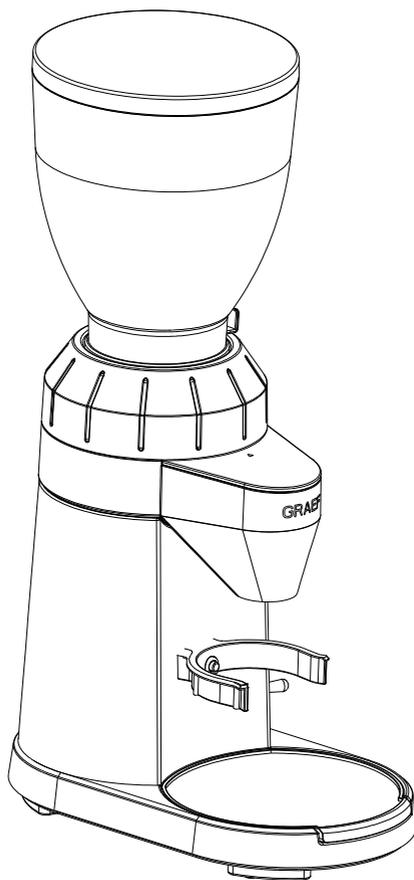


KAFFEEMÜHLE

GRAEF.



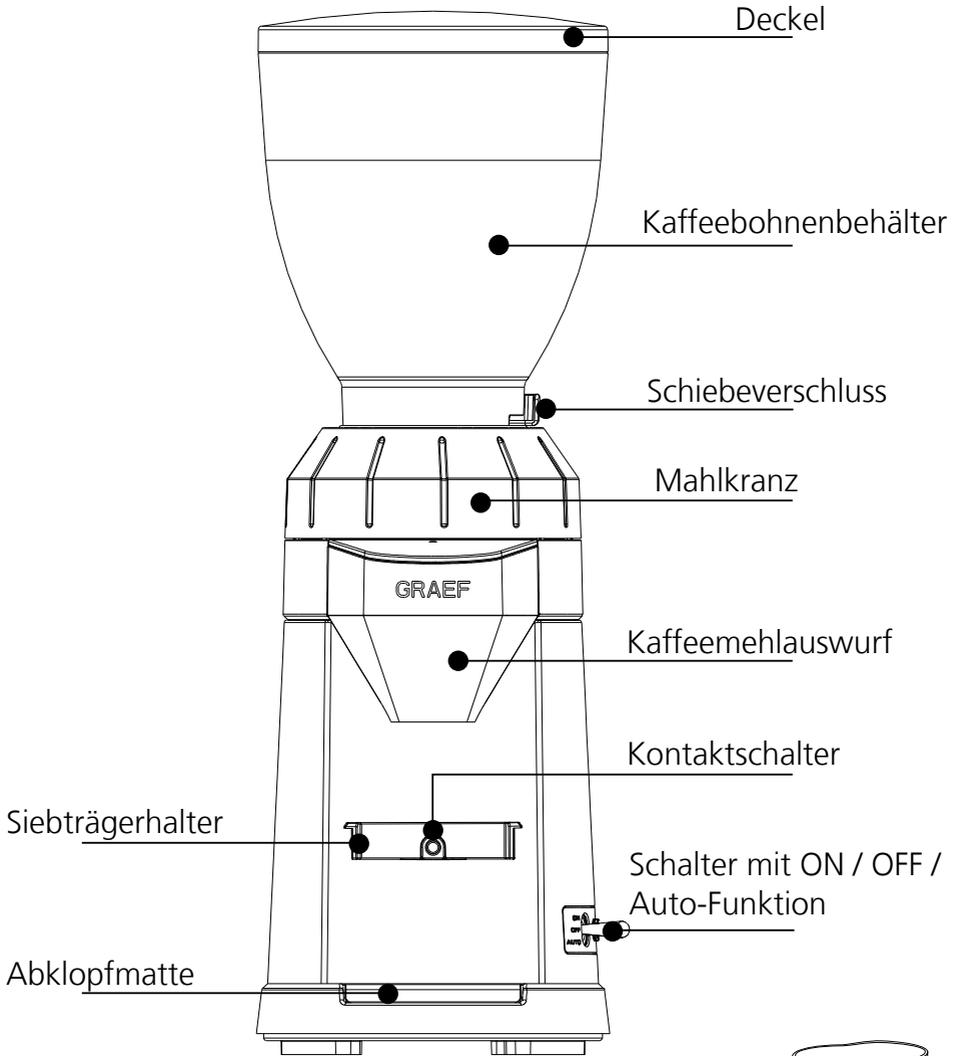
DE Bedienungsanleitung Kaffeemühle

CE

CM 800

Inhalt

Produktbeschreibung	3
Vorwort	4
Sicherheitshinweise	4
Auspacken	6
Anforderungen an den Aufstellort	6
Vor dem Erstgebrauch	6
Mahlgradeinstellung	7
Kaffee mit Dauerfunktion mahlen	7
Kaffee direkt in den Siebträger mahlen	8
Reinigung	9
Reinigung des Mahlwerks	10
Feineinstellung des oberen Mahlwerks	12
Tipps	12
Technische Daten	14
Kundendienst	14
Zubehör	14
Entsorgung	16
Gewährleistung	16



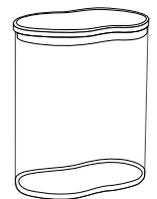
Reinigungsbürste



Siebträgerhalter
Ø ca. 60 mm



Siebträgerhalter
Ø ca. 70 mm



Kaffeemehl-
behälter

VORWORT

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieser Kaffeemühle CM 800 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, gemahlene Kaffeebohnen 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).

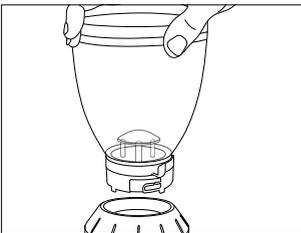
ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT

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

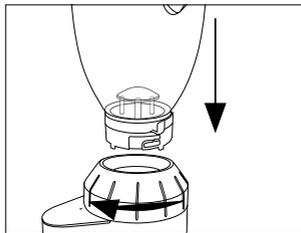
- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten, rutschfesten und hitzebeständigen Unterlage mit ausreichender Tragkraft aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk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

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

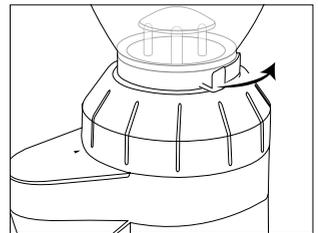
Reinigen Sie alle Teile wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben.



- Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter auf das Gerät (Einrast-Mechanismus beachten).



- Drücken Sie den Kaffeebohnenbehälter nach unten und drehen diesen im Uhrzeigersinn (ca. 30°).



- Öffnen Sie den Auslauf des Kaffeebohnenbehälters mit dem Schiebeverschluss.

MAHLGRADEINSTELLUNG

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

Genauere 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.

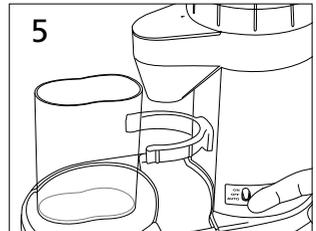
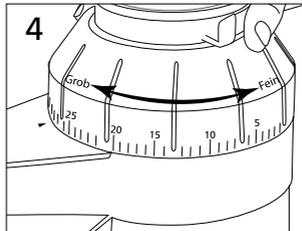
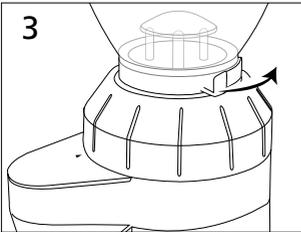
Hinweis:

- Je feiner der Mahlgrad, desto länger dauert der Mahlvorgang.
- Wenn Sie eine sehr feine Mahlgradstufe nutzen, kann es sein, dass der Kaffee verklebt. Klopfen Sie, wenn diverse Kaffeebohnenklumpen das Mahlwerk blockieren, auf den Kaffeebohnenbehälter.

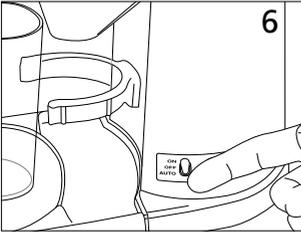
KAFFEE MIT DAUERFUNKTION MAHLEN

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
2. Befüllen Sie den Kaffeebohnenbehälter mit Kaffeebohnen.

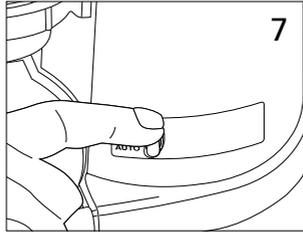
Hinweis: Benutzen Sie ausschließlich ganze Kaffeebohnen.



- Öffnen Sie den Auslauf des Kaffeebohnenbehälters mit dem Schiebeverschluss.
- Stellen Sie den gewünschten Mahlgrad ein.
- Stellen Sie den Kaffeemehlbehälter unter den Auslauf.



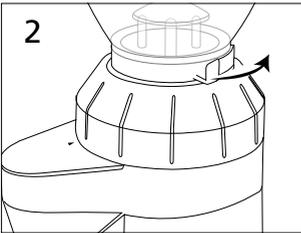
- Stellen Sie den Schalter auf „ON“. Mahlvorgang beginnt.



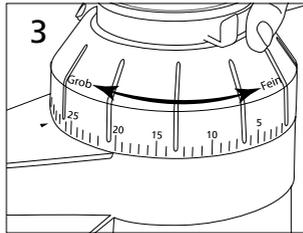
- Nach Beendigung des Mahlvorgangs stellen Sie den Schalter auf „OFF“.

KAFFEE DIREKT IN DEN SIEBTRÄGER MAHLEN

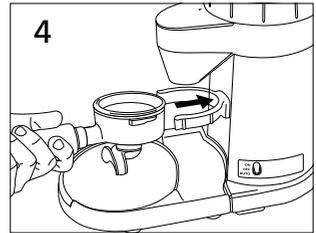
1. Setzen Sie wahlweise den großen oder kleinen Siebträgerhalter ein.



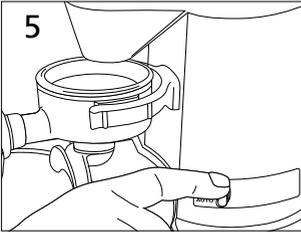
- Öffnen Sie den Auslauf des Kaffeebohnebehälters mit dem Schiebeverschluss.



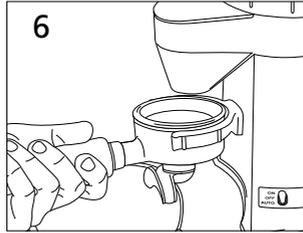
- Stellen Sie den gewünschten Mahlgrad ein.



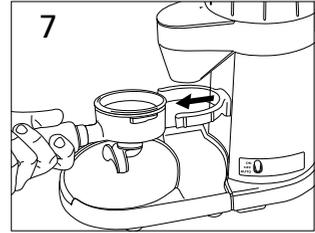
- Halten Sie den Siebträger zwischen den Siebträgerhalter.



- Stellen Sie den Schalter auf „AUTO“.



- Drücken Sie den Siebträger gegen den Kontaktschalter zwischen dem Siebträgerhalter. Mahlvorgang beginnt automatisch.



- Sobald der Siebträger ausreichend befüllt ist, ziehen Sie diesen zurück. Mahlvorgang stoppt automatisch.

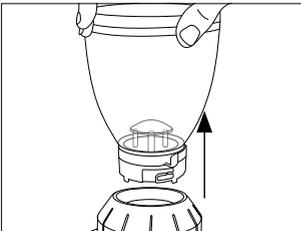
REINIGUNG

Im Gerät verbliebener, alter Kaffee kann zu Oxidation führen. Dieses beeinträchtigt dann das Ergebnis der Zubereitung, es kann zu einem unangenehmen und ungenießbarem Geschmack kommen. Das Gerät sollte sich immer in gepflegtem Zustand befinden, um jederzeit einen optimalen Espresso zu gewährleisten.

Reinigen Sie das Gerät je nach Gebrauch mindestens 1 x wöchentlich.

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker.

- Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem weichen, angefeuchteten Tuch. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.



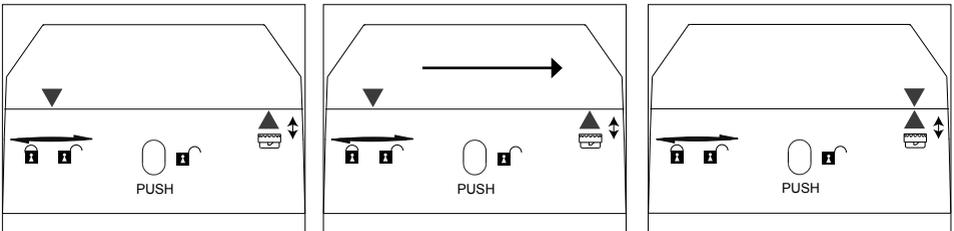
- Nehmen Sie den Kaffeebohnenbehälter ab, Mahlkranz festhalten, Bohnenbehälter nach unten drücken und gegen den Uhrzeiger-

sinn abdrehen. **Achten Sie darauf, dass der Durchlauf für die Kaffeebohnen am Kaffeebohnenbehälter verschlossen ist.**

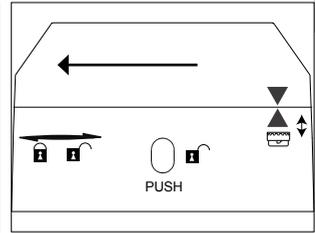
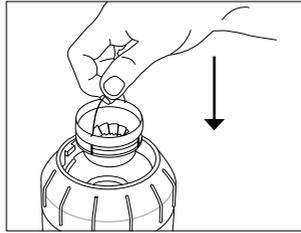
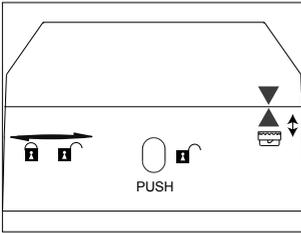
- Nehmen Sie die unbenutzten Bohnen und geben Sie diese in einen luftverschlossenen Behälter, damit das Aroma erhalten bleibt.
- Reinigen Sie den Kaffeebohnenbehälter und den Kaffeemehlbehälter in warmen Wasser mit ein wenig Spülmittel.
- Trocknen Sie danach beide Gefäße gut ab.

REINIGUNG DES MAHLWERKS

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Entfernen Sie den Kaffeebohnenbehälter wie unter „Reinigung“ beschrieben.



- Drehen Sie den Mahlkranz soweit wie möglich nach rechts.
 - Drücken Sie den „PUSH“ Knopf und drehen Sie den Mahlkranz weiter nach rechts.
 - Stehen Sie 2 Pfeile übereinander, können Sie den Mahlkranz samt oberes Mahlwerk abnehmen. Nehmen Sie nun das obere Mahlwerk aus dem Mahlkranz.
- Reinigen Sie das obere und untere Mahlwerk mit der beigegeführten Bürste.



- Setzen Sie nach der Reinigung den Mahlkranz auf den Motorblock (Pfeil auf Pfeil).
- Setzen nun das obere Mahlwerk ein.
- Drehen Sie den Mahlkranz im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Mahlgrad.

Hinweis: Um zu testen, ob das Mahlwerk korrekt eingesetzt wurde, drehen Sie den Mahlkranz auf „grob“ z.B. Stufe 35 und versuchen Sie das Mahlwerk am Metallring herauszuziehen. Lässt sich das Mahlwerk nicht mehr entnehmen, wurde dieses korrekt eingesetzt.

- Setzen Sie den Kaffeebohnenbehälter wieder auf das Gerät.

FEINEINSTELLUNG DES OBEREN MAHLWERKS

Durch die Feineinstellung des oberen Mahlwerks können Sie den Mahlgrad gröber oder feiner stellen.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das obere Mahlwerk.
- Entfernen Sie die kleinen Schrauben mit einem Schraubendreher.
- Drehen Sie nun das Mahlwerk eine Stelle nach rechts (gröber) oder links (feiner).

Hinweis: Verstellen Sie das Mahlwerk zunächst maximal 2 - 3 Stellen nach rechts oder links.

- Drehen Sie die Schrauben wieder ein.
- Setzen Sie das Mahlwerk wieder ein.

ANLEITUNG REINIGUNG / FEINEINSTELLUNG



- Reinigung



- Feineinstellung

Die Videos zur Anleitung der Reinigung und Feineinstellung finden Sie auch auf unserem Youtube-Kanal „gebrgraef“.

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 zusammenzuklumpen. 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 he-

rausfinden.

- 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.

TECHNISCHE DATEN



KUNDENDIENST

Sollte es vorkommen, dass Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst 02932-9703688 oder schreiben Sie uns eine Email service@graef.de

ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör können Sie in unserem Online-Shop haushalt.graef.de/shop bestellen.

Fülltrichter aus Kunststoff

Ø 4,8 cm



Fülltrichter aus Kunststoff

Ø 5,6 cm



MACAFE Miscela „Classic“

70% Arabica, 30 % Robusta

1000 g, ganze Bohnen



MACAFE Miscela „Classic“

70% Arabica, 30 % Robusta

250 g, ganze Bohnen



MACAFE Miscela „Crema“

80% Arabica, 20% Robusta

1000 g, ganze Bohnen



MACAFE Miscela „Crema“

80% Arabica, 20% Robusta

250 g, ganze Bohnen



MACAFE Miscela „Milano“

50 % Arabica, 50 % Robusta

1000 g, ganze Bohnen



MACAFE Miscela „Milano“

50 % Arabica, 50 % Robusta

250 g, ganze Bohnen





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 Wiederverwendung, 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 so-

wie 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.

