

# GRAEF.

Für heute. Für morgen. Für dich.



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ES 1000

# Содержание

Описание прибора	5
Объем поставки	5
Указания по технике безопасности	6
Распаковка	8
Требования к месту установки	8
Панель управления	9
Дисплей	9
Предварительный нагрев .....	9
Проверка .....	9
Graef .....	9
Часы .....	9
Температура .....	9
ST Duty .....	10
Программирование предварительного настаивания.....	10
Чистка .....	10
Сброс данных.....	10
DE Lang .....	10
ST Clean .....	10
HW Clean.....	10
Уведомление о удалении накипи	11
Манометр	11
Недостаточная экстракция.....	11
Оптимальный диапазон .....	11
Чрезмерная экстракция .....	11
Перед первым использованием	11
Первоначальная эксплуатация	12
Промывка .....	12
Подготовка	13

Приготовление эспрессо	14
1 Чашка .....	14
Настройка для 1 чашки.....	16
2 Чашки .....	17
Настройки для 2 чашек.....	18
Рычаг управления	19
Автоматическое отключение	20
Приготовление молочной пены	20
Советы по приготовлению молочной пены.....	21
Подача горячей воды	21
✦ Удаление накипи	23
Удаление накипи диспенсера пара .....	26
Удаление накипи диспенсера горячей воды.....	27
Замена катриджа водяного фильтра .....	28
Очистка	29
Очистка заварочной группы (обратная промывка) .....	29
Внешняя очистка .....	31
Инструмент для очистки .....	31
Программирование	31
Температура кофе .....	32
Скорость подачи пара.....	33
Предварительное смачивание .....	34
Напоминание об удалении накипи .....	34
Заводская настройка .....	35
Технические данные	35
Послепродажное обслуживание	35
Устранение неполадок	36
Утилизация	40
2 - летняя гарантия	40

Эспрессо является основой для множества различных вариантов кофейных напитков. Мы хотели бы познакомить вас с самыми известными из них.



### Ristretto

- То же количество кофе, что и при приготовлении эспрессо, но в два раза меньше воды.



### Lungo

- Такое же количество кофе, как при приготовлении эспрессо, но двойное количество воды.



### Corretto

- Эспрессо, дополненный порцией алкоголя, например, Grappa, Amaretto, Brandy и т.д.



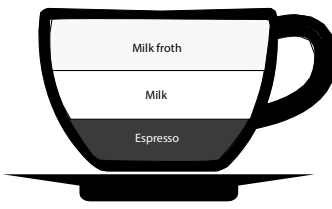
### Doppio

- Двойной эспрессо с двойным количеством кофе и воды.



### Macchiato

- Эспрессо с куполом молочной пенки.



### Cappuccino

- Эспрессо с пенным молоком.



### Caffé Latte

- Двойной эспрессо с горячим молоком.



### Caffé Americano

- Эспрессо, заправленный таким же или двойным количеством воды.



### Latte Macchiato

- 2/3 горячего молока, 1/3 молочной пены И один эспрессо.

## Описание прибора

Крышка (резервуар для воды находится под ней)

Панель с подогревом

ЖК дисплей

Ручка управ. паром

Диспенсер пара

Портафильтр

Поддон для капель

Манометр

Ручка управ. горячей водой

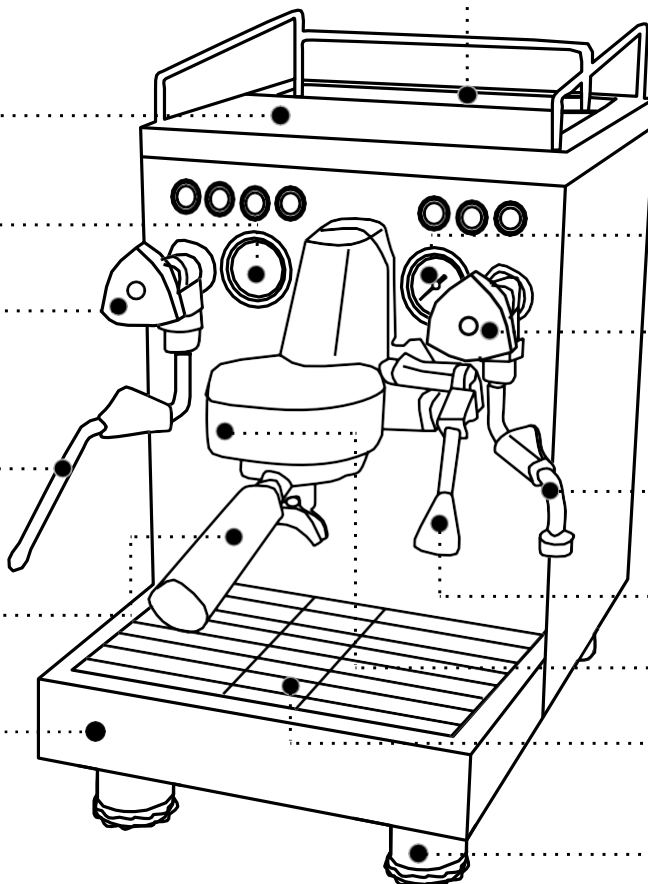
Диспенсер горячей воды

Рычаг управления

Варочный агрегат

Решетка поддона

Регулир. ножки



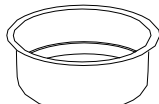
## Объем поставки

Фильтр для



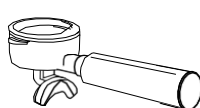
1 чашки

Фильтр для

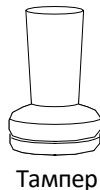


2 чашек

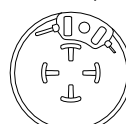
Портафильтр



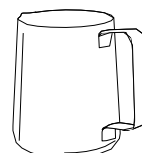
Тампер



Чистящий



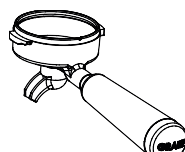
диск



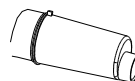
Кувшин для молока



Чистящий инструмент



Портафильтр



Катридж для воды

## Указания по технике безопасности

Данный прибор соответствует нормам безопасности. Однако неправильное обращение может привести к травмам и материальному ущербу.

Для безопасного обращения с прибором соблюдайте следующие правила техники безопасности:

- Перед первым использованием прибора проверьте его на наличие видимых внешних повреждений на корпусе, соединительном кабеле и вилке. Не эксплуатируйте неисправный прибор.
- Ремонт прибора, например, замена поврежденного кабеля питания, должен выполняться исключительно квалифицированным специалистом или в сервисной службе Graef. Неправильный ремонт может привести к значительным опасностям для пользователя. Кроме того, в случае несоблюдения гарантийные обязательства теряют силу.
- Дефектные детали должны заменяться только оригинальными запасными частями. Только при использовании этих деталей соблюдаются требования безопасности.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и/или знаниями, если они находятся под присмотром или прошли обучение по использованию прибора и поняли опасность, которая может возникнуть в результате этого. Чистка и техническое обслуживание не должны проводиться детьми, если они не достигли возраста 8 лет и не находятся под присмотром.
- Данный прибор и его питающий кабель должны храниться вдали от детей младше 8 лет, и необходимо следить за тем, чтобы они не играли с прибором.
- Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельным пультом управления.
- Данный прибор подходит для использования в быту и для аналогичных целей, например, на кухнях рабочими, в магазинах и офисах, на сельскохозяйственных фермах, в гостиницах, мотелях и других пансионатах и учреждениях.
- Всегда выдергивайте шнур питания из электрической розетки за штекер, а не за сам шнур питания.

- Перед подключением прибора сравните данные о напряжении и частоте, указанные на заводской табличке, с данными вашей электрической сети. Эти данные должны соответствовать, чтобы не повредить прибор.
- Не используйте прибор, если сетевой кабель или вилка повреждены.
- Перед дальнейшей эксплуатацией прибора установите новый соединительный кабель в сервисной службе Graef или у уполномоченного специалиста.
- Ни в коем случае не открывайте корпус. При прикосновении к токоведущим частям или изменении электрической и механической конструкции существует опасность поражения электрическим током.
- Никогда не прикасайтесь к токоведущим частям. Это может привести к поражению электрическим током или, в худшем случае, к смерти.
- Никогда не переносите прибор за кабель питания.
- Никогда не транспортируйте прибор во время его работы.
- Никогда не прикасайтесь к вилке влажными руками.
- Запрещается использовать упаковочные материалы для игры. Существует опасность удушья.
- Соблюдайте указания по требованиям к месту установки и электрическому подключению прибора во избежание личного и материального ущерба.
- Пока вода протекает через машину, никогда не снимайте групповую ручку, заполненную кофейной гущей, так как она находится под давлением.
- Используйте прибор только при правильном расположении поддона для сбора капель и сборника.
- Не используйте кофеварку не по назначению во избежание возможных травм.
- Поверхность нагревательного элемента после использования подвержена остаточному нагреву.
- Перед приготовлением эспрессо убедитесь в том, что портафильтр затянут.
- Перед каждой чисткой выдергивайте сетевую вилку из розетки.
- Перед внешней очисткой дайте прибору остыть.
- Для внешней очистки не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и растворяющие средства.
- Не счищайте стойкие загрязнения твердыми предметами.
- Не кладите прибор в посудомоечную машину и не используйте его под проточной водой.

- Не погружайте прибор в воду.
- Для вспенивания молока используйте только прилагаемый кувшин для молока или сосуд большего размера. Не используйте чашку. Чрезмерное вспенивание молока может привести к ожогам.
- Никогда не направляйте струю пара на себя или других людей.  
**ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ!**
- Всегда используйте ручку для перемещения паровой насадки или насадки для горячей воды. После использования не прикасайтесь к трубке пароварки. Она становится очень горячей.
- Поверхности могут нагреваться во время использования.



### **Распаковка**

При распаковке прибора выполните следующие действия:

- Извлеките прибор из картонной коробки.
- Снимите всю упаковку и возможные наклейки с прибора (не снимайте фирменную табличку).

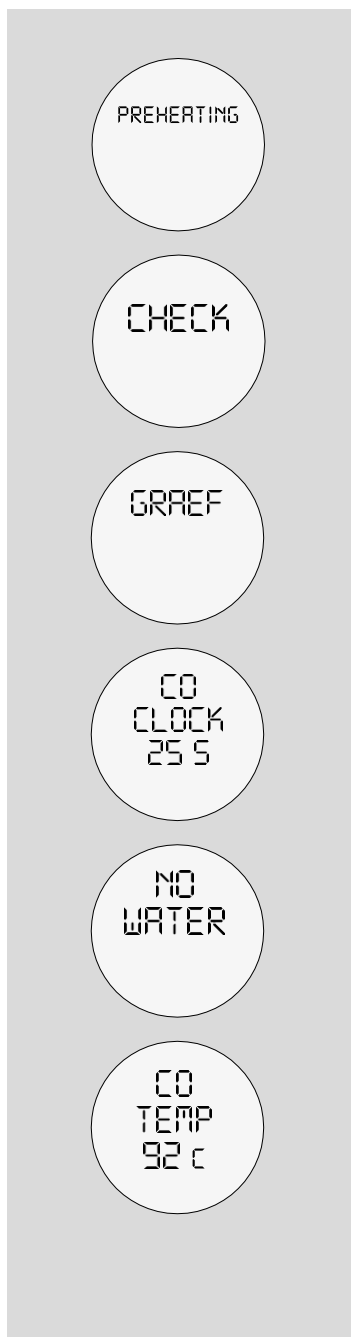
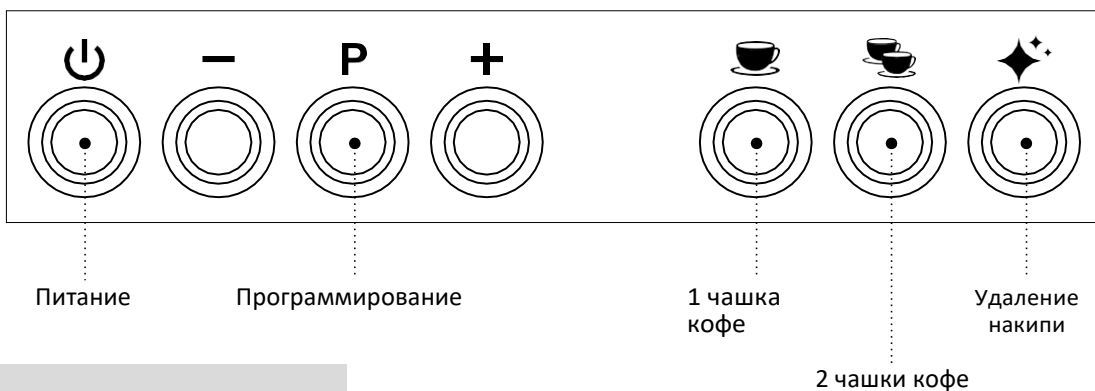
### **Требования к месту установки**

Для безопасной и безотказной работы прибора при установке необходимо соблюдать следующее:

- Используйте прочную, ровную, горизонтальную, нескользящую и термостойкую поверхность с достаточной грузоподъемностью.
- Выберите место установки таким образом, чтобы дети не могли добраться до горячих поверхностей прибора.
- Прибор не предназначен для установки в стену или встроенный шкаф.
- Не устанавливайте прибор в горячей, влажной или мокрой среде.
- Розетка должна быть легкодоступной, чтобы в случае необходимости можно было быстро извлечь кабель питания.



## Панель управления



### ЖК дисплей

#### Предв.нагрев

Прибор нагревается, при этом мигает переключатель включения/выключения.

#### Проверка

Это означает, что либо регулятор пара или регулятор горячей воды не закрыт, либо рычаг управления не находится в положении "OFF".

#### GRAEF

Прибор готов к работе.

#### Часы

В этом режиме подсчитывается время заваривания.

#### Нет воды

В резервуаре недостаточно воды.  
Пожалуйста, залейте новую воду.

#### Температура

Это функция программирования температуры кофе. Вы можете выбрать температуру в диапазоне от 86°C до 98°C.

ST  
DUTY  
04

PI  
RATE  
P0

CLEAN  
25L

RESET

DE  
LANG

CO  
CLEAN

ST  
CLEAN

HW  
CLEAN

### **ST Duty**

Это функция программирования пара. Вы можете выбрать, каким должен быть пар: более влажным или более сухим. Можно выбрать 7 ступеней.

### **Предварительное смачивания**

Кофе смачивается в портафилте. Таким образом, вода равномерно проходит через кофейный порошок в чашку. Вы можете выбрать одну из 5 последовательностей. С помощью последовательности P0 можно отключить предварительное смачивание.

### **Чистка**

Здесь можно установить напоминание о необходимости удаления накипи/очистки. Вы можете выбрать между 12 л, 25 л и 50 л.

### **Сброс данных**

Вы можете сбросить все к заводским настройкам.

### **DE Lang**

Здесь вы можете установить язык отображения. DE для немецкого или EN для английского.

### **CO Clean**

Это программа удаления накипи в приборе.

### **ST Clean**

Это программа удаления накипи для диспенсера пара.

### **HW Clean**

Это программа удаления накипи для бойлера.

## Уведомление о удалении накипи

Заводская установка для напоминания о необходимости удаления накипи установлена на 25 л. Если было использовано 25 л, на дисплее появится надпись "CLEAN". Вы можете продолжить работу, но надпись "CLEAN" не исчезнет, пока вы не проведете полный процесс удаления накипи. Для этого обратитесь к главе "Удаление накипи".

Количество литров может быть изменено в зависимости от использования и степени жесткости воды. Вы можете установить 12 л, 25 л и 50 л. Более подробную информацию об этом вы можете прочитать в разделе "Программирование".

12 л = (Вода более 15°dH)

25 л = (Вода от 7,3°dH до 14°dH)

50 л = (Вода до 7,3°dH)

### Манометр

#### Недостаточная экстракция

В случае недостаточной экстракции вы получите очень тонкий, плоский вкус напитка. В этом случае было растворено слишком мало компонентов. Кофе очень светлый, пенка очень тонкая, отсутствует или пенка очень светлая с большими пузырьками.

- Давление заваривания ниже 8 бар
- Слишком грубый помол (кофейная гуща быстро высыпается из выходного отверстия, видны лишь несколько комочков или маленьких шариков. При растирании кофейной гущи между пальцами чувствуется ее грубоватый помол)
- Слишком низкая дозировка
- Кофейная гуща слишком неравномерно распределена в групповой ручке
- Слишком слабое контактное давление
- Давление неравномерное
- Слишком низкая температура воды
- Кофейные зерна не свежие
- Кофейная гуща не свежая (возможно, ее предварительно слишком долго мололи)

"как мед", вытекает из выходного отверстия в чашку. Пенка плотная, от темно-коричневого до золотисто-коричневого цвета.

- Давление заваривания от 8 до 12 бар
- Кофейный порошок равномерно распределен в портаfiltре.
- Оптимальный уровень помола, не слишком тонкий и не слишком грубый
- Оптимальная температура воды, не слишком холодная, не слишком горячая
- Зерна свежие
- Кофе свежего помола

#### Чрезмерная экстракция

В случае чрезмерной экстракции в напиток растворяется слишком много горьких субстанций. Кофе очень темный, пенка от темно-коричневого до красноватого цвета и имеет неприятный горький или даже жженный вкус. Пенка неравномерная, светлые участки находятся между более темными участками.

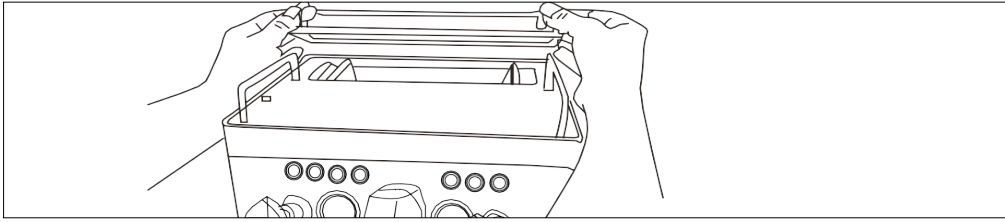
- Давление при заваривании превышает 12 бар
- Слишком тонкий помол (кофе медленно высыпается из выходного отверстия, встречаются комочки).
- Слишком большая дозировка
- Слишком сильное контактное давление
- Слишком высокая температура воды
- Перед приготовлением кофейная гуща слишком долго находилась в заварочном блоке.

#### Перед первым использованием

Перед первым использованием очистите ручку группы (не прибор) и резервуар для воды под проточной водой, чтобы удалить возможные производственные остатки.

#### ● Оптимальный диапазон

При оптимальной экстракции эспрессо равномерно, медленно и кремообразно,



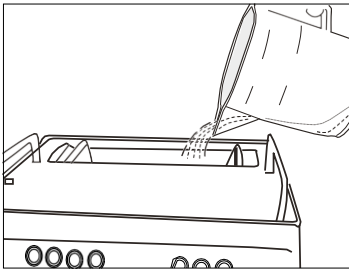
- Извлеките резервуар для воды и очистите его под проточной водой. После этого снова установите резервуар для воды.

### Первоначальная эксплуатация

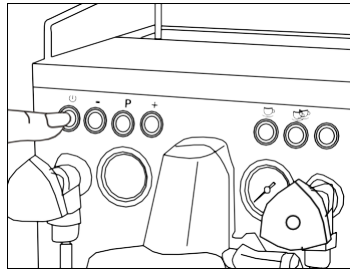
Примечание: Промывайте прибор перед первым вводом в эксплуатацию или после того, как прибор не использовался в течение длительного периода времени. Не вставляйте портафильтр при промывке.


### Промывка

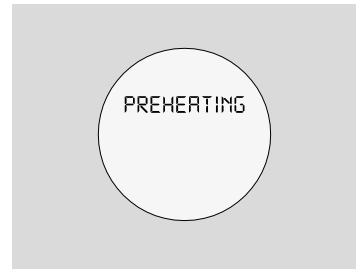
Вставьте вилку в розетку.



- Залейте воду в бак. Максимум 2,5 литра.



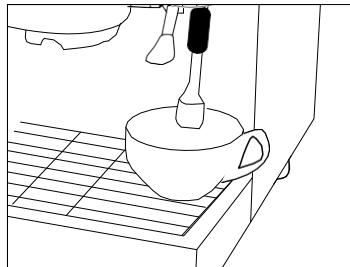
- Нажмите кнопку ВКЛ\ВЫКЛ .



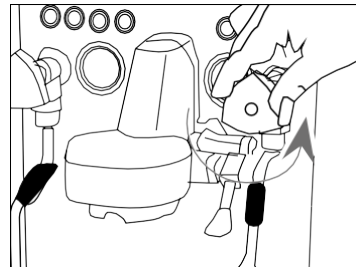
- Прибор нагревается.



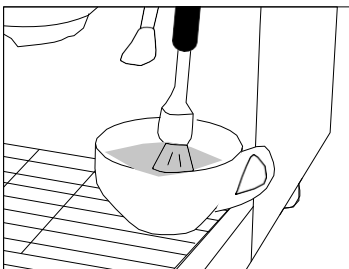
- Прибор готов к работе.



- Поставьте одну чашку под струю горячей воды.



- Откройте ручку управления.



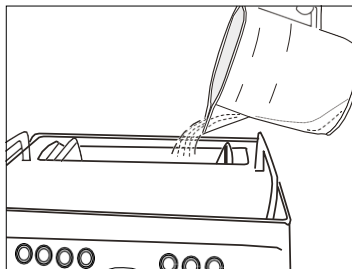
- Выпускайте воздух, пока не пойдет постоянная струя воды.



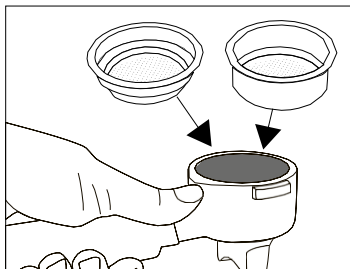
- Закройте ручку.

## Подготовка

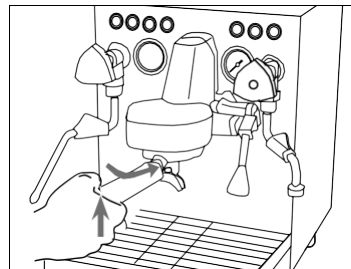
Примечание: После повторного включения прибора выполните пустой вывод (без кофейного порошка), как описано ниже, чтобы довести систему до нужной температуры.



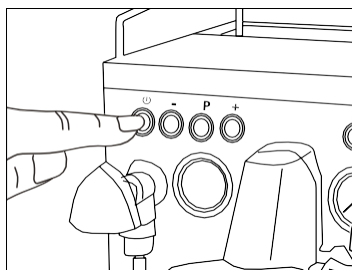
- Залейте воду в бак. 2,5 литра на максимум.



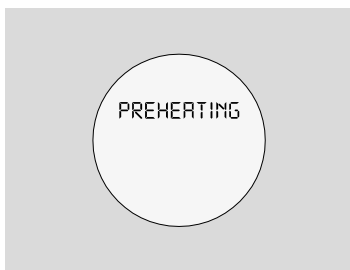
- Вставьте нужный фильтр.



- Вставьте портафильтр.



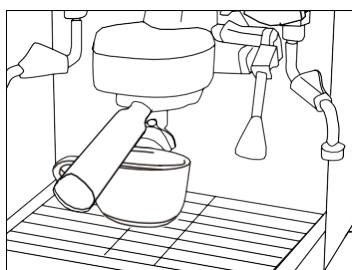
- Включите прибор.



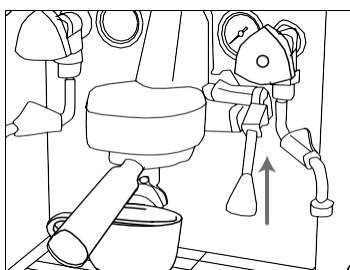
- Прибор нагревается.



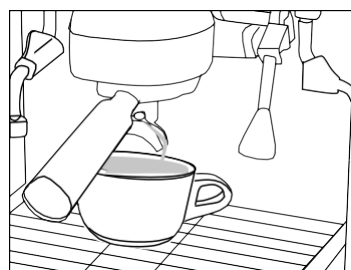
- Прибор готов к работе.



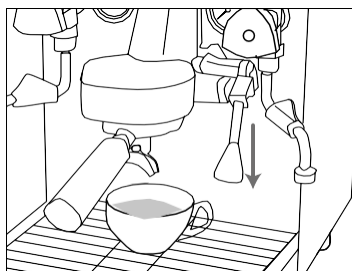
- Поставьте чашку



- Нажмите рычаг управления вверх.



- Наполните чашку наполовину, чтобы прогреть систему.

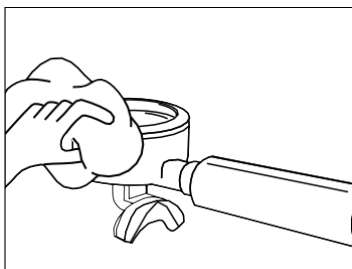


- Затем опустите рычаг.

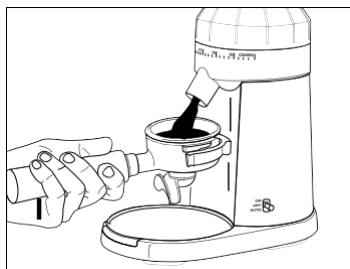
## Приготовление эспрессо

### Чашка

Примечание: См. раздел "Подготовка", чтобы разогреть портафильтр, систему и чашки. После этого приступайте к приготовлению эспрессо. Вставьте фильтр на 1 чашку.



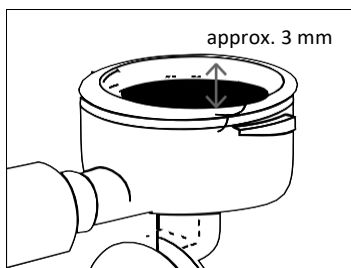
- Высушите портафильтр после подготовки.



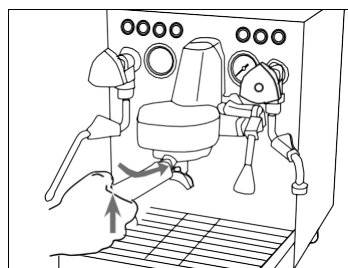
- Измельчите кофейные зёрна в портафильтр (пока фильтр не заполнится).



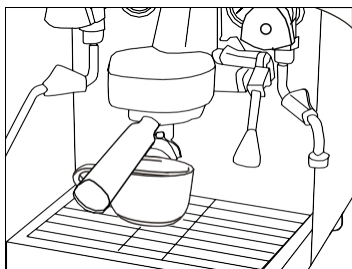
- Сильно надавите на кофе с помощью тампера.



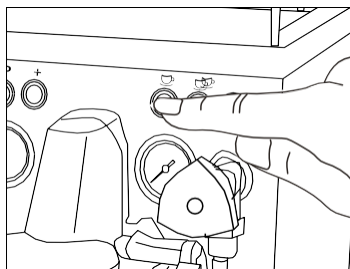
- Расстояние между верхним краем и кофейной гущей должно составлять около 3 мм.



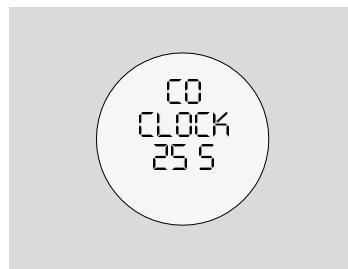
- Установите портафильтр.



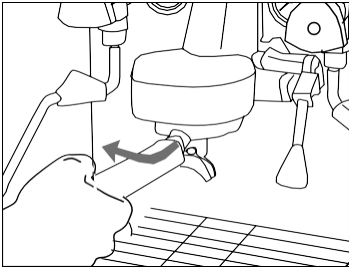
- Поставьте 1 чашку.



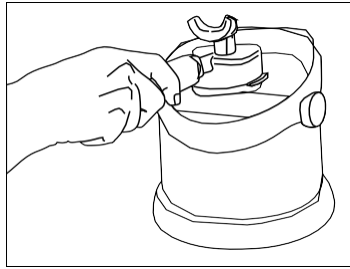
- Нажмите  кнопку.



- Отображается время цикла (примерно 25 секунд).



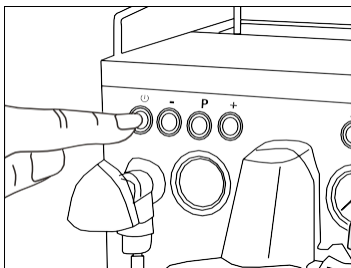
- После завершения процесса, снимите портафильтр.




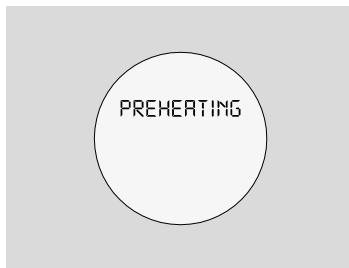
- Удалите кофейную таблетку.

## Настройка для 1 чашки (объём)

Вы можете изменить объем для 1 чашки в соответствии с вашими пожеланиями. (На ЖК-дисплее отображается время цикла, но объем определяется расходомером).



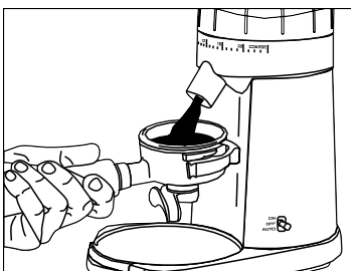
- Включите прибор .



- Прибор нагревается.



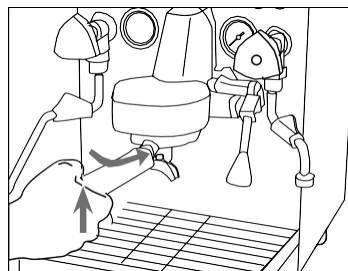
- Прибор готов к работе.



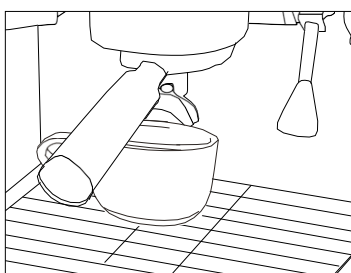
- Измельчите кофейную гущу (пока фильтр не заполнится).



- Сильно надавите на кофейную гущу с помощью прилагаемого тампера.




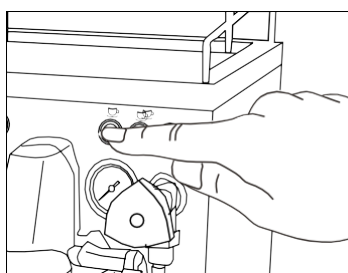
- Установите портафильтр.




- Поставьте 1 чашку.



- Нажмите  на кнопку Примерно на 3 секунды.

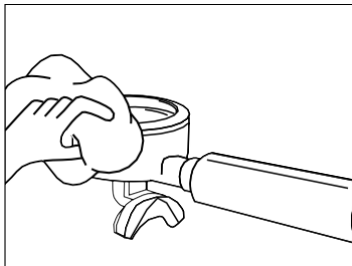


- Когда желаемый объем будет достигнут, нажмите кнопку  еще раз, чтобы сохранить настройку.

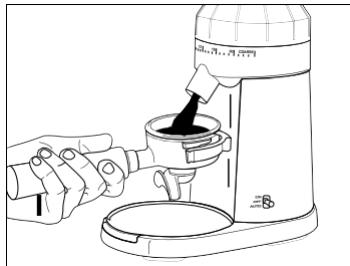


## Чашки

Примечание: См. раздел "Подготовка", чтобы разогреть портафильтр, систему и чашки. После этого приступайте к приготовлению эспрессо. Вставьте фильтр на 2 чашки.



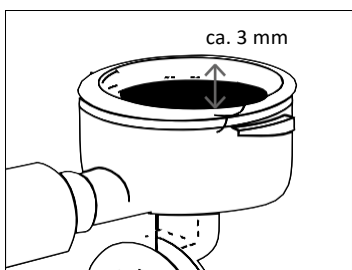
- Высушите портафильтр после подготовки.



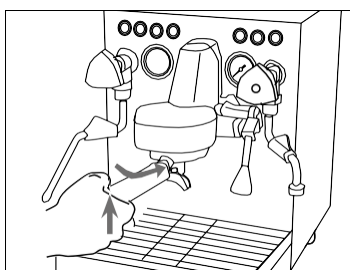
- Измельчите кофейную гущу (пока фильтр не заполнится).



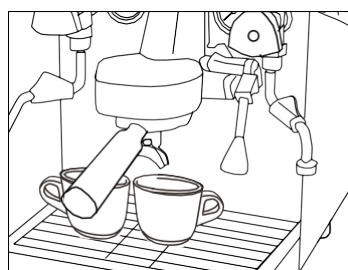
- Сильно надавите с помощью тампера.



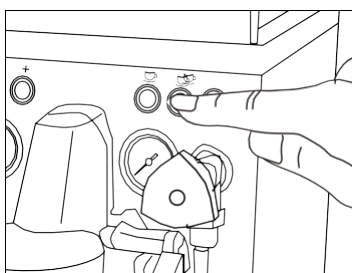
- Расстояние между верхним краем и кофе должно составлять около 3 мм.



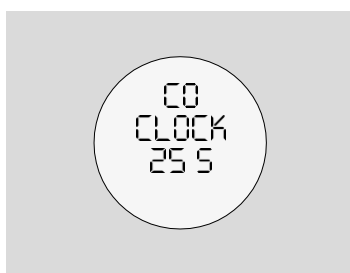
- Установите портафильтр.



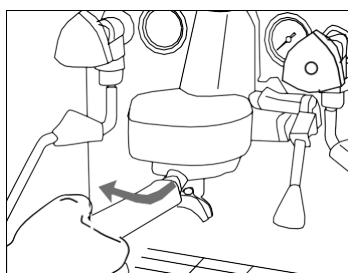
- Поставьте две чашки.



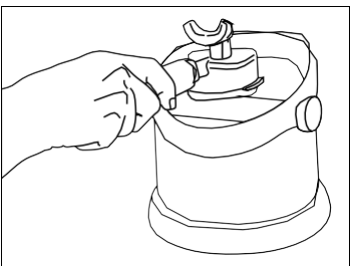
- Нажмите  кнопку.



- Отображается время цикла (примерно 25 секунд)



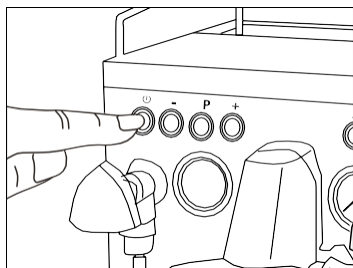
- После завершения процесса, снимите портафильтр.




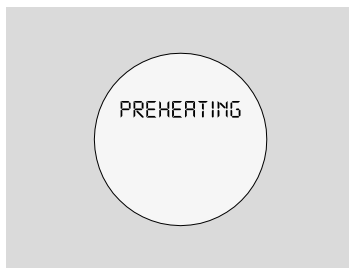
- Удалите кофейную таблетку

## Настройки для 2 ☕ чашек (объём)

Вы можете изменить объем для 2 чашек в соответствии с вашими пожеланиями.



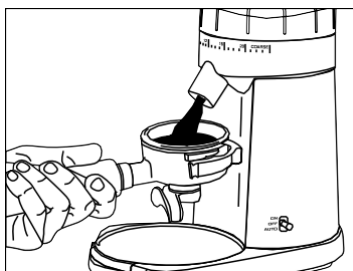
- Включите прибор .



- Прибор нагревается.



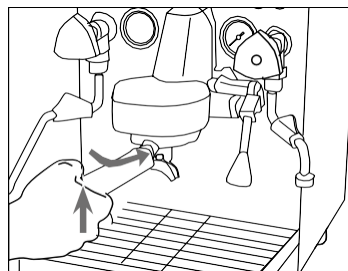
- Прибор готов к работе.



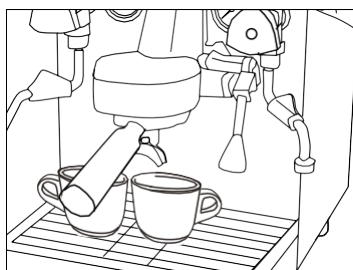
- Измельчите кофейную гущу (пока фильтр не заполнится).



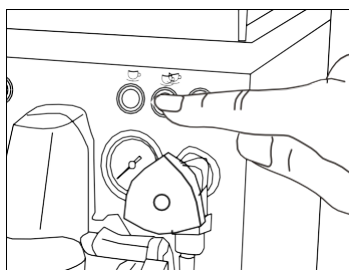
Сильно надавите на кофе с помощью прилагаемого тампера.




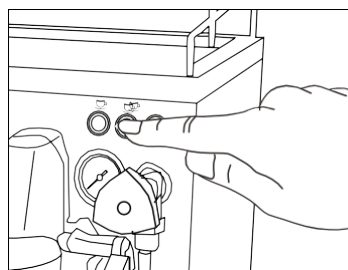
- Установите портафильтр.




- Поставьте 2 чашки.



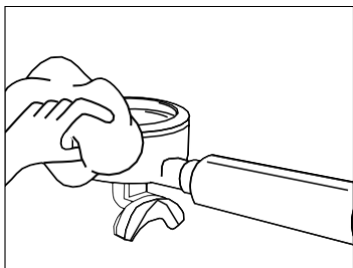
- Нажмите  кнопку приблизительно 3 секунды.



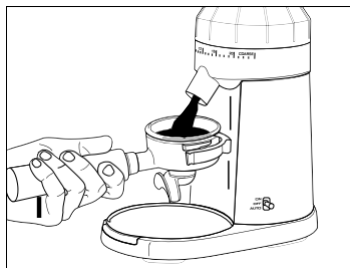
- Когда желаемый уровень будет достигнут, нажмите кнопку  еще раз, чтобы сохранить настройку.

## Рычаг управления

Примечание: См. раздел "Подготовка", чтобы разогреть портафильтр, систему и чашки. После этого приступайте к приготовлению эспрессо. Вы можете определить количество кофе с помощью рычага управления, учитывая меньшее количество для 1 и 2 чашек.



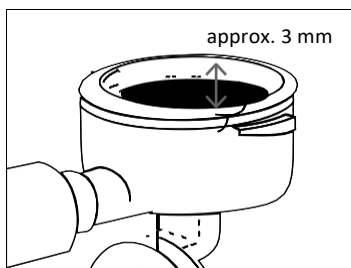
- Высушите портафильтр после подготовки.



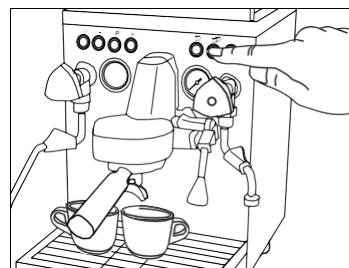
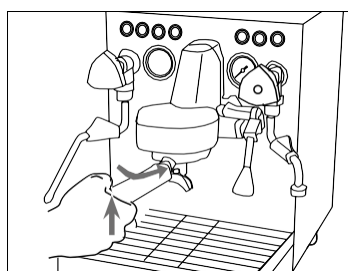
Установите портафильтр



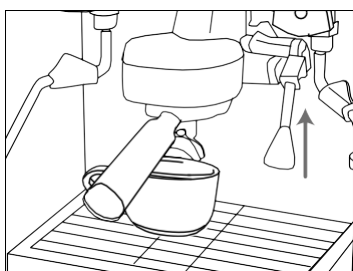
- Сильно надавите на кофе с помощью прилагаемого тампера.



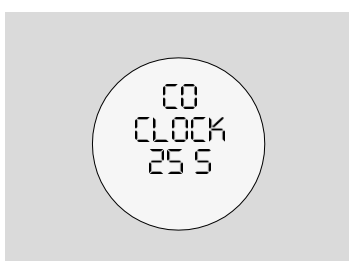
- Расстояние между верхним краем и кофейной гущей должно составлять около 3 мм.



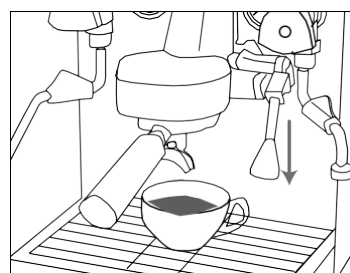
- Поставьте 1 или 2 чашки.



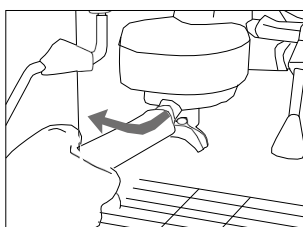
- Нажмите рычаг управления вверх.



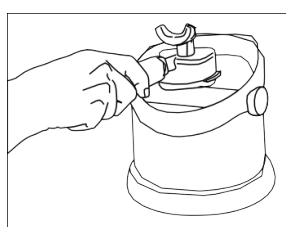
- Отображается время цикла (примерно 25 секунд)



Если желаемое количество достигнуто, снова нажмите рычаг управления вниз



- После завершения процесса, снимите портафильтр



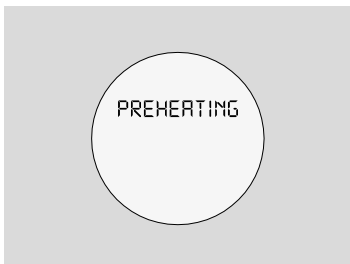
Удалите кофейную таблетку)

## Автоматическое отключение

Если прибор не используется в течение примерно 30 минут, он автоматически отключается в целях экономии энергии. (Постановление комиссии ЕС).

## Приготовление молочной пены

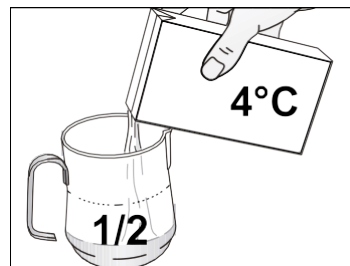
Если прибор был выключен, включите его



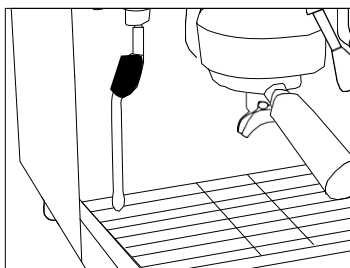
- Прибор нагревается.



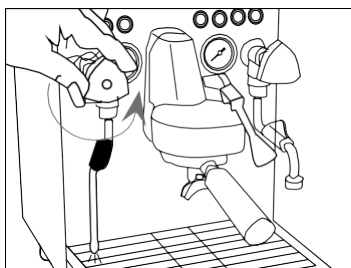
- Прибор готов к работе.



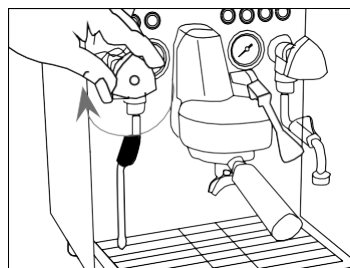
- Налейте холодное молоко в кувшин для молока.



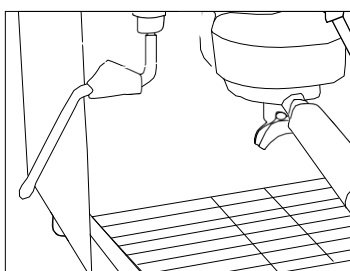
- Направьте диспенсер пара в сторону поддона.



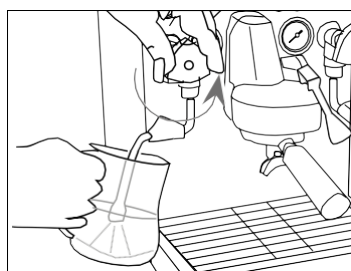
- Откройте ручку управления и дайте конденсату выйти наружу.



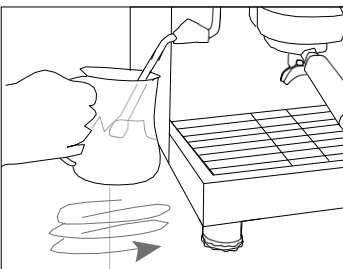
- Закройте ручку.



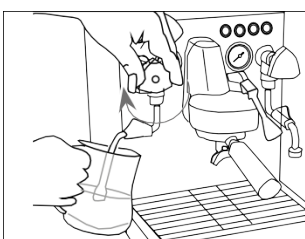
- Поверните диспенсер в сторону.



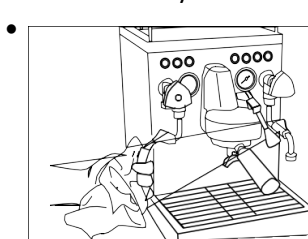
- Откройте ручку управления и держите кувшин с молоком под небольшим углом.



- Как только уровень молока увеличится, опустите кувшин с молоком.



- После завершения процесса закройте ручку



- Сразу после завершения процесса очистите диспенсер с помощью влажной ткани. Однако дайте трубке остыть в течение некоторого времени, поскольку она становится горячей.

## **Обратите внимание:**

Если молоко нагреть выше 70°C, пена свернется, и напиток впоследствии будет иметь слишком сладкий вкус или даже вкус подгоревшего молока.

## **Советы по приготовлению молочной пены**

Фазы «вытягивания» и «скатывания»

- Сначала фаза «вытягивания»: чтобы поднять воздух, поместите диспенсер чуть ниже поверхности молока.
- Вы достигли правильного положения, когда услышите звук "хлюпанья".
- Это может ненадолго прекратиться, так как поверхность молока находится в движении.
- Теперь наступает "фаза скатывания".
- Как только объем молока увеличится, опустите в молоко паровую трубку.
- Когда чаша станет горячей, выключите ручку.
- После того, как молоко вспенится, постучите чашкой о столешницу, чтобы удалить крупные пузырьки воздуха.
- Вращение также полезен для равномерного распределения пены.

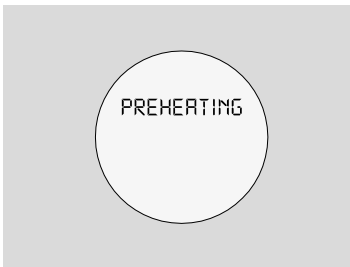
- Сразу после завершения процесса очистите трубку влажной тканью. Дайте трубке остыть в течение некоторого времени, так как она становится очень горячей.
- Очистите трубку также с помощью короткой струи пара, чтобы остатки молока выдуть из трубки.

### **Чтобы попрактиковаться в этом, вы можете использовать следующий метод:**

- Налейте холодную воду в кувшин для молока.
  - Добавьте каплю моющего средства.
  - Взбейте смесь, как описано выше.
  - Если все сделано правильно, смесь будет похожа на настоящую молочную пену.
- 
- **Пожалуйста, не пейте эту смесь!!!**

## Подача горячей воды

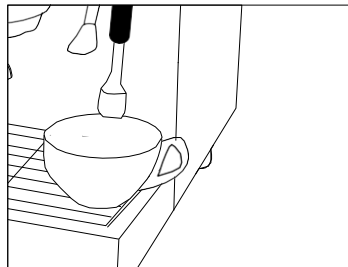
Если прибор был выключен, включите его



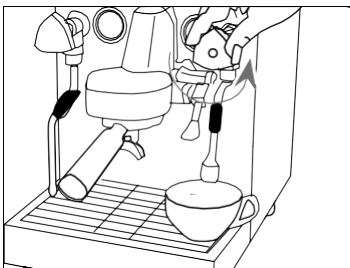
- Прибор нагревается.



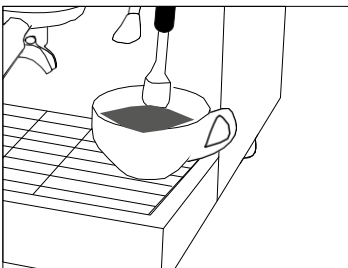
- Прибор готов к работе.



Откройте ручку управления горячей водой



- Поставьте одну чашку под отверстие с горячей водой.



- Вода поступает в чашку.



- После завершения процесса, Поверните ручку на закрытие.

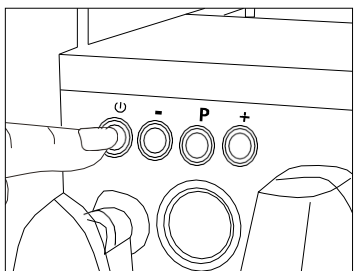
## ✦ Удаление накипи


Регулярно проводите очистку от накипи, когда на дисплее появится надпись «CLEAN». Необходимо удалять накипь во всех 3 циклах. Используйте только таблетки для удаления накипи Graef, которые специально подобраны для наших приборов.

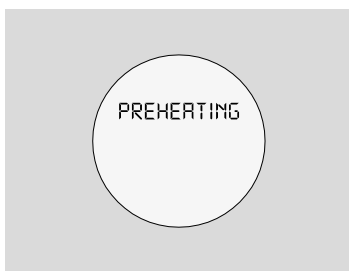
Мы не несем никакой ответственности за отсутствие или недостаточное удаление накипи. В этом случае гарантия теряет силу.

- Снимите катридж водяного фильтра.
- Снимите портафильтр, резервуар для воды и поддон для сбора капель.

- Положите машину на заднюю сторону.
- Открутите винт под блоком заваривания.
- Снимите 2 фильтра и уплотнительное кольцо.
- Очистите фильтры и уплотнительное кольцо под проточной водой.
- Хорошо высушите .
- Возьмите маленькую щетку и прочистите детали в заварочном блоке, удалите все остатки старого кофе.
- Снова установите прибор в вертикальное положение.
- Установите на место поддон для сбора капель.



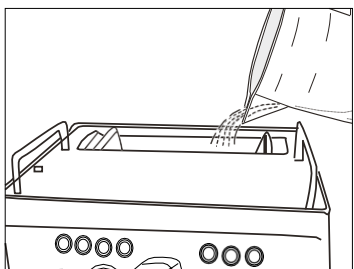
- Включите прибор .



- Прибор нагревается.



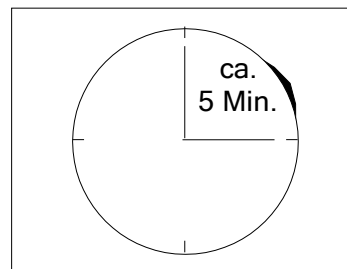
- Прибор готов к работе.



- Залейте 2,5 литра свежей воды.



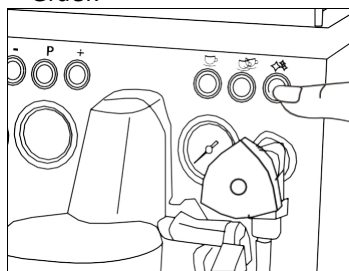
- Положите в бак шесть таблеток для удаления накипи Graef.



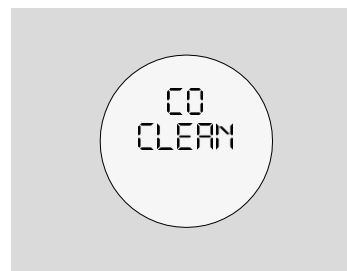
- Дайте таблеткам раствориться около 5 минут.



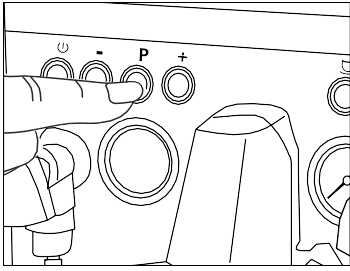
- Подставьте емкость (объемом не менее 1 литра)



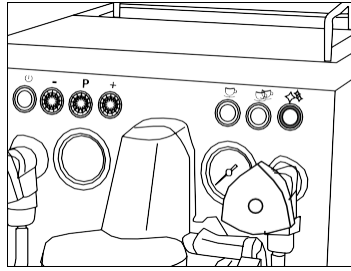
- Нажмите ✦ кнопку 1 раз.



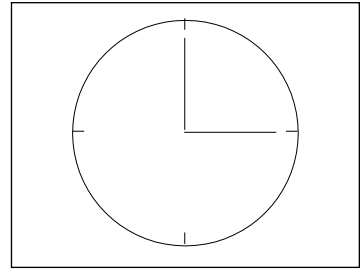
- „CO CLEAN“ появляется на дисплее.



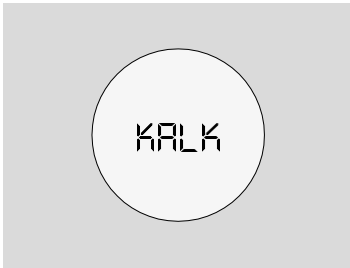
- Подтвердите с помощью кнопки „P“.



- Кнопки "P", "+" и "-" загораются поочередно и кнопка ✦+ загорается красным цветом.



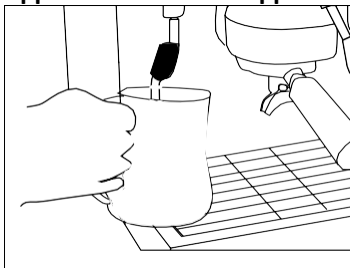
- Процесс может длиться несколько минут.



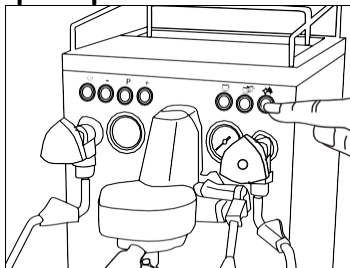
- Процесс завершен. Переходите к очистке от накипи диспенсера пара.



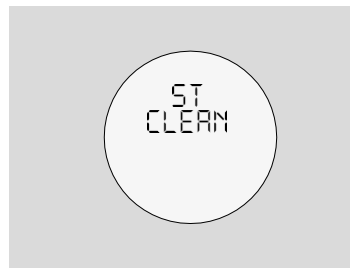
## Удаление накипи диспенсера пара



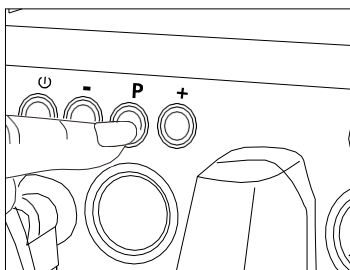
- Поместите большой контейнер (емкостью не менее 1 литра) под паровой кран.



- Нажмите  дважды.



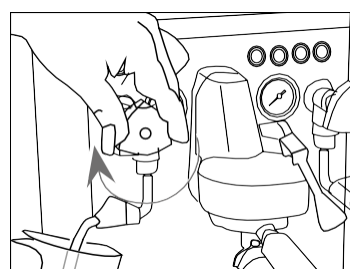
- „ST CLEAN“ надпись появится на дисплее.



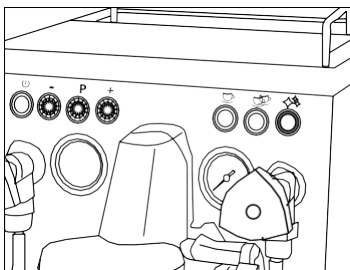
- Подтвердите с помощью кнопки „P“.



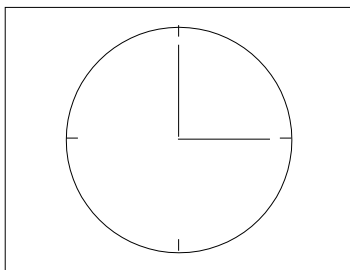
- "CHECK" появляется на дисплее.



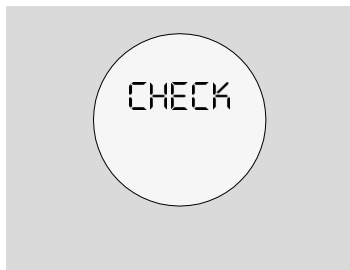
- Откройте ручку управления. Начинается процесс удаления накипи.



- Кнопки "P", "+" и "-" загораются одна за другой, а кнопка горит красным цветом.



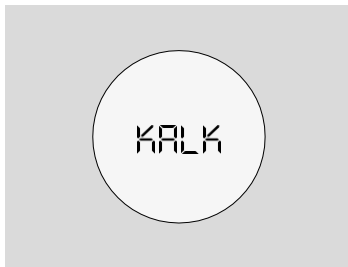
Процесс может длиться несколько минут.



- "CHECK" появляется на дисплее.

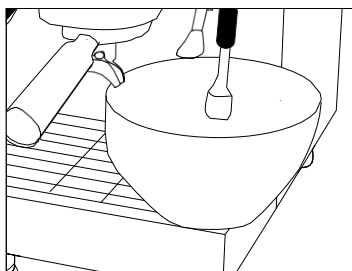


- Закройте ручку управления.

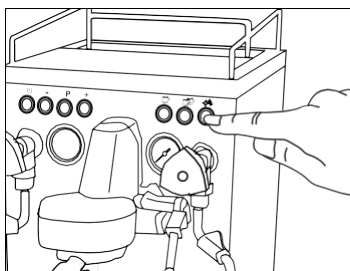


- Процесс завершен. Переходите к очистке диспенсера горячей воды.

## Удаление накипи диспенсера горячей воды



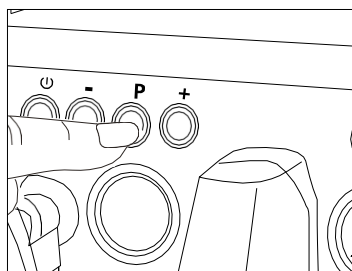
- Поместите большую емкость (минимум 1 литр).



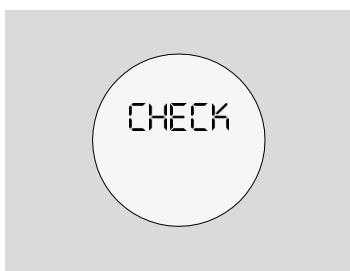
- Нажмите  кнопку три раза.



- „HW CLEAN“ надпись появится на дисплее.



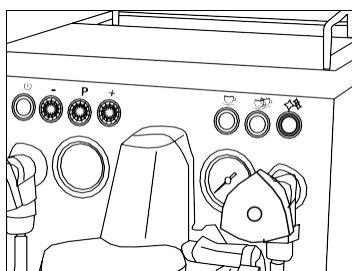
- Подтвердите с помощью кнопки „P“.



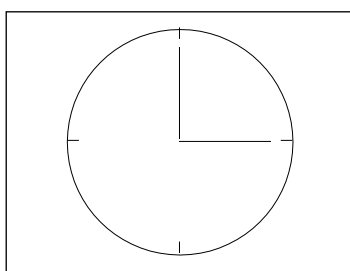
- “CHECK” надпись появится на экране.



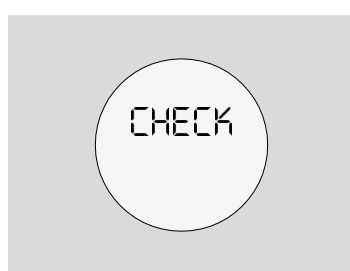
- Откройте ручку управления. Начинается процесс удаления накипи.



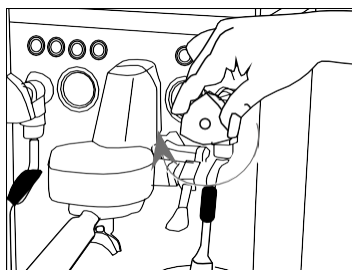
- Кнопки "P", "+" и "-" загораются одна за другой, а кнопка горит красным цветом.



- Процесс может длиться несколько минут.



- “CHECK” появится на дисплее.



- Закройте ручку управления.



- Процесс завершен.

Дайте прибору остыть.

Теперь установите уплотнительное кольцо и фильтры в обратном порядке.

Опорожните резервуар для воды после удаления накипи и наполните его свежей водой.

Пропустите воду или пар через все 3 контура в течение примерно 40 секунд каждый.

После этого вы можете пользоваться прибором как обычно.

### **Замена картриджа водяного фильтра**

Резервуар для воды оснащен фильтром для воды.

Мы рекомендуем заменять его после каждого процесса удаления накипи. Сменные картриджи для можно найти под артикулом. 146242

Извлеките резервуар для воды

Если в резервуаре для воды еще есть немного воды, опорожните его.

Вытащите картридж водяного фильтра.

Вставьте новый картридж водяного фильтра.

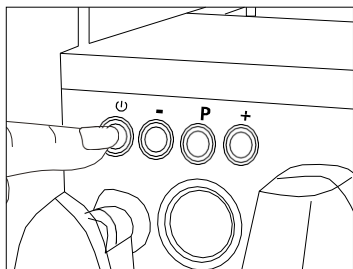
Установите бак для воды на место.


## Очистка

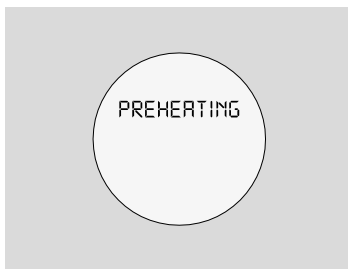
### Очистка заварочной группы (обратная промывка)

Мы рекомендуем проводить обратную промывку раз в неделю.

Используйте только чистящие таблетки Graef, специально предназначенные для наших приборов. Артикул 145614.



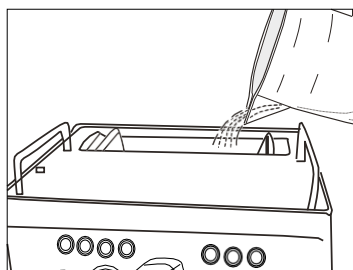
- Включите прибор .



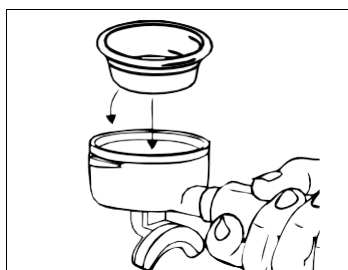
- Прибор нагревается.



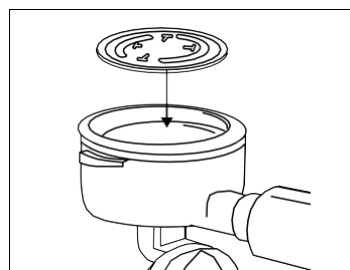
- Прибор готов к работе.



- Залейте 2,5 литра свежей воды.



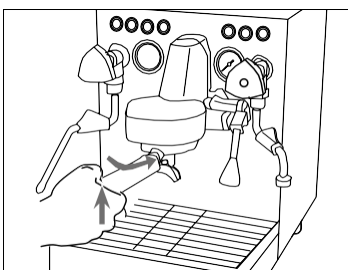
- Вставьте фильтр для 2 чашек.



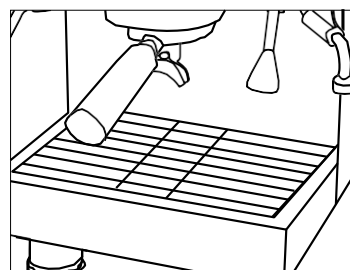
- Вставьте чистящий диск.



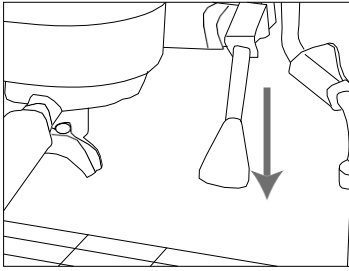
- Поместите чистящую таблетку Graef.



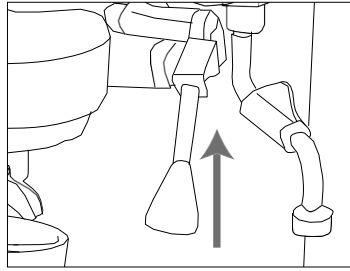
- Зажим портафильтр.



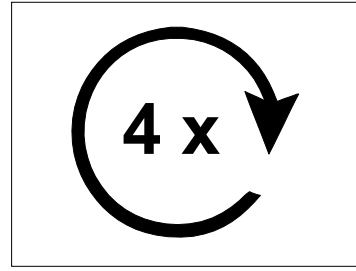
- Убедитесь, что вставлен поддон сбора капель.



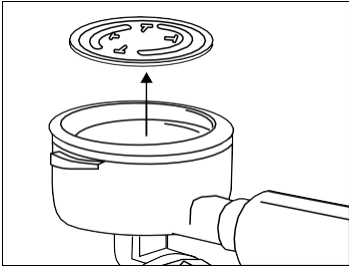
- Нажмите рычаг управления вниз на 10 секунд.



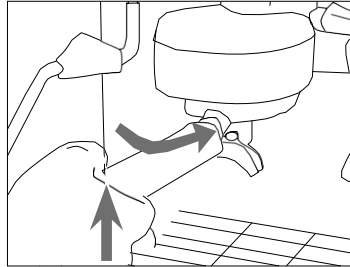
- Нажмите рычаг управления вверх.



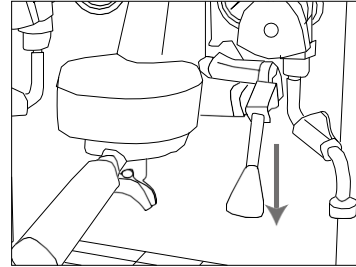
- Повторите этот процесс 4 раза.



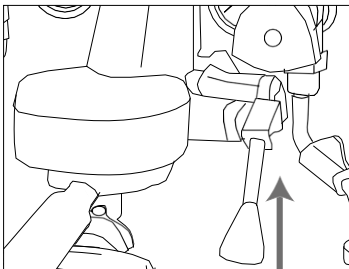
- Извлеките чистящий диск.



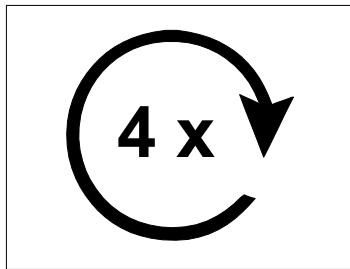
- Установите портафильтр.



- Нажмите рычаг вниз в течении прим. 10 секунд.



- Поднимите рычаг управления вверх.



- Повторите этот процесс 4 раза.



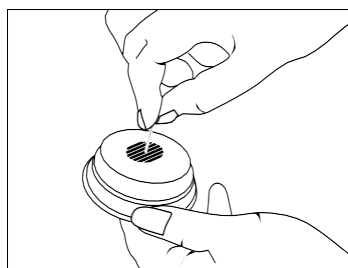
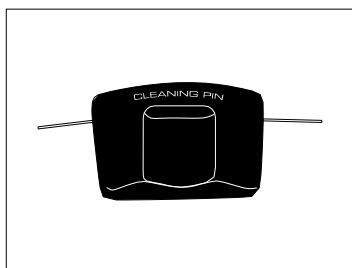
- Теперь можно как обычно приступить к приготовлению эспрессо.

**Примечание:** Опустошите поддон для сбора капель и вставьте его обратно.

### Внешняя очистка

- Для очистки внешних поверхностей прибора используйте мягкую и влажную ткань. В случае сильного загрязнения используйте мягкое моющее средство.
- Вытяните поддон для сбора капель.
- Снимите решетку поддона для сбора капель.
- Опустошите поддон для сбора капель.
- Промойте под проточной водой.
- Затем снова установите поддон и решетку.

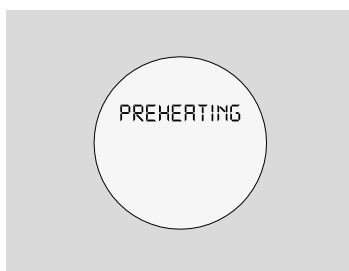
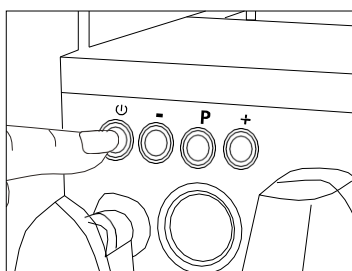
### Инструмент для очистки




- Извлеките инструмент для очистки.
- Используя более тонкий конец С помощью инструмента для чистки прочистите отверстия фильтрующих вставок.

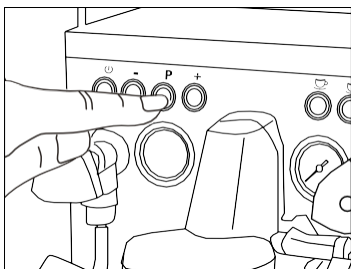
### Программирование

Вы можете осуществлять различное программирование.

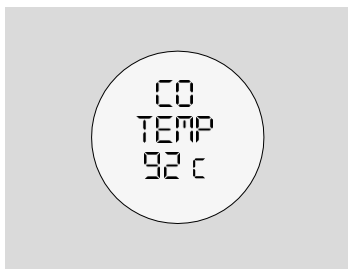


- Включите прибор .
- Прибор нагревается
- Прибор готов к эксплуатации

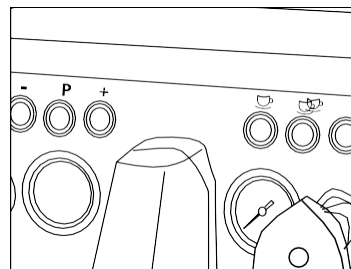
## Температура кофе



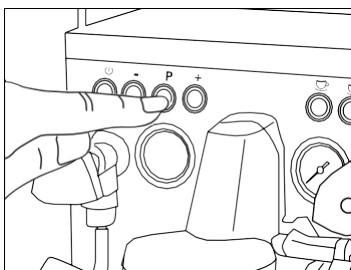
- Нажмите кнопку "P" .



- Заводская настройка температуры - 92°C.

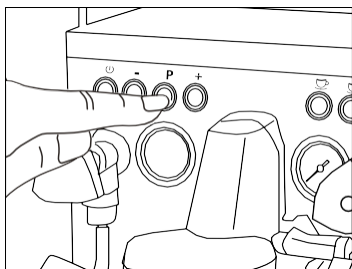


- Для изменения температуры нажмите "+" или "-".



- Нажмите кнопку "P" для подтверждения.

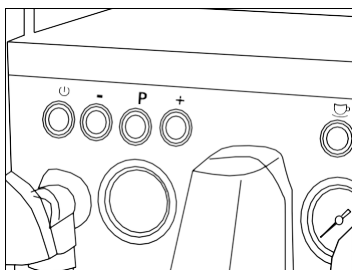
## Скорость подачи пара



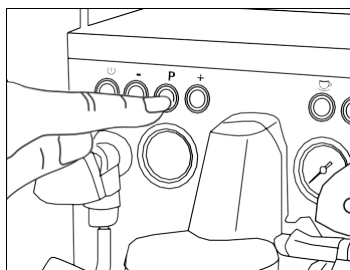
- Дважды нажмите "P"



- Заводская настройка 04.  
01 - наименьший расход (сухой пар) и 07 - наибольший расход (мокрый пар).



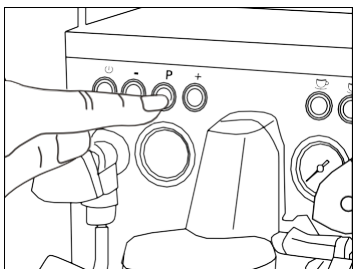
- Для изменения подачи пара, нажмите "+" или "-".



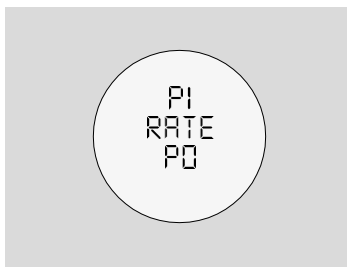
- Нажмите кнопку "P", чтобы подтвердить.



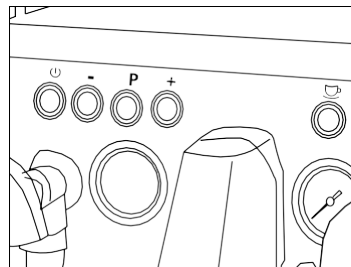
## Предварительное смачивание



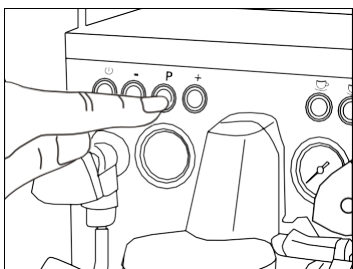
- Нажмите кнопку "P" три раза.



- Заводская настройка - P1.

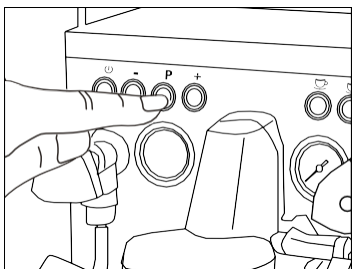


- Для изменения нажмите "+" или "-".
- Выключите предварительное смачивание, установив P0.



- Нажмите кнопку "P", чтобы подтвердить.

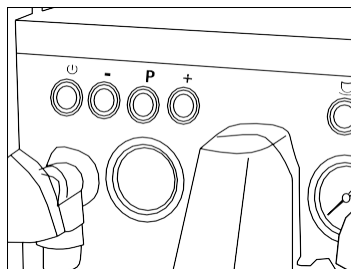
## Напоминание об удалении накипи



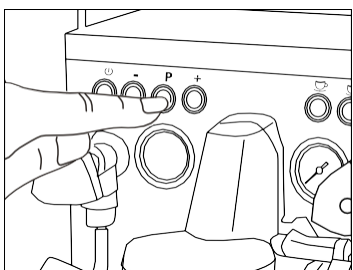
- Нажмите кнопку "P" четыре раза.



- Заводская настройка составляет 25 л.

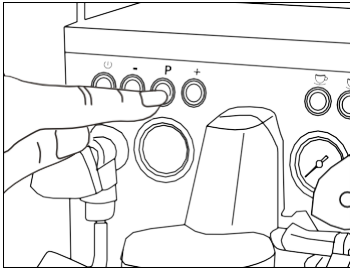


Чтобы изменить количество литров, нажмите "+" или "-".

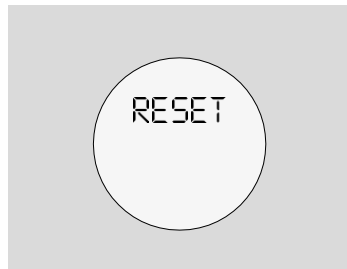


- Нажмите кнопку "P", чтобы подтвердить.

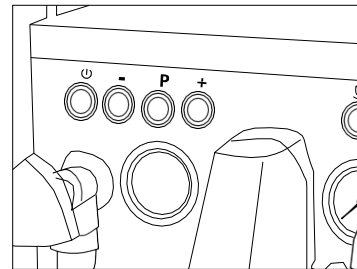
## Заводская настройка (сброс до заводских настроек)



- Нажмите кнопку "P" пять раз.



- Сброс отображается на дисплее



- Одновременно нажмите кнопки "+" и "-". Удерживайте их нажатыми в течение примерно 4 секунд.



- Восстановление заводских настроек.

## Технические данные

<p><b>GRAEF.</b></p> <p>Артикул: ES1000EU 220 В - 240 В ~ 2350 Вт - 2850 Вт 50 - 60 Гц Graef Bros. GmbH &amp; Co. KG Donnerfeld 6 D-59757 Арнсберг</p> <p> </p>
---

## Послепродажное обслуживание

Если ваш прибор неисправен, обратитесь к вашему специализированному дилеру или в службу поддержки клиентов Graef по телефону +49 2932-9703677 или напишите письмо по адресу [service@graef.de](mailto:service@graef.de).

## Устранение неполадок

Ошибка	Возможная причина	Рекомендация
Прибор не работает.	Прибор не подключен к источнику питания.	Вставьте вилку в розетку.
	Засорен фильтр заварочного устройства.	Очистите фильтр блока заваривания.
	Прибор кальцинирован.	Удалите накипь из прибора.
Контрольные лампы горят, но вода не поступает.	Прибор долгое время не использовался и должен быть промыт.	Откройте паровой патрубок, чтобы промыть прибор.
Очень громкий шум насоса.	В приборе присутствует накипь.	Удалите накипь из прибора.
Эспрессо вытекает сверху из портафильтра.	Портафильтр вставлен неправильно.	Вставьте портафильтр так, чтобы он был плотно прижата.
	Кофейный порошок остался на краю ручки группы.	Удалите кофейный порошок.
	Блок заваривания загрязнен.	Очистите блок заваривания.
	Уплотнение блока заваривания повреждено или изношено.	Обратитесь в сервисную службу компании Graef.
Отсутствие вытекания воды/эспрессо.	Нет воды в резервуаре для воды.	Заполните резервуар для воды.
	Контейнер для воды вставлен неправильно.	Правильно вставьте резервуар для воды.
	Прибор не использовался в течение длительного времени и должен быть промыт.	Поверните паровую трубку в направлении поддона для сбора капель и поставьте чашку. Включите регулятор и подождите, пока не польется вода.

<b>Ошибка</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Рекомендация</b>
Вода протекает слишком быстро.	Кофейный порошок слишком крупный.	Используйте более мелкий помол.
	Кофейный порошок не был достаточно утрамбован.	Утрамбовывайте кофейный порошок плотнее.
	В групповой ручке слишком мало кофейной гущи.	Засыпьте больше кофейной гущи.
Вода протекает слишком медленно.	Кофе слишком мелкого помола.	Установите более грубый помол.
	Кофейная гуща была слишком сильно спрессована (утрамбована).	Утрамбовать кофейную гущу, с меньшим нажимом.
Вода/эспрессо выходит только капля за каплей.	Портафильтр засорился.	Опорожните портафильтр ручку и заполните ее кофейной гущей. Убедитесь, что вы не надавливаете на кофейную гущу слишком сильно и что кофейная гуща не измельчена слишком мелко.
	Прибор кальцинирован.	Удалите накипь из прибора.
	Фильтр блока заваривания загрязнен.	Очистите фильтр блока заваривания.
Эспрессо слишком холодный или теплый.	Чашки, портафильтр холодные.	Разогрейте чашки, портафильтр
	Возможно, молоко было недостаточно подогрето, когда капучино или латте были приготовлены.	Продолжайте нагревать молоко, но не доводя его до кипения.
У эспрессо нет пенки.	Обжаренный кофе слишком старый или слишком сухой.	Используйте свежие зерна.
	Помол слишком крупный.	Установите более мелкий уровень помола.
	Кофейные зерна хранились слишком долго.	Обратите внимание на место хранения. Не кладите зерна в холодильник.

<b>Ошибка</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Рекомендация</b>
У эспрессо нет пенки.	Использовался готовый молотый кофе из супермаркета.	Используйте свежемолотый кофе.
	Прибор загрязнен.	Очистите прибор.
	Чашки загрязнены.	Очистите чашки.
Пенка слишком светлая.	Если пенка слишком светлая, это означает, что в нем мало аромата, измельченный материал слишком грубый.	Установите более мелкий уровень помола.
Пенка слишком темная.	Если пенка слишком темная, это означает, что эспрессо горький. Молотый порошок слишком мелкий, произошла чрезмерная экстракция.	Установите более грубый уровень помола.
Эспрессо слишком кислый.	Зерна для эспрессо были обжарены слишком слабо.	Возьмите другой сорт кофе с более темной обжаркой.
	Установлена слишком грубая степень помола.	Установите более мелкий помол для вашей кофемолки.
	Кислотоемкие сорта арабики в кофейной смеси.	Возьмите другой сорт кофе с менее кислотоемкими сортами арабики.
Эспрессо слишком горький.	Слишком мелкий помол.	Установите более крупный помол для вашей кофемолки.
	Очень темная обжарка.	Возьмите другой сорт кофе с более легкой обжаркой.
Эспрессо имеет странный вкус.	Устройство загрязнено.	Очистите прибор внутри, активировав функцию очистки.
	Низкое качество зерен.	Обеспечьте первоклассное качество зерен.
	Обжаренный кофе слишком старый, возможно, окисленный и поэтому прогорклый.	Берите свежее обжаренный кофе.
Эспрессо имеет мало вкуса.	Слишком старая кофейная гуща (предварительное измельчение происходило, возможно).	Всегда шлифуйте непосредственно в ручке группы.

<b>Ошибка</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Рекомендация</b>
Эспрессо имеет мало вкуса.	Слишком старая обжарка.	Убедитесь, что вы всегда используете свежую обжарку.
	Установлен слишком грубый помол.	Установите более мелкий помол для вашей кофемолки.
	Неправильное хранение (например, в открытом виде, в холодильнике и т.д.).	Храните зерна так, чтобы в них не попадали кислород и дневной свет.
Прибор не создает давления, но эспрессо проходит через него.	Возможно, прибор кальцинировано / загрязнен.	Удалите накипь или очистите прибор.
	Слишком грубый помол.	Измените уровень помола.
	Кофейная гуща была недостаточно плотно утрамбована.	Немного утрамбовать кофейную гущу
Эспрессо попадает в блок заваривания (очень влажный)	Слишком мало кофейной гущи засыпано в ручку группы.	Засыпьте больше кофейной гущи.
Эспрессо застревает в блоке заваривания (сухой).	Уровень помола установлен слишком тонко.	Установите немного более грубый уровень помола.
Нет пара.	Струя пара засорилась.	Удалите накипь из диспенсера пара
Недостаточное количество пены при вспенивании.	Молоко не свежее.	Используйте свежее молоко.
	Молоко слишком теплое.	Перед использованием молоко должно быть хорошо охлаждено.
	Струя пара засорилась.	Очистите струю пара.
	Молоко было кипяченым.	Начните снова, используя свежее, холодное молоко.
	Паровая струя не установлена правильно.	Расположите струю пара примерно на 1 см ниже поверхности молока.



## **Утилизация**

По окончании срока службы данное изделие нельзя утилизировать через обычные бытовые отходы; его необходимо сдать в пункт приема электронного бытового мусора. На это указывает символ на изделии и в инструкции по эксплуатации. Материалы могут быть переработаны в соответствии с их маркировкой. Перерабатывая, используя материалы или другие формы утилизации старых устройств, вы вносите важный вклад в защиту окружающей среды. Пожалуйста, обратитесь в администрацию вашего муниципалитета с вопросом о местах ответственной утилизации.

## **2-летняя гарантия**

Начиная с даты покупки, мы предоставляем 24-месячную гарантию производителя на дефекты, связанные с производством и дефектами материалов. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения и использования, а также на дефекты, которые оказывают лишь незначительное влияние на функционирование или стоимость прибора. Кроме того, гарантийные обязательства не распространяются на повреждения, возникшие при транспортировке, если они не являются нашей ответственностью. Гарантийные претензии не распространяются на ущерб, возникший в результате ремонта, выполненного не нами или нашими представителями.



Gebr. Graef GmbH & Co. KG |  
Donnerfeld 6 | 59757 Arnsberg |  
[www.graef.de](http://www.graef.de)