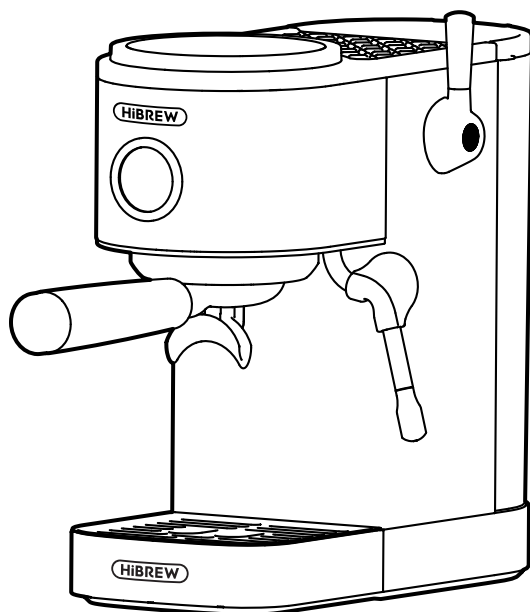


HiBREW

INSTRUCTION MANUAL

Espresso Machine **H13**



EN

RU

AR

CN

support@hibrew.com

Please read all instructions carefully before using the product.
For more Languages(DE / IT / ES / FR), please scan the QR code.



CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	P02
GET YOUR ESPRESSO MACHINE READY	P03-05
· Unpacking Instruction	
· Know Your Espresso Machine	
· Button Introduction	
HOW TO PROGRAM THE MACHINE	P05-06
· Set the Espresso Temperature	
· Set the Pre-Infusion Time	
· Set the Beverage Volume	
· Set the Steam Temperature	
· Covert the Temperature Unit	
· Reset to Factory Defaults	
· Toggle Icon Text	
IMPORTANT NOTICE AND BEFORE FIRST USE	P07-08
HOW TO SELECT YOUR FILTER BASKET	P09
HOW TO MAKE ESPRESSO	P10-11
HOW TO MAKE COLD BREW	P12
HOW TO MAKE HOT WATER	P12
HOW TO MAKE STEAM	P13-14
CLEANING AND MAINTENANCE	P14-17
· Clean the Group Head	
· Clean the Filters and Portafilter	
· Clean the Steam Wand	
· Clean the Drip Tray	
· How to Descale the Machine	
TROUBLESHOOTING	P17-18
Q & A	P19
SPECIFICATIONS	P20
DISPOSAL AND RECYCLING	P20
WARRANTY	P21
CUSTOMER SUPPORT	P21

EN

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE.

When using electrical appliances, always follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electric shock, or injury, including:

- Do not touch hot surfaces. Use handles of or knobs as advised in this instruction book.
- To protect against fire, electric shock, and injury, do not immerse the power cord, plug or appliance in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities.
- Before using the appliance, ensure the wall outlet voltage matches the voltage marked on the rating label.
- If the appliance is to be left unattended, cleaned, moved, assembled, or stored, always switch it off by pressing the ON/OFF button and unplugging it from the outlet.
- Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if the cord or plug is damaged, or if it malfunctions or has been damaged in any way. Stop use immediately and contact HiBREW Customer Support.
- Using accessory attachments not recommended by HiBREW may result in fire, electric shock, or injury.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or countertop or touch hot surfaces.
- Do not place the appliance near the edge of a table or countertop. Ensure the surface is hard, flat and free of water or other substances. Avoid blocking airflow underneath the appliance.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- This appliance is for household use only. Do not use it for anything other than its intended purpose. Do not use outdoors or in moving vehicles or boats.
- Plug the espresso machine into a properly grounded and dedicated circuit, separate from other electrical appliances.
- Use only cold water in the water tank. Do not use other liquids. Avoid highly filtered, demineralized, or distilled water, as it may affect the coffee's taste and machine performance.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before starting and extraction. Never remove the portafilter during the extraction process.
- Use caution during descaling, as hot steam may be released. Before descaling, turn off the machine, allow it to cool for at least 1 hour, and ensure the drip tray is empty and fully inserted.
- Please do not attempt to open or repair the inside of machine without guidance from HiBREW.
- For maintenance beyond cleaning and descaling, contact HiBREW Customer Support at support@hibrew.com.
- To avoid injury, do not remove the portafilter during the brewing process.

Do not use outdoors.

Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THE INSTRUCTIONS

GET YOUR ESPRESSO MACHINE READY

Unpacking Instructions

Important

- Ensure your home power supply is 220-240V(EU / UK / AU Plug) / 110-127V(US Plug).
- Carefully remove non-essential tape and labels without using sharp tools, alcohol, flammable liquids, or abrasive cleaners to avoid damage. Keep all safety, warning, and product labels for future reference.
- Dispose of plastic bags safely to protect children, and retain the packaging for future transport or servicing.

Package List



Milk Frothing
Pitcher



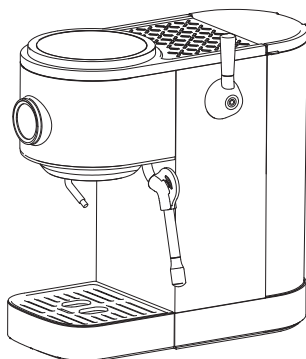
58mm
Tamper



Single Cup Basket
(Single-Wall /
Non-pressurized)



Double Cup Basket
(Dual-Wall /
Pressurized)



Main Unit

EN



58mm Portafilter with Double
Cup Basket (Single-Wall /
Non-pressurized)



Cleaning
Pin



Three-hole
steam nozzle

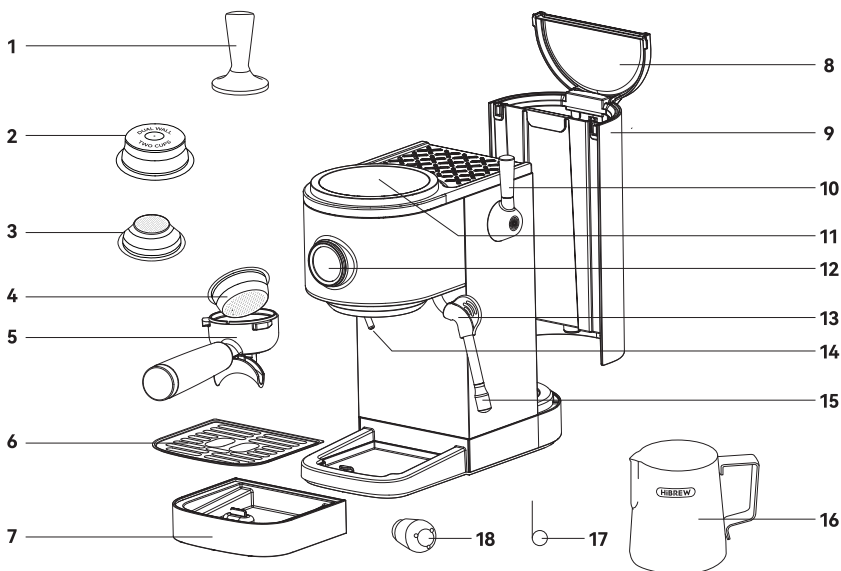


Instruction
Manual

⚠ Note

It's normal for a small amount of water to remain inside the machine due to factory testing.

Know Your Espresso Machine



1 Tamper

7 Drip Tray

13 Steam Wand

2 Double Cup Basket (Dual-Wall)

8 Water Tank Lid

14 Hot Water Pipe

3 Single Cup Basket (Single-Wall)

9 Water Tank

15 Steam Nozzle

4 Double Cup Basket (Single-Wall)

10 Steam Lever

16 Milk Frothing Pitcher

5 Portafilter

11 Display

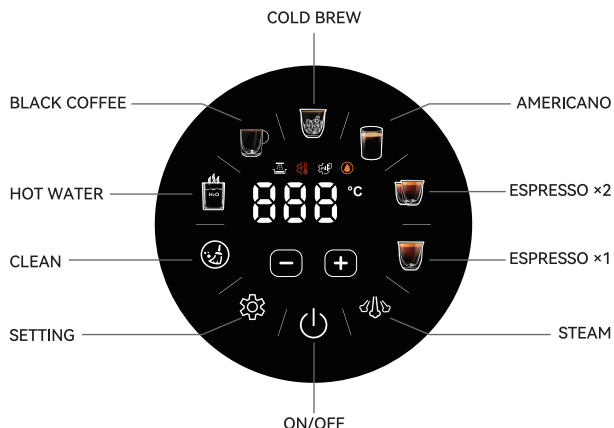
17 Cleaning Pin

6 Drip Tray Cover

12 Pressure Gauge

18 Three-hole Steam Nozzle

Button Introduction



Pre-infusion Setting Indicator



Temperature Setting Indicator



Cup Size Setting Indicator



Water Shortage Indicator



Reduce Button



Increase Button

EN

HOW TO PROGRAM THE MACHINE

1. Set the Brew Temperature

Range: 25°C/50°C/60°C/85°C/90°C/91°C/92°C/93°C/94°C/95 °C
(Default: 92°C)

First press SETTING button to enter setting mode.

- Press Reduce Button to decrease temperature.
- Press Increase Button to increase temperature.

Settings automatically save after 5 seconds of inactivity.



2. Set the Pre-infusion Time

Range: 0-10 senconds (Default: 5 senconds)

Second press SETTING button to enter setting mode.

- Press Reduce Button to decrease by 1second.
- Press Increase Button to increase by 1 second.

Settings automatically save after 5 seconds of inactivity.



3. Set the Beverage Volume

ESPRESSO ×1 Volume Setting:

Press ESPRESSO ×1 button for 3 seconds to enter setting mode. (Range: 20-60ml)

ESPRESSO ×2 Volume Setting:

Press ESPRESSO ×2 button for 3 seconds to enter setting mode. (Range: 50-100ml)

AMERICANO Volume Setting:

Press AMERICANO button for 3 seconds to enter setting mode. (Range: 50-300ml)

BLACK COFFEE Volume Setting:

Press BLACK COFFEE button for 3 seconds to enter setting mode. (Range: 50-300ml)

COLD BREW Volume Setting:

Press COLD BREW button for 3 seconds to enter setting mode. (Range: 30-120ml)

HOT WATER Volume Setting:

Press HOT WATER button for 3 seconds to enter setting mode. (Range: 30-400ml)

- Press Reduce Button to decrease by 5ml (hot water 10ml).
- Press Increase Button to increase by 5ml (hot water 10ml).

Settings automatically save after 5 seconds of inactivity.

4. Set the Steam Temperature

Range: 125-150°C (Default: 140°C)

Press STEAM button for 3 seconds to enter setting mode.

- Press Reduce Button to decrease by 5°C.
- Press Increase Button to increase by 5°C.

Settings automatically save after 5 seconds of inactivity.



5. Convert the Temperature Unit

Press CLEAN and SETTING button for 3 seconds to switch between °C/°F.



6. Reset to Factory Defaults

Press STEAM and SETTING button for 3 seconds. The machine will beep once and display shows 92°C after reset.



7. Hide the Text

Hold the ON/OFF and SETTING button for 3 seconds to hide the text. Repeat the operation to restore.



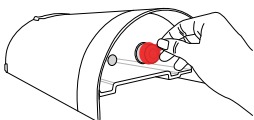
IMPORTANT NOTICE



Tutorial Video

Before first use or after extended periods of non-use, it is necessary to activate the water pump by releasing water through the steam wand.

Note: When the water in the water tank is insufficient, the “Water shortage” light will illuminate and the machine will stop working.



① Prepare the water tank

- Remove the red plug under the water tank.

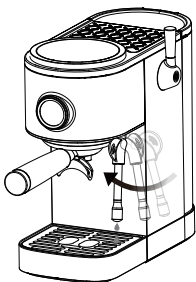


- Fill the tank with fresh water to MAX level.



② Activate the Water Pump

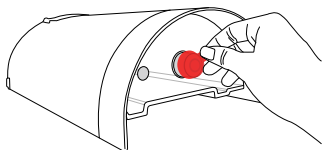
- Power on the machine and wait until it reaches 92 °C (198°F).
- Press  button for 3 seconds.



- Point the steam wand at the drip tray and turn the steam lever to release hot water. When the  indicator light remains lit, then turn it off.

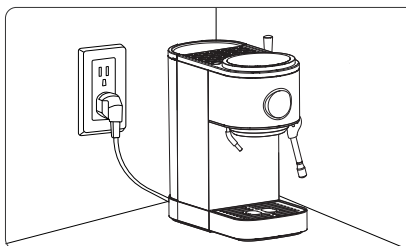
Now your machine's water pump is successfully activated and ready for normal operation.

BEFORE FIRST USE



① Unpacking the Box

Unpack the machine, check the accessories, remove the red plug from the water tank.



② Filling the Water Tank

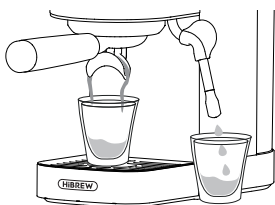
Fill the water tank, and plug in the machine, indicators will light up for 1 second, and buzzer indicates standby mode.



③ Preheating the Machine

Press ON/OFF button to preheat. Steam indicator flashes, and the screen shows “---”.

Preheating will be completed within 1 minute, and display shows the set temperature.



④ Cleaning the Brew Parts

- Attach the portafilter, press Double Cup button to clean the group head.
- Place a cup under the steam wand, turn the steam knob counterclockwise to release steam for 10-20 seconds, then close it.

Tip: If you encounter a “Water shortage” warning, please refer to page 07 for instructions on how to activate the Water Pump.

HOW TO SELECT YOUR FILTER BASKET

1. Selecting the Filter Basket

This machine includes three filter baskets:

- 1 Single-wall (Non-pressurized) filter baskets (Single Cup)
- 1 Single-wall (Non-pressurized) filter baskets (Double Cup)
- 1 Dual-wall (Pressurized) filter basket (Double Cup).

Note:

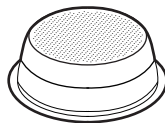
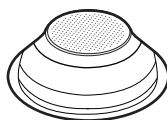
The Single-wall (Non-pressurized) filter basket (Double Cup) is pre-installed in the portafilter out of the box.

• Single-wall (Non- pressurized) Filter Basket

Allows full control over grind size, dose, and tamping pressure for experienced users to craft a balanced espresso

Best for:

Freshly ground coffee beans (roasted within 30 days) Single Cup



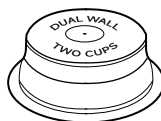
Double Cup

• Dual-wall (Pressurized) Filter Basket

The pressurized system automatically regulates extraction pressure, ensuring consistent results even with less ideal grind or older coffee.

Best for:

Pre-ground coffee or coffee beans older than 30 days.



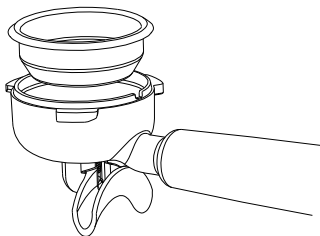
Double Cup

EN

2. Filter Basket Usage & Capacity

- **Single Cup (Single-wall):** 13-15g—For a single espresso.
- **Double Cup (Single-wall):** 18-21g—For a double espresso using fresh, high-quality coffee grounds.
- **Double Cup (Dual-wall):** 15-17g—For a double espresso or a stronger single cup.

When switching between basket types, your grind size and coffee dose also need to be adjusted accordingly.



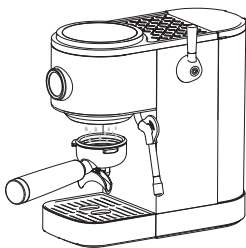
HOW TO MAKE ESPRESSO



Tutorial Video

1. Pre-Heating

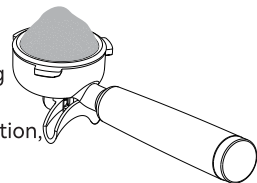
- Cup: Preheat with hot water to maintain coffee temperature.
- Portafilter and Filter Basket: Warm them to avoid lowering the extraction temperature, which can impact espresso quality.



2. Fill with Ground Coffee

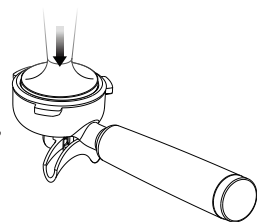
Use a fine grind, but avoid making it too fine or too coarse:

- Too Fine: Slows water flow, causing over-extraction, resulting in a bitter taste.
- Too Coarse: Water flows too quickly, leading to under-extraction, making the espresso sour.



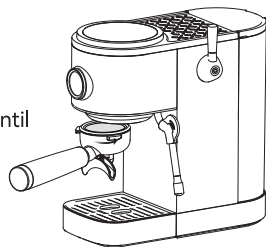
3. Tamping the Ground Coffee

- Tamp the ground coffee firmly with 20-30lbs(9-14kg) of pressure. The tamper's edge should align with the filter's rim, and excess coffee on the filter rim should be wiped off to ensure a proper seal with the group head.



4. Inserting the Portafilter

- Lock in the portafilter, then rotate it counterclockwise until securely locked.



5. Extracting Espresso

- For a single espresso (about 35ml), press the ESPRESSO×1 button.
- For a double espresso (about 70ml), press the ESPRESSO×2 button.
- For a Americano (about 35ml espresso+ about 125ml hot water), press the AMERICANO button.
- For a black coffee (about 180ml hot water+ about 70ml espresso), press the BLACK COFFEE button.

The machine will brew and stop automatically once the preset volume is reached, returning to standby mode.

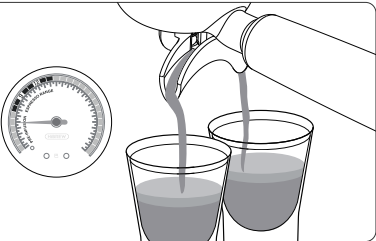


Extraction Tips

A great espresso balances sweetness, acidity, and bitterness. Key factors include coffee type, roast level, freshness, grind size, dose, and tamping pressure.

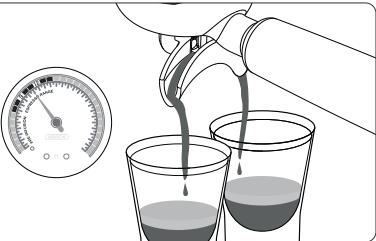
Under Extracted

Pre-ground coffee: Use more coffee grounds.
Freshly ground coffee: Grind the beans more finely.



Balanced

Your espresso has ideal flavor and strength.
Your current coffee amount and grind setting is ideal.



Over Extracted

Pre-ground coffee: Reduce the amount of coffee grounds.
Freshly ground coffee: Use a coarser grind setting.



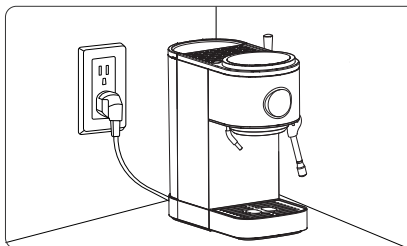
EN

Extraction Status	Grind Level	Coffee Dose	Tamping Pressure
Under Extracted (Sour)	Too coarse	Too little	Too light
Balanced	Optimal grind	13-15g (Single Cup, Single-wall) 18-21g (Double Cup, Single-wall) 15-17g (Double Cup, Dual-wall) Refer to Page 09 for more	20-30lbs (9-14kg)
Over Extracted (Bitter)	Too fine	Too much	Too heavy

HOW TO MAKE COLD BREW



Tutorial Video



1 Enter Cold Brew Mode

- Plug in the machine, indicators will light up for 1 second, and buzzer indicates standby mode.
- Press the ON/OFF button for 3 seconds to enter cold brew mode.



2 Extracting Espresso

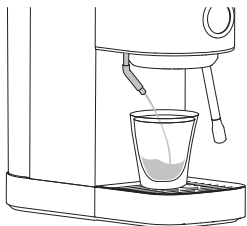
- Press the COLD BREW button for 1 second for cold brew.
- You can add 2–3 ice cubes to the cup or fill the water tank with water chilled to 8–10 °C (46–50 °F) for cold drinks.

HOW TO MAKE HOT WATER

The hot water function is useful for cleaning, warming cups, or adding hot water manually.



Tutorial Video



- 1 Place a container under the hot water outlet.
- 2 Press the Hot Water button to release hot water.
- 3 The machine will brew and stop automatically once the preset volume is reached, returning to standby mode.

⚠ Note

Avoid touching hot surfaces like the portafilter holder, hot steam nozzle, and steam wand during operation.

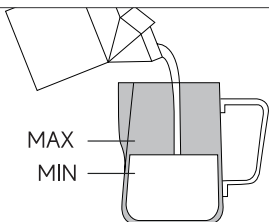
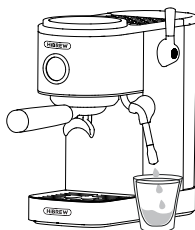
HOW TO MAKE STEAM



Tutorial Video

❶ Before Frothing Milk

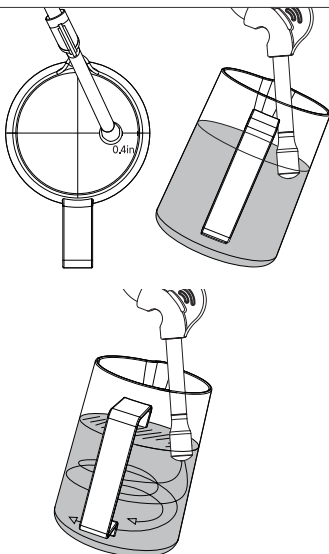
- Ensure the water level in the tank is between MIN and MAX line.
- Purge the steam wand to remove milk residue or condensation: place a cup under the steam wand. Turn the steam lever to release water, then close it once only steam comes out.



❷ Prepare the Milk

Use cold fresh whole milk(38-45°F / 3-8°C), as skim milk is not ideal for frothing. Fill the pitcher halfway, staying below the MAX line.

EN

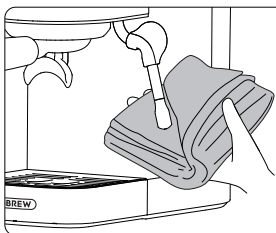


❸ Froth the Milk

- Position the steam wand at a 3 o'clock angle, about 0.4 inches from the pitcher wall. Tilt the pitcher at 20°, keeping the steam tip just at the milk's surface.
- Turn the steam knob counterclockwise to maximum. Listen for a steady "tss-tss" sound as the milk stretches. Keep this for 15 seconds to incorporate air. If there's no sound, adjust by lowering the pitcher slightly.

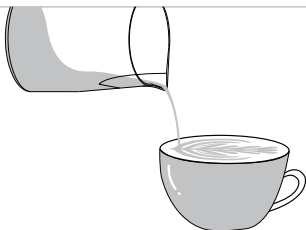


- Keep the steam wand in position and allow the milk to swirl for 35-40 seconds. Heat until the milk reaches 140-149°F (60-65°C) or feels hot to the touch, then turn off the steam lever.



④ Cleaning the Steam Wand

After frothing, wipe the steam wand with a damp cloth. Point the steam wand at the drip tray and briefly turn on the steam to purge leftover milk.



⑤ Begin Your Latte Art

Pour the frothed milk into the espresso right away to prepare your drink or create latte art.

⚠ CAUTION: BURN HAZARD

Steam may be released after the machine is off. Always supervise children.

CLEANING AND MAINTENANCE

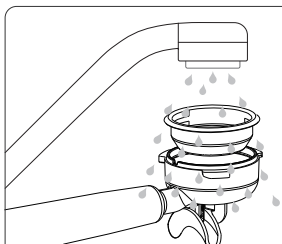


Tutorial Video



Clean the Group Head

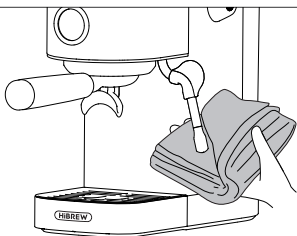
Wipe the group head and filter bottom with a damp cloth after each use.



Clean the Filters and Portafilter

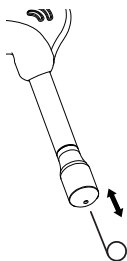
Rinse under hot water after use. If blocked, use a cleaning needle or soak in hot water for 20 minutes, then rinse thoroughly.

Hand wash only with warm water and mild detergent. Do not use a dishwasher.

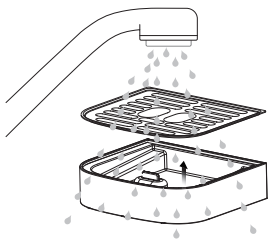


Clean the Steam Wand

- Wipe with a damp cloth after frothing milk, then purge with hot water.



- For clogs, use a cleaning pin or soak the nozzle in hot water before reattaching.



Clean the Drip Tray

Empty the tray when the red buoy rises. Wash with warm water, rinse, and dry before reassembling.

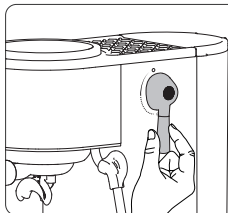
How to Descale the Machine

- Over time, lime scale may build up in the machine, so descaling every 2-3 months is necessary.
- The CLEAN indicator light flashes when the coffee machine reaches approximately 500 brewing cycles to signal descaling and continues until the process is completed. Note: When the descaling reminder appears, it does not affect the use of the machine, but the CLEAN light will flash as a reminder.



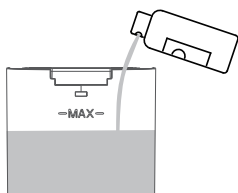
1 Descaling Mode

Press the CLEAN button for 3 seconds to activate the descaling mode.



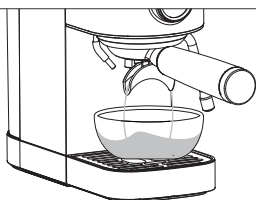
2 Cooling Down

Flashing button STEAM signals cooling needed. Place a cup under the steam wand, turn on the steam lever to discharge. When the cooling process is ready, the STEAM button remains lit, and the steam lever should be turned off.



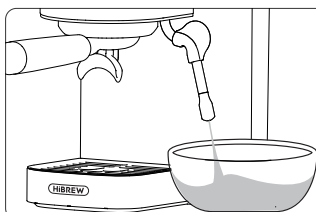
3 Prepare the Solution

Mix water and descaler (4:1 ratio) or water and citric acid (100:3 ratio). Fill the water tank to the Max line. Lock the empty portafilter in place and place a big container under the portafilter and steam wand.

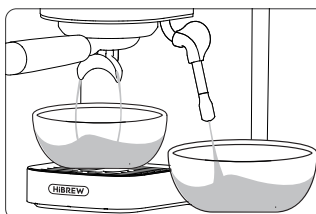


4 Clear Channels

- Press the AMERICANO button to dispense about 300ml from the group head, then about 200ml from the hot water pipe. The AMERICANO light turns off after completion.



- Press STEAM button and then turn on the steam lever to dispense about 500ml of water. When it is completed, STEAM goes off with 3 beeps from the buzzer, and the steam lever should be turned off.



5 Repeat the Rinse

Let the solution sit for 15 minutes. Refill the tank with clean water and repeat the clearing process (step 4) three times.



6 Finish the Descaling

Press the ON/OFF button to exit and resume normal operation.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solution
No water outlet	Check if the water tank was installed properly	Reinstall the tank
	1. Check if there is water in water tank. 2. Check if the machine remains inactive for too long without water in the tank	1. Fill the tank with fresh water to MAX level. 2. Press the  Button for 3 seconds. 3. Place a cup under the steam wand, then turn on the steam lever to release hot water. When the  indicator light remains lit, then turn it off.
No steam outlet	Steam outlet holes blocked	Clear the steam outlet hole with a cleaning pin
	1. Check if there is water in water tank. 2. Check if the machine remains inactive for too long without water in the tank	1. Fill the tank with fresh water to MAX level. 2. Press the  Button for 3 seconds. 3. Place a cup under the steam wand, then turn on the steam lever to release hot water. When the  indicator light remains lit, then turn it off.
Little Crema	Coffee beans are not fresh enough	1. Please use freshly roasted coffee beans within 30 days. 2. For beans roasted over 30 days ago, it is recommended to use a pressurized filter basket.
	Too much ground coffee	Follow the recommended dose: Single Cup, Single-wall: 13-15g Double Cup, Single-wall: 18-21g Double Cup, Dual-wall: 15-17g
	The coffee grounds are too coarse	Use fine coffee grounds
	Coffee grounds are not tampered properly	Tamper the coffee grounds with proper force (9-14kg / 20-30lbs)

Problem	Possible Causes	Solution
Little Steam	Check if it's in steam mode with preheating done	Ensure steam light is always on (steam preheating complete)
	Check if there is water in the tank	Add certain water into the tank
	Check if the machine entered steam mode after a cold start	Heat up the pot properly by boiling two cups of water first or wait for about 30 seconds after preheating.
	Check if the steam outlet hole was blocked.	Detach and clean the steam nozzle to make sure the outlet hole is unblocked
During the extraction, water spills over the edge of the portafilter.	Coffee grounds around the filter not cleaned after loading	Clean coffee grounds around the filter
	Portafilter not tightened	Align the portafilter with the  mark, insert it into the brew head slot, and rotate counterclockwise until it reaches the  position to lock it in place.
	Worn rubber gasket	Please contact customer service to replace the rubber gasket.
	Non-HiBREW certified H13 accessories used	Please use HiBREW-certified H13 accessories only.
Bad Frothing	Check if it's using whole milk	Use whole milk
	Check if the wand is too deep under the surface	Insert the wand 1cm under the milk surface
	Check if the milk is refrigerated	Store milk refrigerated at approximately 5 °C
Slow or Little Coffee Outlet	Check if the coffee powder is too fine	Please use coarser coffee powder
	Check if the water was fully pumped into the boiler before preheating	Start by pressing the double-cup or manual brew button. Press it again to stop
	Check if the coffee grounds are over loaded	Single cup(Single-wall):13-15g Double cup(Single-wall):18-21g Double cup(Dual-wall):15-17g
Low Coffee Temperature	Check if the coffee temperature is set too low	Please press the Setting button to manually set the appropriate coffee temperature.
	Check if it's brewing immediately after preheating in cold status	After preheating, brew 1-2 cycles of double-cup water without coffee grounds to ensure thorough heating of the machine, filter basket and portafilter

Q & A

Q Why does the extraction sometimes run very slowly or produce no coffee, while other times there is no crema?

A Extraction is too slow: The coffee grind is too fine. Please adjust to a coarser grind.
No crema: The coffee grind is too coarse. Please adjust to a finer grind.

Q Why is there no response by pressing Clean button?

A Hold 3 seconds to enter descaling mode.

Q Why the temperature of coffee is a little low?

A About the coffee temperature setting (default 92°C):
The temperature refers to the brewing temperature of the coffee grounds inside the filter basket under a certain pressure (e.g., 9 bar).
When the pressure is too low and the flow rate too fast, heat will dissipate, resulting in lower coffee temperature. Additionally, if the portafilter and cup are not preheated, they will absorb heat, further reducing the final temperature.
To increase the final coffee temperature:
1. Preheat the portafilter and cup before extraction.
2. Adjust the coffee temperature: Press the setting button once to enter temperature setting mode, then press the "+" or "-" button to adjust the temperature.

EN

Q Why is there no response by press Steam button?

A  is a status indicator. The steam knob should be turned on when it is lit.

Q Why is there no response by pressing beverage buttons?

A Preheat should be completed with screen showing currently set temperature and Steam light lit to begin coffee making process.

Q Why does Steam light remain unlit after turning on the machine?

A Turn off the steam lever.

Q Why does Clean light keep flashing?

A It's the indication for descaling, please refer to the manual instruction to perform descaling process.

SPECIFICATIONS

Model No.	H13, H13B
Power Supply (EU / UK / AU Plug)	AC 220-240 V, 50/60 Hz, 2100 W
Power Supply (US Plug)	AC 120 V, 60 Hz, 1350 W
Pressure	20 bar
Water Tank Capacity	1.3 L (44 oz)
Net Weight / Gross Weight	4.4 kg / 6.6 kg (9.7 lb / 14.6 lb)
Dimensions	320 × 170 × 310 mm (12.6 × 6.7 × 12.2 in)
Package Dimensions	407 × 228 × 368 mm (16.0 × 9.0 × 14.5 in)

Note

The listed specifications correspond to different regional variants of this appliance. Each variant is only rated for its specified voltage and frequency and must not be used with other power systems.

EN

DISPOSAL AND RECYCLING

- This product complies with the EU RoHS Directive 2011/65/EU.
- This product must not be disposed of with household waste. Please recycle according to local regulations.



WARRANTY

The manufacturer provides warranty in accordance with the legislation of the customer's own country of residence, with a minimum of 12 months, starting from the date on which the appliance is sold to the end user, covering defects in materials or workmanship. The warranty does not cover:

- Normal wear and tear.
- Misuse (e.g., overloading or using unapproved accessories)
- Damage caused by external forces, improper handling, or failure to follow the user manual. (e.g., incorrect installation or power supply).
- Appliances that have been partially or fully dismantled

CUSTOMER SUPPORT

If you have any questions or concerns about your product, our Customer Support Team is always here to assist you!

You can reach us via email at: support@hibrew.com

Scan the QR code to activate your warranty and register for faster support, exclusive deals, and early access to the latest products.



СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	P23
--	------------

ПОДГОТОВЬТЕ СВОЮ ЭСПРЕССО-МАШИНУ	P24-26
---	---------------

- Инструкция по распаковке
- Знайте свою кофемашину
- Введение в кнопки

КАК ПРОГРАММИРОВАТЬ МАШИНУ	P26-27
---	---------------

- Установите температуру эспresso
- Установите время предварительного заваривания
- Установите объем напитка
- Установите температуру пара
- Скрыть единицу измерения температуры
- Сброс к заводским настройкам
- Переключить текст значка

ВАЖНОЕ УВЕДОМЛЕНИЕ И ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ...	P28-29
---	---------------

КАК ВЫБРАТЬ ФИЛЬТРОВУЮ КОРЗИНУ	P30
---	------------

КАК ПРИГОТОВИТЬ ЭСПРЕССО	P31-32
---------------------------------------	---------------

КАК ПРИГОТОВИТЬ ХОЛОДНОЕ ПИВО	P33
--	------------

КАК ПРИГОТОВИТЬ ГОРЯЧУЮ ВОДУ	P33
---	------------

КАК ПРИГОТОВИТЬ ПАР	P34-35
----------------------------------	---------------

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	P35-38
---	---------------

- Очистите группу
- Очистите фильтры и портфильтр
- Очистите паровую трубку
- Очистите поддон для сбора капель
- Как удалить накипь из машины

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	P38-39
--	---------------

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ	P40
-------------------------------	------------

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	P41
---	------------

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА	P41
---------------------------------------	------------

ГАРАНТИЯ	P42
-----------------------	------------

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ	P42
-------------------------------	------------

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ И СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

При использовании электроприборов всегда соблюдайте основные меры безопасности, чтобы снизить риск возгорания, поражения электрическим током или травм, в том числе:

- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или кнопки, как указано в данной инструкции.
- Для защиты от возгорания, поражения электрическим током и травм не погружайте шнур питания, вилку или прибор в воду или другие жидкости.
- Необходимо обеспечить тщательный надзор при использовании прибора детьми или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также вблизи них.
- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение в розетке соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке.
- Если прибор остается без присмотра, подвергается чистке, перемещению, сборке или хранению, всегда выключайте его, нажав кнопку ON/OFF и отсоединив его от розетки.
- Отключайте прибор от сети, когда он не используется, а также перед чисткой. Дайте ему остыть, прежде чем устанавливать или снимать детали, а также перед чисткой.
- Регулярно проверяйте прибор и шнур питания. Не используйте прибор, если шнур или вилка повреждены, неисправны или имеют какие-либо повреждения. Немедленно прекратите использование и обратитесь в службу поддержки клиентов HiBREW.
- Использование принадлежностей, не рекомендованных HiBREW, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.
- Не позволяйте шнуру питания свисать с края стола или столешницы и не допускайте его соприкосновения с горячими поверхностями.
- Не размещайте прибор рядом с краем стола или столешницы. Убедитесь, что поверхность твердая, ровная и не содержит воды или других веществ. Не блокируйте поток воздуха под прибором.
- Не размещайте прибор на горячей газовой или электрической плите, рядом с ними или в разогретой духовке.
- Это устройство предназначено только для бытового использования. Не используйте его для целей, отличных от его прямого назначения. Не используйте на открытом воздухе, в движущихся транспортных средствах или на лодках.
- Подключите кофемашину к специальному заземленному электрическому контуру, отдельному от других электроприборов.
- Используйте только холодную воду в резервуаре для воды. Не используйте другие жидкости. Избегайте использования сильно фильтрованной, деминерализованной или дистиллированной воды, так как это может повлиять на вкус кофе и работу кофемашины.
- Перед началом экстракции убедитесь, что фильтр-держатель плотно вставлен и закреплен в групповой головке. Ни в коем случае не снимайте фильтр-держатель во время процесса экстракции.
- Будьте осторожны во время удаления накипи, так как может выделяться горячий пар. Перед удалением накипи выключите машину, дайте ей остыть в течение не менее 1 часа и убедитесь, что поддон для сбора капель пуст и полностью вставлен.
- Пожалуйста, не пытайтесь открывать или ремонтировать внутреннюю часть машины без инструкций от HiBREW.
- Для технического обслуживания, помимо чистки и удаления накипи, обратитесь в службу поддержки клиентов HiBREW по адресу support@hibrew.com.
- Во избежание травм не снимайте фильтр-держатель во время процесса приготовления кофе.

Не использовать на открытом воздухе.

Не размещайте на горячей газовой или электрической плите, рядом с ними или в разогретой духовке.

ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИИ

ПОДГОТОВЬТЕ СВОЮ ЭСПРЕССО-МАШИНУ

Инструкции по распаковке

Важно

- Убедитесь, что напряжение в сети вашего дома составляет 220–240 В (вилка EU).
- Осторожно удалите ненужные ленты и этикетки, не используя острые инструменты, спирт, легковоспламеняющиеся жидкости или абразивные чистящие средства, чтобы избежать повреждений. Сохраните все этикетки с информацией о безопасности, предупреждениями и характеристиками продукта для использования в будущем.
- Утилизируйте пластиковые пакеты безопасным образом, чтобы защитить детей, и сохраните упаковку для будущей транспортировки или обслуживания.

Список упаковок



Кувшин для
взбивания молока



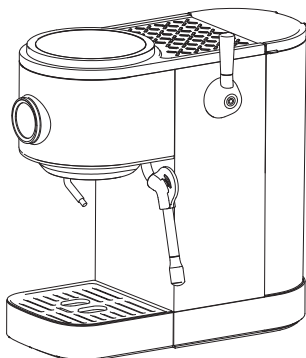
58 мм
тампер



Корзина для одной
чашки (однослойная /
без давления)



Двойная чашка-корзина
(двойная стенка / под
давлением)



Main Unit



Портафильтр 58 мм с
корзиной для двух чашек
(одностенный / без
давления)



Чистящий
штифт



Трехотверст
ная паровая
форсунка

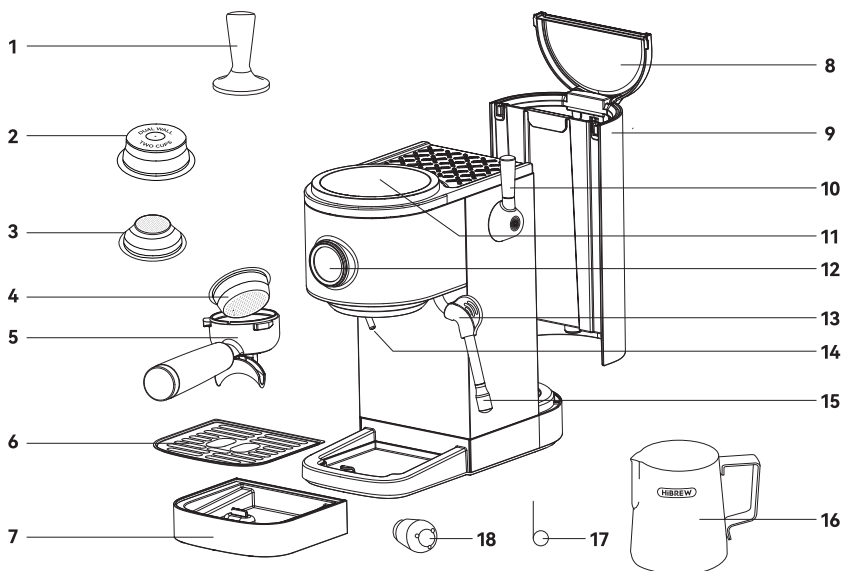


Инструкция по
эксплуатации

⚠ Примечание

Нормально, если внутри машины остается небольшое количество воды, поскольку она прошла заводские испытания.

Знайте свою кофемашину



1 Тампер

2 Двойная корзина для чашек (двойная стенка)

3 Корзина для одной чашки (однослойная)

4 Двойная корзина для чашек (однослойная)

5 Портафильтр

6 Крышка поддона для сбора капель

7 Поддон для сбора капель

8 Крышка резервуара для воды

9 Водяной бак

10 Рычаг пара

11 Дисплей

12 Манометр

13 Паровая трубка

14 Труба для горячей воды

15 Паровая форсунка

16 Молочный кувшин Frithing

17 Чистящий штифт

18 Трехотверстная паровая форсунка

RU

Введение в кнопки



КАК ПРОГРАММИРОВАТЬ МАШИНУ

1. Установите температуру заваривания

Диапазон: 25°C/50°C/60°C/85°C/90°C/91°C/92°C/93°C/94°C/95°C
(По умолчанию: 92°C)

Сначала нажмите кнопку SETTING, чтобы войти в режим настройки.

- Нажмите кнопку «Уменьшить», чтобы снизить температуру.
- Нажмите кнопку «Увеличить», чтобы повысить температуру.

Настройки автоматически сохраняются после 5 секунд бездействия.



2. Установите время предварительного заваривания

Диапазон: 0–10 секунд (По умолчанию: 5 секунд)

Нажмите кнопку SETTING дважды, чтобы войти в режим настройки.

- Нажмите кнопку «Уменьшить», чтобы уменьшить на 1 секунду.
- Нажмите кнопку «Увеличить», чтобы увеличить на 1 секунду.

Настройки автоматически сохраняются после 5 секунд бездействия.



3. Установите объем напитка

ESPRESSO ×1 Настройка громкости: Нажмите кнопку ESPRESSO ×1 и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы войти в режим настройки. (Диапазон: 20–60 мл)

ESPRESSO ×2 Настройка громкости: Нажмите кнопку ESPRESSO ×2 и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы войти в режим настройки. (Диапазон: 50–100 мл)

AMERICANO Настройка громкости: Нажмите кнопку AMERICANO и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы перейти в режим настройки. (Диапазон: 50–300 мл)

BLACK COFFEE Настройка громкости: Нажмите кнопку BLACK COFFEE и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы войти в режим настройки. (Диапазон: 50–300 мл)

COLD BREW Настройка громкости: Нажмите кнопку COLD BREW и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы войти в режим настройки. (Диапазон: 30–120 мл)

HOT WATER Настройка громкости: Нажмите кнопку HOT WATER (ГОРЯЧАЯ ВОДА) и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы перейти в режим настройки. (Диапазон: 30–400 мл)

- Нажмите кнопку «Уменьшить», чтобы уменьшить количество на 5 мл (горячая вода — на 10 мл).
- Нажмите кнопку «Увеличить», чтобы увеличить объем на 5 мл (горячая вода — на 10 мл).

Настройки автоматически сохраняются после 5 секунд бездействия.

4. Установите температуру пара

Диапазон: 125–150 °C (по умолчанию: 140 °C)

Нажмите кнопку STEAM и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы перейти в режим настройки.

- Нажмите кнопку «Уменьшить», чтобы уменьшить на 5 °C.
- Нажмите кнопку «Увеличить», чтобы увеличить на 5 °C.

Настройки автоматически сохраняются после 5 секунд бездействия.



RU

5. Преобразовать единицу измерения температуры

Нажмите кнопку CLEAN и SETTING и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы переключаться между °C/°F.



6. Сброс к заводским настройкам

Нажмите кнопки STEAM и SETTING и удерживайте их в течение 3 секунд.

Машина издаст один звуковой сигнал, и после сброса на дисплее отобразится значение 92 °C.



7. Скрыть текст

Удерживайте кнопку ON/OFF и SETTING в течение 3 секунд, чтобы скрыть текст. Повторите операцию, чтобы восстановить.



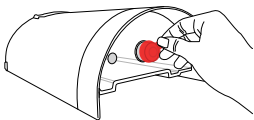
ВАЖНОЕ УВЕДОМЛЕНИЕ

Перед первым использованием или после длительного периода неиспользования необходимо активировать водяной насос, выпустив воду через паровой носик.



Обучающее видео

Примечание: Когда в резервуаре для воды недостаточно воды, загорается индикатор «Недостаток воды» и машина прекращает работу.



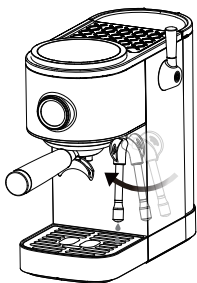
❶ Подготовьте резервуар для воды

- Снимите красную заглушку под резервуаром для воды.
- Заполните бак пресной водой до уровня MAX.



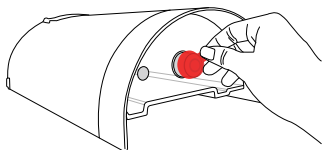
❷ Включить водяной насос

- Включите машину и подождите, пока она нагреется до 92 °C (198°F).
- Нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение 3 секунд.
- Направьте паровой носик на поддон для сбора капель и поверните рычаг пара, чтобы выпустить горячую воду. Когда индикатор  останется гореть, выключите его.



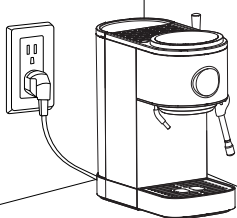
Теперь водяной насос вашей машины успешно активирован и готов к нормальной работе.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



❶ Распаковка коробки

Распакуйте машину, проверьте комплектность, удалите красную заглушку из резервуара для воды.



❷ Заполнение резервуара для воды

Заполните резервуар для воды и подключите машину к сети. Индикаторы загорятся на 1 секунду, а звуковой сигнал укажет на режим ожидания.

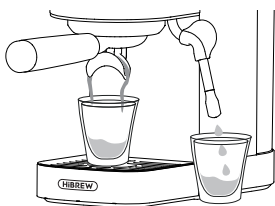


❸ Предварительный прогрев машины

Нажмите кнопку ON/OFF для предварительного нагрева.

Индикатор пара мигает, а на экране отображается «---».

Предварительный нагрев завершится в течение 1 минуты, и на дисплее отобразится установленная температура.



❹ Очистка деталей для приготовления кофе

- Установите фильтр-держатель, нажмите кнопку «Double Cup» (Двойная чашка), чтобы очистить группу.
- Поставьте чашку под паровой носик, поверните ручку пара против часовой стрелки, чтобы выпустить пар в течение 10-20 секунд, затем закройте ее.

Совет: Если вы увидели предупреждение «Нехватка воды», обратитесь к странице 28 для получения инструкций по активации водяного насоса.

RU

КАК ВЫБРАТЬ ФИЛЬТРОВУЮ КОРЗИНУ

1. Выбор фильтрующей корзины

Эта машина включает в себя три фильтрующих корзины:

1 однослойная (негерметичная) фильтрующая корзина (одна чашка)

1 однослойная (негерметичная) фильтрующая корзина (две чашки)

1 двухслойная (герметичная) фильтрующая корзина (две чашки).

Примечание:

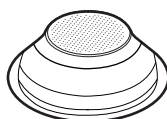
Одностенная (негерметичная) корзина фильтра (двойная чашка) предварительно установлена в портфильтре из коробки.

• Одностенная (негерметичная) корзина фильтра

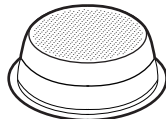
Позволяет опытным пользователям полностью контролировать размер помола, дозировку и давление уплотнения для приготовления сбалансированного эспresso.

Лучше всего подходит для:

Свежемолотые кофейные зерна (обжаренные в течение 30 дней)



Один стакан



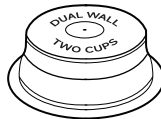
Двойной кубок

• Двойная стенка (под давлением) корзины фильтра

Система под давлением автоматически регулирует давление экстракции, обеспечивая стабильные результаты даже при менее идеальном помоле или использовании старого кофе.

Лучше всего подходит для:

Молотый кофе или кофейные зерна, срок хранения которых превышает 30 дней.

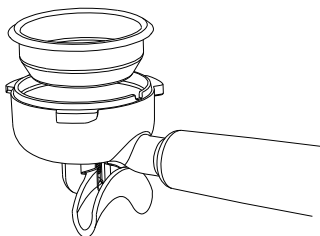


Двойной кубок

2. Использование и емкость фильтрующей корзины

- **Одноразовый стакан (однослойный):** 13–15 г — для одной порции эспresso.
- **Двойной стакан (одностенный):** 18–21 г — для двойного эспresso из свежего кофе высокого качества.
- **Двойной стакан (двойная стенка):** 15–17 г — для двойного эспresso или более крепкой одной чашки.

При переключении между типами корзин необходимо соответствующим образом настроить размер помола и дозировку кофе.



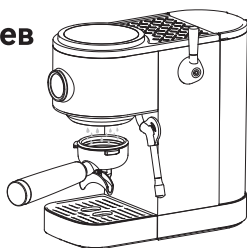
КАК ПРИГОТОВИТЬ ЭСПРЕССО



Обучающее видео

1. Предварительный нагрев

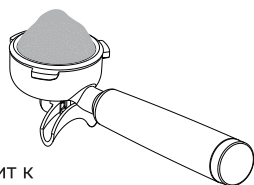
- Чашка: предварительно нагрейте горячей водой, чтобы поддерживать температуру кофе.
- Портасифтер и фильтр-корзина: подогрейте их, чтобы не снизить температуру экстракции, что может повлиять на качество эспresso.



2. Заполните молотым кофе

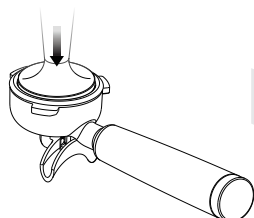
Используйте мелкий помол, но не делайте его слишком мелким или грубым:

- Слишком мелкий: замедляет поток воды, вызывая чрезмерную экстракцию, что приводит к горькому вкусу.
- Слишком грубая: вода течет слишком быстро, что приводит к недоэкстракции и делает эспresso кислым.



3. Уплотнение молотого кофе

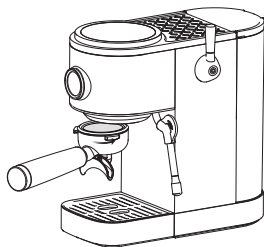
- Плотно утрамбуйте молотый кофе с усилием 20-30 фунтов (9-14 кг). Край утрамбовки должен совпадать с краем фильтра, а излишки кофе на краю фильтра следует удалить, чтобы обеспечить плотное прилегание к групповой головке.



RU

4. Установка фильтра-держателя

- Закрепите фильтр-держатель, затем поверните его против часовой стрелки до полной фиксации.



5. Приготовление эспresso

- Чтобы приготовить одинарный эспresso (около 35 мл), нажмите кнопку ESPRESSO ×1.
- Чтобы приготовить двойной эспresso (около 70 мл), нажмите кнопку ESPRESSO ×2.
- Чтобы приготовить американо (около 35 мл эспresso + 125 мл горячей воды), нажмите кнопку AMERICANO.
- Чтобы приготовить чёрный кофе (около 180 мл горячей воды + 70 мл эспresso), нажмите кнопку BLACK COFFEE.

После запуска приготовления машина автоматически приготовит напиток и остановится, когда будет достигнут заданный объем, затем перейдет в режим ожидания.

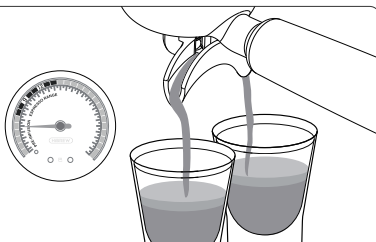


Советы по извлечению

Хороший эспрессо сочетает в себе сладость, кислотность и горечь. Ключевыми факторами являются сорт кофе, степень обжарки, свежесть, размер помола, дозировка и давление утрамбовки.

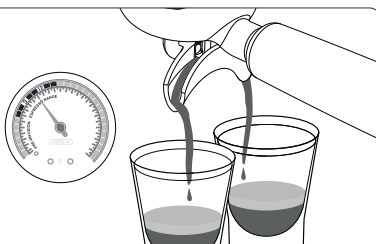
Недостаточно извлечено

Предварительно молотый кофе: используйте больше кофейной гущи.
Свежемолотый кофе: измельчите зерна более мелко.



Сбалансированный

Ваш эспрессо имеет идеальный вкус и крепость.
Текущее количество кофе и настройка помола являются идеальными.



Чрезмерная экстракция

Предварительно молотый кофе: уменьшите количество кофейной гущи.
Свежемолотый кофе: используйте более грубую настройку помола.

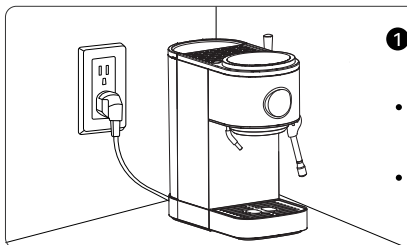


Статус извлечения	Уровень измельчения	Доза кофе	Давление уплотнения
Недостаточно извлечено (Кислое)	Слишком грубый	Слишком мало	Слишком светлый
Сбалансированный	Оптимальная степень помола	13–15 г (одинарная чашка, одинарная стенка) 18–21 г (двойная чашка, одинарная стенка) 15–17 г (двойная чашка, двойная стенка)	20-30 фунтов (9-14 кг)
Чрезмерная экстракция (Горький)	Слишком тонкий	Слишком много	Слишком тяжелый

КАК ПРИГОТОВИТЬ ХОЛОДНОЕ ПИВО



Обучающее видео



1 Вход в режим холодного заваривания

- Подключите устройство к сети, индикаторы загорятся на 1 секунду, а звуковой сигнал укажет на режим ожидания.
- Нажмите кнопку ON/OFF и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы перейти в режим холодного заваривания.



2 Извлечение эспрессо

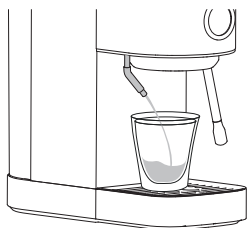
- Нажмите кнопку COLD BREW (Холодное заваривание) на 1 секунду для холодного заваривания.
- Вы можете добавить 2–3 кубика льда в чашку или наполнить резервуар для воды охлажденной до 8–10 °C (46–50 °F) водой для приготовления холодных напитков.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ГОРЯЧУЮ ВОДУ

Функция горячей воды полезна для очистки, подогрева чашек или добавления горячей воды вручную.



Обучающее видео



- 1 Поставьте емкость под выход горячей воды.
- 2 Нажмите кнопку «Горячая вода», чтобы подать горячую воду.
- 3 Кофемашина заварит кофе и автоматически остановится по достижении заданного объема, перейдя в режим ожидания.

⚠ Примечание

Во время работы избегайте прикосновений к горячим поверхностям, таким как держатель фильтра, горячий паровой сопло и паровая трубка.

RU

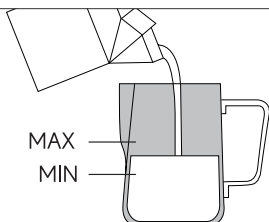
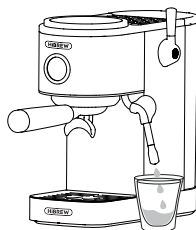
КАК ПРИГОТОВИТЬ ПАР



Обучающее видео

❶ Перед взбиванием молока

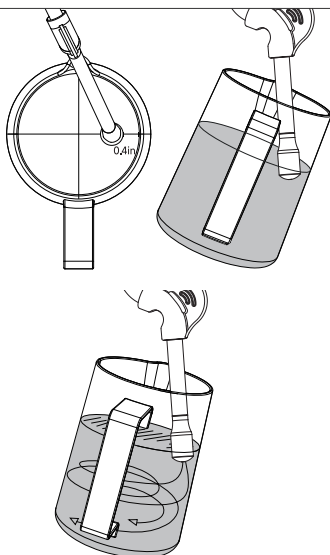
- Убедитесь, что уровень воды в баке находится между линиями MIN и MAX.
- Промойте паровой носик, чтобы удалить остатки молока или конденсат: поставьте чашку под паровой носик. Поверните рычаг пара, чтобы выпустить воду, затем закройте его, как только начнет выходить только пар.



❷ Приготовьте молоко

Используйте холодное свежее цельное молоко (38–45°F / 3–8°C), так как обезжиренное молоко не подходит для вспенивания.

Наполните кувшин до половины, не превышая отметку MAX.

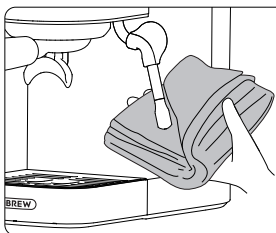


❸ Взбейте молоко

- Расположите паровой носик под углом 3 часа, примерно в 1 см от стенки кувшина. Наклоните кувшин под углом 20°, удерживая паровой носик непосредственно над поверхностью молока.
- Поверните ручку пара против часовой стрелки до максимального положения. Дождитесь появления постоянного звука «тсс-тсс», когда молоко начнет растягиваться. Держите в таком положении в течение 15 секунд, чтобы ввести воздух. Если звук не слышен, опустите кувшин немного ниже.

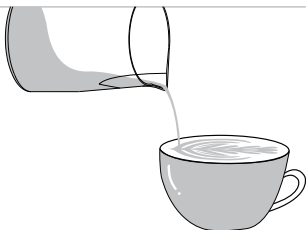


- Держите паровой шланг в том же положении и дайте молоку перемешиваться в течение 35–40 секунд. Нагревайте молоко до температуры 60–65 °C (140–149 °F) или до тех пор, пока оно не станет горячим на ощупь, затем отключите паровой рычаг.



④ Очистка паровой трубки

После вспенивания протрите паровую трубку влажной тканью. Направьте паровую трубку на поддон для сбора капель и на короткое время включите пар, чтобы удалить остатки молока.



⑤ Начните свое искусство латте

Сразу же налейте взбитое молоко в эспрессо, чтобы приготовить напиток или создать латте-арт.

⚠ ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ОЖОГА

После выключения машины может выделяться пар. Всегда следите за детьми.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

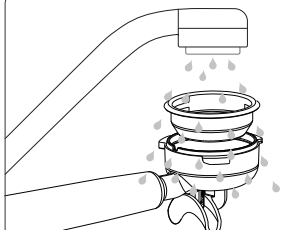


Обучающее видео



Очистите групповую головку

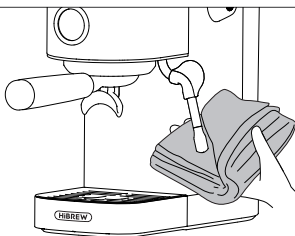
После каждого использования протирайте групповую головку и дно фильтра влажной тканью.



Очистите фильтры и портфильтр

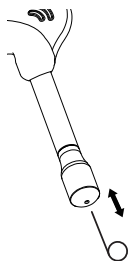
После использования промойте под горячей водой. В случае засорения используйте чистящую иглу или замочите в горячей воде на 20 минут, затем тщательно промойте.

Мойте вручную только теплой водой с мягким моющим средством. Не используйте посудомоечную машину.

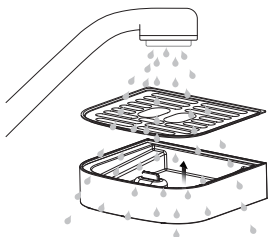


Очистите паровую трубку

- После взбивания молока протрите влажной тканью, затем промойте горячей водой.



- В случае засорения используйте чистящую булавку или замочите сопло в горячей воде перед повторной установкой.



Очистите поддон для сбора капель

Опорожните лоток, когда поднимется красный буй. Промойте теплой водой, ополосните и высушите перед повторной сборкой.

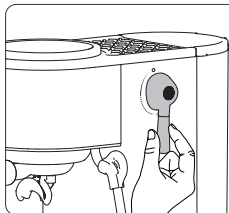
Как удалить накипь из машины

- Со временем в машине может накапливаться известковый налет, поэтому каждые 2–3 месяца необходимо проводить удаление накипи.
- Индикатор CLEAN мигает, когда кофемашина достигает примерно 500 циклов приготовления кофе, чтобы сигнализировать о необходимости удаления накипи, и продолжает мигать до завершения процесса.
Примечание: появление напоминания об удалении накипи не влияет на работу кофемашины, но индикатор CLEAN будет мигать в качестве напоминания.



1 Режим удаления накипи

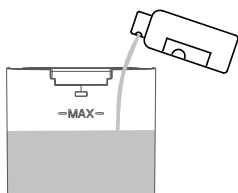
Нажмите кнопку CLEAN и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы активировать режим удаления накипи.



2 Охлаждение

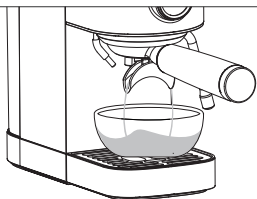
Мигающая кнопка STEAM сигнализирует о необходимости охлаждения. Поставьте чашку под паровой носик, включите рычаг пара для выпуска пара. Когда процесс охлаждения будет готов, кнопка STEAM останется включенной, а рычаг пара должен быть выключен.

RU



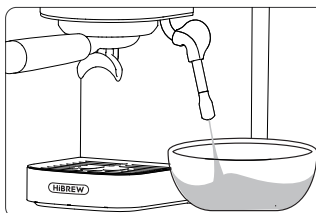
3 Подготовьте раствор

Смешайте воду и средство для удаления накипи (соотношение 4:1) или воду и лимонную кислоту (соотношение 100:3). Наполните резервуар для воды до отметки «Max». Зафиксируйте пустой фильтр-держатель на месте и поставьте под ним и под паровой трубкой большой контейнер.

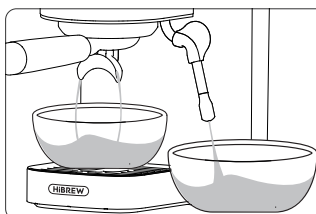


4 Чистые каналы

- Нажмите кнопку AMERICANO, чтобы налить около 300 мл из головки группы, а затем около 200 мл из трубки горячей воды. После завершения индикатор AMERICANO погаснет.



- Нажмите кнопку STEAM, а затем поверните рычаг подачи пара, чтобы выпустить около 500 мл воды. По завершении подачи пара кнопка STEAM отключится, раздастся 3 звуковых сигнала, и рычаг подачи пара следует отключить.



5 Повторите полоскание

Оставьте раствор на 15 минут.
Заполните бак чистой водой и повторите процесс очистки (шаг 4) три раза.



6 Завершите удаление накипи

Нажмите кнопку ON/OFF, чтобы выйти и возобновить нормальную работу.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможные причины	Решение
Нет водовыпуска	Проверьте, правильно ли установлен резервуар для воды.	Установите бак на место
	1. Проверьте, есть ли вода в резервуаре для воды. 2. Проверьте, не находится ли машина в неактивном состоянии слишком долго без воды в резервуаре.	1. Заполните бак пресной водой до уровня MAX. 2. Нажмите кнопку и удерживайте ее в течение 3 секунд. 3. Поставьте чашку под паровой носик, затем включите рычаг пара, чтобы выпустить горячую воду. Когда индикатор останется гореть, выключите его.
Нет выхода пара	Заблокированы отверстия для выпуска пара	Очистите отверстие для выпуска пара с помощью чистящего штифта.
	1. Проверьте, есть ли вода в резервуаре для воды. 2. Проверьте, не находится ли машина в неактивном состоянии слишком долго без воды в резервуаре.	1. Заполните бак пресной водой до уровня MAX. 2. Нажмите кнопку и удерживайте ее в течение 3 секунд. 3. Поставьте чашку под паровой носик, затем включите рычаг пара, чтобы выпустить горячую воду. Когда индикатор останется гореть, выключите его.
Маленькая Крема	Кофейные зерна недостаточно свежие	1. Пожалуйста, используйте свежее обжаренные кофейные зерна в течение 30 дней. 2. Для зерен, обжаренных более 30 дней назад, рекомендуется использовать фильтр-корзину под давлением.
	Слишком много молотого кофе	Следуйте рекомендуемой дозировке: Одинарная чашка, однослойная: 13–15 г Двойная чашка, однослойная: 18–21 г Двойная чашка, двухслойная: 15–17 г
	Кофейная гуща слишком грубая	Используйте мелкий кофейный порошок
	Кофейная гуща не перемешивается должным образом	Уплотните кофейную гущу с помощью подходящего усилия (9–14 кг / 20–30 фунтов)

Проблема	Возможные причины	Решение
Маленький пар	Проверьте, находится ли он в режиме пара с предварительным нагревом.	Убедитесь, что индикатор пара всегда горит (предварительный нагрев пара завершен)
	Проверьте, есть ли вода в баке	Добавьте определенное количество воды в бак.
	Проверьте, перешла ли машина в режим паровой очистки после холодного запуска.	Хорошо нагрейте чайник, сначала вскипятив две чашки воды, или подождите около 30 секунд после предварительного нагрева.
	Проверьте, не заблокировано ли отверстие для выхода пара.	Отсоедините и очистите паровое сопло, чтобы убедиться, что выходной отверстие не заблокировано.
Во время экстракции вода выливается за край фильтра.	Кофейная гуща вокруг фильтра не удалена после загрузки	Clean coffee grounds around the filter
	Портафильтр не затянут	Выровняйте фильтр-держатель по отметке  , вставьте его в паз головки заваривателя и поверните против часовой стрелки до положения  , чтобы зафиксировать его на месте.
	Изнешенная резиновая прокладка	Обратитесь в службу поддержки клиентов для замены резиновой прокладки.
	Использование аксессуаров H13, не сертифицированных HiBREW	Используйте только аксессуары H13, сертифицированные HiBREW.
Плохое вспенивание	Проверьте, используется ли цельное молоко	Используйте цельное молоко
	Проверьте, не находится ли палочка слишком глубоко под поверхностью.	Вставьте палочку на 1 см под поверхность молока.
	Проверьте, охлаждено ли молоко	Храните молоко в холодильнике при температуре около 5 °C.
Медленный или небольшой кофейный автомат	Проверьте, не слишком ли мелкий кофейный порошок	Пожалуйста, используйте более крупный помол кофе.
	Перед предварительным нагревом проверьте, была ли вода полностью закачана в бойлер.	Начните с нажатия кнопки двойной чашки или ручного заваривания. Нажмите ее еще раз, чтобы остановить процесс.
	Проверьте, не перегружены ли кофейные зерна.	Один стакан (однослойный): 13-15 г Двойной стакан (одностенный): 18-21 г Двойной стакан (двойная стенка): 15-17 г
Низкая температура кофе	Проверьте, не установлена ли слишком низкая температура кофе	Нажмите кнопку «Настройка», чтобы вручную установить подходящую температуру кофе.
	Проверьте, начинает ли он варить сразу после предварительного нагрева в холодном состоянии.	После предварительного нагрева заварите 1-2 цикла двойной чашки воды без кофейной гущи, чтобы обеспечить тщательный нагрев машины, фильтра-корзины и портафильтра.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

Q Почему иногда процесс экстракции проходит очень медленно или кофе не готовится, а в других случаях не образуется крема?

A Извлечение происходит слишком медленно: кофе измельчен слишком мелко. Пожалуйста, измените настройки на более грубое измельчение. Нет пены: кофе измельчен слишком крупно. Пожалуйста, измените настройки на более мелкое измельчение.

Q Почему не происходит ничего при нажатии кнопки «Очистить»?

A Удерживайте в течение 3 секунд, чтобы войти в режим удаления накипи.

Q Почему температура кофе немного низкая?

A О настройке температуры кофе (по умолчанию 92 °C): Температура относится к температуре заваривания кофейной гущи внутри фильтра-корзины под определенным давлением (например, 9 бар). Если давление слишком низкое, а скорость потока слишком высокая, тепло будет рассеиваться, что приведет к снижению температуры кофе. Кроме того, если портфильтр и чашка не были предварительно нагреты, они будут поглощать тепло, что еще больше снизит конечную температуру. Чтобы повысить конечную температуру кофе:

1. Разогрейте фильтр-держатель и чашку перед завариванием.
2. Отрегулируйте температуру кофе: нажмите кнопку настройки один раз, чтобы войти в режим настройки температуры, затем нажмите кнопку «+» или «-», чтобы отрегулировать температуру.

Q Почему нет реакции при нажатии кнопки Steam?

A  индикатор состояния. Когда он горит, ручка парового клапана должна быть включена.

Q Почему не происходит ничего при нажатии кнопок выбора напитков?

A Предварительный нагрев должен быть завершен, когда на экране отображается текущая установленная температура и горит индикатор Steam (Пар), чтобы начать процесс приготовления кофе.

Q Почему индикатор Steam не загорается после включения машины?

A Отключите рычаг пара.

Q Почему индикатор «Clean» продолжает мигать?

A Это индикация необходимости удаления накипи. Для выполнения процедуры удаления накипи обратитесь к инструкции по эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	H13
Питание (вилка EU)	AC 220–240 В, 50/60 Гц, 2100 Вт
Давление	20 бар
Ёмкость резервуара для воды	1,3 л (44 oz)
Вес нетто / брутто	4,4 кг / 6,6 кг (9,7 lb / 14,6 lb)
Габариты	320 × 170 × 310 мм (12,6 × 6,7 × 12,2 дюйма)
Размеры упаковки	407 × 228 × 368 мм (16,0 × 9,0 × 14,5 дюйма)



Примечание

Указанные характеристики относятся к различным региональным версиям данного устройства. Каждая версия рассчитана только на указанное напряжение и частоту питания и не должна использоваться с другими системами электропитания.

RU

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

- Данное изделие соответствует требованиям Директивы EC RoHS 2011/65/EU.
- Не выбрасывайте данное изделие вместе с бытовыми отходами. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами и требованиями по переработке отходов.



ГАРАНТИЯ

Производитель предоставляет гарантию в соответствии с законодательством страны проживания покупателя. Гарантийный срок составляет не менее 12 месяцев с даты продажи устройства конечному пользователю и распространяется на дефекты материалов и производственные дефекты. Гарантия не распространяется на:

- Естественный износ.
- Неправильное использование (например, перегрузку устройства или использование несертифицированных аксессуаров).
- Повреждения, вызванные внешними воздействиями, неправильной эксплуатацией или несоблюдением требований руководства пользователя (например, неправильной установкой или несоответствующим электропитанием).
- Устройства, которые были частично или полностью разобраны.

RU

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ

Если у вас возникли вопросы или замечания по поводу вашего продукта, наша служба поддержки всегда готова помочь.

Вы можете связаться с нами по электронной почте: support@hibrew.com

Отсканируйте QR-код, чтобы активировать гарантию и зарегистрироваться для получения более быстрой поддержки, эксклюзивных предложений и раннего доступа к новым продуктам.



المحتويات

P44	تعليمات السلامة الهامة
P45-47	جهاز آلة الإسبريسو الخاصة بك
	01 تعليمات التفريغ
	02 تعرف على آلة الإسبريسو الخاصة بك
	03 مقدمة عن الأزرار
P47-48	كيفية برمجة الآلة
	01 ضبط درجة حرارة الإسبريسو
	02 ضبط وقت التسريب المسبق
	03 ضبط حجم المشروب
	04 ضبط درجة حرارة البخار
	05 تحويل وحدة درجة الحرارة
	06 إعادة الضبط إلى إعدادات المصنع الافتراضية
	07 تبديل نص الرمز
P49-50	إشعار هام وقبل الاستخدام الأول
P51	كيفية اختيار سلة الفلتر الخاصة بك
P52-53	كيفية صنع الإسبريسو
P54	كيفية صنع المشروب البارد
P54	كيفية صنع الماء الساخن
P55-56	كيفية صنع البخار
P56-59	التنظيف والصيانة
	01 تنظيف رأس المجموعة
	02 تنظيف المرشحات ومصفاة القهوة
	03 تنظيف عصا البخار
	04 تنظيف عصا البخار
	05 كيفية إزالة الترسبات الكلسية من الجهاز
P59-60	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
P62	المواصفات
P62	التخلص من المنتج وإعادة التدوير
P63	الضمان
P63	خدمة العملاء

تعليمات السلامة الهامة

اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، اتبع دائماً احتياطات السلامة الأساسية لتقليل مخاطر الحريق أو الصعق الكهربائي أو الإصابة، بما في ذلك

- لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض أو الأزرار كما هو موصى به في دليل التعليمات هذا
- للحماية من الحريق والصدمات الكهربائية والإصابات، لا تغمر سلك الطاقة أو القابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل أخرى
- يلزم الإشراف الدقيق عند استخدام الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو بالقرب منهم
- قبل استخدام الجهاز، تأكد من أن جهد مأخذ التيار الكهربائي يتطابق مع الجهد المحدد على ملصق التصنيف
- إذا كان الجهاز سيترك دون مراقبة أو سيتم تنظيفه أو نقله أو تجميعه أو تخزينه، فقم دائماً بإيقاف تشغيله بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف وفصله من مقبس التيار الكهربائي
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي عند عدم استخدامه وقبل تنظيفه. اتركه يبرد قبل تركيب أو إزالة أي أجزاء وقبل تنظيفه
- افحص الجهاز وسلك الطاقة بانتظام. لا تستخدم الجهاز إذا كان السلك أو القابس تالفاً، أو إذا كان يعمل بشكل غير صحيح أو يتعرض لأي تلف. توقف عن استخدامه على الفور واتصل بخدمة دعم العملاء في HiBREW
- إلى حدوث حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة HiBREW قد يؤدي استخدام ملحقات إضافية غير موصى بها من قبل
- لا تدع سلك الطاقة يتدلى من حافة الطاولة أو سطح العمل أو يلامس الأسطح الساخنة
- لا تضع الجهاز بالقرب من حافة طاولة أو سطح عمل. تأكد من أن السطح صلب ومستوٍ وخالي من الماء أو أي مواد أخرى. تجنب إعاقة تدفق الهواء أسفل الجهاز
- لا تضع الجهاز على أو بالقرب من موقد غاز أو كهربائي ساخن، أو في فرن ساخن
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدمه لأي غرض آخر غير الغرض المخصص له. لا تستخدمه في الهواء الطلق أو في المركبات المتحركة أو القوارب
- قم بتوصيل آلة الإسبريسو بدائرة كهربائية مخصصة ومؤمنة بشكل صحيح، منفصلة عن الأجهزة الكهربائية الأخرى
- استخدم الماء البارد فقط في خزان المياه. لا تستخدم سوائل أخرى. تجنب استخدام المياه عالية الترشيح أو منزوعة المعادن أو المقطرة، لأنها قد تؤثر على مذاق القهوة وأداء الماكينة
- تأكد من أن مرشح القهوة مركب بإحكام ومثبت في رأس المجموعة قبل البدء والاستخراج. لا تقم أبداً بإزالة مرشح القهوة أثناء عملية الاستخراج
- توخى الحذر أثناء إزالة الترسبات الكلسية، حيث قد ينبعث بخار ساخن. قبل إزالة الترسبات الكلسية، أوقف تشغيل الجهاز واتركه يبرد لمدة ساعة على الأقل، وتأكد من أن صينية التقطير فارغة ومثبتة بالكامل
- يرجى عدم محاولة فتح أو إصلاح الجزء الداخلي من الجهاز دون إرشادات من HiBREW
- على HiBREW للصيانة التي تتجاوز التنظيف وإزالة الترسبات الكلسية، اتصل بخدمة دعم العملاء support@hibrew.com
- لتجنب الإصابة، لا تقم بإزالة مرشح القهوة أثناء عملية التحضير
- لا تستخدم في الهواء الطلق
- لا تضعه على أو بالقرب من موقد غاز أو كهربائي ساخن، أو في فرن ساخن

للاستخدام المنزلي فقط
احفظ التعليمات

جهاز آلة الإسبريسو الخاصة بك

تعليمات التفريغ

هام

- تأكد من أن مصدر الطاقة في منزلك هو 220-240 فولت (الاتحاد الأوروبي والمملكة المتحدة)
- قم بإزالة الشريط اللاصق والملصقات غير الضرورية بحذر دون استخدام أدوات حادة أو كحول أو سوائل قابلة للاشتعال أو منظفات كاشطة لتجنب التلف. احتفظ بجميع ملصقات السلامة والتحذير والمنتج للرجوع إليها في المستقبل
- تخلص من الأكياس البلاستيكية بطريقة آمنة لحماية الأطفال، واحتفظ بالعبوة لاستخدامها في النقل أو الصيانة في المستقبل

قائمة الحزمة



إبريق رغوة الحليب



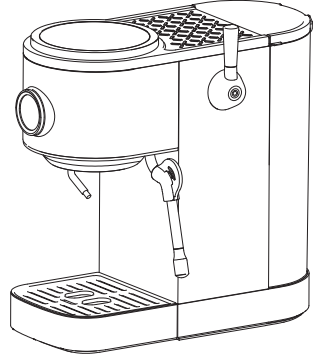
مكبس 58 مم



سلة كوب واحد (جدار واحد / غير مضغوط)



سلة مزدوجة (جدار مزدوج / مضغوطة)



الوحدة الرئيسية



فلتر بورتافيلتر 58 مم مع سلة كوب مزدوجة (جدار واحد / غير مضغوط)



دبوس التنظيف



فوهة بخار بثلاثة ثقوب

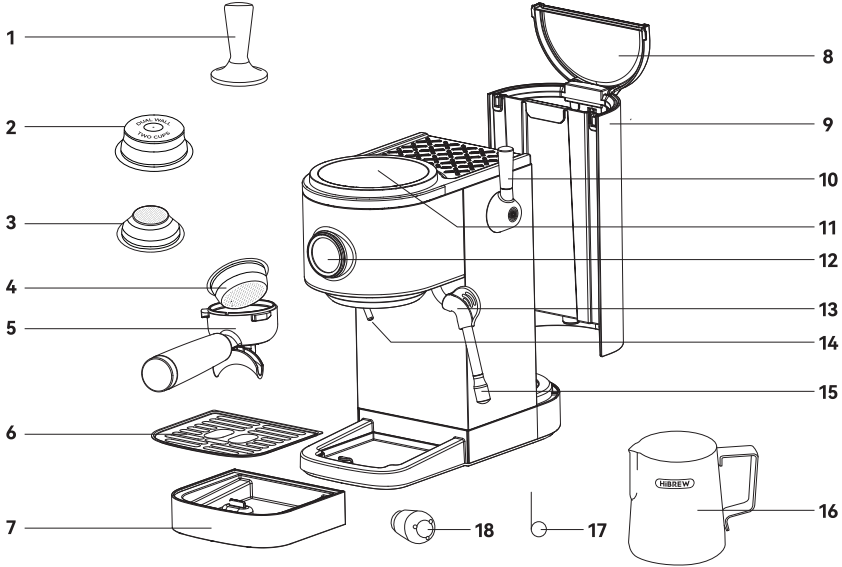


دليل التعليمات

⚠ ملاحظة

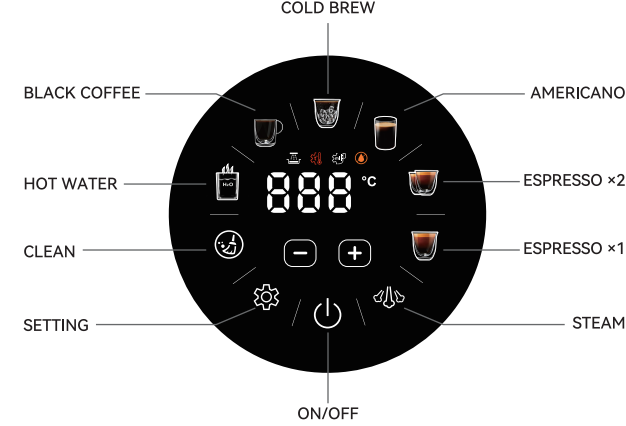
من الطبيعي أن تبقى كمية صغيرة من الماء داخل الجهاز بسبب الاختبارات التي أجريت في المصنع

تعرف على آلة الإسبريسو الخاصة بك



- | | | |
|----------------------------|--------------------|--------------------------|
| ١ التلاعب | ٧ صينية تقطير | ١٣ عصا البخار |
| ٢ سلة مزدوجة (جدار مزدوج) | ٨ غطاء خزان المياه | ١٤ أنبوب الماء الساخن |
| ٣ سلة كوب واحد (جدار واحد) | ٩ خزان مياه | ١٥ فوهة البخار |
| ٤ سلة مزدوجة (جدار واحد) | ١٠ ذراع البخار | ١٦ إبريق حليب فريثينغ |
| ٥ مصفاة القهوة | ١١ عرض | ١٧ دبوس التنظيف |
| ٦ غطاء صينية التقطير | ١٢ مقياس الضغط | ١٨ فوهة بخار بثلاثة ثقوب |

مقدمة عن الأزرار



مؤشر ضبط درجة الحرارة

مؤشر إعداد ما قبل التسريب

مؤشر نقص المياه

مؤشر ضبط حجم الكوب

زر الزيادة (+)

زر التخفيض (-)

AR

كيفية برمجة الآلة

1. ضبط درجة حرارة التخمير

النطاق: 25°C/50°C/60°C/85°C/90°C/91°C/92°C/93°C/94°C/95 °C

الافتراضي: 92 درجة مئوية

للدخول إلى وضع الإعداد (الإعدادات) SETTING اضغط أولاً على زر

• اضغط على زر التخفيض لخفض درجة الحرارة

• اضغط على زر زيادة لزيادة درجة الحرارة

يتم حفظ الإعدادات تلقائيًا بعد 5 ثوانٍ من عدم النشاط



2. ضبط وقت التسريب المسبق

النطاق: 0-10 ثوانٍ (الافتراضي: 5 ثوانٍ)

للدخول إلى وضع الإعداد SETTING اضغط مرة ثانية على زر

• اضغط على زر التخفيض لتقليل المدة بمقدار ثانية واحدة

• اضغط على زر زيادة لزيادة المدة بمقدار ثانية واحدة

يتم حفظ الإعدادات تلقائيًا بعد 5 ثوانٍ من عدم النشاط



3. ضبط حجم المشروب

- إعداد حجم الإسبريسو 1×
اضغط على زر الإسبريسو 1× لمدة 3 ثواني للدخول إلى وضع الإعداد. (النطاق: 20-60 مل)
- ضبط حجم الإسبريسو 2×
لمدة 3 ثواني للدخول إلى وضع الضبط. (النطاق: 50-100 مل) 2× ESPRESSO اضغط على زر
- ضبط حجم الأ AMERICANO
لمدة 3 ثواني للدخول إلى وضع الضبط. (النطاق: 50-300 مل) AMERICANO اضغط على زر
- ضبط حجم القهوة السوداء
لمدة 3 ثواني للدخول إلى وضع الضبط. (النطاق: 50-300 مل) BLACK COFFEE اضغط على زر
- ضبط حجم التخمير البارد
لمدة 3 ثواني للدخول إلى وضع الضبط. (النطاق: 30-120 مل) COLD BREW اضغط على زر
- ضبط حجم الماء الساخن
لمدة 3 ثواني للدخول إلى وضع الضبط. (النطاق: 30-400 مل) (ماء ساخن) HOT WATER اضغط على زر
- اضغط على زر التخفيض لتقليل الكمية بمقدار 5 مل (10 مل من الماء الساخن)
 - اضغط على زر الزيادة لزيادة الكمية بمقدار 5 مل (10 مل من الماء الساخن)
- يتم حفظ الإعدادات تلقائيًا بعد 5 ثواني من عدم النشاط

4. ضبط درجة حرارة البخار

النطاق: 125-150 درجة مئوية (الافتراضي: 140 درجة مئوية)
لمدة 3 ثواني للدخول إلى وضع الإعداد STEAM اضغط على زر

- اضغط على زر التخفيض لخفض درجة الحرارة بمقدار 5 درجات مئوية
 - اضغط على زر زيادة لزيادة درجة الحرارة بمقدار 5 درجات مئوية
- يتم حفظ الإعدادات تلقائيًا بعد 5 ثواني من عدم النشاط

5. تحويل وحدة درجة الحرارة

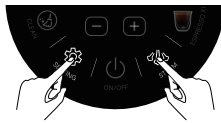
لمدة 3 ثواني للتبديل بين SETTING و CLEAN اضغط على زر °C/F

6. إعادة الضبط إلى إعدادات المصنع الافتراضية

لمدة 3 ثواني SETTING و STEAM اضغط على زر
ستصدر الآلة صوتًا واحدًا وستعرض الشاشة 92 درجة مئوية بعد إعادة الضبط

7. إخفاء النص

اضغط على زر التشغيل/الإيقاف والإعداد لمدة 3 ثواني لإخفاء النص. كمر
العملية لإعادة العرض

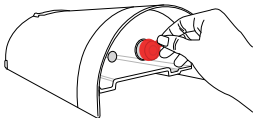




فيديو تعليمي

إشعار هام

قبل الاستخدام لأول مرة أو بعد فترات طويلة من عدم الاستخدام، من الضروري تنشيط مضخة المياه عن طريق إطلاق المياه من خلال عصا البخار
ملاحظة: عندما يكون الماء في خزان المياه غير كافٍ، سيضيء مصباح "نقص الماء" وستتوقف الآلة عن العمل



① تحضير خزان المياه

- قم بإزالة السدادة الحمراء الموجودة أسفل خزان المياه



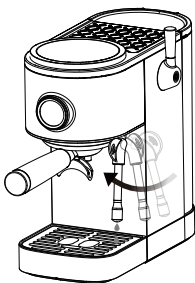
- املاً الخزان بالماء العذب حتى مستوى MAX

AR



② تشغيل مضخة المياه

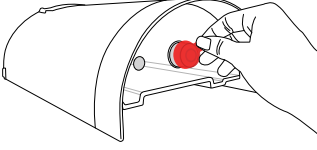
- قم بتشغيل الجهاز وانتظر حتى تصل درجة الحرارة إلى 92 درجة مئوية (198 درجة فهرنهايت)
- اضغط على الزر  لمدة 3 ثوانٍ



- وجه عصا البخار نحو صينية التقطير وأدر مقبض البخار لإخراج الماء الساخن. عندما يظل مؤشر  مضيئاً، أطفئه

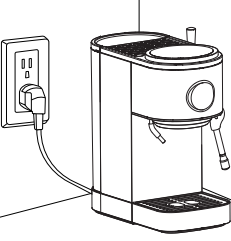
الآن تم تنشيط مضخة المياه في جهازك بنجاح وأصبحت جاهزة للتشغيل العادي

قبل الاستخدام الأول



① تفريغ الصندوق

قم بفك تغليف الجهاز، وتحقق من الملحقات، وأزل السدادة الحمراء من خزان المياه



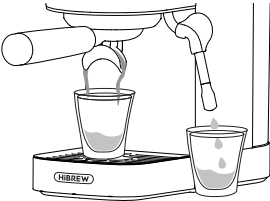
② ملء خزان المياه

املاً خزان المياه، وقم بتوصيل الجهاز بالكهرباء، وستضيء المؤشرات لمدة ثانية واحدة، وسيصدر صوت تنبيه يشير إلى وضع الاستعداد



③ تسخين الماكينة مسبقاً

اضغط على زر التشغيل/الإيقاف للتسخين المسبق “---” يومض مؤشر البخار، وتظهر على الشاشة سيتم الانتهاء من التسخين المسبق في غضون دقيقة واحدة، وستظهر على الشاشة درجة الحرارة المضبوطة



④ تنظيف أجزاء جهاز التخمير

- قم بتوصيل مرشح القهوة، واضغط على زر الكوب المزدوج لتنظيف رأس المجموعة
- ضع كوباً تحت أنبوب البخار، وأدر مقبض البخار عكس اتجاه عقارب الساعة لإطلاق البخار لمدة 10-20 ثانية، ثم أغلقه

نصيحة: إذا ظهرت لك رسالة تحذير “نقص في المياه”، يرجى الرجوع إلى الصفحة 49 للحصول على إرشادات حول كيفية تشغيل مضخة المياه

كيفية اختيار سلة الفلتر الخاصة بك

1. اختيار سلة الفلتر

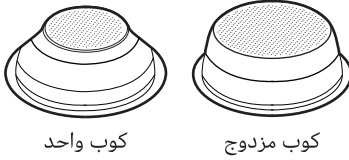
تشتمل هذه الآلة على ثلاث سلال تصفية

- 1 سلة تصفية أحادية الجدار (غير مضغوطة) (كوب واحد)
- 1 سلة تصفية أحادية الجدار (غير مضغوطة) (كوبان)
- 1 سلة تصفية مزدوجة الجدار (مضغوطة) (كوبان)

ملاحظة

سلة المرشح أحادية الجدار (غير المضغوطة) (كوب مزدوج) مثبتة مسبقًا في مرشح القهوة عند شرائه

• سلة ترشيح أحادية الجدار (غير مضغوطة)

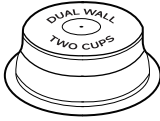


يتيح للمستخدمين ذوي الخبرة التحكم الكامل في حجم الطحن والجرعة وضغط التعبئة لصنع قهوة إسبرسو متوازنة

الأفضل لـ

حبوب البن المطحونة حديثًا (المحمصة خلال 30 يومًا)

• سلة تصفية مزدوجة الجدار (مضغوطة)



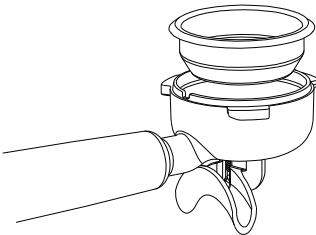
يقوم النظام المضغوط بتنظيم ضغط الاستخراج تلقائيًا، مما يضمن الحصول على نتائج متسقة حتى مع طحن أقل مثالية أو قهوة قديمة

الأفضل لـ

القهوة المطحونة مسبقًا أو حبوب القهوة التي يزيد عمرها عن 30 يومًا

2. استخدام سلة الفلتر وسعتها

- كوب واحد (جدار واحد): 13-15 جرام — لفنجان إسبرسو واحد
- كوب مزدوج (جدار واحد): 18-21 جرام — لإعداد قهوة إسبرسو مزدوجة باستخدام حبوب قهوة طازجة عالية الجودة
- كوب مزدوج (جدار مزدوج): 15-17 جرام — لإعداد كوب إسبرسو مزدوج أو كوب واحد أقوى



عند التبديل بين أنواع السلال، يجب أيضًا تعديل حجم الطحن وجرعة القهوة وفقًا لذلك

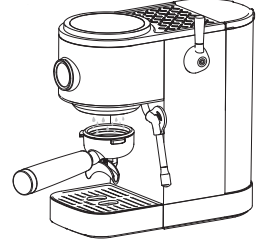


فيديو تعليمي

كيفية صنع الإسبريسو

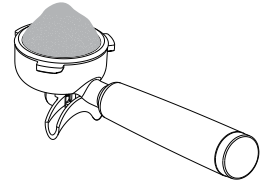
1. التسخين المسبق

- الكوب: قم بالتسخين المسبق بالماء الساخن للحفاظ على درجة حرارة القهوة
- مرشح القهوة وسللة التصفية: قم بتسخينهما لتجنب انخفاض درجة حرارة الاستخلاص، مما قد يؤثر على جودة الإسبريسو



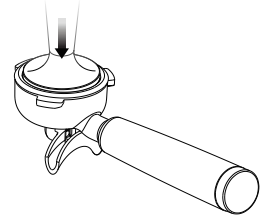
2. املاً بالقهوة المطحونة

- استخدم طحناً ناعماً، ولكن تجنب جعله ناعماً جداً أو خشناً جداً
- دقيق للغاية: يبطل تدفق الماء، مما يتسبب في استخراج مفرط، ويؤدي إلى طعم مر
- خشونة مفرطة: يتدفق الماء بسرعة كبيرة، مما يؤدي إلى استخلاص غير كافٍ ويجعل الإسبريسو حامضاً



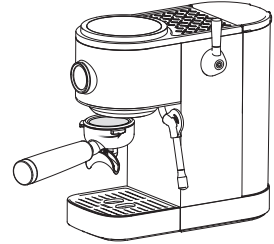
3. دك القهوة المطحونة

- اضغط على البن المطحون بقوة بضغط 20-30 رطلاً (9-14 كجم).
- يجب أن تكون حافة المكبس متوازنة مع حافة الفلتر، ويجب مسح البن الزائد على حافة الفلتر لضمان إحكام الإغلاق مع رأس المجموعة



4. إدخال مرشح القهوة

- ثبت المرشح، ثم أدره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تثبيته بإحكام



5. استخلاص الإسبريسو

- لتحضير إسبريسو مفرد (حوالي 35 مل)، اضغط زر ESPRESSO×1
- لتحضير إسبريسو مزدوج (حوالي 70 مل)، اضغط زر ESPRESSO×2
- لتحضير أمريكانو (حوالي 35 مل إسبريسو + 125 مل ماء ساخن)، اضغط زر AMERICANO
- لتحضير قهوة سوداء (حوالي 180 مل ماء ساخن + 70 مل إسبريسو)، اضغط زر BLACK COFFEE



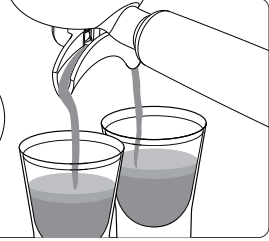
سيبدأ الجهاز بتحضير المشروب ويتوقف تلقائياً عند الوصول إلى الحجم المحدد مسبقاً، ثم يعود إلى وضع الاستعداد

نصائح للاستخراج

الإسبريسو الجيد هو الذي يحقق التوازن بين الحلاوة والحموضة والمرارة. ومن العوامل الرئيسية التي تؤثر على ذلك نوع القهوة ودرجة تحميصها ودرجة نضارتها وحجم طحنها والجرعة وضغط التعبئة

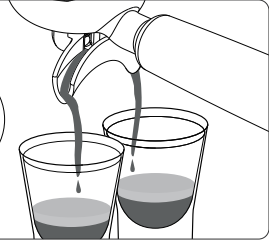
تحت المستخرج

القهوة المطحونة مسبقًا: استخدم كمية أكبر من
القهوة المطحونة
القهوة المطحونة حديثًا: اطحن الحبوب بشكل أكثر
دقة



متوازن

قهوتك الإسبريسو تتمتع بنكهة وقوة مثالية
كمية القهوة الحالية وإعدادات الطحن مثالية



مستخرج بشكل مفرط

القهوة المطحونة مسبقًا: قلل كمية القهوة المطحونة
القهوة المطحونة حديثًا: استخدم إعداد طحن أكثر
خشونة

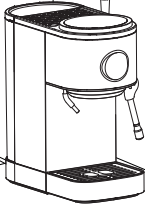
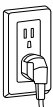


AR

حالة الاستخراج	مستوى الطحن	جرعة القهوة	ضغط الدك
أقل من المستخرج (حامض)	خشن للغاية	قليل جدًا	خفيف جدًا
متوازن	طحن مثالي	13-15 جم (كوب واحد، جدار واحد) 18-21 جم (كوبان، جدار واحد) 15-17 جم (كوبان، جداران) للمزيد من المعلومات، راجع الصفحة 51	رطلاً 20-30 (9-14 كجم)
مستخلص بشكل مفرط (مر)	دقيق للغاية	كثير جدًا	ثقيل جدًا



فيديو تعليمي



كيفية صنع المشروب البارد

1 ادخل إلى وضع التخمير البارد

- قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء، وستضيء المؤشرات لمدة ثانية واحدة، وسيصدر صوت تنبيه يشير إلى وضع الاستعداد
- اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لمدة 3 ثوانٍ للدخول إلى وضع التخمير البارد



2 استخراج الإسبريسو

- لمدة ثانية واحدة COLD BREW اضغط على زر للحصول على مشروب بارد
- يمكنك إضافة 2-3 مكعبات ثلج إلى الكوب أو ملء خزان المياه بماء مبرد إلى 8-10 درجات مئوية (46-50 درجة فهرنهايت) للحصول على مشروبات باردة



فيديو تعليمي

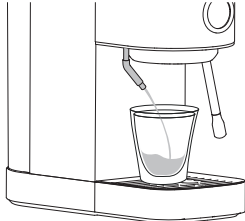


كيفية صنع الماء الساخن

تعد وظيفة الماء الساخن مفيدة للتنظيف وتسخين الأكواب أو إضافة الماء الساخن يدويًا

1 ضع وعاءً تحت مخرج الماء الساخن

2 اضغط على زر الماء الساخن لإخراج الماء الساخن



- ### 3 ستقوم الآلة بالتحضير والتوقف تلقائيًا بمجرد الوصول إلى الحجم المحدد مسبقًا، لتعود بعد ذلك إلى وضع الاستعداد

⚠ ملاحظة

تجنب لمس الأسطح الساخنة مثل حامل الفلتر، فوهة البخار الساخن، وعصا البخار أثناء التشغيل

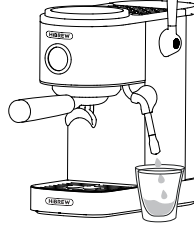


فيديو تعليمي

كيفية صنع البخار

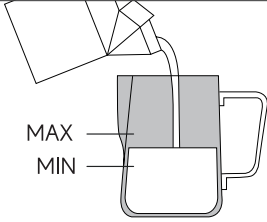
① قبل رغوة الحليب

- تأكد من أن مستوى الماء في الخزان يقع بين خطي MAX و MIN
- قم بتنظيف أنبوب البخار لإزالة بقايا الحليب أو التكثيف: ضع كوبًا تحت أنبوب البخار. أدر مقبض البخار لتفريغ الماء، ثم أغلقه بمجرد خروج البخار



② تحضير الحليب

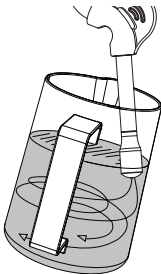
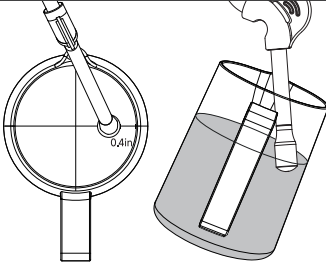
- استخدم حليبًا كامل الدسم باردًا (38-45 درجة فهرنهايت / 3-8 درجات مئوية)، لأن الحليب الخالي من الدسم ليس مثاليًا لإنتاج الرغوة
- املا الإبريق حتى نصفه، مع البقاء تحت خط MAX



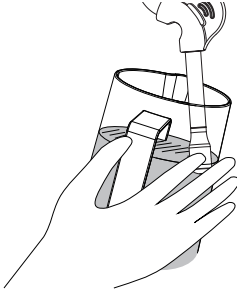
AR

③ رغوة الحليب

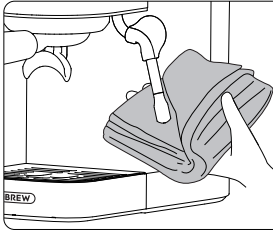
- ضع عصا البخار بزاوية 3 ساعات، على بعد حوالي 0.4 بوصة من جدار الإبريق. قم بإمالة الإبريق بزاوية 20 درجة، مع الحفاظ على طرف البخار على سطح الحليب مباشرة



- أدر مقبض البخار عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أقصى درجة. استمع إلى صوت "تس-تس" ثابت أثناء تمدد الحليب. استمر في ذلك لمدة 15 ثانية لدمج الهواء. إذا لم يصدر أي صوت، فاضبطه عن طريق خفض الإبريق قليلاً

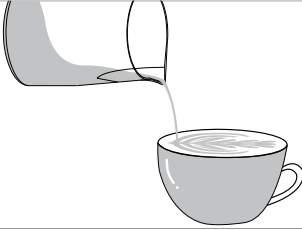


- حافظ على موضع عصا البخار واترك الحليب يدور لمدة 35-40 ثانية. سَخِّن الحليب حتى تصل درجة حرارته إلى 140-149 درجة فهرنهايت (60-65 درجة مئوية) أو حتى يصبح ساخناً عند لمسه، ثم أوقف تشغيل مقبض البخار



④ تنظيف عصا البخار

بعد الرغوة، امسح عصا البخار بقطعة قماش مبللة. وجه عصا البخار نحو صينية التقطير وشغل البخار لفترة وجيزة لتنظيف بقايا الحليب



⑤ ابدأ فن اللاتيه الخاص بك

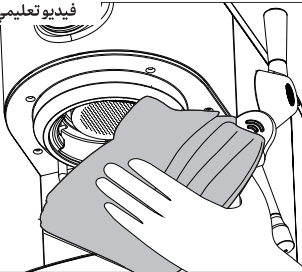
صب الحليب الرغوي في الإسبريسو على الفور لتحضير مشروبك أو لإنشاء فن اللاتيه

⚠ تحذير: خطر الحرق

قد ينبعث بخار بعد إيقاف تشغيل الجهاز. راقب الأطفال دائماً



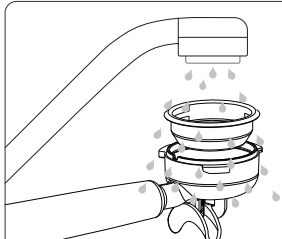
فيديو تعليمي



التنظيف والصيانة

تنظيف رأس المجموعة

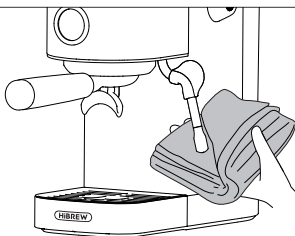
امسح رأس المجموعة وقاع الفلتر بقطعة قماش مبللة بعد كل استخدام



تنظيف المرشحات ومصفاة القهوة

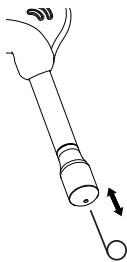
اشطفه بالماء الساخن بعد الاستخدام. في حالة انسداده، استخدم إبرة تنظيف أو انقعه في الماء الساخن لمدة 20 دقيقة، ثم اشطفه جيدًا

يُغسل يدويًا بالماء الدافئ ومنظف معتدل فقط. لا تستخدم غسالة الأطباق



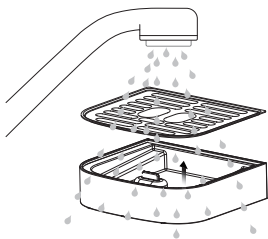
تنظيف عصا البخار

- امسح بقطعة قماش مبللة بعد رغوة الحليب، ثم اشطف بالماء الساخن



- في حالة انسداد الفوهة، استخدم دبوس تنظيف أو انقع الفوهة في ماء ساخن قبل إعادة تركيبها

AR



تنظيف صينية التقطير

أفرغ الدرج عندما ترتفع العوامة الحمراء اغسله بالماء الدافئ، اشطفه وجففه قبل إعادة تجميعه

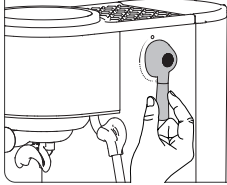
كيفية إزالة الترسبات الكلسية من الجهاز

- بمرور الوقت، قد يتراكم الترسبات الكلسية في الجهاز، لذا من الضروري إزالة الترسبات كل 2-3 أشهر
- عندما تصل آلة صنع القهوة إلى حوالي 500 دورة تحضير للإشارة إلى ضرورة إزالة CLEAN يومض مصباح الترسبات الكلسية ويستمر في الوميض حتى اكتمال العملية
- ملاحظة: عندما يظهر تذكير إزالة الترسبات الكلسية، لا يؤثر ذلك على استخدام سيومض كتذكير CLEAN الآلة، ولكن مصباح



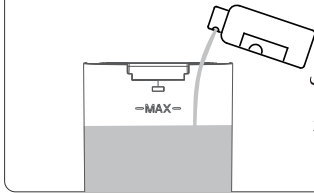
① وضع إزالة الترسبات الكلسية

لمدة 3 ثواني (تنظيف) CLEAN اضغط على زر لتنشيط وضع إزالة الترسبات الكلسية



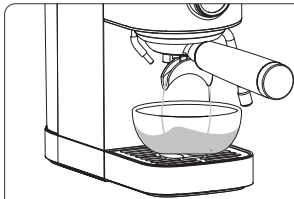
② التبريد

إلى الحاجة إلى التبريد. ضع STEAM يشير الزر الوامض كوثًا تحت عصا البخار، وقم بتشغيل ذراع البخار لتفريغها. STEAM عندما تكون عملية التبريد جاهزة، يظل الزر مضبئًا، ويجب إيقاف تشغيل ذراع البخار



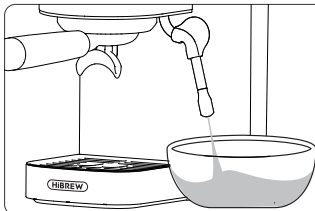
③ تحضير المحلول

امزج الماء ومزيل الترسبات (بنسبة 4:1) أو الماء وحمض الستريك (بنسبة 3:100). املاً خزان المياه حتى خط قم بتثبيت الفلتر الفارغ في مكانه وضع وعاء كبيرًا Max. أسفل الفلتر وعصا البخار



④ قنوات واضحة

لتوزيع حوالي 300 مل AMERICANO اضغط على زر من رأس المجموعة، ثم حوالي 200 مل من أنبوب الماء بعد الانتهاء AMERICANO الساخن. ينطفئ ضوء



- ثم أدر مقبض البخار STEAM اضغط على زر لتوزيع حوالي 500 مل من الماء. عند الانتهاء، مع 3 أصوات من الجرس، STEAM ينطفئ زر ويجب إيقاف مقبض البخار



5 كرك الشطف

اترك المحلول لمدة 15 دقيقة. أعد ملء الخزان بالماء التنظيف وكرر عملية التنظيف (الخطوة 4) ثلاث مرات



6 إنهاء إزالة الترسبات الكلسية

اضغط على زر التشغيل/الإيقاف للخروج واستئناف التشغيل العادي

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
لا يوجد مخرج للمياه	تحقق من أن خزان المياه قد تم تركيبه بشكل صحيح	أعد تركيب الخزان
	1. تحقق من وجود ماء في خزان الماء 2. تحقق من عدم بقاء الجهاز في وضع عدم النشاط لفترة طويلة دون وجود ماء في الخزان	1. امأ الخزان بالماء العذب حتى مستوى MAX 2. اضغط على الزر (☺) لمدة 3 ثوانٍ 3. ضع كوبًا تحت أنبوب البخار، ثم أدر مقبض البخار لإخراج الماء الساخن. عندما يظل مؤشر (☺) مضيئًا، أطفئه
لا يوجد مخرج للبخار	انسداد فتحات خروج البخار	قم بتنظيف فتحة خروج البخار باستخدام دبوس تنظيف
	1. تحقق من وجود ماء في خزان الماء 2. تحقق من أن الجهاز لم يظل معطلًا لفترة طويلة دون ماء في الخزان	1. امأ الخزان بالماء العذب حتى مستوى MAX 2. اضغط على الزر (☺) لمدة 3 ثوانٍ 3. ضع كوبًا تحت أنبوب البخار، ثم أدر مقبض البخار لإخراج الماء الساخن. عندما يظل مؤشر (☺) مضيئًا، أطفئه
ليتل كريما	حبوب البن ليست طازجة بما يكفي	1. يرجى استخدام حبوب البن الطازجة المحمصة في غضون 30 يومًا 2. بالنسبة للحبوب المحمصة منذ أكثر من 30 يومًا، يوصى باستخدام سلة ترشيح مضغوطة
	الكثير من البن المطحون	اتبع الجرعة الموصى بها كوب واحد، جدار واحد: 13-15 جم كوبان، جدار واحد: 18-21 جم كوبان، جدار مزدوج: 15-17 جم
	حبوب القهوة خشنة للغاية	استخدم قهوة مطحونة ناعمة
	لم يتم التعامل مع القهوة المطحونة بشكل صحيح	اضغط على حبوب القهوة بقوة مناسبة (9-14 كجم / 20-30 رطل)

AR

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
القليل من البخار	تحقق مما إذا كان في وضع البخار مع الانتهاء من التسخين المسبق	تأكد من أن ضوء البخار مضاء دائماً (اكتمل التسخين المسبق للبخار)
	تحقق من وجود ماء في الخزان	أضف كمية معينة من الماء إلى الخزان
	تحقق مما إذا كانت الآلة قد دخلت في وضع البخار بعد بدء التشغيل على البارد	سخن القدر جيداً عن طريق غلي كوبين من الماء أولاً أو انتظر حوالي 30 ثانية بعد التسخين المسبق
	تحقق من عدم انسداد فتحة خروج البخار	افصل فوهة البخار ونظفها للتأكد من عدم انسداد فتحة المخرج
أثناء الاستخراج، يتسرب الماء من حافة مرشح القهوة	لم يتم تنظيف بقايا القهوة حول الفلتر بعد التعبئة	نظف بقايا القهوة حول الفلتر
	لم يتم إحكام ربط مرشح القهوة	قم بمحاذاة مرشح القهوة مع العلامة  ، وأدخله في فتحة رأس التخمير، وقم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى الموضع  لتثبيته في مكانه
	حشية مطاطية بالية	يرجى الاتصال بخدمة العملاء لاستبدال الحشية المطاطية
	غير معتمدة من H13 استخدام ملحقات HIBREW	المعتمدة H13 يرجى استخدام ملحقات من HIBREW فقط
رغوة سيئة	تحقق مما إذا كان يستخدم حليباً كامل الدسم	استخدم الحليب كامل الدسم
	تحقق مما إذا كانت العصا عميقة جداً تحت السطح	أدخل العصا 1 سم تحت سطح الحليب
	تحقق من أن الحليب مبرد	قم بتخزين الحليب في الثلاجة عند درجة حرارة 5 درجات مئوية تقريباً
مقهى بطيء أو صغير	تحقق مما إذا كان مسحوق القهوة ناعماً جداً	يرجى استخدام مسحوق قهوة أكثر خشونة
	تحقق من ضخ المياه بالكامل إلى الغلاية قبل التسخين المسبق	ابدأ بالضغط على زر الكوب مزدوج أو زر التخمير اليدوي. اضغط عليه مرة أخرى لإيقاف التشغيل
	تحقق مما إذا كانت قهوة المطحونة مفرطة في الكمية	كوب واحد (جدار واحد): 13-15 جم كوب مزدوج (جدار واحد): 18-21 جم كوب مزدوج (جدار مزدوج): 15-17 جم
درجة حرارة منخفضة للقهوة	تحقق مما إذا كانت درجة حرارة القهوة منخفضة جداً	يرجى الضغط على زر الإعداد لضبط درجة حرارة القهوة المناسبة يدوياً
	تحقق مما إذا كان التخمير يبدأ فوراً بعد التسخين المسبق في حالة البرودة	بعد التسخين المسبق، قم بتحضير 1-2 دورة من الماء المزدوج الكوب بدون قهوة مطحونة لضمان التسخين الكامل للآلة ولسلة الفلتر ومصفاء القهوة

أسئلة وأجوبة

Q لماذا يكون الاستخراج بطيئاً جداً في بعض الأحيان أو لا ينتج أي قهوة، بينما في أحيان أخرى لا تظهر الكريما؟

A الاستخراج بطيء للغاية: طحن القهوة ناعم للغاية. يرجى ضبط الطحن ليكون أكثر خشونة لا توجد كريما: طحن القهوة خشن للغاية. يرجى ضبط الطحن ليكون أكثر نعومة

Q لماذا لا يحدث أي شيء عند الضغط على زر "تنظيف"؟

A اضغط لمدة 3 ثوانٍ للدخول إلى وضع إزالة الترسبات الكلسية

Q لماذا درجة حرارة القهوة منخفضة قليلاً؟

A حول إعداد درجة حرارة القهوة (الافتراضية 92 درجة مئوية) تشير درجة الحرارة إلى درجة حرارة تحضير القهوة المطحونة داخل سلة الفلتر تحت ضغط معين (على سبيل المثال، 9 بار) عندما يكون الضغط منخفضاً جداً ومعدل التدفق سريعاً جداً، تتبدد الحرارة، مما يؤدي إلى انخفاض درجة حرارة القهوة. بالإضافة إلى ذلك، إذا لم يتم تسخين الفلتر والكوب مسبقاً، فسوف يمتصان الحرارة، مما يقلل من درجة الحرارة النهائية لزيادة درجة حرارة القهوة النهائية

1. قم بتسخين الفلتر والكوب قبل الاستخراج
2. اضغط درجة حرارة القهوة: اضغط على زر الإعداد مرة واحدة للدخول إلى وضع ضبط درجة الحرارة، ثم اضغط على زر "+" أو "-" لضبط درجة الحرارة

Q لماذا لا يوجد استجابة عند الضغط على زر Steam؟

A هو مؤشر الحالة. يجب تشغيل مقبض البخار عندما يكون مضاً

Q لماذا لا يوجد استجابة عند الضغط على أزرار المشروبات؟

A يجب أن يكتمل التسخين المسبق مع ظهور درجة الحرارة المضبوطة حالياً على الشاشة وإضاءة مصباح البخار لبدء عملية تحضير القهوة

Q لماذا لا يضيء مصباح البخار بعد تشغيل الجهاز؟

A أغلق مقبض البخار

Q لماذا يستمر ضوء التنظيف في الوميض؟

A إنها إشارة لإزالة الترسبات الكلسية. يرجى الرجوع إلى دليل التعليمات لإجراء عملية إزالة الترسبات الكلسية

AR

المواصفات

رقم الطراز	H13
مصدر الطاقة (قابس EU / UK)	AC 220-240 V, 50/60 Hz, 2100 W
الضغط	20 بار
سعة خزان المياه	1.3 لتر (44 أونصة)
الوزن الصافي / الوزن الإجمالي	4.4 كجم / 6.6 كجم (9.7 رطل / 14.6 رطل)
الأبعاد	320 × 170 × 310 مم (12.6 × 6.7 × 12.2 بوصة)
أبعاد العبوة	407 × 228 × 368 مم (16.0 × 9.0 × 14.5 بوصة)

⚠ ملاحظة

تتوافق المواصفات المذكورة مع الإصدارات الإقليمية المختلفة لهذا الجهاز. تم تصميم كل إصدار للعمل فقط وفق الجهد والتردد المحددين له، ويجب عدم استخدامه مع أنظمة طاقة أخرى

AR

التخلص من المنتج وإعادة التدوير

- يتوافق هذا المنتج مع توجيه الاتحاد الأوروبي RoHS رقم 2011/65/EU
- يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية. يرجى إعادة تدويره وفقًا للوائح المحلية المعمول بها



الضمان

يقدم المُصنَّع ضمانًا وفقًا للتشريعات المعمول بها في بلد إقامة العميل، لمدة لا تقل عن 12 شهرًا اعتبارًا من تاريخ بيع الجهاز للمستخدم النهائي، ويغطي عيوب المواد أو التصنيع لا يشمل الضمان ما يلي

- التآكل والاستهلاك الناتجان عن الاستخدام العادي
- سوء الاستخدام (مثل التحميل الزائد أو استخدام ملحقات غير معتمدة)
- الأضرار الناتجة عن عوامل خارجية، أو سوء الاستخدام، أو عدم اتباع تعليمات دليل المستخدم (مثل التركيب غير الصحيح أو استخدام مصدر طاقة غير مناسب)
- الأجهزة التي تم تفكيكها جزئيًا أو كليًا

خدمة العملاء

إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات حول منتجك، فإن فريق خدمة العملاء لدينا جاهز دائمًا لمساعدتك

يمكنك التواصل معنا عبر البريد الإلكتروني support@hibrew.com

امسح رمز الاستجابة السريعة (QR) لتفعيل الضمان والتسجيل للحصول على دعم أسرع، وعروض حصرية، ووصول مبكر إلى أحدث المنتجات



AR

目录

重要安全说明	P65
准备好您的意式浓缩咖啡机	P66-68
· 拆箱说明	
· 了解您的意式浓缩咖啡机	
· 按钮介绍	
如何自定义设置机器	P68-69
· 设置冲泡温度	
· 设置预浸泡时间	
· 设置饮料杯量	
· 设置蒸汽温度	
· 转换温度单位	
· 恢复出厂设置	
· 隐藏文本	
重要提示及首次使用前	P70-71
如何选择您的粉碗	P72
如何制作意式浓缩咖啡	P73-74
冷萃咖啡制作方法	P75
如何制作热水	P75
如何打奶泡	P76-77
清洁与维护	P77-80
· 清洁冲煮头	
· 清洁粉碗和手柄	
· 清洁蒸汽棒	
· 清洁滴水盘	
· 如何清除机器水垢	
故障排除	P80-81
常见问题解答	P82
产品中有害物质的名称和含量	P83
产品规格	P84
保修条例	P84

重要安全说明

使用前请仔细阅读所有说明，并妥善保存以备将来查阅。

使用电器时，请始终遵循基本安全注意事项，以降低火灾、触电或受伤的风险，包括：

- 请勿触摸高温表面。请按照本说明书指示使用把手或旋钮。
- 为防止火灾、触电和受伤，请勿将电源线、插头或电器浸入水中或其他液体中。
- 当本设备由儿童或身体、感官或精神能力受限的人使用或在他们附近使用时，必须进行密切监督。
- 使用本电器前，请确保墙壁插座电压与额定标签上标注的电压相符。
- 若需离开设备无人看管、进行清洁、移动、组装或存放，请务必通过按下电源开关按钮关闭设备，并从插座上拔下电源插头。
- 不使用时及清洁前请拔掉电源插头。安装或拆卸部件以及清洁前，请待设备冷却。
- 请定期检查本设备及电源线。若电源线或插头损坏，或设备出现故障或任何损坏迹象，请勿使用。请立即停止使用并联系HiBREW客户支持。
- 使用HiBREW未推荐的附件可能导致火灾、触电或受伤。
- 请勿让电源线悬垂于桌面或台面边缘，亦勿使其接触高温表面。
- 请勿将本设备放置在桌面或台面边缘附近。确保放置表面坚硬平整，且无水或其他物质。避免阻塞设备底部的气流通道。
- 请勿将本设备放置在燃气灶、电炉灶上或附近，亦勿置于加热的烤箱内。
- 本设备仅限于家庭使用。请勿将其用于非预期用途。请勿在户外、移动车辆或船上使用。
- 请将意式浓缩咖啡机插入接地良好的专用电路，该电路应与其他电器设备分开。
- 水箱内仅可使用冷水，切勿加入其他液体。请避免使用高度过滤水、去矿物质水或蒸馏水，此类水质可能影响咖啡风味及机器性能。
- 确保在启动萃取前，将滤杯牢固地插入并固定在冲煮头内。萃取过程中切勿取出滤杯。
- 除垢时请谨慎操作，因可能释放高温蒸汽。除垢前请关闭机器，静置冷却至少1小时，并确保滴水盘已清空且完全插入到位。
- 请勿在HiBREW指导下尝试打开或修理机器内部。
- 如需清洁和除垢以外的维护服务，请联系HiBREW客户支持：support@hibrew.com。
- 为避免受伤，请勿在冲煮过程中取出意式咖啡滤篮。

请勿在室外使用。

请勿放置在燃气灶、电炉灶上或附近，亦勿置于加热的烤箱内。

仅限家庭使用

请保存说明

准备好您的意式浓缩咖啡机

拆箱说明

重要

- 请确保您家中的电源电压为220-240V(CCC 插头)或110-127V(US 插头)
- 请小心移除非必需的胶带和标签, 避免使用尖锐工具、酒精、易燃液体或研磨性清洁剂, 以免造成损坏。请保留所有安全、警示及产品标签以备将来查阅。
- 安全处理塑料袋以保护儿童, 并保留包装以备将来运输或维修之用。

包装清单



拉花杯



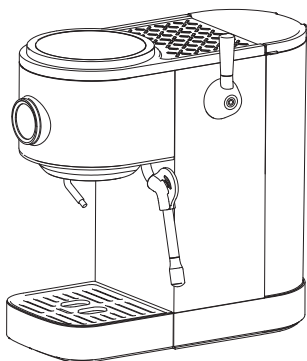
58mm粉锤



单杯粉碗
(单层/非增压)



双杯粉碗
(双层/增压)



主机



58mm咖啡手柄
(配双杯粉碗, 单层/非增压)



清洁针



三孔蒸汽喷嘴

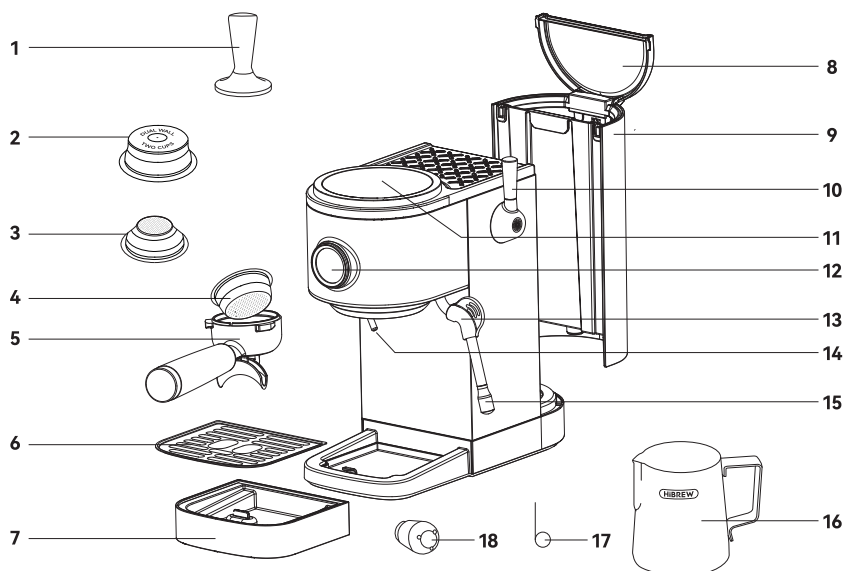


使用说明书

⚠ 注意:

由于出厂测试, 机器内部残留少量水是正常现象。

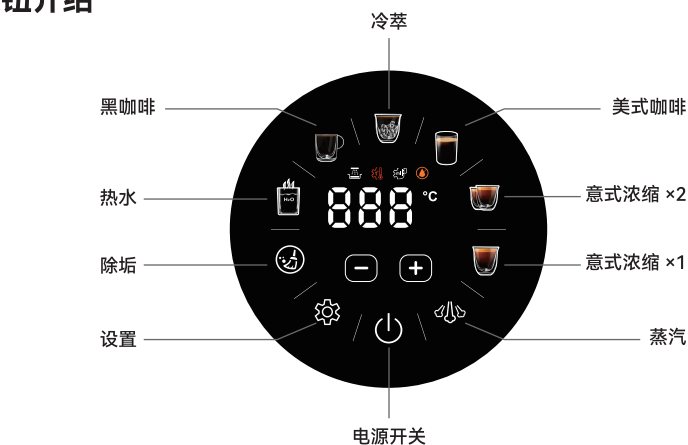
了解您的意式浓缩咖啡机



CN

- | | | |
|------------|--------|----------|
| ❶ 粉锤 | ❷ 滴水盘 | ❸ 蒸汽棒 |
| ❹ 双杯粉碗（双层） | ❺ 水箱盖 | ❻ 热水管 |
| ❻ 单杯粉碗（单层） | ❼ 水箱 | ❼ 蒸汽喷嘴 |
| ❽ 双杯粉碗（单层） | ❽ 蒸汽拉杆 | ❽ 拉花杯 |
| ❾ 手柄 | ❾ 显示屏 | ❾ 清洁针 |
| ❿ 滴水盘盖 | ❿ 压力表 | ❿ 三孔蒸汽喷嘴 |

按钮介绍



预浸泡设置指示灯



温度设置指示灯



杯量设置指示灯



缺水指示灯



减少按键



增加按键

如何自定义设置机器

1. 设置冲泡温度

范围: 25°C/50°C/60°C/85°C/90°C/91°C/92°C/93°C/94°C/95 °C
(默认: 92°C)

第一次按下  按钮进入设置模式。

- 按下  按钮以降低温度。
- 按下  按钮以增加温度。

无操作5秒后自动保存设置。



2. 设置预浸泡时间

范围: 0-10秒 (默认: 5秒)

第二次按下  按钮进入设置模式。

- 按下  按钮可减少1秒。
- 按下  按钮可增加1秒。

无操作5秒后自动保存设置。



3. 设置饮料杯量

意式浓缩 ×1 杯量设置:

按住  按钮 3 秒进入设置模式。(范围: 20-60 毫升)

意式浓缩 ×2 杯量设置:

按住  按钮3秒钟进入设置模式。(范围: 50-100毫升)

美式咖啡 杯量设置:

按住  按钮3秒钟进入设置模式。(范围: 50-300毫升)

黑咖啡 杯量设置:

按住  按钮3秒进入设置模式。(范围: 50-300毫升)

冷萃 杯量设置:

按住  按钮3秒进入设置模式。(范围: 30-120毫升)

热水 杯量设置:

按住  按钮3秒钟进入设置模式。(范围: 30-400毫升)

- 按下  按钮可减少5ml (热水为10ml)
- 按下  按钮可增加5ml (热水为10ml)

无操作5秒后自动保存设置。

4. 设置蒸汽温度

温度范围: 125-150°C (默认值: 140°C)

按住蒸汽按钮3秒钟进入设置模式。

- 按下  按钮可降低5°C。
- 按下  按钮可升温5°C。

无操作5秒后自动保存设置。



CN

5. 转换温度单位

按住  和  按钮3秒钟可在°C / °F之间切换。



6. 恢复出厂设置

按住  和  按钮3秒钟。

机器将发出一次蜂鸣声, 重置后显示屏将显示92°C。



7. 隐藏文本

长按  和  3秒钟可隐藏文字。

重复此操作即可恢复。



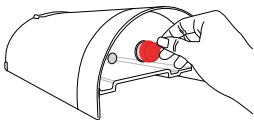
重要提示



视频教学

首次使用前或长期闲置后,需通过蒸汽喷嘴释放水流来激活水泵。

注意:当水箱内水量不足时,💧指示灯将亮起,机器将停止工作。



① 准备水箱

- 取下水箱底部的红色塞子。



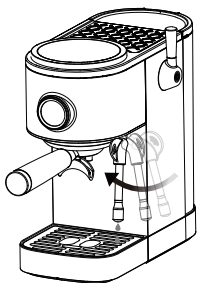
- 将水箱注满清水至MAX水位。

CN



② 激活水泵

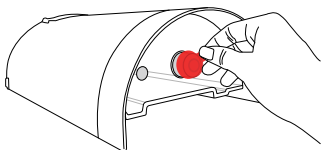
- 打开机器电源,等待其达到92°C (198°F)。
- 按💧按键3秒钟。



- 将蒸汽喷嘴对准滴水盘,转动蒸汽手柄释放热水。
当💧指示灯持续亮起时,即可关闭手柄。

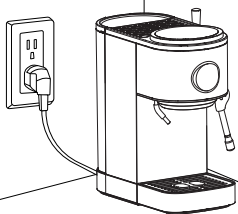
现在您的机器水泵已成功激活,可正常运行。

首次使用前



① 拆箱

拆开机器包装, 检查配件, 从水箱中取出红色塞子。



② 注满水箱

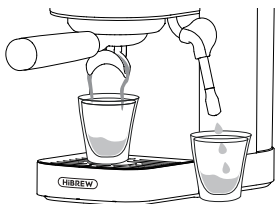
注满水箱, 插上电源, 指示灯将亮起1秒, 蜂鸣器提示待机状态。



③ 机器预热

按下电源开关按钮进行预热。
蒸汽指示灯闪烁, 屏幕显示“---”。

预热将在1分钟内完成, 显示屏将显示设定温度。



④ 清洁冲煮部件

- 安装咖啡手柄, 按下  按钮清洁冲煮头。
- 将杯子置于蒸汽喷嘴下方, 逆时针旋转蒸汽旋钮释放蒸汽10-20秒, 然后关闭。

提示: 若遇到  缺水警告, 请参阅第70页了解如何激活水泵的操作说明。

如何选择您的粉碗

1. 选择粉碗

本机器包含三种粉碗:

1 个单层(非增压)粉碗(单杯)

1 个单层(非增压)粉碗(双杯)

1 个双层(增压)粉碗(双杯)

注意:

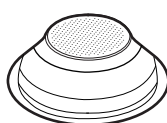
单层(非增压)粉碗(双杯)已预装在冲煮器中, 开箱即可使用。

· 单层(非增压)粉碗

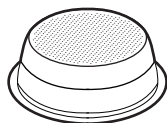
让经验丰富的用户能够完全掌控研磨粗细、咖啡粉用量和压粉力度, 从而调制出风味均衡的意式浓缩咖啡。

最适合:

新鲜研磨咖啡豆(烘焙时间不超过30天)



单杯



双杯

· 双层(增压)粉碗

增压系统自动调节萃取压力, 即使使用研磨效果欠佳或陈旧的咖啡豆, 也能确保稳定的萃取效果。

最适合:

研磨咖啡粉或超过30天的咖啡豆。

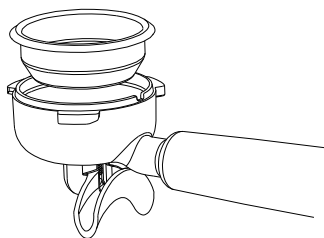


双杯

2. 粉碗使用与容量

- 单杯(单层): 13-15g——适用于单份意式浓缩咖啡。
- 双杯(单层): 18-21g——适用于使用新鲜优质咖啡粉制作的双份浓缩咖啡。
- 双杯(双层): 15-17g——适用于双份浓缩咖啡或更浓郁的单份咖啡。

在更换粉碗类型时, 研磨粗细度和咖啡粉用量也需要相应调整。



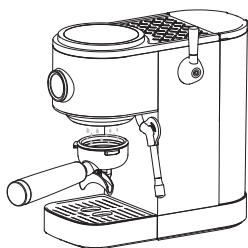
如何制作意式浓缩咖啡



视频教学

1. 预热

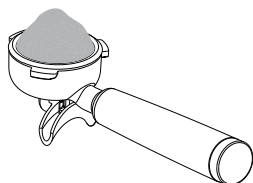
- 杯子: 用热水预热以保持咖啡温度。
- 手柄与粉碗: 预热以避免降低萃取温度, 否则会影响意式浓缩咖啡的品质。



2. 装入研磨咖啡粉

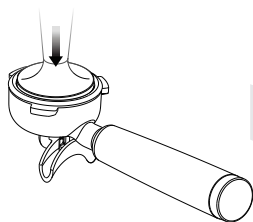
使用细研磨, 但避免研磨过细或过粗:

- 过细: 流速过慢, 导致过度萃取, 产生苦味。
- 过粗: 流速过快, 导致萃取不足, 使意式浓缩咖啡产生酸味。



3. 压实研磨咖啡粉

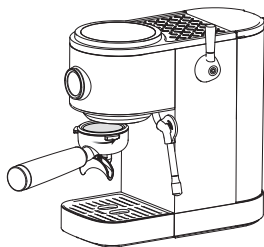
- 用9-14公斤 (20-30磅) 的压力将研磨咖啡粉压实。粉锤的边缘应与粉碗边缘对齐, 需擦去粉碗边缘多余的咖啡粉, 以确保与冲煮头紧密密封。



CN

4. 安装咖啡手柄

- 将咖啡手柄锁定到位, 然后逆时针旋转直至牢固锁定。



5. 萃取咖啡

- 要制作单杯意式浓缩咖啡(约35ml), 请按下  按钮。
- 要制作双杯意式浓缩咖啡(约70ml), 请按下  按钮。
- 制作美式咖啡(约35ml浓缩咖啡+约125ml热水), 请按下  按钮。
- 要制作黑咖啡(约180毫升热水+约70毫升浓缩咖啡), 请按下  按钮。

机器将自动冲泡, 并在达到预设容量后停止, 随后返回待机模式。

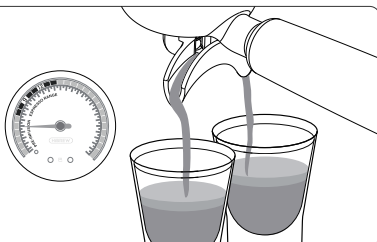


萃取提示

一杯完美的意式浓缩咖啡需平衡甜味、酸度与苦味。关键因素包括咖啡豆种类、烘焙程度、新鲜度、研磨粗细、投粉量以及压粉力度。

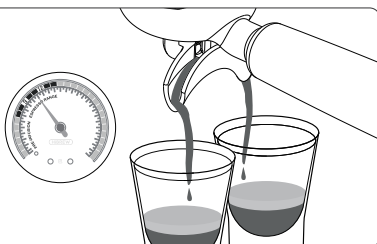
萃取不足

预磨咖啡粉: 使用更多咖啡粉。
现磨咖啡: 将咖啡豆研磨得更细。



平衡

您的意式浓缩咖啡风味与浓度恰到好处。
当前咖啡粉用量与研磨设置均达到理想状态。



过度萃取

预磨咖啡粉: 减少咖啡粉用量。
现磨咖啡粉: 使用较粗的研磨设置。

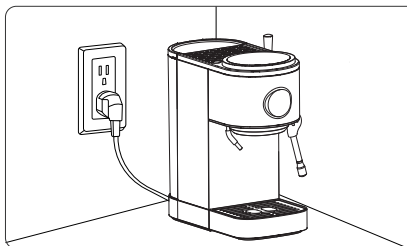


萃取状态	研磨档位	咖啡剂量	夯实压力
萃取不足 (酸)	太粗	太少	太轻
平衡	最佳研磨度	13-15g (单杯, 单层) 18-21g (双杯, 单层) 15-17g (双杯, 双层) 更多内容请参见第72页	20-30lbs (9-14kg)
过度萃取 (苦)	太细	太多	太重

冷萃咖啡制作方法

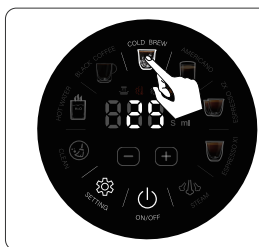


视频教学



① 进入冷萃模式

- 插入机器电源，指示灯将亮起1秒，蜂鸣器提示待机状态。
- 按住  3秒钟即可进入冷萃模式。



② 萃取意式浓缩咖啡

- 按  键即可进行冷萃咖啡冲泡。
- 您也可以在杯中加入2-3块冰块，或向水箱注入8-10°C（46-50°F）的冰水，以制备冷饮。

如何制作热水

热水功能适用于清洁、温杯或手动添加热水。

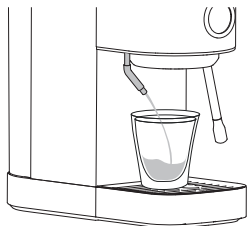


视频教学



① 在热水出口下方放置一个容器。

② 按下热水按钮即可释放热水。



③ 机器将自动冲泡，并在达到预设容量后停止，随后返回待机模式。

⚠ 注意：

操作过程中请避免触摸热表面，如咖啡手柄、高温蒸汽喷嘴和蒸汽管。

CN

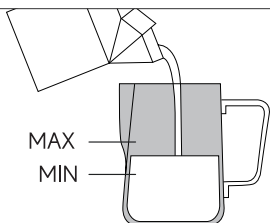
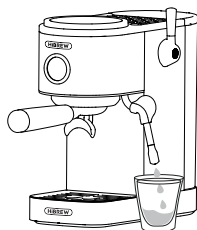
如何打奶泡



视频教学

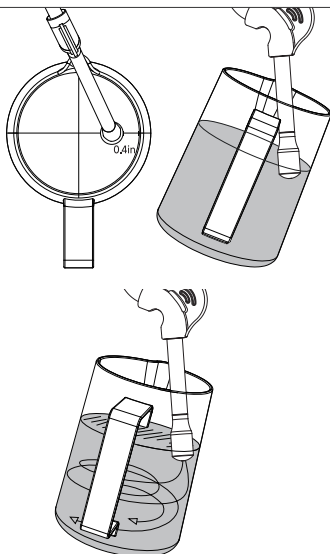
① 打奶泡之前

- 确保水箱水位位于MIN和MAX刻度线之间。
- 冲洗蒸汽管以清除牛奶残留物或冷凝水: 将杯子置于蒸汽管下方。转动蒸汽拉杆释放清水, 待仅有蒸汽喷出时关闭拉杆。



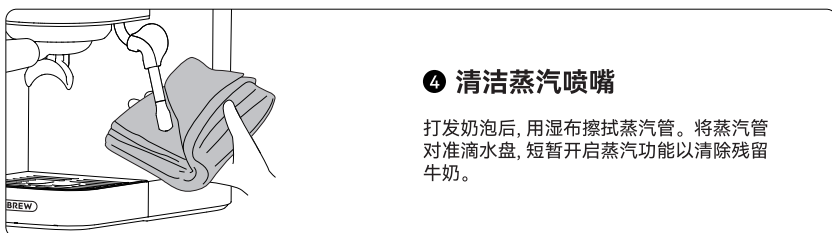
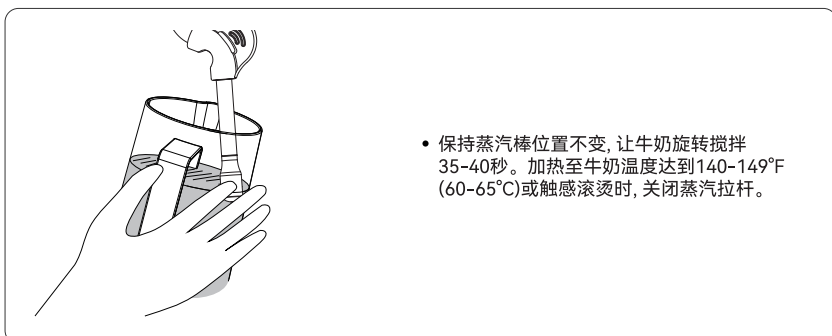
② 准备牛奶

使用冷藏新鲜全脂牛奶(3-8°C /38-45°F), 脱脂牛奶不适合打发。
将拉花杯注满至半满, 水位需低于MAX刻度线。



③ 打发牛奶

- 将蒸汽棒以3点钟方向倾斜, 距拉花杯壁约1cm。将拉花杯倾斜20度, 保持蒸汽喷嘴刚好接触奶液表面。
- 将蒸汽拉杆逆时针旋转至最大档位。当牛奶开始拉丝时, 需听清持续的“嘶嘶”声。保持此状态15秒以充分注入空气。若无声响, 请将奶壶稍稍下压调整。



CN

⚠ 警告：存在灼伤危险

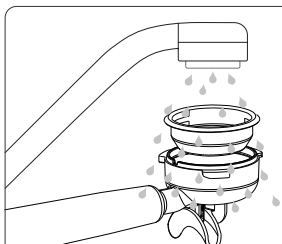
机器关闭后可能仍有蒸汽逸出。请务必看管儿童。

清洁与维护



视频教程

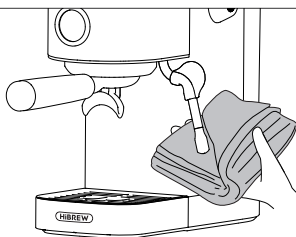




清洁粉碗和手柄

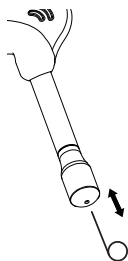
使用后请用温水冲洗。若发生堵塞, 请使用清洁针疏通或浸泡于热水中20分钟, 随后彻底冲洗。

仅可使用温水或温和洗涤剂手洗! 请勿使用洗碗机!

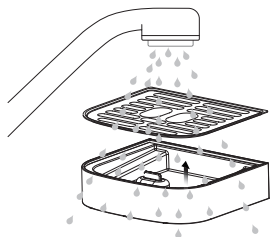


清洁蒸汽棒

- 打奶泡后用湿布擦拭, 再用热水冲洗。



- 对于堵塞情况, 请使用清洁针清理, 或将喷嘴浸泡在热水中后再重新安装。



清洁滴水盘

当红色浮标升起时, 请清空滴水盘。
用温水清洗, 冲洗干净并晾干后再重新组装。

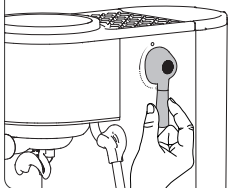
如何清除机器水垢

- 随着时间推移, 机器内部可能积聚水垢, 因此每2-3个月进行除垢是必要的。
- 当咖啡机达到约500次冲泡周期时,  指示灯将闪烁提示进行除垢操作, 并持续闪烁直至除垢过程完成。
注意: 出现除垢提醒时, 不会影响机器使用, 但CLEAN指示灯将闪烁作为提醒。



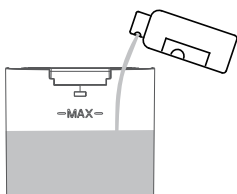
① 除垢模式

按住  按键3秒钟以激活除垢模式。



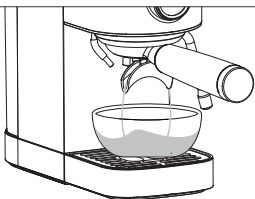
② 降温

蒸汽指示灯闪烁提示需要机器冷却。将杯子置于蒸汽管下方, 打开蒸汽拉杆进行排气。待冷却过程完成后, 蒸汽按钮将保持常亮状态, 此时应关闭蒸汽拉杆。



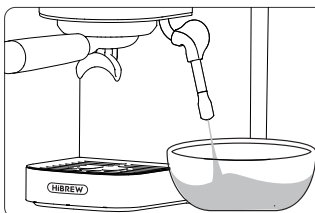
③ 配制溶液

将水与除垢剂(比例4:1)或水与柠檬酸(比例100:3)混合。将水箱注满至最高水位线。将空的手柄锁定到位, 并在手柄与蒸汽管下方放置一个大容器。



④ 清洗管道

- 按下  美式咖啡按钮, 从冲煮头出水约300ml, 随后从热水管出水约200ml。完成后美式咖啡指示灯熄灭。



- 按下蒸汽按钮, 然后打开蒸汽拉杆, 释放约500ml 水。完成后, 蒸汽功能将关闭, 蜂鸣器会发出三声提示音, 此时应关闭蒸汽拉杆。



⑤ 重复冲洗

让溶液静置15分钟。用清水重新注满水箱，并重复清洗过程(步骤3~4)三次。



⑥ 完成除垢

按下 ⏻ 按钮即可退出并恢复正常操作。

故障排除

异常	可能原因	解决方案
没有液体流出	检查水箱是否安装正确	重新安装水箱
	1. 检查水箱内是否有水。 2. 检查机器是否因水箱缺水而长时间处于闲置状态。	1. 将水箱注满清水至MAX水位。 2. 按住 ⏻ 按键3秒钟。 3. 将杯子置于蒸汽喷嘴下方，然后打开蒸汽阀门释放热水。当 💧 指示灯常亮起时，即可关闭阀门。
没有蒸汽出来	蒸汽出口孔堵塞	用清洁针清理蒸汽出口孔
	1. 检查水箱内是否有水。 2. 检查机器是否因水箱缺水而长时间处于闲置状态。	1. 将水箱注满清水至MAX水位。 2. 按住 ⏻ 按键3秒钟。 3. 将杯子置于蒸汽喷嘴下方，然后打开蒸汽阀门释放热水。当 💧 指示灯常亮起时，即可关闭阀门。
油脂少	咖啡豆不够新鲜	1. 请在30天内使用新鲜烘焙的咖啡豆。 2. 对于烘焙超过30天的咖啡豆，建议使用加压滤篮。
	研磨咖啡粉过多	请遵循推荐用量： 单杯，单层：13~15g 双杯，单层：18~21g 双杯，双层：15~17g
	咖啡粉研磨得过粗	使用细咖啡粉
	咖啡粉压得不够实	用适当的力压实咖啡粉 (9~14kg / 20~30磅)

异常	可能原因	解决方案
蒸汽小	是否进入蒸汽模式并完成了预热	确保蒸汽指示灯常亮(蒸汽预热完成)
	检查水箱内是否有水	往水箱内加入适当水量
	是否是冷机启动直接进入了蒸汽模式	煮双杯份量的清水使煲体充分加热或预热好后再等约30秒使机器充分加热
	检查蒸汽出孔是否堵塞	拆下蒸汽喷嘴并清洁，确保蒸汽出孔畅通
在萃取过程中， 液体溢出咖啡 手柄边缘	装咖啡粉后，粉碗周边有残留咖啡粉	清洁干净粉碗周边咖啡粉
	手柄没有扭紧	将手柄对齐  后旋入冲煮头凹槽，逆时针旋转手柄直至对齐  锁定手柄
	橡胶圈老化	联系客服更换橡胶圈
	没有使用HIBREW 认证的H13配件	请使用HIBREW 认证的H13配件
奶泡打不好	是否使用全脂牛奶	使用全脂牛奶
	奶泡管是否插到奶里太深	奶泡管插到奶里约1cm即可
	是否使用冷藏牛奶	牛奶冷藏约5°C
出咖啡慢或出咖啡量少	检查咖啡粉是否过细	请使用粗一点的咖啡粉
	是否预热前没把锅炉泵满水	预热前按一下“双杯煮咖啡键或手动煮咖啡键”，当有水从咖啡出口流出时，再按一下停止出水
	咖啡粉是否装太多	单杯 (单层): 13-15g 双杯 (单层): 18-21g 双杯 (双层): 15-17g
咖啡温度低	检查咖啡温度是否设置过低	请按下设置按钮，手动设定合适的咖啡温度。
	检查是否在冷机状态预热后立即开始冲泡	预热后，请先冲煮1-2次双杯量的清水(不加咖啡粉)，以确保机器、粉碗及手柄充分预热。

常见问题解答

Q 为什么萃取很慢或没有咖啡流出, 而有时又没有油脂?

A 萃取速度过慢: 咖啡研磨过细。请调整为较粗研磨度。
无油脂: 咖啡研磨过粗。请调整为较细研磨度。

Q 按下清洁按钮为何没有反应?

A 长按3秒进入除垢模式。

Q 为什么咖啡的温度有点低?

A 机器设置的咖啡温度(默认92°C), 是指咖啡粉碗里面的咖啡粉, 在一定压力(比如9Bar)下的萃取温度。当压力过低, 流速过快时, 热量会被带走导致咖啡温度变低。其次, 如果手柄和杯子没有经过预热, 也会带走一部分热量导致咖啡温度变低。如需提高最终的咖啡温度, 请参考以下方式:

1. 在萃取咖啡前, 先预热手柄和杯子。
2. 调节咖啡温度: 按一次设置键进入温度设置模式, 再按+/-键调节温度

Q 为什么按下 Steam 按钮没有反应?

A  只是状态提示, 需要常亮状态下打开蒸汽旋钮。

Q 按下饮料(单杯浓缩/双杯浓缩/美式咖啡/黑咖啡/热水)按钮为何没有反应?

A 需要等机器预热完成, 屏幕显示当前设定温度, 以及  灯常亮, 才可以进入制作咖啡。

Q 为什么开机后  灯不亮?

A 关闭蒸汽按钮即可。

Q 为什么  灯一直闪烁?

A 这是除垢提醒, 请按说明书指引执行除垢。

产品中有害物质的名称和含量

部件名称	有害物质					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBBs)	多溴二苯醚 (PBDEs)
塑胶件	○	○	○	○	○	○
五金件	×	○	○	○	○	○
电源线	×	○	○	○	○	○
电器件	○	○	○	○	○	○
硅胶件	○	○	○	○	○	○
包装件	○	○	○	○	○	○
本表格依据SJ/T 11364的规定编制。 ○:表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求下。 ×:表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。						



环境保护

您可以帮助保护环境！
严格遵守相关规定：请将废弃的电气设备放入相应的垃圾站进行处理。



CN

产品规格

型号	CM1860
电源 (CCC 插头)	AC 220 V, 50 Hz, 1900W
电源 (US 插头)	AC 110 V, 60 Hz, 1350W (中国台湾)
压力	20 bar
水箱容量	1.3 L (44 oz)
净重 / 毛重	4.4 kg / 6.6 kg (9.7 lb / 14.6 lb)
产品尺寸	320 ×170 ×310 mm (12.6 × 6.7 × 12.2 in)
包装尺寸	407 ×228 ×368 mm (16.0 ×9.0 ×14.5 in)
执行标准	GB4706.1-2005; GB4706.19-2008

⚠ 注意

本说明书所列规格适用于本产品的不同地区版本。各版本仅适用于其额定电压和频率，请勿在不匹配的电源系统下使用。

三包和售后服务

免保证维修规定

1. 本产品是通过“电子产品安全管理法”品质基准及本公司自行安全检测的产品要求。
2. 对于在您正常使用情况下因生产过程的缺陷导致的故障，在保质期1年期内予以免费维修（购买之日起）。
3. 过保质期后一切故障，需收费维修。
4. 产品质保维修卡不予以重复发行，请妥善保管好产品服务卡。
5. 本产品是经过严格的品质管理，通过了相关检验检测的产品。
6. 本三包条款只适合中国大陆，不适合港澳台地区。

保质期内以下状况是酌情收费维修

1. 因客户不注意（坠落，强烈冲击，行驱动，破损，过热）造成的损坏
2. 用户自行维修，改装或加装其他功能后出现的故障
3. 因不可拒因素（如雷电、火灾、地震、水灾等灾害）造成损坏的
4. 消耗性配件（刀片，杯身，水泵等）寿命到期
5. 用于非家庭使（如生产、经营商用等）
6. 无三包凭证
7. 产品外观因自然使磨损
8. 超期保修的产品我们仍将提供周到的服务，按材料成本费收取。
9. 七天无理由退货，买家出来回邮费；人为损坏、包装箱缺失、商品附件缺失，不在七天无理由退货范围内，七天无理由退货所产生的物流费用由消费者承担
10. 15天质量问题退货，卖家包邮
11. 15天至1年内，质量问题邮费各自负责一半。

如有任何问题或需要服务，请发送电子邮件至 support@hibrew.com 以获得即时解决方案，谢谢。

CN

退/换货登记表

商品名称：_____ 商品型号：_____

用户名称：_____ 联系电话：_____

购买店铺：_____ 购买时间：_____

通讯地址：_____

退还理由：_____

制造商： 佛山市顺德区班利电器科技有限公司

地址： 佛山市顺德区北滘镇广教社区居民委员会广教路1号慧聪家电城2座 2015

电话： 400-016-2882



Manufacturer:

FOSHAN SHUNDE BENE APPLIANCE TECH CO.,LTD

Address:

Huicong Electric Appliance Zone, Beijiao Town,
Shunde District, Foshan City, Guangdong, China.

Service Info:

support@hibrew.com

EC	REP	eVatmaster Consulting GmbH Raiffeisen Street 2 B11, 63110 Rodgau, Hessen, Germany Contact@evatmaster.com +496995179070
----	-----	--