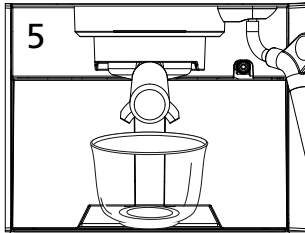
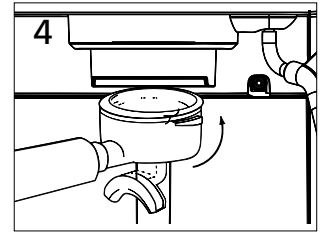
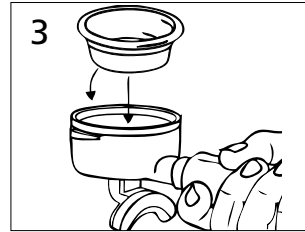
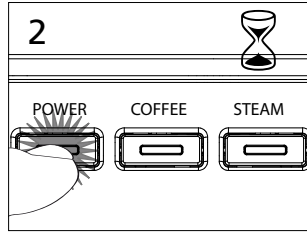
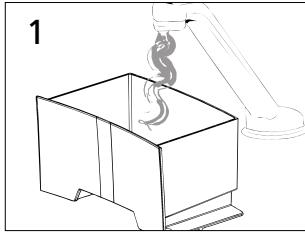
F

Machine Espresso automatique
Notice d'utilisation

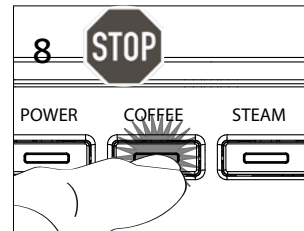
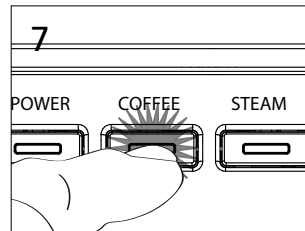
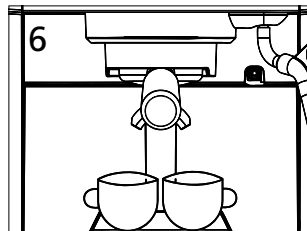
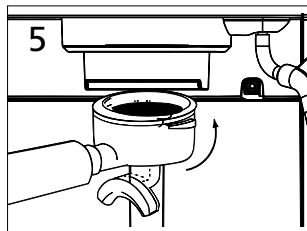
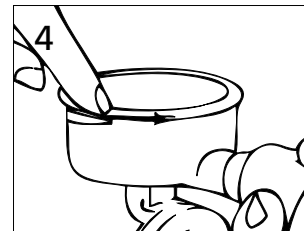
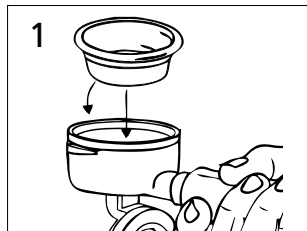


Siebträger-Espressomaschine ES 70

Vorbereitung / Preparation



Espressozubereitung / Making the espresso



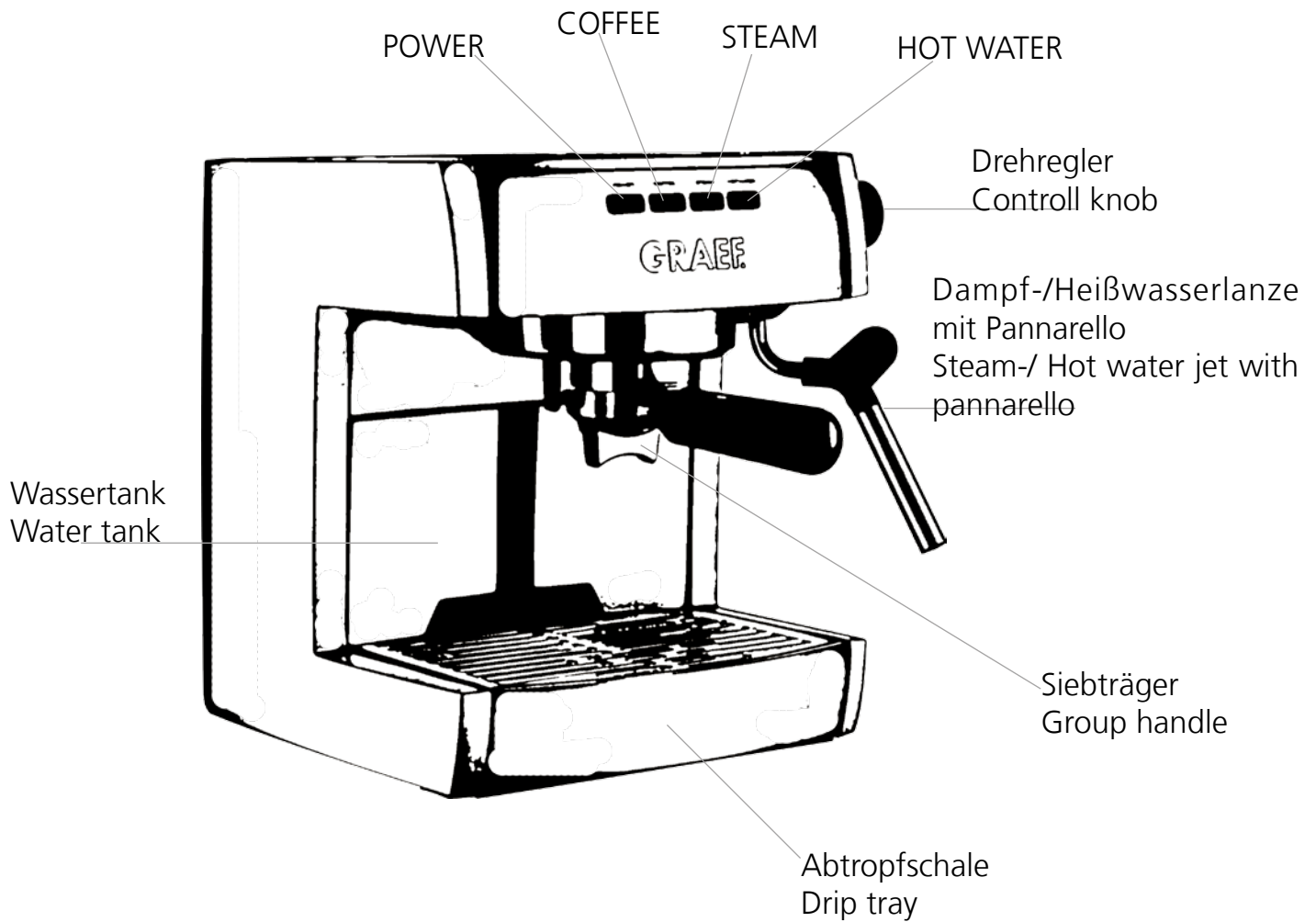


Table des matières

Consignes de sécurité.....	4
Avant la première utilisation.....	5
Déballage.....	6
Lieu d'installation.....	6
Utilisation du panneau de commande.....	6
POWER	6
STEAM	7
HOT WATER	7
Faire mousser le lait	7
Autres programmations possibles.....	9
Température bloc thermique expresso	9
Température bloc thermique vapeur.....	9
Humidité de la vapeur et puissance de pompage.....	10

Réglage d'usine	11
Nettoyage	12
Set de nettoyage	12
Détartrage	12
Après-vente	14
Mise au rebut	14
Garantie	14

Consignes de sécurité

Cette machine est conforme aux normes de sécurité obligatoires. Une utilisation non conforme peut cependant entraîner des dommages corporels et matériels. Pour une utilisation sûre de la machine, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Avant l'utilisation, vérifiez si la machine ne présente pas de dommages apparents : sur le boîtier, le câble d'alimentation et la fiche. Ne mettez pas la machine en marche si elle est endommagée.
- Les réparations peuvent uniquement être effectuées par un technicien ou par le service après-vente Graef. Les réparations non conformes peuvent entraîner des risques graves pour l'utilisateur. Elles entraînent également l'annulation de la garantie.
- Durant la période de garantie, les réparations peuvent uniquement être réalisées par le service après-vente Graef, dans le cas contraire, les dommages suivants ne sont plus couverts par la garantie.
- Les pièces défectueuses peuvent uniquement être remplacées par des pièces de rechange originales. Seules les pièces de rechange originales garantissent le respect des normes de sécurité.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et/ou connaissances spécifiques, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles n'aient obtenu les instructions pour l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec la machine.
- Pour couper l'alimentation électrique de la machine, toujours tirer sur la fiche et non sur le câble.
- Ne portez pas la machine en la tenant pas le câble.
- Ne transportez jamais la machine lorsqu'elle est en marche.
- La machine ne peut être utilisée avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- Ne touchez pas à la prise avec les mains mouillées.

- Le matériel d'emballage ne peut être utilisé pour jouer. Danger d'asphyxie.
- Respectez les consignes relatives au lieu d'installation et au raccordement électrique de la machine afin d'éviter tout dommage corporel et matériel.
- Ne retirez jamais le porte-filtre rempli de café moulu pendant l'écoulement de l'eau, car il est sous pression.
- Utilisez la machine uniquement si la grille et le bac récolte-gouttes sont en place.
- Avant de préparer le café, vérifiez si le porte-filtre est bien serré.
- Ne dirigez jamais la buse mousse de lait vers vous ou vers une autre personne. **RISQUE DE BRÛLURE !**
- Pour déplacer la buse mousse de lait, utilisez toujours la poignée. Ne saisissez pas la buse mousse de lait au tube après l'utilisation car elle est très chaude !
- Les réparations d'appareils électriques peuvent uniquement être effectuées par des techniciens spécialisés et formés par le fabricant. Les réparations non conformes peuvent entraîner des risques graves pour l'utilisateur et endommager la machine.
- Avant de nettoyer la machine, éteignez-la et retirez la fiche de la prise.
- Laissez refroidir la machine avant de la nettoyer.
- N'utilisez pas de produits de lavage agressifs ou abrasifs ni de solvants.
- Ne grattez pas les saletés tenaces avec des objets durs.
- Ne mettez pas la machine au lave-vaisselle et ne la rincez pas non plus sous l'eau courante.

Avant la première utilisation

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

F

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

Déballage

Procédez comme suit pour déballer la machine :

- Sortez la machine du carton.
- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- Retirez les éventuels autocollants sur la machine (pas la plaque signalétique).

Lieu d'installation

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

- La machine doit être installée sur une surface solide, plate, horizontale, antidérapante et résistant à la chaleur et avec une force portante suffisante.
- Choisissez le lieu d'installation de manière à ce que les enfants ne puissent accéder aux surfaces chaudes de la machine.
- La machine ne convient pas pour un montage mural ou dans une armoire encastrée.
- N'installez pas la machine dans un environnement chaud, mouillé ou humide.

Utilisation du panneau de commande

POWER

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

et d'eau chaude est fermé.

STEAM

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

HOT WATER

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

Faire mousser le lait

- Appuyez sur la touche «STEAM».
- La fonction de vapeur pour faire mousser le lait est alors activée.
- Lorsque la lumière ne clignote plus, la buse est prête à l'emploi.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment d'eau dans le réservoir.
- Remplissez le récipient fourni avec 1/3 de lait froid.
- Avant d'utiliser la buse mousse de lait, laissez échapper l'eau condensée qui s'y est amassée. Pour cela, dirigez la buse vers la grille récolte-gouttes et ouvrez brièvement la vapeur.

F

- Lorsqu'il ne sort plus d'eau mais seulement de la vapeur, refermez le bouton de réglage.
- Introduisez la buse mousse de lait avec le pannarello env. 1 cm dans le lait.
- Ouvrez maintenant le bouton de réglage vapeur jusqu'à la butée.
- Tenez le récipient à lait légèrement incliné.
- Abaissez le récipient à lait dès que le niveau de lait monte.
- **ATTENTION** : Ne chauffez pas le lait à plus de 70°C sinon la mousse retombe très rapidement et la boisson aura un goût beaucoup trop sucré ou même de lait brûlé !
- A titre d'indication, la température est correcte si vous ne pouvez pas tenir le récipient dans la main pendant plus de 3 secondes.
- Utilisez uniquement le récipient fourni ou un autre grand récipient pour faire mousser le lait. N'utilisez pas de tasse. Le débordement de lait peut causer des brûlures.
- Ouvrez à nouveau le bouton de réglage.
- Suite à la fermeture de la soupape et au refroidissement de la vapeur, il se forme une sous-pression dans la buse mousse de lait et il y a un peu de lait d'aspiré.
- Attendez par conséquent un court instant avant de retirer la buse mousse de lait du lait.
- Après avoir fait mousser le lait, tapotez doucement le récipient de lait sur la table pour éliminer les dernières grosses bulles d'air.
- Vous pouvez également l'agiter légèrement pour répartir la mousse.
- Nettoyez la buse mousse de lait avec un chiffon humide aussitôt après l'avoir utilisée. Laissez cependant refroidir le tube quelques minutes, car il devient très chaud.
- Nettoyez également la buse mousse de lait avec un petit coup de vapeur pour évacuer les restes de lait à l'intérieur.

Autres programmations possibles

Température bloc thermique expresso

La température de l'eau est modifiable de +/- 3°C au maximum, par degrés de 1°C.

Pour cela, procédez comme suit :

- Éteindre la machine.
- Appuyez sur la touche «COFFEE».
- Appuyez en même temps sur la touche «COFFEE» et sur la touche «POWER», et relâchez ensuite la touche « POWER».
- Relâchez ensuite la touche «COFFEE».
- La machine est alors programmable.

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

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

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

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

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

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

Température bloc thermique vapeur

La température de vapeur de la machine est réglée de façon à produire une vapeur puissante et sèche

pour faire mousser le lait. La température de la vapeur est modifiable de +/- 3 °C au maximum, par degrés de 1°C.

Pour cela, procédez comme suit :

- Éteindre la machine.
- Appuyez sur la touche «STEAM».
- Appuyez en même temps sur la touche « STEAM» et sur la touche «POWER», et relâchez ensuite la touche «POWER».
- Relâchez ensuite la touche «STEAM».
- La température de la vapeur peut alors être programmée.

Les voyants lumineux derrière la touche «COFFEE» et la touche «HOT WATER» se mettent à clignoter. Appuyez sur l'une des deux touches dans les 30 secondes et relâchez-la selon que vous voulez augmenter ou diminuer la température.

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

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

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

Humidité de la vapeur et puissance de pompage

La puissance de pompage de la vapeur de cette machine a été préréglée: « marche » pendant 0,3 secondes, « arrêt » pendant 0,5 secondes. Ce préréglage peut être modifié. Une modification de la fréquence permet d'obtenir une vapeur plus mouillée ou plus sèche, voir même une puissance vapeur sèche qui est idéale pour avoir une mousse de lait qui ne tombe pas. Vous pouvez augmenter ou

réduire la fréquence de pompage (temps « arrêt ») de 0,1 secondes, en fonction de vos besoins.
Pour cela, procédez comme suit :

- Éteindre la machine.
- Appuyez sur la touche «HOT WATER».
- Appuyez en même temps sur la touche «HOT WATER» et sur la touche «POWER», et relâchez ensuite la touche «POWER».
- Relâchez ensuite la touche «HOT WATER».
- La température de la vapeur peut alors être programmée.

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

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

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

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

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

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

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

Réglage d'usine

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

Nettoyage

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

Set de nettoyage

- Retirez le collecteur de gouttes.
- Une fois le bac récolte-gouttes retiré, vous trouverez le kit de nettoyage à l'intérieur de la machine au niveau du plastique.
- Retirez le kit de nettoyage.
- Nettoyez les trous du filtre à l'aide de l'extrémité fine de la pointe de nettoyage.
- Nettoyez le tuyau de la buse de mousse de lait/d'eau chaude à l'aide de l'extrémité épaisse de la pointe de nettoyage.
- Ensuite, nettoyez le tuyau avec un chiffon humide.

Détartrage

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

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

Pour cela, procédez comme suit :

- Retirez le réservoir d'eau et videz-le entièrement.
- Remplissez à nouveau le réservoir d'eau et mélangez l'eau avec le produit détartrant conformément aux indications du fabricant.
- Replacez le réservoir d'eau dans la machine.
- À l'aide d'un tournevis, retirez le filtre sous la buse d'écoulement.
- Retirez le filtre et déposez-le dans un endroit sûr avec le joint et la vis.
- Utilisez une petite brosse pour nettoyer la buse d'écoulement, retirez tous les restes de café.
- Placez ensuite un grand récipient sous la buse d'écoulement.
- Mettez la machine en marche.
- Dès que la machine est prête, appuyez sur la touche « COFFEE ».
- Une fois le récipient rempli, videz-le et répétez plusieurs fois l'opération.
- Lorsque vous aurez effectué plusieurs fois cette procédure, éteignez la machine durant 10-15 minutes pour que le produit détartrant puisse agir.
- Remettez ensuite la machine en marche.
- Laissez passer le reste de la solution détartrante en appuyant sur la touche « COFFEE ».
- Ensuite, retirez le réservoir d'eau et rincez-le soigneusement.
- Remplissez le réservoir d'eau fraîche.
- Replacez un récipient sous la buse d'écoulement.
- Laissez s'écouler plusieurs fois l'eau fraîche.
- Une fois l'écoulement terminé, replacez le filtre, le joint et la vis.
- Remplissez ensuite le réservoir d'eau fraîche.

Après-vente

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



Mise au rebut

En fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Ceci est indiqué par le symbole sur le produit et le mode d'emploi. Les matériaux sont recyclables en fonction de leur marquage. Avec la réutilisation, la valorisation des matériaux ou d'autres formes de recyclage des appareils usagés, vous apportez une contribution importante à la protection de l'environnement. Renseignez auprès de l'administration de votre commune au sujet des centres responsables du traitement des déchets.

Garantie

Garantie 2 ans

Pendant 24 mois à partir de la date d'achat, nous prenons en charge sous garantie fabricant les défauts ayant pour origine des problèmes de fabrication ou de matériau. Votre garantie légale selon les articles 439 et suivants du code civil allemand (BGB-E) n'est pas affectée par cette mesure. Les dommages causés par une manipulation ou un emploi non conforme, ainsi que les défauts qui affectent de façon bénigne les fonctions ou la valeur de l'appareil, ne sont pas pris en charge par la garantie. De plus, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par l'absence ou le manque de détartrage et d'entretien. Dans ce cas, la garantie sera également annulée. Les dommages liés au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, sont également exclus de la garantie. Les dommages causés par une réparation non effectuée par nous ou par un de nos représentants légaux sont exclus de la garantie. En cas de réclamation justifiée et selon notre décision, nous réparerons le produit défectueux ou l'échangerons contre un produit sans défauts.

Deutschland

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg
Tel: 02932-9703688
Fax: 02932-970390
service@graef.de

Österreich

Emil Pickhart KG
Hosnedlgasse 12
A-1220 Wien
Tel: 0043 / 1-259 71 31
Fax: 0043 / 1-259 62 63
graef@pickhart.at

Schweiz

ASTAVEL GmbH
Lättichstrasse 4 a
CH-6340 Baar
Tel: 0041 / 41 760 45 45
Fax: 0041 / 41 760 61 05
info@astavel.ch

Belgien

J.van Ratingen N.V. S.A.
Stadsheide 11
B-3500 Hasselt
Tel: 0032 / 11 22 21 71
Fax: 0032 / 11 22 97 90
info@vanratingen.com

Niederlande

Första Nederland BV
Kellenseweg 2a
NL-4004 JD Tiel
Tel: 0031 / 344 61 54 70
Fax: 0031 / 344 62 14 06
info@forsta.nl

Großbritannien

EPE International Ltd.
EPE House
Queens Square Leeds Road
Huddersfield
West Yorkshire HD21XN
Tel: 0044 / 1484 450 888
Fax: 0044 / 1484 429 880
sales@epeinternational.com

Dänemark / Norwegen

AK Trading ApS
Froslevej 98
DK-6330 Padborg
Tel: 0045 / 77 - 34 24 00
Fax: 0045 / 77 34 24 09
service@ak-trading.com

Schweden / Finnland

Adesso AB
Förrådsvägen 6
SV-18141 Lidingö
Tel: 0046 / 8 663 40 60
Fax: 0046 / 8 663 40 62
info@adesso.se

Spanien

Índalo Electrodomésticos S.L.
C/Valle de Tormes, 2 Oficinas
96-97
E-28660 Boadilla del Monte
Tel: 0034 / 91 633 89 94
Fax: 0034 / 91 633 89 92
info@indaloelectro.es

Portugal

Lusomax
Av. Salguero Maia, 949-Abóda
P-2785-502 S Domingos de
Rana
Tel: 00351 / 214 10 10 06
Fax: 00351 / 214 10 10 37
geral@lusomax.pt

Italien

EUROMETALNOVA S.p.A.
Via S. Pio X, 44
IT-31020 S.Vendemiano (TV)
Tel: 0039 / 438 40 07 98
Fax: 0039 / 438 40 04 84
info@eurometalnova.it

Slowenien / Kroatien

Hermann Sick Werksvertretung
Briefelsdorf 9A
A-9560 Feldkirchen i.Ktn.;
Tel: 0043 / 42 77 29 04 10
Fax: 0043 / 42 77 29 040 14
office@sick-werksvertretung.at

Ungarn

Dunartis Ltd.
Hermína u. 74/a
HU-1162 Budapest
Tel: 0036 / 20 417 54 84
info@dunartis.hu

Griechenland

Solino
Alexandrou Papanastasiou 7
GR-18534 Piräus
Tel: 0030 / 21 04 17 32 01
info@solino.gr

Tschechien / Slowakei

PRIVEST s. r. o.
Na Zlatnici 301/2
CZ-Praha 4, PSC 14700
Tel.: 00420 / 241 410 819
Fax.: 00420 / 241 410 688
graef@privest.cz

Polen

BASTRA Weindich Spółka jawna
ul. Adamieckiego 8
PL-41503 Chorzów
Tel: 0048 / 32 746 91 91
Fax: 0048 / 32 770 79 05
info@weindich.com.pl

Estland / Lettland / Litauen

UAB „ARTE DOMESTICA“
Žirmūnų g. 66
LT-09131 Vilnius
Tel: 00370 / 5 205 88 83
Fax: 00370 / 5 203 15 61
info@artedomestica.eu

Entkalkung / Decalcification

