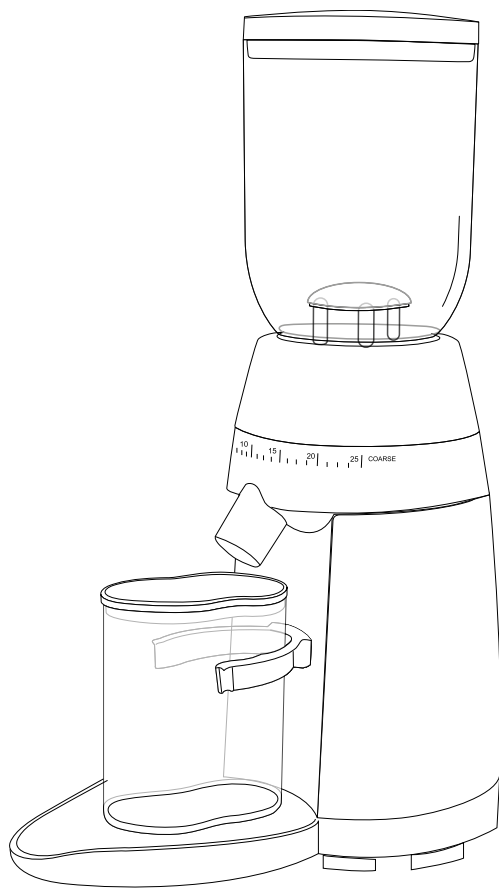


GRAEF.

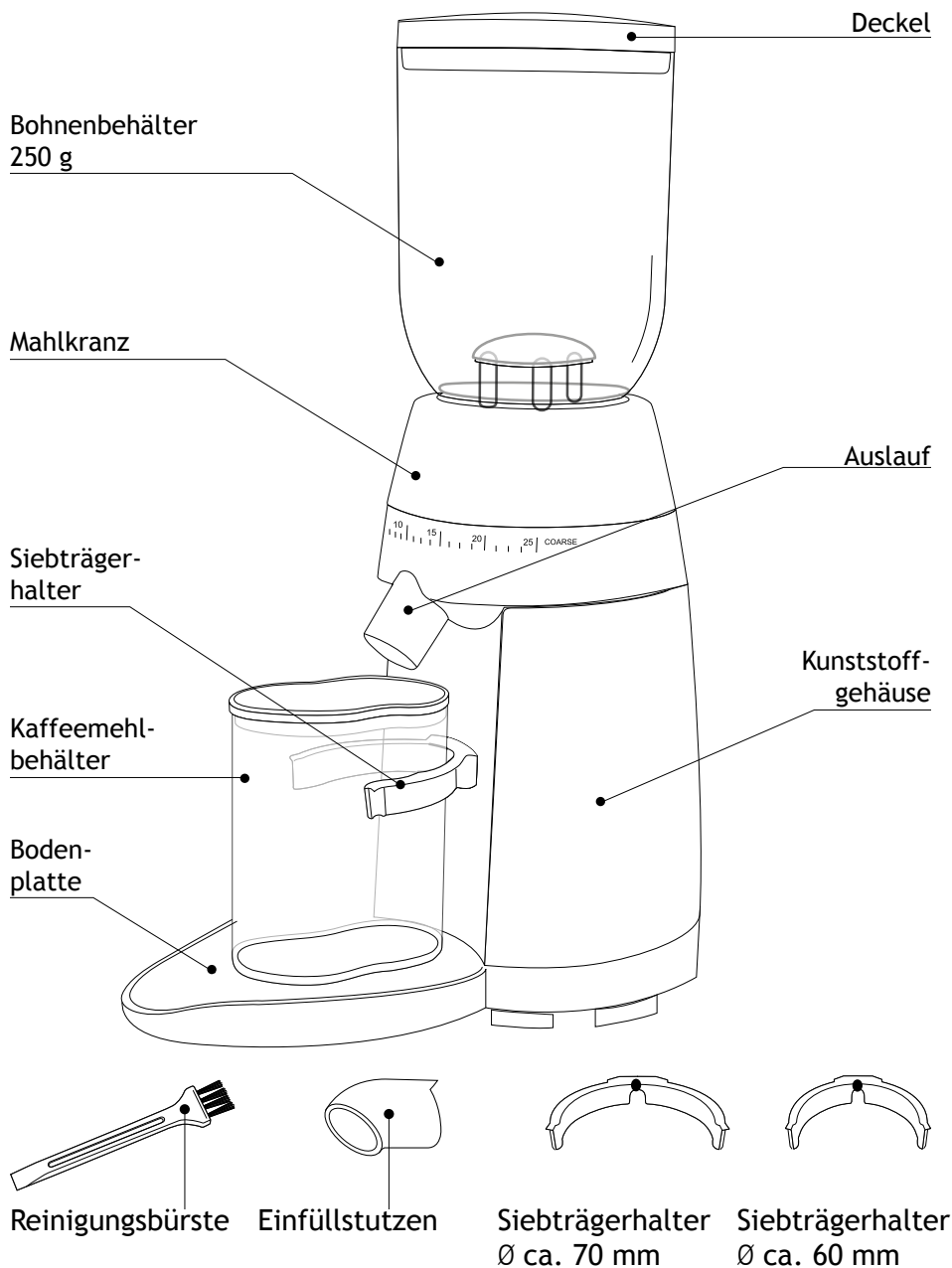
KAFFEEMÜHLE



DE Bedienungsanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

Produktbeschreibung	3
Vorwort	4
Sicherheitshinweise	4
Auspacken.....	6
Anforderungen an den Aufstellort.....	6
Vor dem Erstgebrauch.....	6
Mahlgradeinstellung	7
Kaffee mahlen.....	7
Reinigung.....	8
Reinigung des Mahlwerks	9
Kundendienst	10
Tipps	10
Entsorgung	12
2 Jahre Gewährleistung.....	12



VORWORT

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
mit dem Kauf dieser Kaffeemühle haben Sie eine gute Wahl getroffen. Sie haben ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben. Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Graef Kaffeemühle.

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

Beachten Sie für den sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden am Gehäuse, dem Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungsanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Gewährleistungszeit darf nur vom Graef-Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Gewährleistungsanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Das Gerät und das Anschlusskabel dürfen nicht in die Reichweite von Kindern gelangen.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise: in Mitarbeiterküchen für Läden und Büros; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen an.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Niemals das Gerät während des Betriebes transportieren.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Mahlen von Kaffeebohnen geeignet.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Versuchen Sie nicht, gemahlenen Kaffee nochmals zu mahlen.

AUSPACKEN

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).

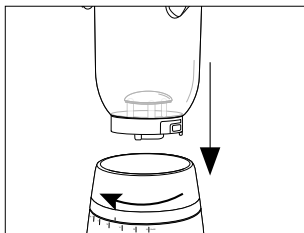
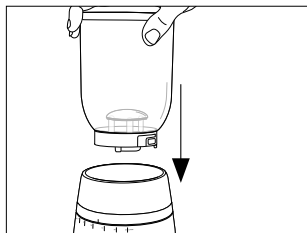
ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten, rutschfesten und hitzebeständigen Unterlage mit ausreichender Tragkraft aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

Reinigen Sie alle Teile wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben.



- Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter auf das Gerät (Einrast-Mechanismus beachten).
- Drücken Sie den Kaffeebohnenbehälter nach unten und drehen diesen im Uhrzeigersinn (ca. 30°).

MAHLGRADEINSTELLUNG

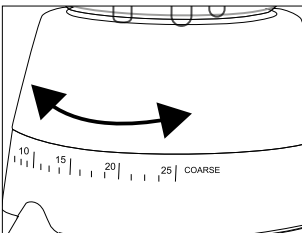
Durch die verschiedenen Mahlgradeinstellungen, können Sie die Körnung des Kaffeemehls verändern.

Genaue Angaben zum Mahlgrad können nicht gemacht werden, da hier viele verschiedene Faktoren wie z.B. Kaffeesorte / -bohne, Raumtemperatur, persönlicher Geschmack etc. eine Rolle spielen.

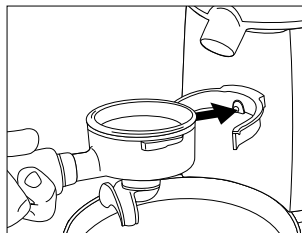
- Generell lässt sich sagen, dass man für Espresso eine feinere Mahlgradeinstellung nimmt, für Filterkaffee eine mittlere Mahlgradeinstellung und für French Press eine gröbere Mahlgradeinstellung. Je feiner der Mahlgrad, desto länger dauert der Mahlvorgang.
- Wenn Sie eine feine Mahlgradstufe nutzen, kann es sein, dass der Kaffee verklebt. Klopfen Sie beim Mahlen leicht auf den Kaffeebohnenbehälterdeckel, damit diverse Kaffeebohnenklumpen das Mahlen nicht blockieren.

KAFFEE MAHLEN

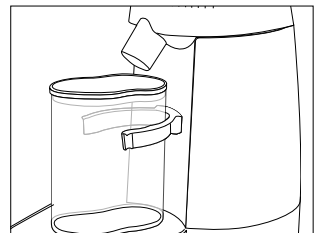
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Setzen Sie den Siebträgerhalter auf die Halterung.
- Setzen Sie den Einfüllstutzen auf den Auslauf.
- Befüllen Sie den Kaffeebohnenbehälter mit ausreichend Kaffeebohnen.



- Stellen Sie den gewünschten Mahlgrad ein.



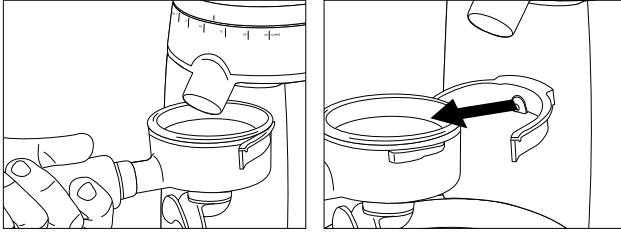
- Schieben Sie den Siebträger in die Siebträgerhalterung oder



- Stellen Sie den Kaffeemehlbehälter unter den Auslauf.

Hinweis: Benutzen Sie ausschließlich ganze Kaffeebohnen. Befüllen Sie den Kaffeebohnenbehälter regelmäßig mit Kaffeebohnen.

Ein gleichmäßiges Gewicht ist wichtig, um ein reibungsloses Mahlen zu gewährleisten.



- Drücken Sie den Kaffeemehlbehälter oder Siebträger gegen den Knopf zwischen dem Siebträgerhalter.
- Nachdem Sie die gewünschte Kaffeemehlmenge erreicht haben ziehen Sie entweder den Siebträger oder den Kaffeemehlbehälter zurück.

REINIGUNG

Im Gerät verbliebener, alter Kaffee kann zu Oxidationen führen. Dieses beeinträchtigt dann den Geschmack negativ. Das Gerät sollte sich stets in gepflegtem Zustand befinden um jederzeit optimalen Kaffee zuzubereiten.

Wir empfehlen Ihnen das Gerät mindestens 1 x wöchentlich zu reinigen.

Vor jeder Reinigung, ziehen Sie den Netzstecker.

- Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem weichen, angefeuchteten Tuch. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Nehmen Sie den Kaffeebohnenbehälter ab, Mahlkranz festhalten, Bohnenbehälter nach unten drücken und gegen den Uhrzeigersinn abdrehen.
- Nehmen Sie die unbenutzten Bohnen und geben Sie diese in einen luftverschlossenen Behälter, damit das Aroma erhalten bleibt.
- Reinigen Sie den Kaffeebohnenbehälter und den Kaffeemehlbe-

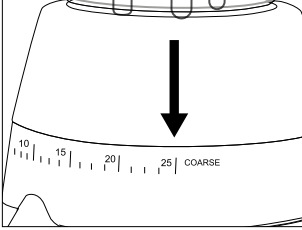
hält in warmen Wasser mit ein wenig Spülmittel.

• Trocknen Sie danach beide Gefäße gut ab.

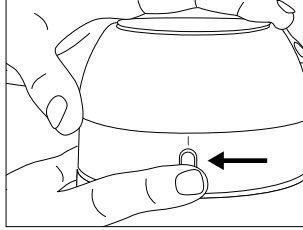
REINIGUNG DES MAHLWERKS

Ziehen Sie den Netzstecker.

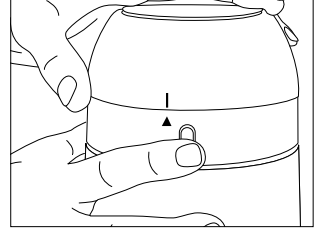
Entfernen Sie den Kaffeebohnenbehälter wie unter „Reinigung“ beschrieben.



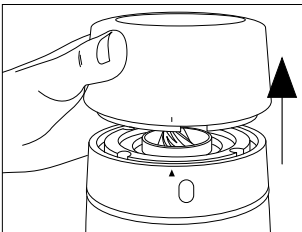
•Drehen Sie den Mahlkranz auf den Mahlgrad 25.



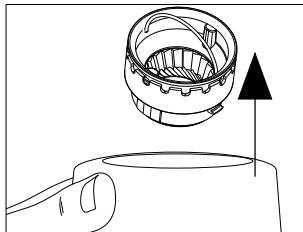
•Drücken Sie den Knopf auf der Rückseite des Gerätes.



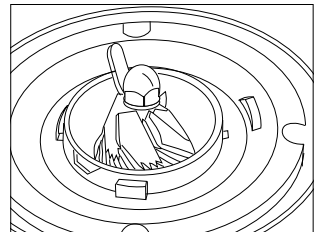
•Drehen Sie den Mahlkranz bis der Strich und der Pfeil übereinander zeigen.



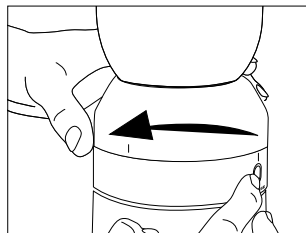
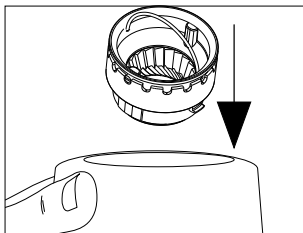
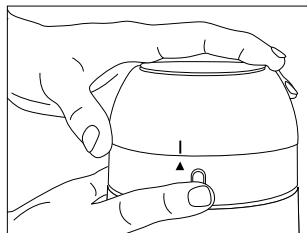
•Nehmen Sie den Mahlkranz samt oberem Mahlwerk ab.



•Entnehmen Sie das obere Mahlwerk und reinigen Sie dieses mit der beigefügten Bürste.



•Reinigen Sie das untere Mahlwerk mit der beigefügten Bürste.



- Nach der Reinigung setzen Sie als erstes den Mahlkranz wieder auf den Motorblock. Markierungen müssen wieder aufeinander zeigen.
- Setzen Sie das obere Mahlwerk wieder ein. Zwei weiße Punkte markieren die korrekte Position.
- Anschließend drehen Sie den Mahlkranz auf den gewünschten Mahlgrad. (Rastungsgeräusch ist zu hören)

Setzen Sie nun den Kaffeebohnenbehälter auf.

KUNDENDIENST

Sollte es vorkommen, dass Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst 0 29 32- 97 03 688 oder schreiben Sie uns eine Email service@graef.de

TIPPS

- Genaue Vorgaben hinsichtlich der Mahlgradeinstellung können aufgrund verschiedener Faktoren nicht angegeben werden.
 - Bohnen / Bohnensorten verhalten sich unterschiedlich (ölig, alt, frisch geröstet etc.).
 - Der eigene Geschmack spielt eine Rolle.
 - Für Espresso eine feinere Mahlgradeinstellung wählen.
 - Für Filterkaffee eine mittlere Mahlgradeinstellung wählen.
 - Für French Press eine grobe Mahlgradeinstellung wählen.
 - Raumtemperatur / Luftfeuchtigkeit haben Auswirkungen auf die Kaffeebohnen.
- Die Tendenz für die richtige Mahlgradeinstellung bei Espresso können Sie daran erkennen, dass das Kaffeemehl beginnt zu-

sammenzuklumpen. Das Kaffeemehl klumpt beim Herausfallen nicht zu stark, es bilden sich kleinere bis mittlere Kügelchen, die sich aber beim Herabfallen wieder verteilen. Das Kaffeemehl fühlt sich fein an.

- Den passenden Mahlgrad zu finden ist für die Kaffeezubereitung (Extraktionszeit) sehr wichtig. Bei einem falschen Mahlgrad kann der Kaffee nicht optimal extrahiert werden. Dieser wird dann entweder unter- oder überextrahiert.
- Allerdings gibt es den „perfekten Mahlgrad“ nicht. Jeder sollte nach seinen Geschmacksvorlieben seinen richtigen Mahlgrad herausfinden.
- Das Einstellen des Mahlgrads erfordert auch die Berücksichtigung des Anpressdrucks und der Dosierung sowie des Röstgrads der verwendeten Bohne. Hier bedarf es einiger Test / Probemahlungen. Anpressdruck und Dosierung sollten daher konstant gehalten werden, der Mahlgrad sollte darauf abgestimmt werden.
- Je feiner der Mahlgrad, desto länger benötigt die Mühle.
- Es kommt vor, dass der Mahlgrad nach einiger Zeit korrigiert werden muss, da die Beschaffenheit, der Feuchtigkeitsgehalt und die Frische der Bohne sehr von der Umgebung abhängig sind. Dies lässt sich durch Ausprobieren und Anpassen des Mahlgrads bzw. des Anpressdrucks schnell korrigieren, wenn der Espresso z.B. zu schnell oder zu langsam in die Tasse läuft.



ENTSORGUNG

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwertung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

2 JAHRE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate HerstellerGewährleistung für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 437 ff. BGB bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Gewährleistung nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz

entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder eine unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

