

HiBREW

INSTRUCTION MANUAL

Espresso Machine **H10B Plus**



EN

CN

RU

AR

DE

support@hibrew.com

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



CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	P02
GET YOUR ESPRESSO MACHINE READY	P03-05
• Unpacking Instructions	
• Package List	
• Know Your Espresso Machine	
• Button Introduction	
HOW TO PROGRAM THE MACHINE	P05-06
• Set the Espresso Temperature	
• Set the Pre-Infusion Time	
• Set the Espresso Volume	
• Set the Steam Temperature	
• Convert Temperature Unit	
• Reset to Factory Defaults	
IMPORTANT NOTICE & BEFORE FIRST USE	P07-08
HOW TO SELECT YOUR FILTER BASKET	P09
HOW TO MAKE ESPRESSO	P10-11
HOW TO MAKE HOT WATER	P12
HOW TO MAKE STEAM	P13-14
CLEANING AND MAINTENANCE	P15-16
• Cleaning the Brew Head	
• Clean the Filters and Portafilter	
• Clean the Steam Wand	
• Clean the Drip Tray	
• How to Descale the Machine	
TROUBLESHOOTING	P17-18
SPECIFICATIONS	P18
DISPOSAL AND RECYCLING	P19
WARRANTY	P20
CUSTOMER SUPPORT	P20

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before use and keep them for future reference.

Follow all basic safety precautions when using electrical appliances to reduce the risk of fire, electric shock, or injury, including:

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs as instructed.
- To prevent fire, electric shock, or injury, do not immerse the power cord, plug, or appliance in water or other liquids.
- Close supervision is required when the appliance is used by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities.
- Before using, ensure the wall outlet voltage matches the rating label.
- If the appliance will be unattended, cleaned, moved, assembled, or stored, always switch it off by pressing the ON/OFF button and unplug it.
- Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before putting on or removing parts, or before cleaning.
- Regularly inspect the appliance and power cord. Do not use if damaged. Contact HiBREW Customer Support immediately.
- Using accessories not recommended by HiBREW may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not let the power cord hang over edges or touch hot surfaces.
- Place the appliance on a flat, stable surface. Keep the area around it dry and free from water or other substances. Avoid placing objects 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 outdoors, on moving vehicles, or for other unintended purposes.
- 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 brewing performance.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured before extraction. Never remove the portafilter during extraction.
- During descaling, hot steam may be released. Turn off the machine and allow it to cool for at least 1 hour before refilling or cleaning.
- 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: support@hibrew.com
- To avoid injury, do not remove the portafilter during brewing.

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

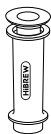
GET YOUR ESPRESSO MACHINE READY

Unpacking Instructions

Important

- Ensure your home power supply is 220-240V(EU&UK&CCC Plug) or 110-127V(UL Plug).
- Carefully remove non-essential tape and labels. Avoid using sharp tools, alcohol, flammable liquids, or abrasive cleaners to prevent damage. Keep all safety, warning, and product labels for future reference.
- Dispose of plastic bags safely to protect children, and retain packaging for future transport or servicing.

Package List



Manual priming pump



Scoop & Tamper



Single Cup Filter Basket (Dual Wall)



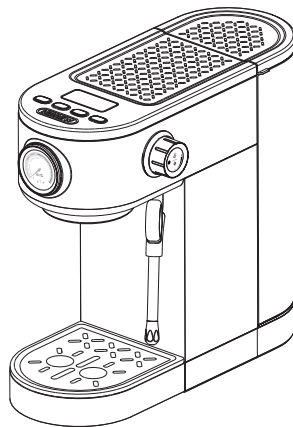
Double Cup Filter Basket (Single Wall)



Instruction Manual



51mm Portafilter with Double Cup Filter Basket (Dual Wall)



H10B Plus Main Unit

EN

⚠ Note

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

Know Your Espresso Machine

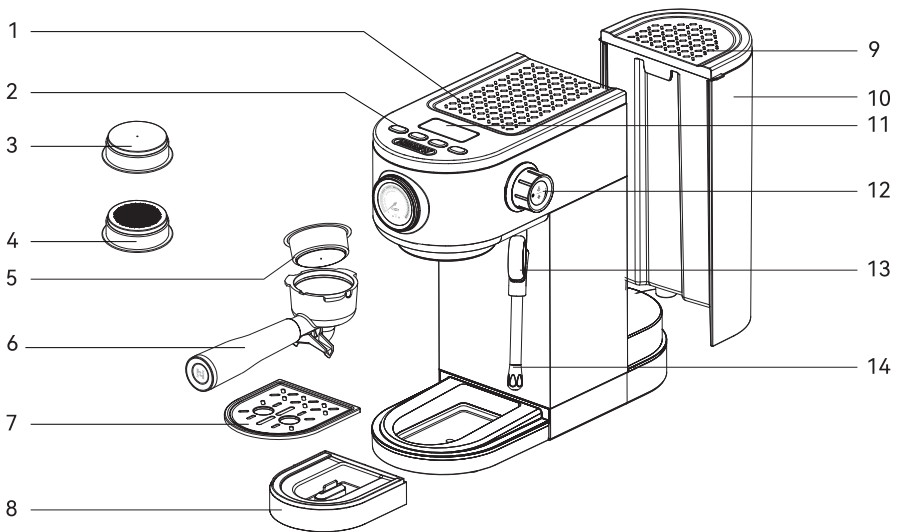
Model No.: H10B Plus

Rating Information:

AC 220-240V, 50/60Hz, 1350W(EU & UK & SAA Plug)

AC 220V, 50Hz, 1230W(CCC Plug)

AC 110-127V, 60Hz, 1350W(UL Plug)



1 Main Machine

2 Control Buttons

3 Single Cup Filter Basket
(Dual Wall)

4 Double Cup Filter Basket
(Single Wall)

5 Double Cup Filter Basket
(Dual Wall)

6 Portafilter

7 Drip Tray Lid

8 Drip Tray

9 Water Tank Lid

10 Water Tank

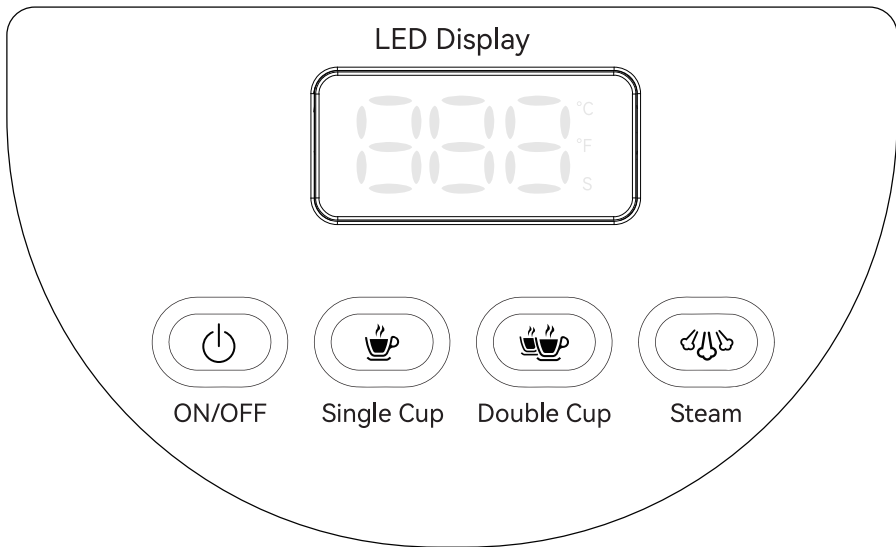
11 LED Display

12 Steam Knob

13 Steam Wand

14 Steam Nozzle

Button Introduction



EN

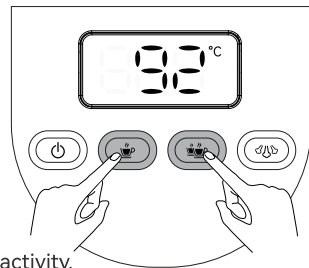
HOW TO PROGRAM THE MACHINE

1. Set the Espresso Temperature

Press and hold the Single and Double buttons for 3 seconds.
Range: 25°C (77°F) for cold brew, 90–95°C (194–204°F) for hot brew.

- Press the Single button to decrease by 1°C (2°F)
- Press the Double button to increase by 1°C (2°F)

The setting will be automatically saved after 5 seconds of inactivity.

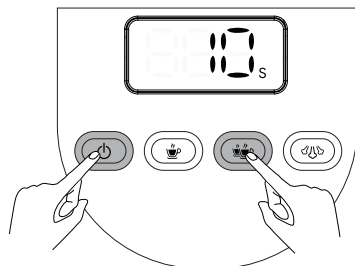


2. Set the Pre-infusion Time

Press and hold the Power and Double buttons for 3 seconds (range: 0–10 seconds).

- Press the Single button to decrease by 1 second
- Press the Double button to increase by 1 second

The setting will be automatically saved after 5 seconds of inactivity.



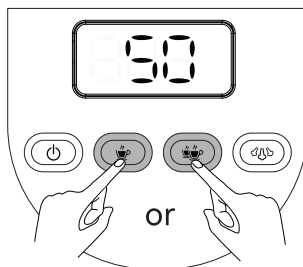
3. Set the Espresso Volume

Single mode: Press and hold the Single button for 3 seconds (range: 25–150 ml)

Double mode: Press and hold the Double button for 3 seconds (range: 50–300 ml)

- Press the Single button to decrease by 5 ml
- Press the Double button to increase by 5 ml

The setting will be automatically saved after 5 seconds of inactivity.

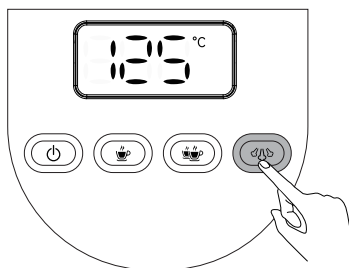


4. Set the Steam Temperature

Press and hold the Steam button for 3 seconds (temperature range: 125–150°C).

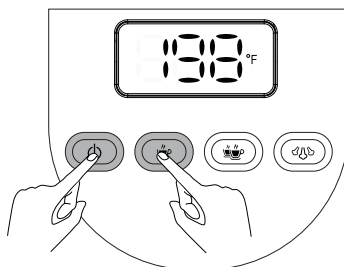
- Press the Single button to decrease by 5°C (9°F)
- Press the Double button to increase by 5°C (9°F)

The setting will be automatically saved after 5 seconds of inactivity.



5. Convert Temperature Unit

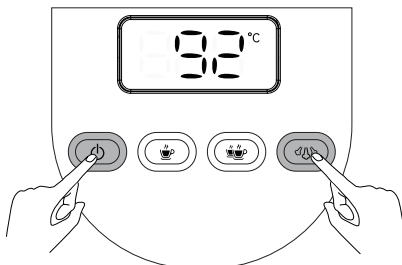
Press and hold the Power and Single buttons for 3 seconds to switch between °C and °F.



6. Reset to Factory Defaults

Press and hold the Power and Steam buttons for 3 seconds.

- The machine will beep once and display shows 92°C after reset.

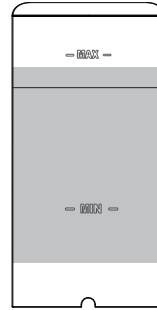
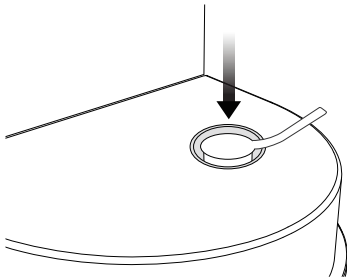


IMPORTANT NOTICE

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

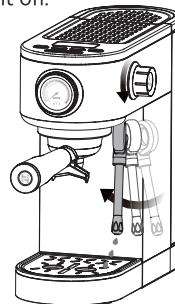
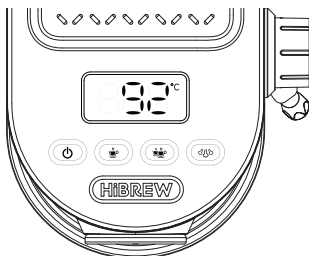
1 Prepare the Water Tank

- Remove the red plug from the bottom of the water tank.
- Fill the tank with fresh water up to the MAX level.



2 Activate the Water Pump

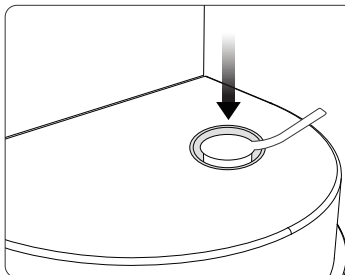
- Turn on the machine and wait until it reaches 92°C (198°F).
- Point the steam wand toward the drip tray, then turn the steam knob to release hot water for about 30 seconds. After that, turn it off.



EN

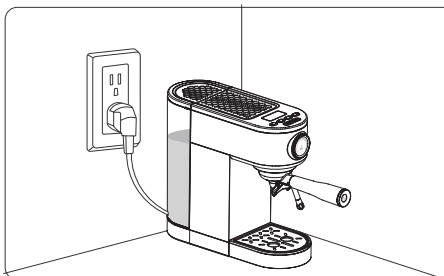
Now your machine's water pump is successfully activated and ready for normal operation.

BEFORE FIRST USE



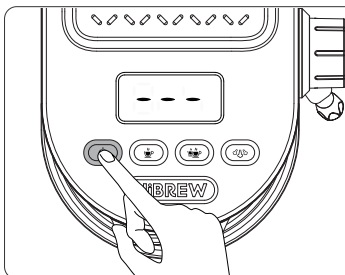
① Unpacking the Machine

Unpack the machine and check all accessories.
Remove the red plug from the water tank.



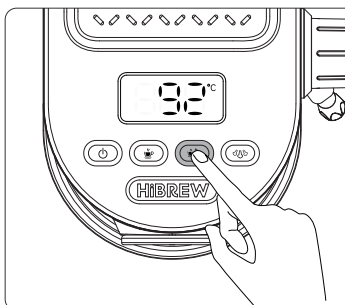
② Filling the Water Tank

Fill the water tank with fresh water, then plug in the machine.
The indicators will light up briefly, and a buzzer will sound to indicate standby mode.



③ Preheating the Machine

Press ON/OFF button to preheat.
Indicators flash, and the screen shows "---".
Preheating will be completed within 1 minute,
and display shows the set temperature.



④ Cleaning the Brew Parts

- Place a cup under the steam wand. Turn the steam knob counterclockwise to release hot water for 10–20 seconds, then close it.
- Attach the portafilter, then press the Double Cup button to flush the brew head.

Tip: If you encounter a “hot” warning, please refer to page 17 for instructions on how to cool down the boiler.

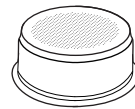
HOW TO SELECT YOUR FILTER BASKET

1. Selecting the Filter Basket

This machine includes 2 Dual Wall filter baskets (Single Cup, Double Cup) and 1 Single Wall filter basket (Double Cup).

- **Single-Wall Filter Basket**

Ideal for freshly ground coffee (within 30 days of roasting).
Allows full control over grind size, dose, and tamp for optimal espresso extraction.



Double Cup

- **Dual Wall Filter Basket**

Ideal for pre-ground coffee or beans older than 30 days.
Regulates pressure to ensure consistent extraction, regardless of grind size or freshness.



Single Cup



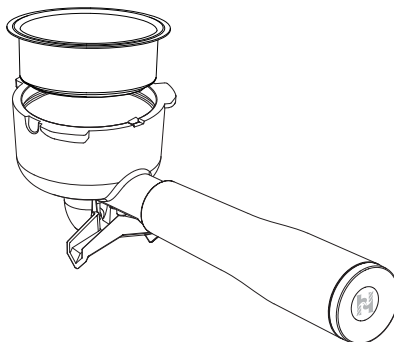
Double Cup

EN

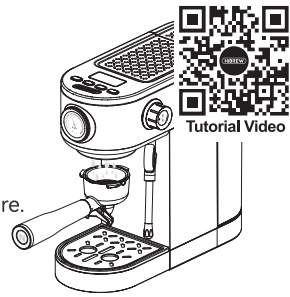
2. Filter Basket Usage & Capacity

- Single Cup filter basket (6–10 g): For a single cup.
- Double Cup filter basket (10–14 g): For a double espresso or a stronger single espresso.

Adjust grind size and dose when switching baskets. Insert either the Single Cup or Double Cup filter into the portafilter.



HOW TO MAKE ESPRESSO



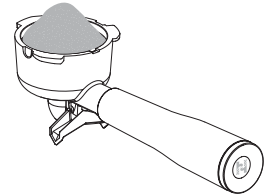
1. Pre-Heating

- Cup: Preheat with hot water to maintain coffee temperature.
- Portafilter & Filter Basket: Preheat to prevent heat loss during extraction, which may affect espresso quality.

2. Fill with Ground Coffee

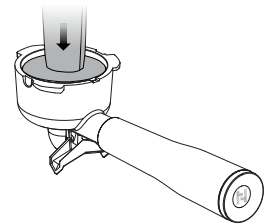
Use a fine grind, avoiding extremes that are too fine or too coarse:

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



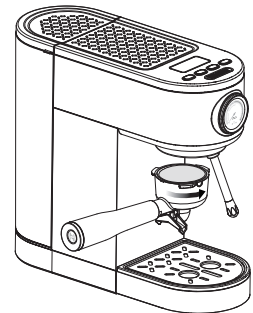
3. Tamping the Ground Coffee

- Tamp the coffee grounds firmly with 20–30 lbs (9–14 kg) of pressure. Ensure the tamper is level with the rim of the filter basket, and wipe off any excess grounds to achieve a proper seal with the brew head.



4. Inserting the Portafilter

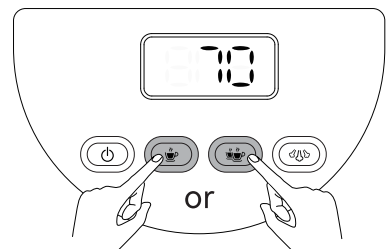
- Lock in the portafitler, then rotate it counterclockwise until securely locked.



5. Extracting Espresso

- For a single espresso (approx. 35ml), press the Single Cup button.
- For a double espresso (approx. 70ml), press the Double Cup button.

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

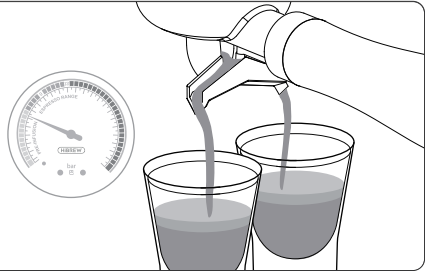


Extraction Tips

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

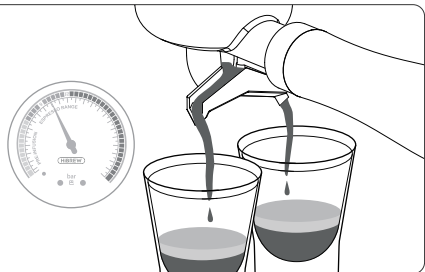
Pressure Too Low (Under-Extracted)

- Pre-ground coffee: Increase the dose
- Freshly ground coffee: Use a finer grind



Pressure is Optimal (Balanced)

Maintain the pressure within the optimal range for a well-balanced espresso.



Pressure Too High (Over-Extracted)

- Pre-ground coffee: Reduce the dose
- Freshly ground coffee: Use a coarser grind

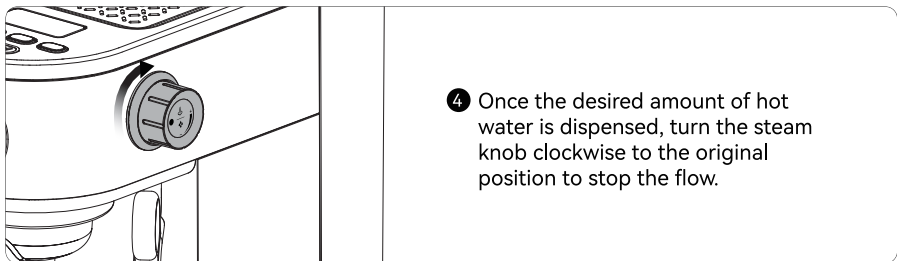
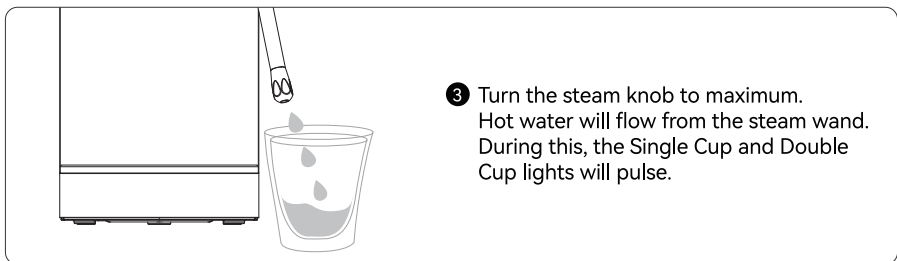
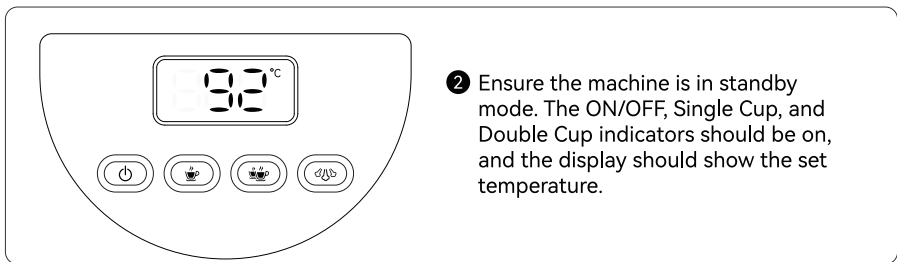
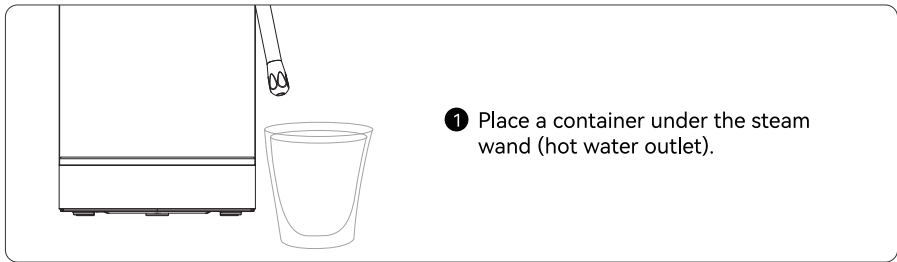


EN

Extraction Status	Grind Level	Coffee Dose	Tamping Pressure
Under Extracted (Sour)	Too coarse	Too little	Too light
Balanced	Optimal grind	6-10g (Single Cup) 10-14g (Double Cup)	9-14kg (20-30lbs)
Over Extracted (Bitter)	Too fine	Too much	Too heavy

HOW TO MAKE HOT WATER

The hot water function can be used for cleaning, preheating cups, or adding hot water manually.



Note

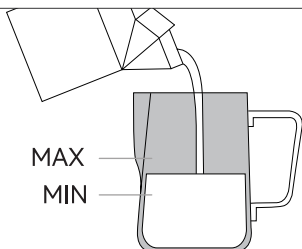
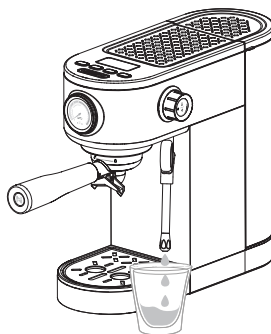
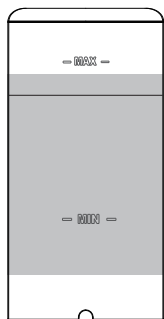
Avoid touching hot surfaces such as the portafilter, steam wand, and steam wand tip during operation.

HOW TO MAKE STEAM

Note: The milk frothing pitcher is not included and must be purchased separately.

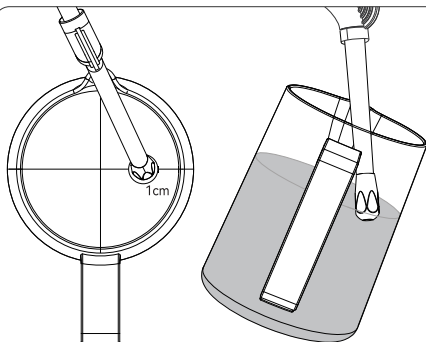
1 Before Frothing Milk

- Ensure the water level in the tank is between the MIN and MAX marks.
- Purge the steam wand to remove milk residue or condensation: place a cup under the steam wand, press the steam button, and wait until it reaches 130°C (266°F). Turn the steam knob to release water, then close it once only steam comes out.



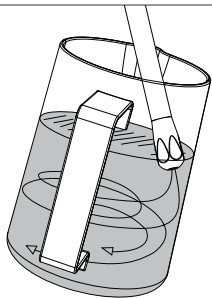
2 Prepare the Milk

Use cold, fresh whole milk (3–8°C / 38–46°F), as skim milk is not ideal for frothing. Fill the pitcher to about halfway (approximately 220 mL), ensuring the level remains below the MAX line.



3 Froth the Milk

- Position the steam wand at a 3 o'clock angle, about 1 cm (0.4 inches) from the pitcher wall. Tilt the pitcher at 20°, keeping the steam tip just at the milk's surface.

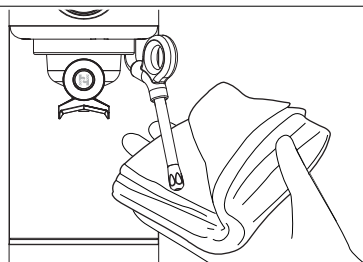


- Turn the steam knob counterclockwise to maximum. Listen for a steady “tss-tss” sound as the milk stretches. Keep this for 18 seconds to incorporate air. If there’s no sound, adjust by lowering the pitcher slightly.



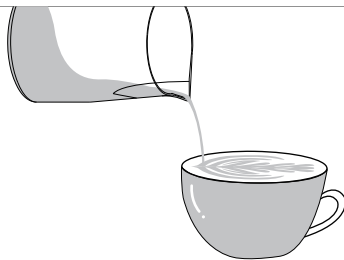
- Keep the steam wand in position and allow the milk to swirl for 35–40 seconds. Heat until the milk reaches 140–149°F (60–65°C) or feels hot to the touch, then turn off the steam knob.

EN



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.



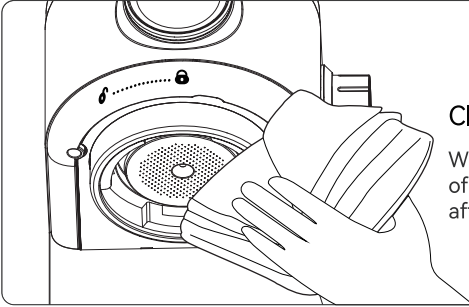
⑤ Begin Your Latte Art

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

⚠ CAUTION: BURN HAZARD

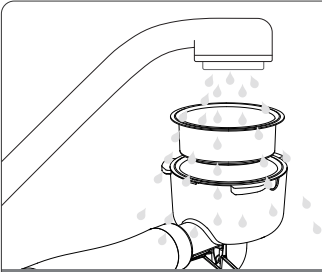
Steam may be released after the machine is off. Always supervise children.

CLEANING AND MAINTENANCE



Clean the Brew Head

Wipe the brew head and the underside of the filter basket with a damp cloth after each use.

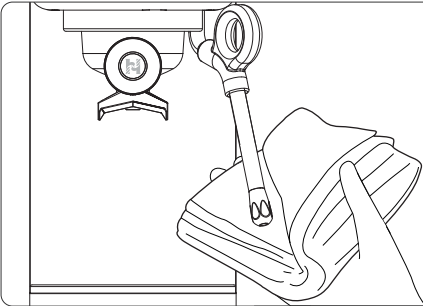


Clean the Filters and Portafilter

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

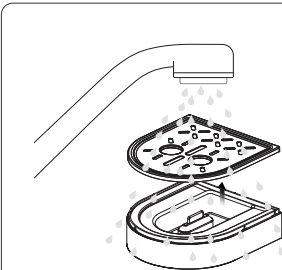
Note: Hand wash only with warm water and mild detergent. Do not use a dishwasher.

EN



Clean the Steam Wand

Wipe with a damp cloth after frothing milk, then purge with hot water. For clogs, use a cleaning needle or soak the nozzle in hot water before reattaching.

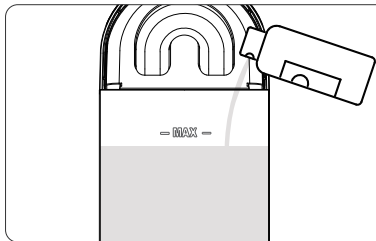


Clean the Drip Tray

Empty the drip tray when the red float indicator rises. Wash with warm water, rinse, and dry thoroughly before reassembling.

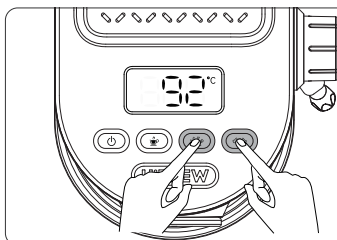
How to Descal the Machine

Over time, limescale may build up inside the machine. Descale every 2–3 months to maintain optimal performance.



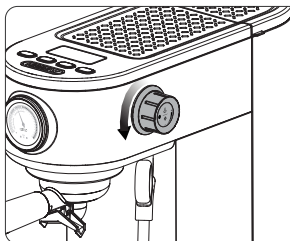
1 Prepare the Solution

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.



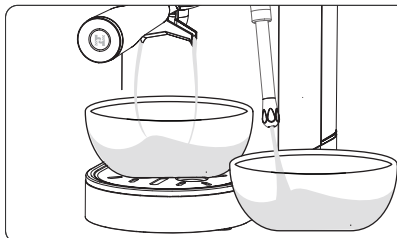
2 Start Descaling

Press the Double Cup and Steam buttons for over 2 seconds to activate the descaling mode (Steam light will remain on).



3 Flush the System

Open the steam knob, press the Steam button, and discharge about 500ml. Turn off the steam knob, press the Double Cup button, and discharge another about 500ml.



4 Repeat the Rinse

Let the solution sit for 15 minutes. Refill the tank with clean water and repeat the flushing process (Step 3) three times.



5 Finish the Descaling

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solution
"hot" warning is displayed	Boiler temperature is too high.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure the water tank is filled and place a cup under the steam wand. 2. Open the steam knob to release hot water until the water flow stops and brewing temperature is displayed. 3. Turn off the steam knob.
All four buttons flash simultaneously	The red silicone plug at the bottom of the water tank has not been removed	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove the red silicone plug from the bottom of the water tank. 2. Refill the water tank with purified water. 3. Restart the machine.
	The water tank is empty	
"E-3" warning is displayed	Temperature sensor is short-circuited or disconnected.	Contact HiBREW support at support@hibrew.com
"E-4" warning is displayed	Heating function failure.	Contact HiBREW support at support@hibrew.com
Coffee is not hot enough	Portafilter and coffee cup are not pre-heated.	Rinse portafilter and coffee cup with hot water and dry thoroughly.
Espresso runs out too quickly	Not enough ground coffee.	Adjust within the following ranges: Single Cup: 6–10g. Double Cup: 10–14g.
	Ground coffee is too coarse.	Use a slightly finer grind.
	Coffee tamped too lightly.	Tamp with 20–30 lbs (9–14 kg) of pressure.
Espresso drips or flows very slowly	Too much ground coffee.	Adjust within the following ranges: • Single Cup: 6–10g. • Double Cup: 10–14g.
	Ground coffee is too fine.	Use a slightly coarser grind.
	Coffee tamped too firmly.	Tamp with 20–30 lbs (9–14 kg) of pressure.
	Filter basket is blocked.	Clean it using a small pin.
	Machine needs descaling.	Run a descaling cycle.
Espresso leaks around portafilter	Portafilter not inserted properly.	Rotate portafilter until securely locked.
	Sealing ring around the group head is worn out.	Contact HiBREW support at support@hibrew.com

Problem	Possible Causes	Easy Solution
No crema	Ground coffee is not fresh enough.	<ul style="list-style-type: none"> • Use freshly roasted beans (within 5–30 days) for fresh ground coffee. • For pre-ground or older beans, use a dual-wall filter basket.
	Not enough ground coffee.	<ul style="list-style-type: none"> • Adjust within the following dose ranges: Single Cup: 6–10g. Double Cup: 10–14g.
	Ground coffee is too coarse.	Use a slightly finer grind.
No steam	Machine is not heated enough.	Wait for the machine to heat up.
	Water tank is empty.	Refill the water tank.
	Water tank is not fully inserted.	Push the tank fully into place.
	Needs descaling.	Perform a descaling cycle.
	Steam wand is blocked.	Clean the steam nozzle with a small pin.
Pulsing/pumping sound	Normal operation.	No action needed.
	Water tank is empty.	Refill the tank.
	Water tank is not properly inserted.	Push the tank fully into place.
Steam cannot froth	Steam indicator is not light on.	Press the Steam button and wait a few seconds until the steam indicator light stays on.
	Incorrect milk container.	Use a high, narrow, or garland-shaped cup.
	Skimmed milk is used.	Use cold fresh whole milk.
	The steam wand is too deep, blocking air from entering milk.	Lower the milk jug to keep the wand at the surface for foaming.

SPECIFICATIONS

Model No.	H10B Plus
Voltage & Power	AC 220–240 V, 50/60 Hz, 1350W(EU & UK & SAA Plug) AC 220 V, 50 Hz, 1230W(CCC Plug) AC 110–127 V, 60 Hz, 1350W(UL Plug)
Pressure	20 bar
Capacity of Water Tank	1.3 L / 44 oz
Product Size	130 × 310 × 280 mm (5.1 × 12.2 × 11 in)
Net weight / Gross weight	3.8 kg (8.38 lb) / 4.6 kg (10.14 lb)

DISPOSAL AND RECYCLING

Content of Hazardous Substances in the Product

Accessory	Hazardous Substances						
	Plastic	(Pb)	(Hg)	(Cd)	(Cr(VI))	(PBBs)	(PBDEs)
Hardware	○	○	○	○	○	○	○
Power Cord	×	○	○	○	○	○	○
Electrical device	×	○	○	○	○	○	○
Silicone parts	○	○	○	○	○	○	○
Package	○	○	○	○	○	○	○

Notes:


This table complies with the requirements of SJ/T 11364.

○ :Indicates that the content of the hazardous substance in all homogeneous materials of this part is within the limit specified by GB/T 26572.

×

EN

Environmentally Friendly Disposal

	<p>Help protect the environment!</p> <p>Please follow local regulations and dispose of non-working electrical equipment at an appropriate waste collection center.</p>
------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

WARRANTY

The manufacturer provides a 12-month warranty from the date of purchase, 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 register for faster customer support, exclusive deals, and early access to the latest products!



目录

重要安全说明	P22
准备好您的意式浓缩咖啡机	P23-25
• 拆箱说明	
• 包装清单	
• 了解您的意式浓缩咖啡机	
• 按钮介绍	
如何自定义设置机器	P25-26
• 设置意式浓缩咖啡温度	
• 设置预浸泡时间	
• 设置浓缩咖啡杯量	
• 设置蒸汽温度	
• 转换温度单位	
• 恢复出厂设置	
重要提示& 首次使用前	P27-28
如何选择您的粉碗	P29
如何制作意式浓缩咖啡	P30-31
如何制作热水	P32
如何打奶泡	P33-34
清洁与维护	P35-36
• 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	P37-38
产品规格	P38
产品中有害物质的名称和含量	P39
保修条例	P40

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，请始终遵守基本安全注意事项，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靠近时，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，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空气流通。
- 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，切勿使用其他液体。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。
- 在开始萃取前，请确保手柄已牢固插入并固定在冲煮头内。萃取过程中切勿取出咖啡粉盒。
- 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粉碗。

请勿在户外使用。

请勿放置在燃气灶、电炉上或附近，亦勿置于加热的烤箱内。

仅限家庭使用

请妥善保存说明书

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 (EU&UK&CCC&SAA插头) 或者110-127V (UL 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



注水器



勺子 & 压粉器



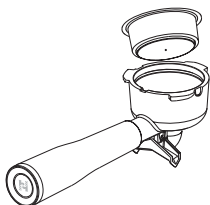
单杯粉碗
(双层)



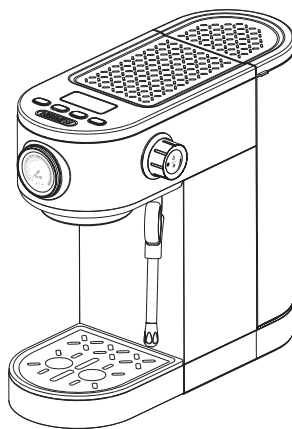
双杯粉碗
(单层)



说明书



51mm手柄
双杯粉碗(双层)



H10B Plus 主机

CN

⚠ 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

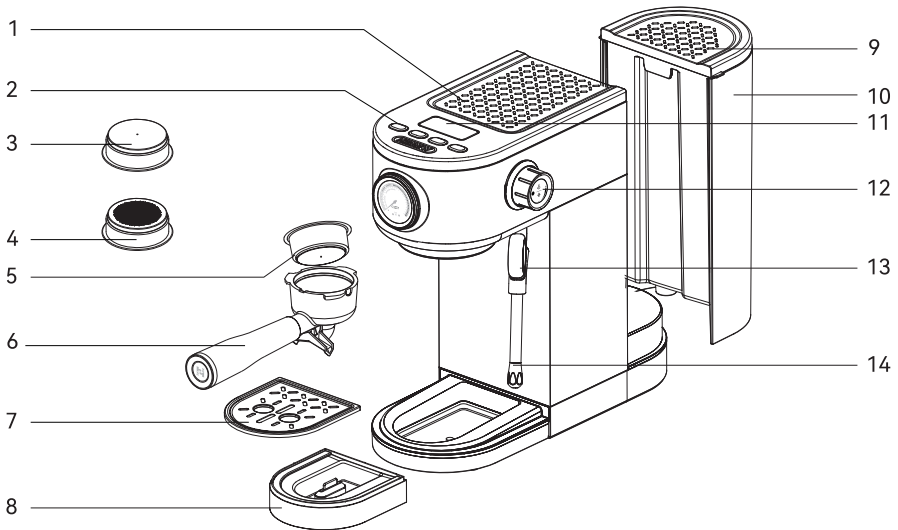
型号: H10B Plus

额定参数:

AC 220-240V, 50/60Hz, 1350W(EU & UK & SAA插头)

AC 220V, 50Hz, 1230W(CCC 插头)

AC 110-127V, 60Hz, 1350W(UL 插头)



① 主机

② 操作按钮

③ 单杯粉碗 (双层)

④ 双杯粉碗 (单层)

⑤ 双杯粉碗 (双层)

⑥ 手柄

⑦ 滴水盘盖

⑧ 滴水盘

⑨ 水箱盖子

⑩ 水箱

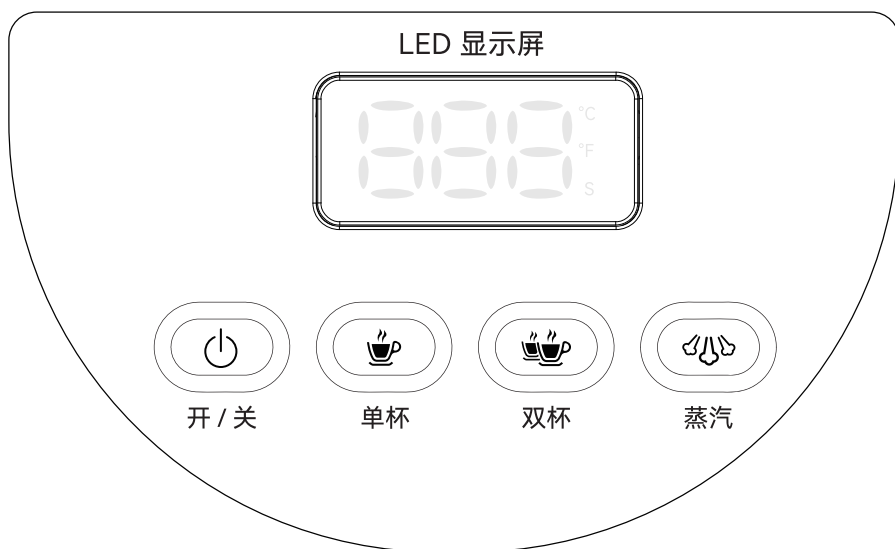
⑪ LED 显示屏

⑫ 蒸汽旋钮

⑬ 蒸汽棒

⑭ 蒸汽喷嘴

按钮介绍



CN

如何自定义设置机器

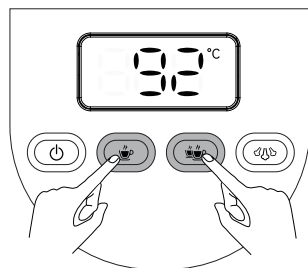
1. 设置意式浓缩咖啡温度

按下单杯和双杯按钮3秒钟

温度范围: 冷萃25°C (77°F), 热萃90–95°C (194–204°F)

- 按下单杯按钮可降低1°C (2°F)
- 按下双杯按钮可升温1°C (2°F)

设置在5秒无操作后自动保存

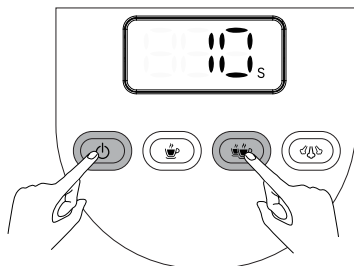


2. 设置预浸泡时间

按住电源键和双杯键3秒钟 (范围: 0–10秒)

- 按下单杯按钮可减少1秒
- 按下双杯按钮可增加1秒

设置在5秒无操作后自动保存



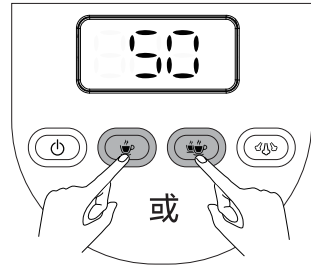
3. 设置浓缩咖啡杯量

单杯模式: 按下单杯键3秒 (范围: 25–150ml)

双杯模式: 按住双杯按钮3秒 (范围: 50–300ml)

- 按下单杯按钮可减少5ml
- 按下双杯按钮可增加5ml

设置在5秒无操作后自动保存

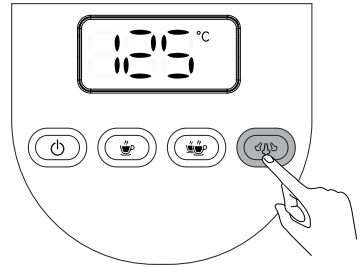


4. 设置蒸汽温度

按住蒸汽按钮3秒钟(温度范围: 125–150°C)

- 按下单杯按钮可降低5°C (9°F)
- 按下双杯按钮可升温5°C (9°F)

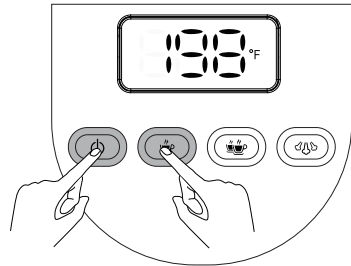
设置在5秒无操作后自动保存



CN

5. 转换温度单位

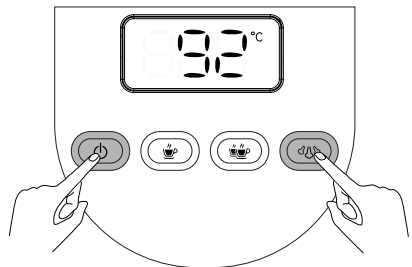
按住电源键和单杯键3秒钟, 可在 °C / °F 之间切换



6. 恢复出厂设置

按住电源键和蒸汽键3秒钟

- 机器将发出一次蜂鸣声, 复位后显示屏将显示92°C

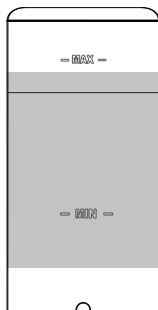
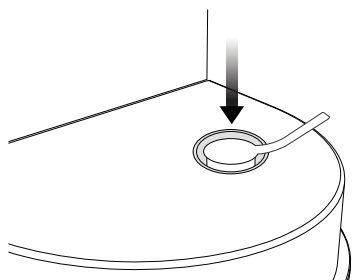


重要提示

首次使用前或长时间闲置后,需通过蒸汽棒排出水来激活水泵

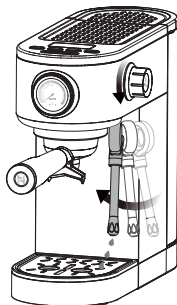
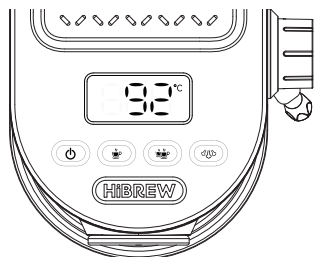
① 准备水箱

- 取下水箱底部的红色塞子
- 将水箱注满清水至Max水位



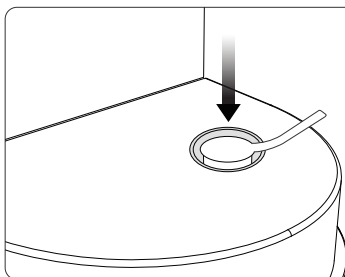
② 激活水泵

- 打开机器电源,等待温度升至 92°C (198°F)
- 将蒸汽管对准滴水盘,转动蒸汽旋钮释放热水约30秒,然后关闭



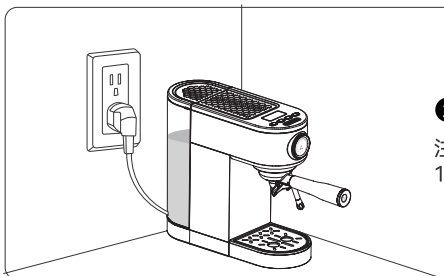
现在您的机器水泵已成功激活,可正常使用

首次使用前



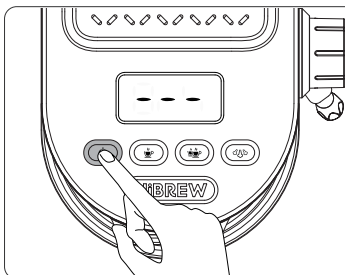
① 拆箱

拆开机器包装，检查配件，从水箱中取出红色塞子



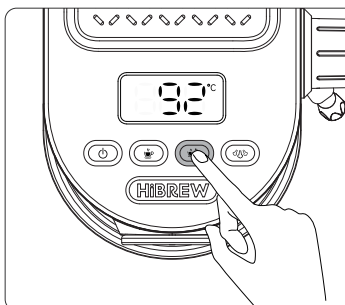
② 注满水箱

注满水箱，将机器插上电源，指示灯将亮起1秒，蜂鸣器提示进入待机模式



③ 机器预热

按下电源开关按钮进行预热。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

- 将杯子置于蒸汽管下方，逆时针旋转蒸汽旋钮释放热水10-20秒，随后关闭旋钮
- 安装咖啡手柄，按下双杯按钮清洁冲煮头

提示：若遇到“hot”警告，请参阅第37页了解如何冷却锅炉的操作说明

如何选择您的粉碗

1. 选择粉碗

本机器包含2个双层粉碗(单杯、双杯)和1个单层粉碗(双杯)

• 单层粉碗

适用于30天内烘焙的新鲜研磨咖啡豆。这些滤篮可调节研磨度、投粉量和压粉力度，助您获得更均衡的意式浓缩咖啡



双杯

• 双层粉碗

适用于预研磨咖啡粉或存放超过30天的咖啡豆。无论研磨粗细或新鲜程度如何，它都能调节压力以实现稳定萃取



单杯



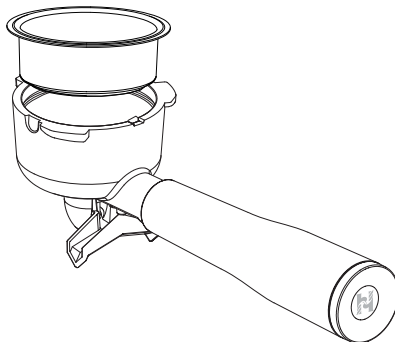
双杯

CN

2. 粉碗使用说明与容量

- 单杯粉碗(6-10 g): 适用于单杯冲泡
- 双杯粉碗(10-14 g): 适用于双杯咖啡或单杯浓度更高的咖啡

更换粉碗时需调整研磨粗细度和咖啡粉用量。将单杯或双杯粉碗插入意式咖啡手柄



如何制作意式浓缩咖啡



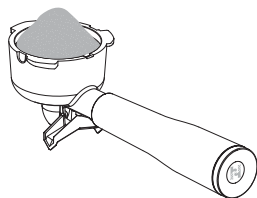
1. 预热

- 杯子: 用热水预热以保持咖啡温度
- 咖啡手柄与粉碗: 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

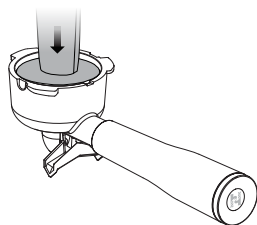
使用细研磨, 但避免研磨过细或过粗:

- 太细: 减缓流速, 导致过度萃取, 产生苦涩口感
- 太粗: 流速过快, 导致萃取不足, 使意式浓缩咖啡产生酸味



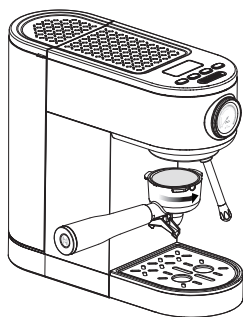
3. 压实研磨咖啡粉

- 用20-30磅 (9-14kg) 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



4. 插入咖啡手柄

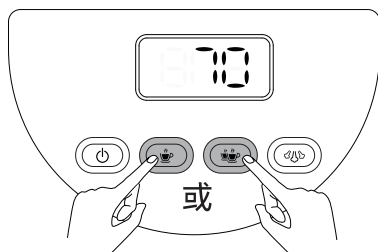
- 将手柄固定到位, 然后逆时针旋转直至牢固锁定



5. 萃取意式浓缩咖啡

- 要制作单份浓缩咖啡(约35ml), 请按下单杯按钮
- 要制作双份浓缩咖啡(约70ml), 请按下单杯按钮

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

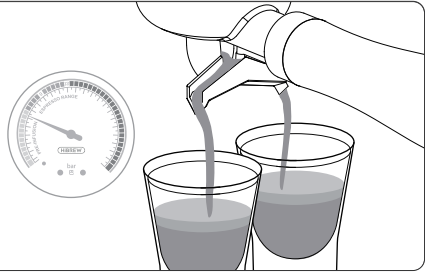


萃取提示

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

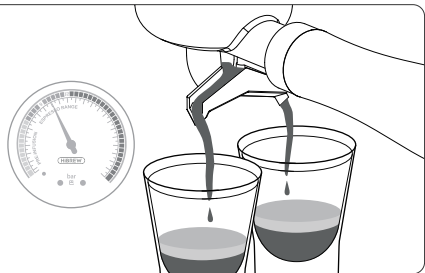
压力过低 (萃取不足)

对于预研磨咖啡: 添加更多研磨咖啡粉
对于现磨咖啡: 尝试更细的研磨度



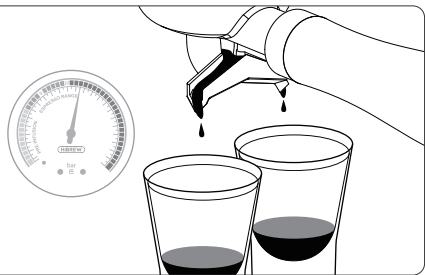
压力正常 (平衡)

最佳意式浓缩咖啡



压力过高(过度萃取)

对于预研磨咖啡: 请减少研磨咖啡的用量
对于现磨咖啡: 尝试使用较粗的研磨度

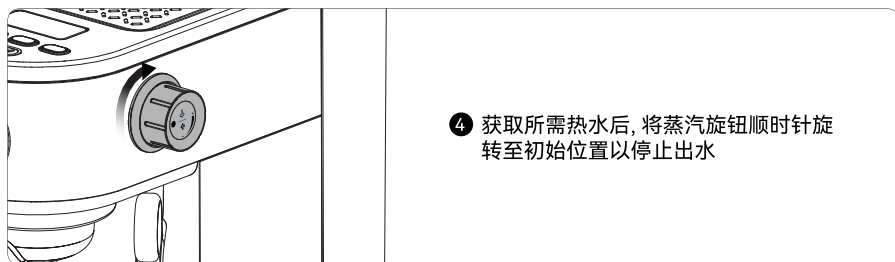
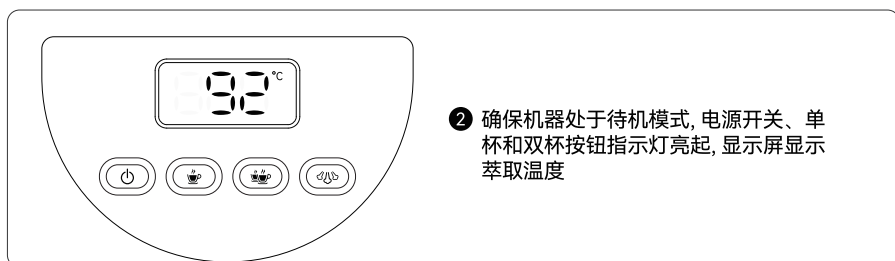


CN

萃取状态	研磨粗细	咖啡剂量	压粉压力
萃取不足 (酸)	太粗	太少	太轻
平衡	最佳研磨度	6-10g (单杯) 10-14g (双杯)	9-14kg (20-30lbs)
过度萃取 (苦)	太细	太多	太重

如何制作热水

热水功能适用于清洁、温杯或手动添加热水



⚠ 注意

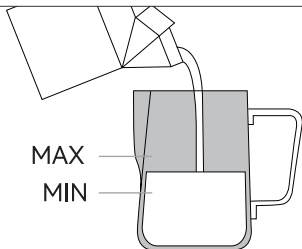
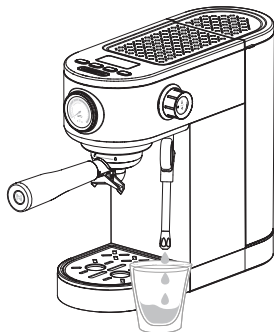
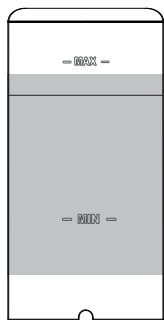
操作过程中请避免触摸热表面, 例如咖啡手柄、热蒸汽喷嘴和蒸汽管

如何打奶泡

注: 奶泡杯不包含在内, 需单独购买

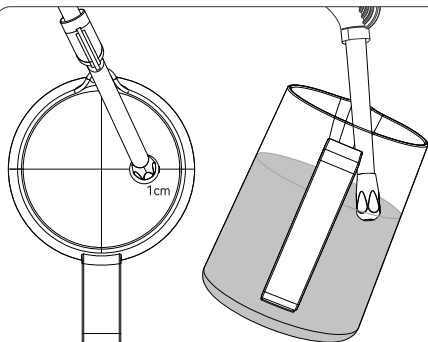
① 打奶泡之前

- 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, 按下蒸汽按钮, 等待温度达到130°C (约266°F)。转动蒸汽旋钮释放水流, 待仅有蒸汽喷出时关闭旋钮



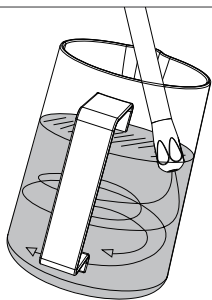
② 准备牛奶

使用冷藏新鲜全脂牛奶(3-8°C / 38-46°F), 脱脂牛奶不适合打奶泡。将奶壶注满半量(约220ml牛奶), 液面需低于MAX刻度线



③ 打发牛奶

- 将蒸汽棒以3点钟方向倾斜, 距拉花杯杯壁约1cm。将拉花杯倾斜20度, 保持蒸汽嘴尖端紧贴牛奶表面

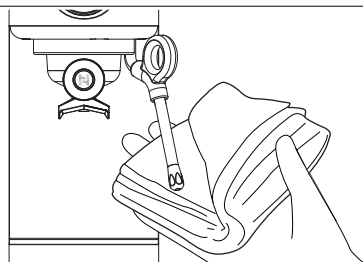


- 将蒸汽旋钮逆时针旋转至最大档位。当牛奶开始拉丝时,需听清持续的“嘶嘶”声。保持此状态18秒以充分注入空气。若无声响,请将拉花杯稍稍下移调整



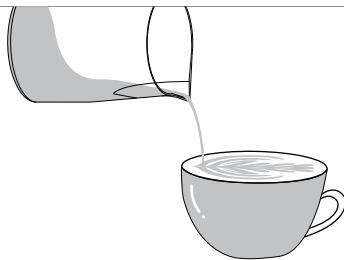
- 保持蒸汽棒位置不变,让牛奶旋转搅拌35-40秒。加热至牛奶温度达到60-65°C (140-149°F)或触感灼热时,关闭蒸汽旋钮

CN



④ 清洁蒸汽喷嘴

打奶泡后,用湿布擦拭蒸汽管。将蒸汽管对准滴水盘,短暂开启蒸汽功能以清除残留牛奶



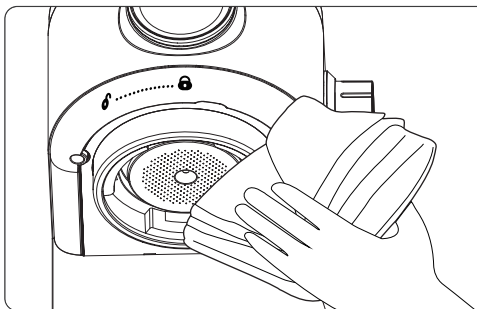
⑤ 开启你的拉花艺术之旅

立即将打发好的奶泡倒入浓缩咖啡中,即可制作饮品或创作拉花艺术

⚠ 注意: 存在灼伤危险

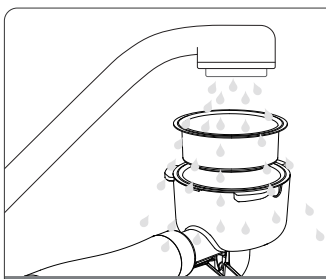
机器关闭后可能仍有蒸汽逸出,请务必看管儿童

清洁与维护



清洁冲煮头

每次使用后, 请用湿布擦拭冲煮头和粉碗底部

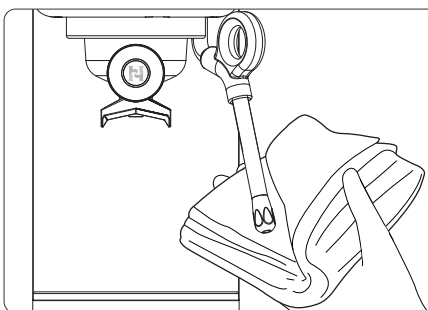


清洁粉碗和咖啡手柄

使用后请用热水冲洗。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

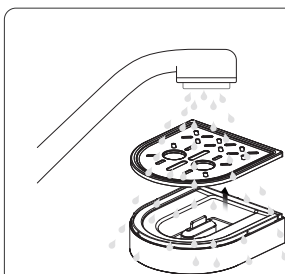
注意: 仅可用温水和温和洗涤剂手洗。请勿使用洗碗机。

CN



清洁蒸汽棒

打奶泡后用湿布擦拭, 再用热水冲洗。若发生堵塞, 请使用清洁针疏通, 或将喷嘴浸泡在热水中再重新安装

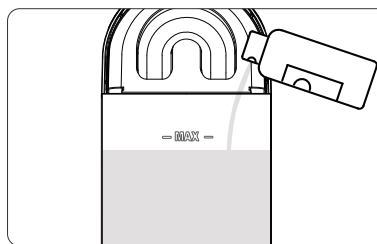


清洁滴水盘

当红色浮标升起时, 请清空托盘。用温水清洗、冲洗并晾干后, 再重新组装

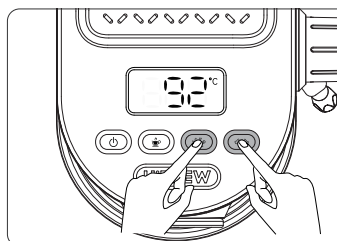
如何清除机器水垢

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。



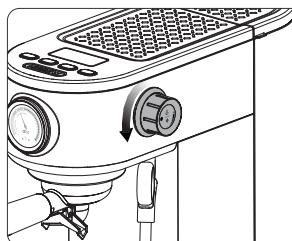
① 配制溶液

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MAX刻度线。将空的咖啡手柄锁定到位, 并在咖啡手柄与蒸汽管下方放置一个大容器



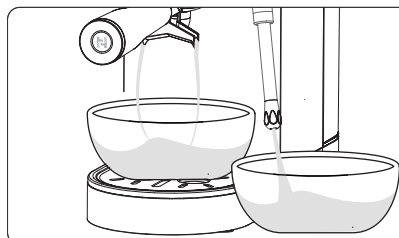
② 开始除垢

按住双杯和蒸汽按钮2秒钟, 即可启动除垢模式 (蒸汽指示灯将持续亮起)



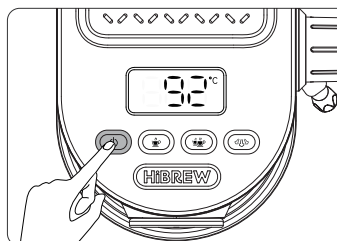
③ 清洗管道

打开蒸汽旋钮, 按下蒸汽按钮, 排出约500ml
关闭蒸汽旋钮, 按下双杯按钮, 再排出约500ml



④ 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) 三次



按下电源开关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
显示“hot”警告	锅炉温度过高。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 确保水箱注满水,并在蒸汽喷嘴下方放置一个杯子。 2. 打开蒸汽按钮释放热水,直至水流停止且显示冲煮温度。 3. 关闭蒸汽按钮。
四个按键同时闪烁	水箱底部红色硅胶没有拔掉	<ol style="list-style-type: none"> 1. 取出水箱底部红色硅胶 2. 在水箱中重新注入纯净水 3. 关机重启
	水箱缺水	
显示“E-3”警告	温度传感器短路或断开。	请联系客服
显示“E-4”警告	加热功能故障。	请联系客服
咖啡不够热	咖啡粉碗和咖啡杯未预热。	用热水冲洗咖啡粉碗和咖啡杯,并彻底擦干。
浓缩咖啡流得过快	研磨咖啡不足。	请在以下范围内调整: 单杯: 6-10g 双杯: 10-14g
	研磨咖啡太粗了。	使用稍细的研磨度。
	咖啡压粉太轻。	用20-30磅(9-14kg)的压力压实。
浓缩咖啡滴落或流速非常缓慢	研磨咖啡粉放多了。	请在以下范围内调整: • 单杯: 6-10g • 双杯: 10-14g
	研磨咖啡太细了。	使用稍粗一些的研磨度。
	咖啡压得太紧了。	用20-30磅(9-14kg)的压力压实。
	粉碗堵塞。	用小针清理它。
	机器需要除垢。	运行除垢循环。
意式浓缩咖啡从手柄周围渗漏	手柄安装不正确。	旋转手柄直至牢固锁定。
	冲煮头周围的密封圈已磨损。	请联系客服
没有油脂	研磨咖啡不够新鲜。	<ul style="list-style-type: none"> • 请使用新鲜烘焙的咖啡豆(烘焙后5-30天内)研磨新鲜咖啡粉。 • 对于预研磨或陈旧的咖啡豆,请使用双层粉碗。
	研磨咖啡不足。	<ul style="list-style-type: none"> • 在下列剂量范围内调整: 单杯: 6-10g. 双杯: 10-14g.
	研磨咖啡太粗了。	使用稍细的研磨度。

异常	可能原因	解决方案
没有蒸汽	机器没完全预热	等待机器预热。
	水箱缺水	重新注满水箱。
	水箱未完全插入。	将水箱完全推入到位。
	需要除垢。	执行除垢循环。
	蒸汽喷嘴堵塞。	用小针清洁蒸汽喷嘴。
脉冲/泵动声	正常运行。	无需采取任何行动。
	水箱缺水	重新注满水箱。
	水箱未正确插入。	将水箱完全推入到位。
蒸汽无法打发牛奶	蒸汽指示灯未亮起。	按下蒸汽按钮, 等待几秒钟直至蒸汽指示灯持续亮起。
	牛奶容器不正确。	使用高脚杯、窄口杯或花环状杯。
	使用了脱脂牛奶。	使用冷藏的新鲜全脂牛奶。
	蒸汽棒插入过深, 阻碍了空气进入牛奶。	将拉花杯放下, 使奶泡棒保持在表面进行打泡。

产品规格

型号	H10B Plus
电压与功率	AC 220-240V, 50/60Hz, 1350W (EU & UK & SAA 插头) AC 220-240V, 50/60Hz, 1230W (CCC 插头) AC 110-127V, 60Hz, 1350W (US 插头)
压力	20 bar
水箱容量	1.3 L / 44 oz
产品尺寸	130 × 310 × 280 mm (5.1 × 12.2 × 11 in)
净重 / 毛重	3.8 kg (8.38 lb) / 4.6 kg (10.14 lb)
执行标准	GB4706.1-2005; GB4706.19-2008

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

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将酌情收费维修

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

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	P42
ПОДГОТОВКА КОФЕМАШИНЫ К РАБОТЕ	P43-45
• Инструкции по распаковке	
• Комплектация	
• ЗНАКОМСТВО С КОФЕМАШИНОЙ	
• Описание кнопок	
ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОФЕМАШИНЫ	P45-46
• Настройка температуры эспрессо	
• Настройка времени предварительного смачивания (pre-infusion)	
• Настройка объёма эспрессо	
• Настройка температуры пара	
• Переключение единиц температуры	
• Сброс к заводским настройкам	
ВАЖНОЕ УВЕДОМЛЕНИЕ & ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	P47-48
КАК ВЫБРАТЬ ФИЛЬТР-КОРЗИНУ	P49
КАК ПРИГОТОВИТЬ ЭСПРЕССО	P50-51
КАК ПОЛУЧИТЬ ГОРЯЧУЮ ВОДУ	P52
КАК ПОЛУЧИТЬ ПАР	P53-54
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	P55-56
• Очистка заварочного узла (brew head)	
• Очистка фильтров и портафильтра	
• Очистка паровой трубки	
• Очистка поддона для капель	
• КАК УДАЛИТЬ НАКИПЬ В КОФЕМАШИНЕ	
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	P57-58
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	P58
УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА	P59
ГАРАНТИЯ	P60
СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ	P60

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием внимательно прочитайте все инструкции и сохраните их для дальнейшего использования.

При использовании электрических приборов всегда соблюдайте основные меры предосторожности для снижения риска пожара, поражения электрическим током или получения травм, включая следующее:

- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или регуляторы в соответствии с инструкцией.
- Во избежание пожара, поражения электрическим током или травм не погружайте шнур питания, вилку или прибор в воду или другие жидкости.
- При использовании прибора детьми или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями требуется постоянный контроль.
- Перед использованием убедитесь, что напряжение в сети соответствует значению, указанному на табличке устройства.
- Если прибор оставляется без присмотра, а также перед чисткой, перемещением, сборкой или хранением, всегда выключайте его кнопкой ON/OFF и отключайте от сети.
- Отключайте прибор от сети, когда он не используется, а также перед чисткой. Перед установкой или снятием деталей и перед чисткой дайте прибору полностью остыть.
- Регулярно проверяйте прибор и шнур питания. Не используйте прибор при наличии повреждений. Немедленно свяжитесь со службой поддержки клиентов HiBREW.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных HiBREW, может привести к пожару, поражению электрическим током или травмам.
- Не допускайте свисания шнура питания с краёв поверхности и его контакта с горячими поверхностями.
- Устанавливайте прибор на ровную и устойчивую поверхность. Область вокруг должна быть сухой и свободной от воды и других веществ. Не размещайте предметы под прибором.
- Не размещайте прибор на горячей газовой или электрической конфорке, рядом с ними или в разогретой духовке.
- Данный прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте его на открытом воздухе, в движущихся транспортных средствах или для других нецелевых задач.
- Подключайте кофемашину к отдельной розетке с заземлением, не используемой другими электроприборами.
- Используйте в резервуаре только холодную воду. Не используйте другие жидкости. Избегайте сильно фильтрованной, деминерализованной или дистиллированной воды, так как это может повлиять на качество экстракции.
- Перед началом экстракции убедитесь, что портафильтр установлен и надежно зафиксирован. Никогда не снимайте портафильтр во время экстракции.
- Во время удаления накипи может выделяться горячий пар. Выключите машину и дайте ей остыть не менее 1 часа перед повторным наполнением или очисткой.
- Не пытайтесь самостоятельно открывать или ремонтировать внутренние компоненты машины без указаний HiBREW.
- Для обслуживания, помимо очистки и удаления накипи, обращайтесь в службу поддержки HiBREW: support@hibrew.com
- Во избежание травм не снимайте портафильтр во время приготовления кофе.

Не используйте на открытом воздухе.

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

**ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ**

ПОДГОТОВКА КОФЕМАШИНЫ К РАБОТЕ

Инструкции по распаковке

Важно

- Убедитесь, что напряжение в вашей электросети составляет 220–240 В (вилки EU/UK/CCC) или 110–127 В (вилка UL).
- Осторожно удалите лишнюю упаковочную ленту и наклейки. Не используйте острые инструменты, спирт, легковоспламеняющиеся жидкости или абразивные чистящие средства, чтобы избежать повреждений. Сохраните все предупреждающие, информационные и идентификационные наклейки для дальнейшего использования.
- Утилизируйте пластиковые пакеты безопасным образом, чтобы защитить детей, и сохраните упаковку для возможной транспортировки или сервисного обслуживания в будущем.

Комплектация



Ручная прокачка насоса



Мерная ложка с термометром



Фильтр для одной чашки (двойные стенки)



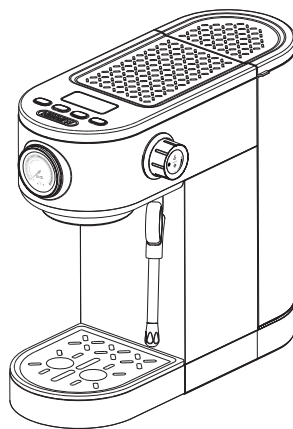
Фильтр для двух чашек (одинарные стенки)



Руководство пользователя



Портафильтр 51 мм с фильтром для двух чашек (двойные стенки)



Основной блок H10B Plus

RU

⚠ Примечание

Наличие небольшого количества воды внутри устройства является нормальным явлением и связано с заводским тестированием.

ЗНАКОМСТВО С КОФЕМАШИНОЙ

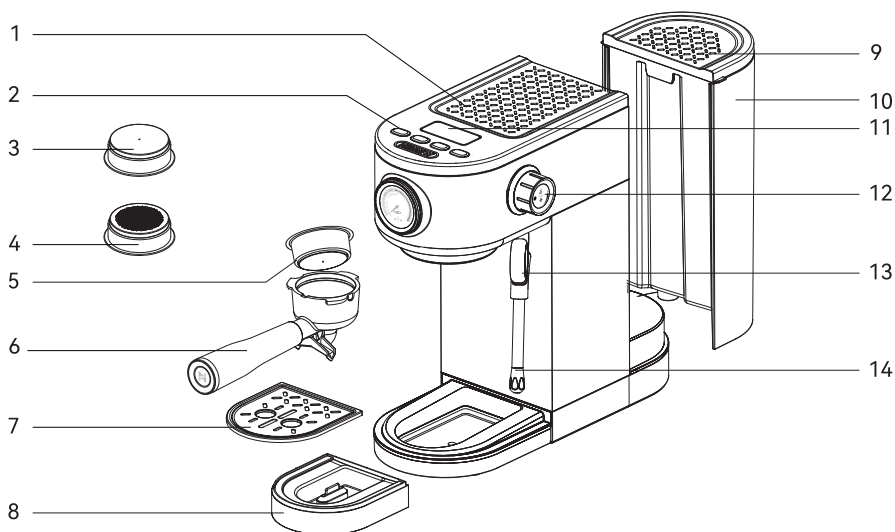
Модель: H10B Plus

Номинальные характеристики:

AC 220-240V, 50/60Hz, 1350W(EU & UK & SAA Сетевая вилка)

AC 220V, 50Hz, 1230W(ССС Сетевая вилка)

AC 110-127V, 60Hz, 1350W(UL Сетевая вилка)



1 Основной блок

2 Кнопки управления

3 Фильтр для одной чашки
(двойные стенки)

4 Фильтр для двух чашек
(одинарные стенки)

5 Фильтр для двух чашек
(двойные стенки)

6 Портафильтр

7 Крышка поддона
для капель

8 Поддон для капель

9 Крышка резервуара
для воды

10 Резервуар для
воды

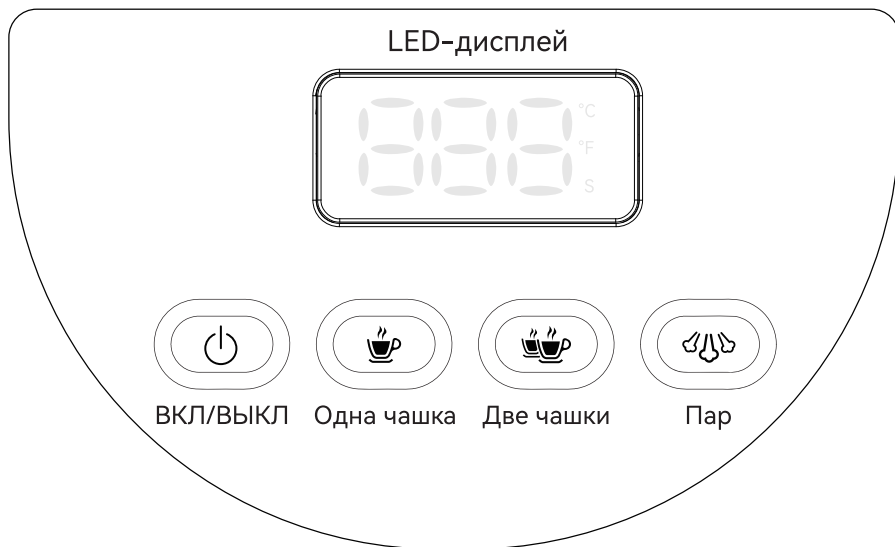
11 LED-дисплей

12 Ручка подачи пара

13 Паровая трубка

14 Паровое сопло

Описание кнопок



ПРОГРАММИРОВАНИЕ КОФЕМАШИНЫ

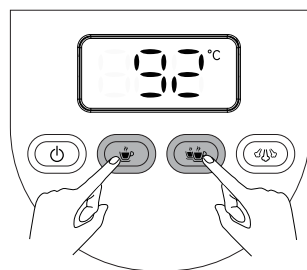
RU

1. Настройка температуры эспрессо

Нажмите и удерживайте кнопки «Одна чашка» и «Две чашки» в течение 3 секунд.

Диапазон: 25°C (77°F) для холодного заваривания, 90–95°C (194–204°F) для горячего приготовления.

- Нажмите кнопку «Одна чашка», чтобы уменьшить значение на 1°C (2°F)
- Нажмите кнопку «Две чашки», чтобы увеличить значение на 1°C (2°F)

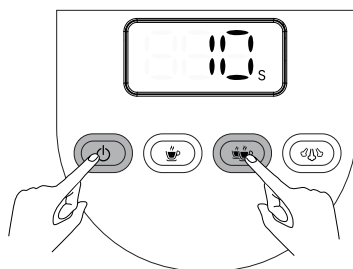


Настройка автоматически сохраняется после 5 секунд бездействия.

2. Настройка времени предварительного смачивания (pre-infusion)

Нажмите и удерживайте кнопки «Питание» и «Две чашки» в течение 3 секунд (диапазон: 0–10 секунд).

- Нажмите кнопку «Одна чашка», чтобы уменьшить время на 1 секунду
- Нажмите кнопку «Две чашки», чтобы увеличить время на 1 секунду



Настройка автоматически сохраняется после 5 секунд бездействия.

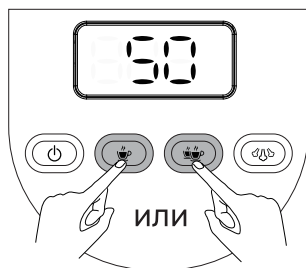
3. Настройка объёма эспрессо

Режим одной чашки: нажмите и удерживайте кнопку «Одна чашка» в течение 3 секунд (диапазон: 25–150 мл)

Режим двух чашек: нажмите и удерживайте кнопку «Две чашки» в течение 3 секунд (диапазон: 50–300 мл)

- Нажмите кнопку «Одна чашка», чтобы уменьшить на 5 мл
- Нажмите кнопку «Две чашки», чтобы увеличить на 5 мл

Настройка автоматически сохраняется после 5 секунд бездействия.

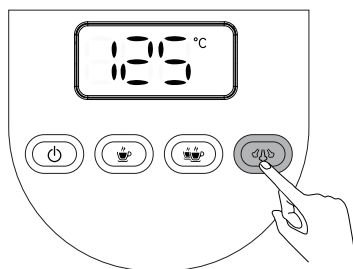


4. Настройка температуры пара

Нажмите и удерживайте кнопку «Пар» в течение 3 секунд (диапазон температуры: 125–150°C).

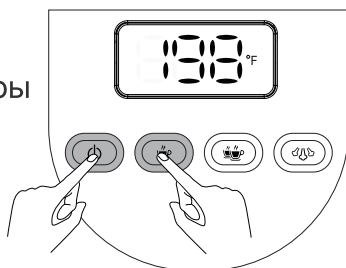
- Нажмите кнопку «Одна чашка», чтобы уменьшить на 5°C (9°F)
- Нажмите кнопку «Две чашки», чтобы увеличить на 5°C (9°F)

Настройка автоматически сохраняется после 5 секунд бездействия.



5. Переключение единиц температуры

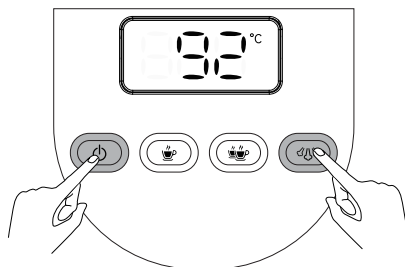
Нажмите и удерживайте кнопки «Питание» и «Одна чашка» в течение 3 секунд, чтобы переключиться между °C и °F.



6. Сброс к заводским настройкам

Нажмите и удерживайте кнопки «Питание» и «Пар» в течение 3 секунд.

- Машина подаст один звуковой сигнал, и на дисплее после сброса отобразится 92°C.

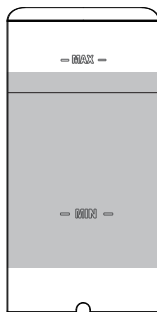
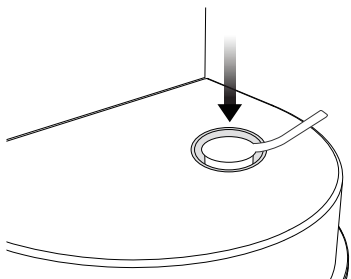


ВАЖНОЕ УВЕДОМЛЕНИЕ

Перед первым использованием или после длительного периода простоя необходимо активировать водяной насос, пропустив воду через паровую трубку.

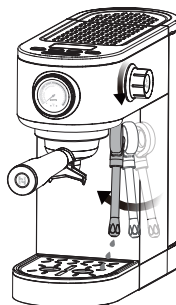
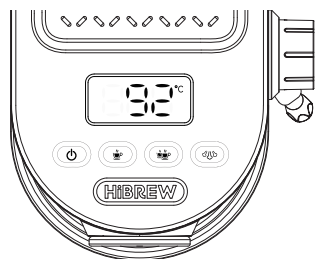
1 Подготовка резервуара для воды

- Снимите красную заглушку с нижней части резервуара для воды.
- Наполните резервуар свежей водой до отметки MAX.



2 Активация водяного насоса

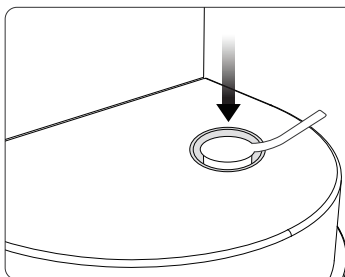
- Включите машину и дождитесь, пока температура достигнет 92°C (198°F).
- Направьте паровую трубку в поддон для капель, затем поверните регулятор пара, чтобы выпустить горячую воду примерно на 30 секунд. После этого закройте подачу.



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

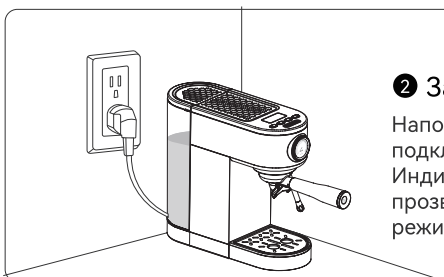
RU

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



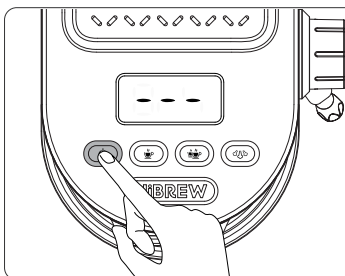
1 Распаковка устройства

Распакуйте кофемашину и проверьте наличие всех аксессуаров. Снимите красную заглушку с резервуара для воды.



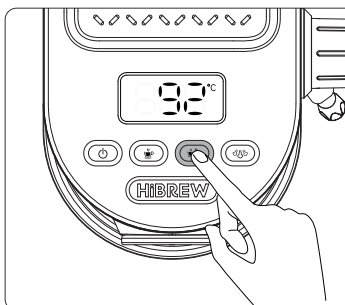
2 Заполнение резервуара для воды

Наполните резервуар свежей водой, затем подключите машину к сети. Индикаторы кратковременно загорятся, и прозвучит звуковой сигнал, указывающий на режим ожидания.



3 Предварительный нагрев машины

Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» для начала нагрева. Индикаторы начнут мигать, на дисплее отобразится "----". Предварительный нагрев завершится примерно через 1 минуту, после чего на дисплее появится установленная температура.



4 Очистка узла приготовления

- Поставьте чашку под паровую трубку. Поверните регулятор пара против часовой стрелки, чтобы подать горячую воду на 10–20 секунд, затем закройте его.
- Установите портафильтр, затем нажмите кнопку «Две чашки», чтобы промыть узел заваривания (brew head).

Совет: если появляется предупреждение «hot», обратитесь к странице 57 для получения инструкций по охлаждению бойлера.

КАК ВЫБРАТЬ ФИЛЬТР-КОРЗИНУ

1. Выбор фильтр-корзины

Данная кофемашина оснащена 2 фильтр-корзинами с двойными стенками (одна чашка, две чашки) и 1 фильтр-корзиной с одинарными стенками (две чашки).

- **Фильтр-корзина с одинарными стенками**

Идеально подходит для свежемолотого кофе (в течение 30 дней после обжарки).

Позволяет полностью контролировать помол, дозировку и темперовку для оптимальной экстракции эспрессо.



Две чашки

- **Фильтр-корзина с двойными стенками**

Идеально подходит для молотого кофе или зёрен старше 30 дней.

Обеспечивает стабильное давление для равномерной экстракции независимо от степени помола и свежести кофе.



Одна чашка



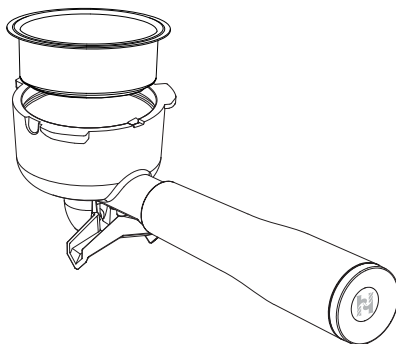
Две чашки

RU

2. Использование и вместимость фильтр-корзины

- Фильтр-корзина для одной чашки (6–10 г): для приготовления одной порции.
- Фильтр-корзина для двух чашек (10–14 г): для двойного эспрессо или более крепкого одинарного эспрессо.

При смене фильтр-корзины отрегулируйте степень помола и дозировку. Установите фильтр-корзину для одной или двух чашек в портафильтр.



КАК ПРИГОТОВИТЬ ЭСПРЕССО



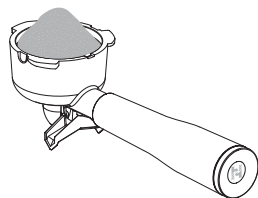
1. Предварительный нагрев

- Чашка: прогрейте горячей водой для сохранения температуры кофе.
- Портафильтр и фильтр-корзина: предварительно нагрейте, чтобы избежать потери тепла во время экстракции, что может повлиять на качество эспрессо.

2. Засыпка молотого кофе

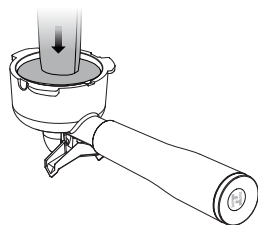
Используйте мелкий помол, избегая слишком мелкого или слишком крупного:

- Слишком мелкий помол: замедляет поток воды, вызывая переэкстракцию и горький вкус.
- Слишком крупный помол: вода проходит слишком быстро, что приводит к недоэкстракции и кислому вкусу.



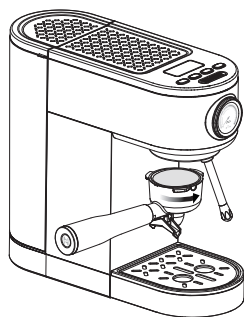
3. Темперовка кофе

- Утрамбуйте кофе с усилием 20–30 фунтов (9–14 кг). Убедитесь, что темпер расположен ровно относительно края фильтр-корзины, и удалите излишки кофе для обеспечения герметичного прилегания к заварочному узлу.



4. Установка портафильтра

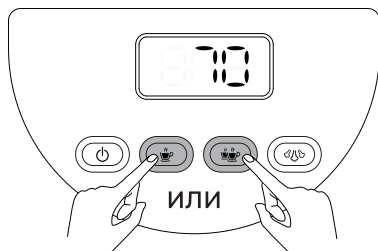
- Вставьте портафильтр и поверните его против часовой стрелки до надежной фиксации.



5. Экстракция эспрессо

- Для одной порции эспрессо (примерно 35 мл) нажмите кнопку «Одна чашка».
- Для двойной порции эспрессо (примерно 70 мл) нажмите кнопку «Две чашки».

Машина автоматически начнёт приготовление и остановится при достижении заданного объёма, затем вернётся в режим ожидания.

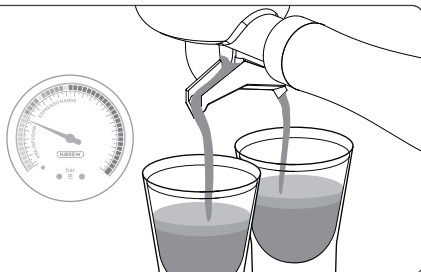


Советы по экстракции

Идеальный эспрессо — это баланс сладости, кислотности и горечи. Ключевые факторы включают тип кофе, степень обжарки, свежесть, помол, дозировку и усилие темперовки.

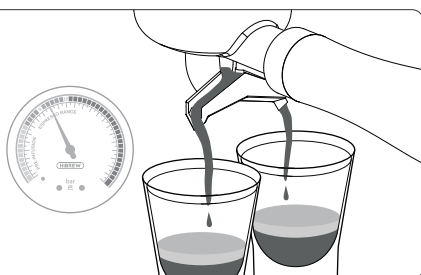
Слишком низкое давление (недозэкстракция)

- Молотый кофе: увеличьте дозировку
- Свежемолотый кофе: используйте более мелкий помол



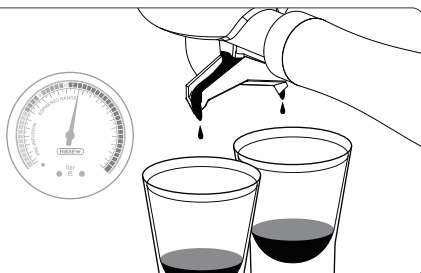
Оптимальное давление (сбалансированный вкус)

Поддерживайте давление в оптимальном диапазоне для получения сбалансированного эспрессо.



Слишком высокое давление (перезэкстракция)

- Молотый кофе: уменьшите дозировку
- Свежемолотый кофе: используйте более крупный помол

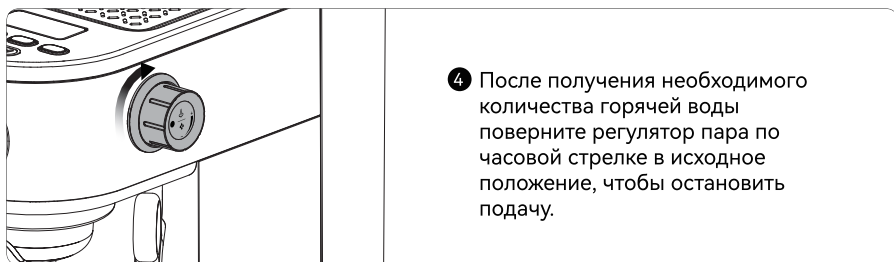
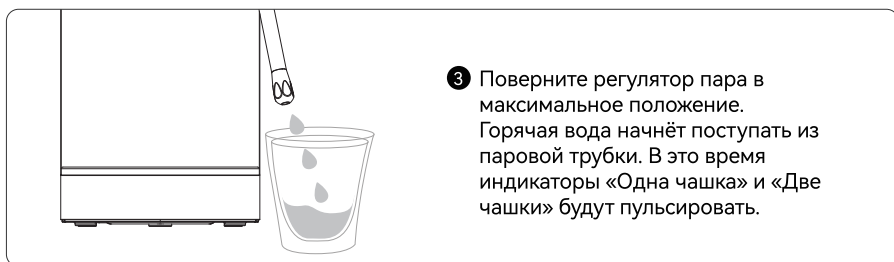


RU

Состояние экстракции	Степень помола	Дозировка кофе	Усилие темперовки
Недозэкстракция (кислый вкус)	Слишком крупный помол	Слишком малая дозировка	Слишком слабое усилие
Сбалансировано	Оптимальный помол	6–10 г (одна чашка) 10–14 г (две чашки)	9–14 кг (20–30 фунтов)
Перезэкстракция (горький вкус)	Слишком мелкий помол	Слишком большая дозировка	Слишком сильное усилие

КАК ПОЛУЧИТЬ ГОРЯЧУЮ ВОДУ

Функцию подачи горячей воды можно использовать для очистки, предварительного нагрева чашек или ручного добавления горячей воды.



Примечание

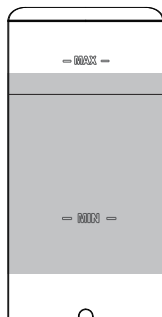
Избегайте контакта с горячими поверхностями, такими как портафильтр, паровая трубка и её наконечник, во время работы.

КАК ПОЛУЧИТЬ ПАР

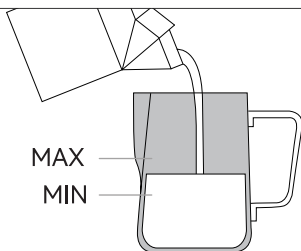
Примечание: питчер для взбивания молока в комплект не входит и приобретается отдельно.

1 Перед вспениванием молока

- Убедитесь, что уровень воды в резервуаре находится между отметками MIN и MAX.
- Продуйте паровую трубку для удаления остатков молока или конденсата: поставьте чашку под паровую трубку, нажмите кнопку «Пар» и дождитесь, пока температура достигнет 130°C (266°F). Поверните регулятор пара, чтобы выпустить воду, затем закройте его, как только начнёт выходить только пар.



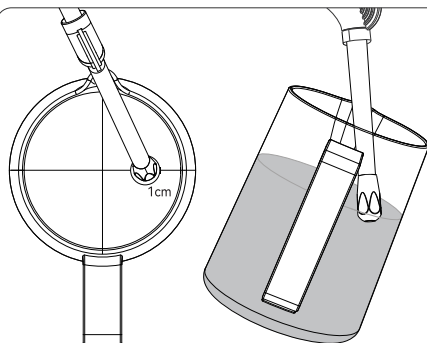
RU



2 Подготовка молока

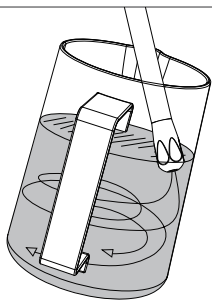
Используйте холодное свежее цельное молоко (3–8°C / 38–46°F), так как обезжиренное молоко хуже подходит для вспенивания.

Наполните питчер примерно наполовину (около 220 мл), следя за тем, чтобы уровень не превышал отметку MAX.



3 Вспенивание молока

- Расположите паровую трубку под углом «на 3 часа», примерно в 1 см (0,4 дюйма) от стенки питчера. Наклоните питчер на 20°, удерживая наконечник паровой трубки у поверхности молока.

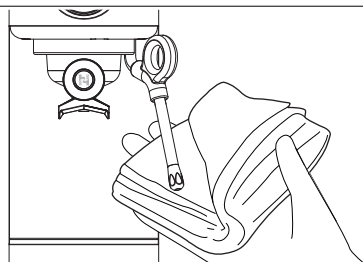


- Поверните регулятор пара против часовой стрелки до максимума. Вы должны услышать устойчивый звук «тсс-тсс», когда молоко насыщается воздухом. Поддерживайте это в течение 18 секунд для введения воздуха. Если звук отсутствует, слегка опустите питчер, чтобы отрегулировать положение.



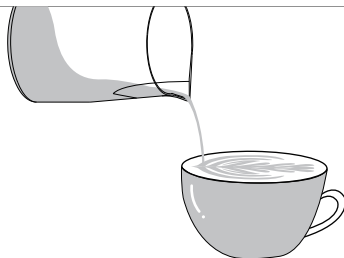
- Держите паровую трубку в том же положении и дайте молоку закручиваться в течение 35–40 секунд. Нагревайте до 60–65°C (140–149°F) или до ощущения горячего на ощупь, затем закройте подачу пара.

RU



4 Очистка паровой трубки

После вспенивания протрите паровую трубку влажной тканью. Направьте её в поддон для капель и кратковременно включите подачу пара, чтобы удалить остатки молока.



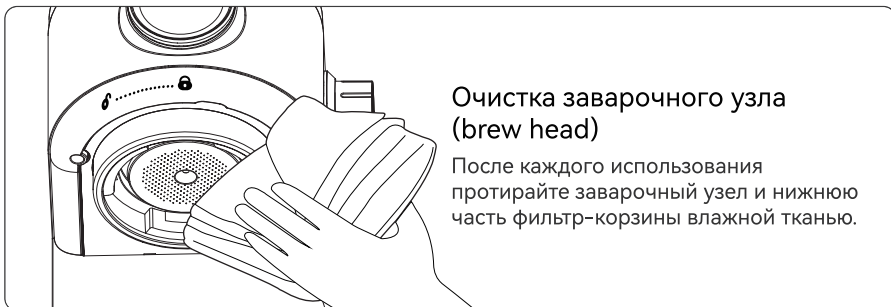
5 Приступайте к латте-арту

Сразу же влейте вспененное молоко в эспрессо, чтобы приготовить напиток или создать латте-арт.

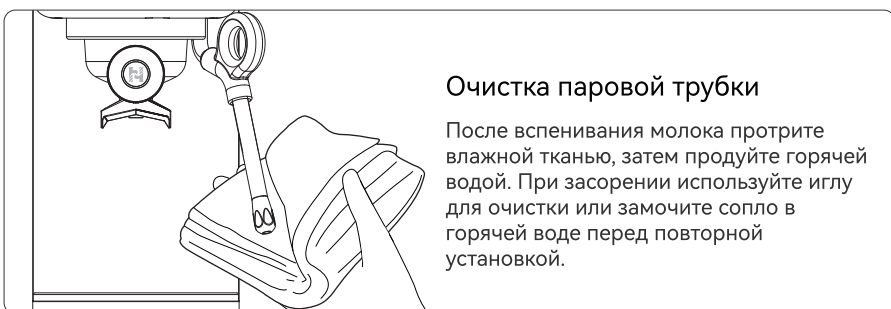
⚠ ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ОЖОГА

После выключения машины может выделяться пар. Всегда контролируйте детей.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

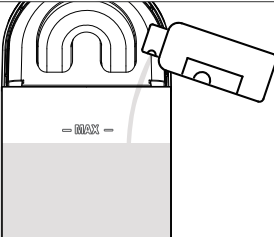


RU



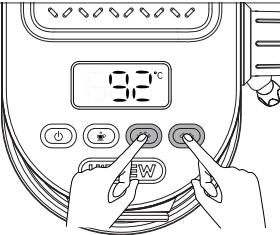
КАК УДАЛИТЬ НАКИПЬ В КОФЕМАШИНЕ

Со временем внутри машины может образовываться накипь. Проводите очистку от накипи каждые 2–3 месяца для поддержания оптимальной работы.



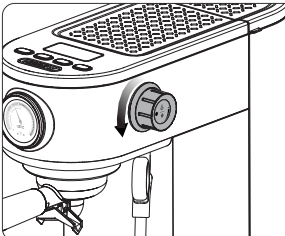
1 Подготовка раствора

Смешайте воду и средство для удаления накипи (в соотношении 4:1) или воду и лимонную кислоту (в соотношении 100:3). Заполните резервуар до отметки MAX. Установите пустой портафильтр и поставьте большую ёмкость под портафильтр и паровую трубку.



2 Запуск режима удаления накипи

Нажмите и удерживайте кнопки «Две чашки» и «Пар» более 2 секунд, чтобы активировать режим удаления накипи (индикатор «Пар» будет постоянно гореть).



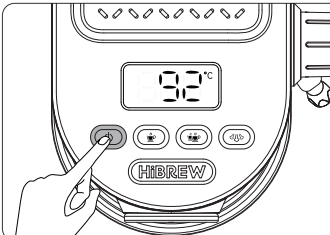
3 Промывка системы

Откройте регулятор пара, нажмите кнопку «Пар» и слейте примерно 500 мл воды. Затем закройте регулятор пара, нажмите кнопку «Две чашки» и слейте ещё около 500 мл.



4 Повторная промывка

Оставьте раствор внутри машины на 15 минут. Затем заполните резервуар чистой водой и повторите процесс промывки (шаг 3) три раза.



5 Завершение очистки от накипи

Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы выйти из режима и вернуться к обычной работе.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможные причины	Решение
Отображается предупреждение «hot»	Температура бойлера слишком высокая	<ol style="list-style-type: none"> 1. Убедитесь, что резервуар заполнен, и поставьте чашку под паровую трубку. 2. Откройте регулятор пара и выпускайте горячую воду, пока поток не прекратится и не отобразится температура заваривания. 3. Закройте регулятор пара.
Все четыре кнопки мигают одновременно	Красная силиконовая заглушка на дне резервуара для воды не удалена	<ol style="list-style-type: none"> 1. Удалите красную силиконовую заглушку с дна резервуара для воды. 2. Наполните резервуар очищенной водой. 3. Перезапустите машину.
	Резервуар для воды пуст	
Отображается ошибка «E-3»	Датчик температуры замкнут или отключён	Свяжитесь со службой поддержки HiBREW: support@hibrew.com
Отображается ошибка «E-4»	Неисправность системы нагрева	Свяжитесь со службой поддержки HiBREW: support@hibrew.com
Кофе недостаточно горячий	Портафильтр и чашка не прогреты	Промойте портафильтр и чашку горячей водой и тщательно высушите
Эспрессо течёт слишком быстро	Недостаточно кофе	Отрегулируйте дозировку: <ul style="list-style-type: none"> • Одна чашка: 6–10 г • Две чашки: 10–14 г
	Слишком крупный помол	Используйте более мелкий помол
	Слабая темперовка	Темперуйте с усилием 20–30 фунтов (9–14 кг)
Эспрессо капает или течёт очень медленно	Слишком много кофе	Отрегулируйте дозировку: <ul style="list-style-type: none"> • Одна чашка: 6–10 г • Две чашки: 10–14 г
	Слишком мелкий помол	Используйте более крупный помол
	Слишком сильная темперовка	Темперуйте с усилием 20–30 фунтов (9–14 кг)
	Фильтр засорён	Очистите иглой
	Требуется удаление накипи	Проведите очистку от накипи
Эспрессо протекает вокруг портафильтра	Портафильтр установлен неправильно	Поверните до полной фиксации
	Изненошено уплотнительное кольцо заварочного узла	Свяжитесь с поддержкой HiBREW: support@hibrew.com

RU

Проблема	Возможные причины	Решение
Нет крема (пенки)	Кофе недостаточно свежий	<ul style="list-style-type: none"> Используйте свежие зёрна (5–30 дней после обжарки). Для старого или молотого кофе используйте двойную корзину
	Недостаточно кофе	Отрегулируйте дозировку: <ul style="list-style-type: none"> Одна чашка: 6–10 г Две чашки: 10–14 г
	Слишком крупный помол	Используйте более мелкий помол
Нет пара	Машина недостаточно нагрета	Дождитесь нагрева
	Резервуар пуст	Заполните резервуар
	Резервуар установлен неправильно	Вставьте до упора
	Требуется удаление накипи	Проведите очистку от накипи
Пulsирующий /насосный звук	Паровая трубка засорена	Очистите сопло иглой
	Нормальная работа	Действий не требуется
	Резервуар пуст	Заполните резервуар
	Резервуар установлен неправильно	Вставьте до упора
Пар не взбивает молоко	Индикатор пара не горит	Нажмите кнопку «Пар» и подождите, пока индикатор загорится постоянно
	Неподходящая ёмкость	Используйте высокий узкий питчер
	Используется обезжиренное молоко	Используйте холодное свежее цельное молоко
	Паровая трубка слишком глубоко в молоке	Опустите питчер, чтобы наконечник был у поверхности

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	H10B Plus
Напряжение и мощность	AC 220–240 V, 50/60 Hz, 1350W(EU & UK & SAA Сетевая вилка) AC 220 V, 50 Hz, 1230W(CCC Сетевая вилка) AC 110–127 V, 60 Hz, 1350W(UL Сетевая вилка)
Давление	20 bar
Объём резервуара для воды	1.3 L / 44 oz
Размеры изделия	130 × 310 × 280 mm (5.1 × 12.2 × 11 in)
Вес нетто / Вес брутто	3.8 kg (8.38 lb) / 4.6 kg (10.14 lb)

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

Содержание опасных веществ в изделии

Аксессуары	Опасные вещества						
	Plastic	(Pb)	(Hg)	(Cd)	(Cr(VI))	(PBBs)	(PBDEs)
Пластик							
Металлические компоненты	○	○	○	○	○	○	○
Сетевой кабель	×	○	○	○	○	○	○
Электрические компоненты	×	○	○	○	○	○	○
Силиконовые детали	○	○	○	○	○	○	○
Упаковка	○	○	○	○	○	○	○

Примечания:

Данная таблица соответствует требованиям SJ/T 11364.

○ : означает, что содержание опасного вещества во всех однородных материалах данной части находится в пределах, установленных стандартом GB/T 26572.

×

RU

Экологически безопасная утилизация



Помогите защитить окружающую среду!

Пожалуйста, соблюдайте местные правила и утилизируйте неисправное электрическое оборудование в соответствующих пунктах сбора отходов.

ГАРАНТИЯ

Производитель предоставляет гарантию сроком 12 месяцев с даты покупки, покрывающую дефекты материалов и производственные дефекты. Гарантия не распространяется на:

- Естественный износ.
- Неправильное использование (например, перегрузка или использование несертифицированных аксессуаров).
- Повреждения, вызванные внешними воздействиями, неправильным обращением или несоблюдением руководства пользователя (например, неправильная установка или неподходящее напряжение питания).
- Устройства, которые были частично или полностью разобраны.

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ

Если у вас есть вопросы или проблемы с вашим продуктом, наша служба поддержки всегда готова помочь!

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

Отсканируйте QR-код, чтобы зарегистрироваться и получить более быстрое обслуживание, эксклюзивные предложения и ранний доступ к новым продуктам!



المحتويات

P62	تعليمات السلامة الهامة
P63-65	قم بتجهيز آلة الإسبريسو الخاصة بك • تعليمات فتح العبوة • قائمة المحتويات • تعرف على آلة الإسبريسو الخاصة بك • شرح الأزرار
P65-66	كيفية برمجة الجهاز • بط درجة حرارة الإسبريسو • ضبط وقت الاستخلاص المسبق • ضبط حجم الإسبريسو • ضبط درجة حرارة البخار • تغيير وحدة درجة الحرارة • إعادة ضبط إعدادات المصنع
P67-68	إشعار هام وقبل الاستخدام الأول
P69	كيفية اختيار سلة الفلتر المناسبة
P70-71	كيفية تحضير الإسبريسو
P72	كيفية الحصول على الماء الساخن
P73-74	كيفية استخدام البخار
P75-76	التنظيف والصيانة • تنظيف رأس التحضير • تنظيف الفلاتر وحامل الفلتر • تنظيف عصا البخار • تنظيف صينية التنقيط • كيفية إزالة الترسبات من الجهاز
P77-78	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
P78	المواصفات
P79	التخلص وإعادة التدوير
P80	الضمان
P80	دعم العملاء

تعليمات السلامة الهامة

اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل
اتبع جميع احتياطات السلامة الأساسية عند استخدام الأجهزة الكهربائية لتقليل خطر الحريق أو الصدمة
الكهربائية أو الإصابة، بما في ذلك

- لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض أو أزرار التحكم حسب التعليمات
- لمنع الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة، لا تقم سلك الكهرباء أو القابس أو الجهاز في الماء أو أي وسائل أخرى
- يجب الإشراف الدقيق عند استخدام الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة
- قبل الاستخدام، تأكد من أن جهد مقبس الحائط يتطابق مع القيمة الموضحة على ملصق الجهاز
- إذا كان سيتم ترك الجهاز دون مراقبة، أو تنظيفه، أو نقله، أو تجميعه، أو تخزينه، فقم دائماً بإيقاف تشغيله بالضغط على ثم أفضل القابض (ON/OFF) زر التشغيل/الإيقاف
- افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء عند عدم الاستخدام وقبل التنظيف. اترك الجهاز ليبرد قبل تركيب أو إزالة الأجزاء أو قبل تنظيفه
- افحص الجهاز وسلك الكهرباء بانتظام. لا تستخدمه إذا كان تالفًا. تواصل فورًا مع دعم عملاء HiBREW
- قد يؤدي استخدام ملحقات غير موصى بها من قبل HiBREW إلى نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية أو إصابة
- لا تدع سلك الكهرباء يتدلى من الحواف أو يلامس الأسطح الساخنة
- ضع الجهاز على سطح مستو وثابت. حافظ على المنطقة المحيطة به جافة وخالية من الماء أو أي مواد أخرى. تجنب وضع أي أشياء أسفل الجهاز
- لا تضع الجهاز على أو بالقرب من موقد غاز أو موقد كهربائي ساخن، أو داخل فرن مُسخَّن
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدمه في الهواء الطلق أو على مركبات متحركة أو لأي أغراض غير مخصصة له
- قم بتوصيل آلة الإسبريسو بمصدر كهرباء مؤرض بشكل صحيح ودائرة مخصصة، منفصلة عن الأجهزة الكهربائية الأخرى
- استخدم الماء البارد فقط في خزان المياه. لا تستخدم أي وسائل أخرى. تجنب استخدام الماء المفلتر بدرجة عالية أو منزوع المعادن أو المقطر، لأنه قد يؤثر على أداء التحضير
- بإحكام وتثبيتته جيدًا قبل الاستخلاص. لا تقم أبدًا بإزالة حامل الفلتر أثناء (Portafilter) تأكد من إدخال حامل الفلتر الاستخلاص
- أثناء إزالة الترسبات، قد يتم إطلاق بخار ساخن. قم بإيقاف تشغيل الجهاز واتركه ليبرد لمدة لا تقل عن ساعة واحدة قبل إعادة التعبئة أو التنظيف
- يرجى عدم محاولة فتح أو إصلاح الجزء الداخلي للجهاز دون توجيه من HiBREW
- للصيانة التي تتجاوز التنظيف وإزالة الترسبات، يرجى التواصل مع دعم عملاء support@hibrew.com
- لتجنب الإصابة، لا تقم بإزالة حامل الفلتر أثناء عملية التحضير

لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق
لا تضعه على أو بالقرب من موقد غاز أو موقد كهربائي ساخن، أو داخل فرن مُسخَّن

للاستخدام المنزلي فقط
احتفظ بهذه التعليمات

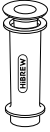
قم بتجهيز آلة الإسبريسو الخاصة بك

تعليمات فتح العبوة

مهم

- تأكد من أن مصدر الطاقة في منزلك هو 220-240 فولت (قابس EU و UK و CCC) أو 110-127 فولت (قابس UL)
- قم بإزالة الأشرطة والملصقات غير الضرورية بعناية. تجنب استخدام أدوات حادة أو الكحول أو السوائل القابلة للاشتعال أو المنظفات الكاشطة لتفادي التلف. احتفظ بجميع ملصقات السلامة والتحذير وملصقات المنتج للرجوع إليها لاحقاً
- تخلص من الأكياس البلاستيكية بطريقة آمنة لحماية الأطفال، واحتفظ بمواد التغليف لاستخدامها في النقل أو الصيانة مستقبلاً

قائمة المحتويات



تفعيل مضخة
المياه يدوياً



ملعقة ومكبس (تامبر)



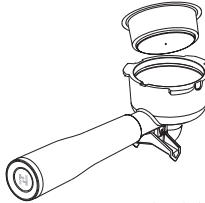
سلة فلتر كوب واحد
(جدار مزدوج)



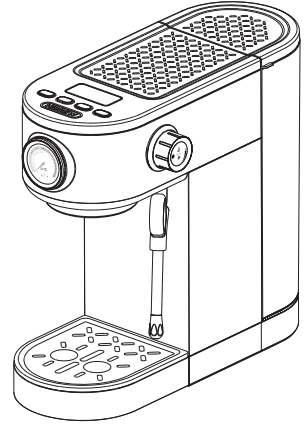
سلة فلتر كوبين
(جدار واحد)



دليل الاستخدام



حامل فلتر 51 مم مع سلة
فلتر كوبين (جدار مزدوج)



الوحدة الرئيسية H10B Plus

⚠ ملاحظة

من الطبيعي أن تبقى كمية صغيرة من الماء داخل الجهاز نتيجة لاختبارات المصنع

تعرف على آلة الإسبريسو الخاصة بك

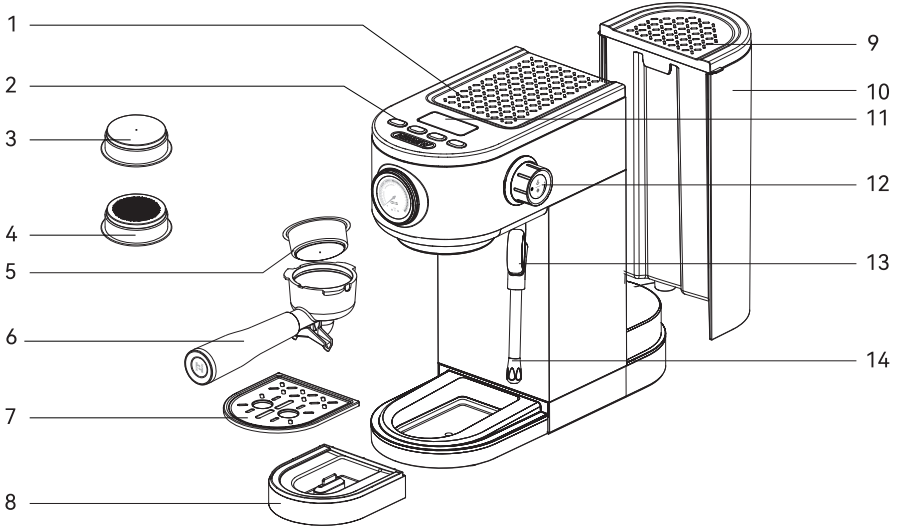
رقم الطراز: H10B Plus:

معلومات التصنيف

(قابس الكهرباء AC 220-240V, 50/60Hz, 1350W(EU & UK & SAA)

(قابس الكهرباء AC 220V, 50Hz, 1230W(CCC)

(قابس الكهرباء AC 110-127V, 60Hz, 1350W(UL)



1 الوحدة الرئيسية

2 أزرار التحكم

3 سلة فلتر كوب واحد
(جدار مزدوج)

4 سلة فلتر كوبين
(جدار واحد)

5 سلة فلتر كوبين
(جدار مزدوج)

6 حامل الفلتر (Portafilter)

7 غطاء صينية التنقيط

8 صينية التنقيط

9 غطاء خزان المياه

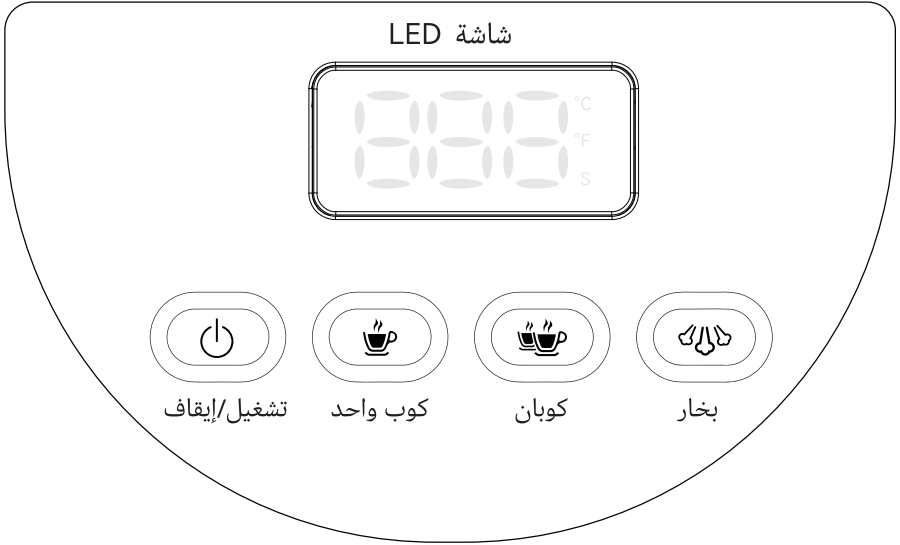
10 خزان المياه

11 شاشة LED

12 مقبض البخار

13 عصا البخار

14 فوهة البخار



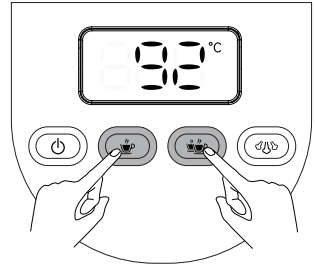
كيفية برمجة الجهاز

AR

1. بط درجة حرارة الإسبريسو

اضغط مع الاستمرار على زر الكوب المفرد والمزدوج لمدة 3 ثوانٍ
النطاق: 25°C (77°F) للقهوة الباردة، و 90-95°C (194-204°F) للقهوة الساخنة

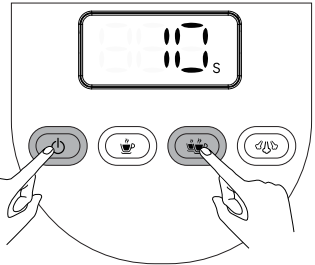
- اضغط على زر الكوب المفرد لخفض درجة الحرارة بمقدار 1°C (2°F)
 - اضغط على زر الكوب المزدوج لرفع درجة الحرارة بمقدار 1°C (2°F)
- توان من عدم النشاط. سيتم حفظ الإعداد تلقائيًا بعد



2. ضبط وقت الاستخلاص المسبق (Pre-infusion)

اضغط مع الاستمرار على زر التشغيل والكوب المزدوج لمدة 3 ثوانٍ
(النطاق: 0-10 ثوانٍ)

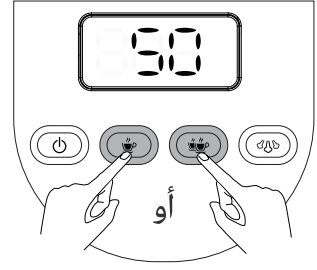
- اضغط على زر الكوب المفرد لتقليل الوقت بمقدار ثانية واحدة
 - اضغط على زر الكوب المزدوج لزيادة الوقت بمقدار ثانية واحدة
- سيتم حفظ الإعداد تلقائيًا بعد 5 ثوانٍ من عدم النشاط



3. ضبط حجم الإسبريسو

وضع الكوب المفرد: اضغط مع الاستمرار على زر الكوب المفرد لمدة 3 ثوانٍ (النطاق: 25-150 مل)
وضع الكوب المزدوج: اضغط مع الاستمرار على زر الكوب المزدوج لمدة 3 ثوانٍ (النطاق: 50-300 مل)

- اضغط على زر الكوب المفرد لتقليل الحجم بمقدار 5 مل
 - اضغط على زر الكوب المزدوج لزيادة الحجم بمقدار 5 مل
- سيتم حفظ الإعداد تلقائيًا بعد 5 ثوانٍ من عدم النشاط

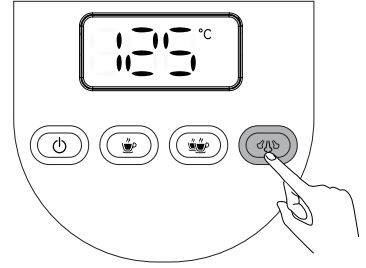


4. ضبط درجة البخار

اضغط مع الاستمرار على زر البخار لمدة 3 ثوانٍ (نطاق درجة الحرارة: 125-150°C)

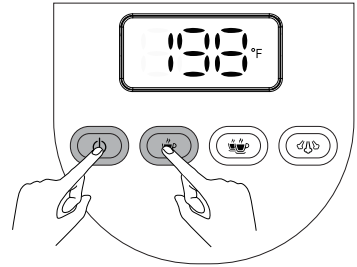
- اضغط على زر الكوب المفرد لخفض درجة الحرارة بمقدار 5°C (9°F)
- اضغط على زر الكوب المزدوج لرفع درجة الحرارة بمقدار 5°C (9°F)

سيتم حفظ الإعداد تلقائيًا بعد 5 ثوانٍ من عدم النشاط



5. تغيير وحدة درجة الحرارة

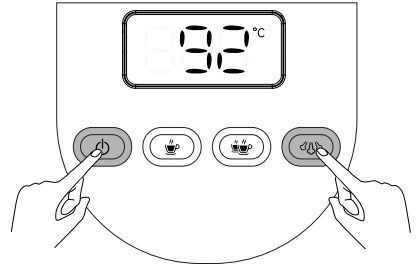
اضغط مع الاستمرار على زري التشغيل والكوب المفرد لمدة 3 ثوانٍ للتبديل بين °C و °F



6. إعادة ضبط إعدادات المصنع

اضغط مع الاستمرار على زري التشغيل والكوب المفرد لمدة 3 ثوانٍ

- سيصدر الجهاز صوت تنبيه مرة واحدة، وستعرض الشاشة 92°C بعد إعادة الضبط

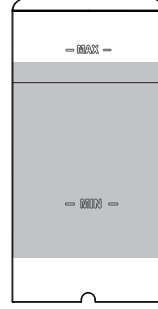
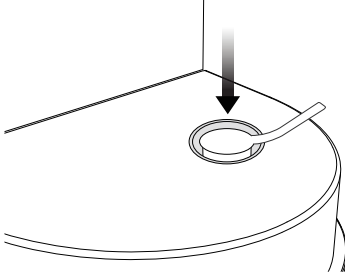


إشعار هام

قبل الاستخدام الأول أو بعد فترات طويلة من عدم الاستخدام، من الضروري تفعيل مضخة المياه عن طريق تمرير الماء عبر عصا البخار

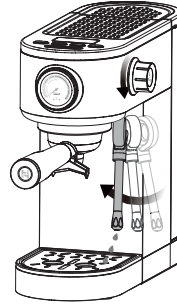
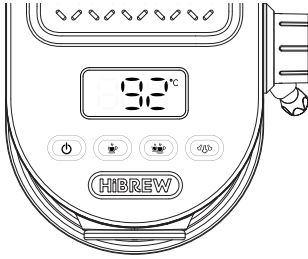
① تحضير خزان المياه

- قم بإزالة السدادة الحمراء من أسفل خزان المياه
- املاً الخزان بالماء النظيف حتى مستوى MAX



② تفعيل مضخة المياه

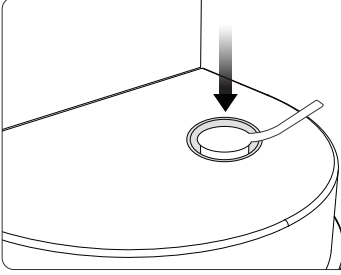
- قم بتشغيل الجهاز وانتظر حتى تصل درجة الحرارة إلى 92°C (198°F)
- وجه عصا البخار نحو صينية التنقيط، ثم قم بلف مقبض البخار لإخراج الماء الساخن لمدة حوالي 30 ثانية. بعد ذلك، قم بإيقافه



الآن تم تفعيل مضخة المياه بنجاح وأصبح الجهاز جاهزاً للتشغيل العادي

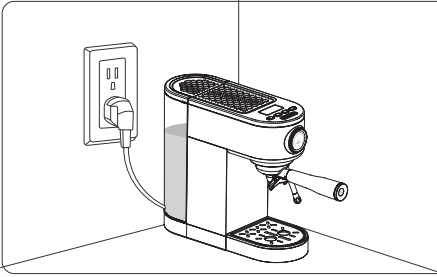
AR

قبل الاستخدام الأول



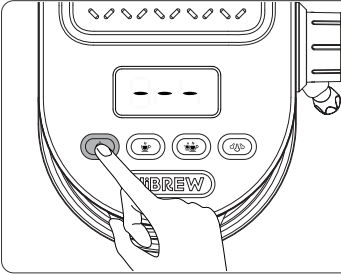
1 إخراج الجهاز من العبوة

قم بإخراج الجهاز من العبوة وتحقق من جميع الملحقات
قم بإزالة السدادة الحمراء من خزان المياه



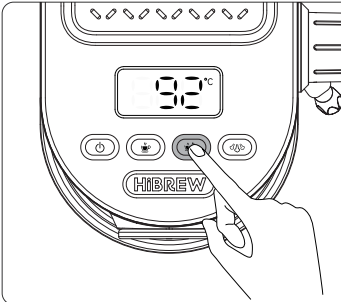
2 ملء خزان المياه

املاً خزان المياه بالماء النظيف، ثم قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء
ستضيء المؤشرات لفترة وجيزة، وسيصدر صوت تنبيه للإشارة إلى وضع الاستعداد



3 تسخين الجهاز مسبقاً

اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لبدء التسخين المسبق. ستومض المؤشرات، وستعرض الشاشة "___"
سيكتمل التسخين خلال دقيقة واحدة، وستعرض الشاشة درجة الحرارة المحددة



4 تنظيف أجزاء التحضير

- ضع كوباً أسفل عصا البخار. قم بلف مقبض البخار عكس اتجاه عقارب الساعة لإخراج الماء الساخن لمدة 10-20 ثانية، ثم أغلقه
- قم بتركيب حامل الفلتر، ثم اضغط على زر الكوبين لشطف رأس التحضير

يرجى الرجوع إلى الصفحة 77 لمعرفة كيفية، "hot" نصيحة: إذا ظهرت رسالة تحذير تبريد الغلاية

كيفية اختيار سلة الفلتر المناسبة

1. اختيار سلة الفلتر

تحتوي هذه الآلة على سلتين فلتر بجدار مزدوج (كوب واحد، كوبان) وسلة فلتر واحدة بجدار واحد (كوبان)

- سلة فلتر بجدار واحد (Single Wall) مثالية للقهوة المطحونة طازجًا (خلال 30 يومًا من التحميص) تتيح تحكمًا كاملاً في درجة الطحن والكمية والكبس للحصول على استخلاص إسبريسو مثالي



- سلة فلتر بجدار مزدوج (Dual Wall) مثالية للقهوة المطحونة مسبقًا أو للحبوب التي مَرَّ عليها أكثر من 30 يومًا تنظم الضغط لضمان استخلاص ثابت بغض النظر عن درجة الطحن أو مستوى الطزاجة

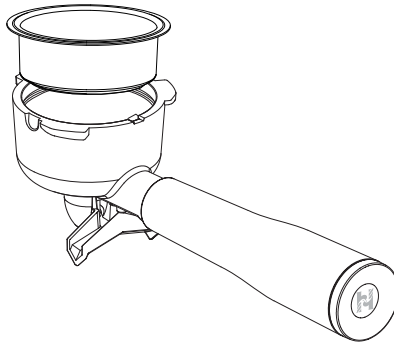


AR

2. استخدام سلة الفلتر والسعة

- سلة فلتر كوب واحد (6-10 جم) : لتحضير كوب واحد
- سلة فلتر كوبين (10-14 جم) : لتحضير إسبريسو مزدوج أو إسبريسو فردي أقوى

قم بضبط درجة الطحن والكمية عند تغيير سلة الفلتر
قم بتركيب سلة فلتر كوب واحد أو كوبين داخل حامل الفلتر



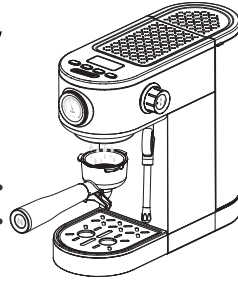


فيديو تعليمي

كيفية تحضير الإسبريسو

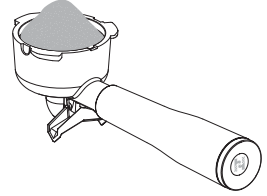
1. التسخين المسبق

- الكوب: قم بتسخينه مسبقًا بالماء الساخن للحفاظ على درجة حرارة القهوة
- حامل الفلتر وسلّة الفلتر: قم بتسخينهما مسبقًا لمنع فقدان الحرارة أثناء الاستخلاص، مما قد يؤثر على جودة الإسبريسو



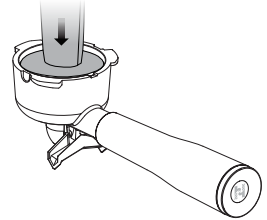
2. إضافة القهوة المطحونة

- استخدم درجة طحن ناعمة، مع تجنب أن تكون ناعمة جدًا أو خشنة جدًا
- ناعمة جدًا: تُبطئ تدفق الماء، مما يؤدي إلى استخلاص زائد وطعم مُر
- خشنة جدًا: يتدفق الماء بسرعة كبيرة، مما يؤدي إلى استخلاص ناقص وطعم حامضي



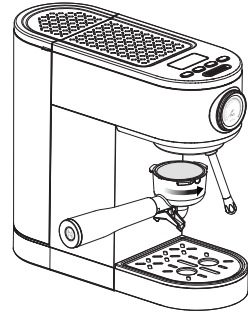
3. كبس القهوة المطحونة (Tamping)

- قم بكبس القهوة بقوة تتراوح بين 20-30 رطلاً (9-14 كجم). تأكد من أن المكبس مستو مع حافة سلّة الفلتر، وامسح أي بقايا قهوة للحصول على إحكام جيد مع رأس التحضير



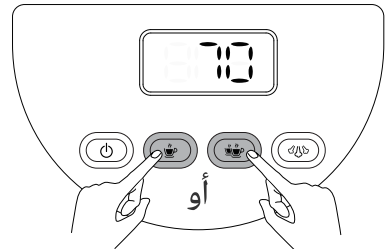
4. تركيب حامل الفلتر

- قم بتهيئة حامل الفلتر، ثم قم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفله بإحكام



5. استخلاص الإسبريسو

- لتحضير إسبريسو مفرد (حوالي 35 مل)، اضغط على زر الكوب المفرد
 - لتحضير إسبريسو مزدوج (حوالي 70 مل)، اضغط على زر الكوب المزدوج
- سيقوم الجهاز بالتحضير تلقائيًا ويتوقف عند الوصول إلى الكمية المحددة مسبقًا، ثم يعود إلى وضع الاستعداد

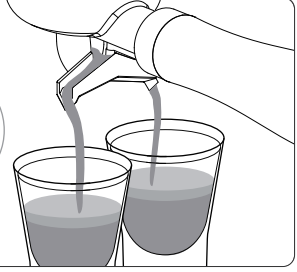


نصائح الاستخلاص

الإسبريسو المثالي يوازن بين الحلاوة والحموضة والمرارة. تشمل العوامل الرئيسية نوع القهوة، درجة التحميص، مستوى الطزاجة، درجة الطحن، الكمية، وضغط الكبس

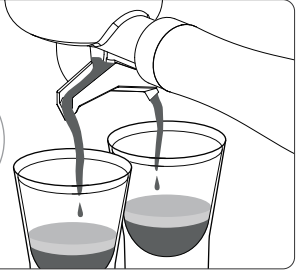
الضغط منخفض جدًا (استخلاص ناقص)

- القهوة المطحونة مسبقًا: قم بزيادة الكمية
- القهوة المطحونة طازجًا: استخدم درجة طحن أدق



الضغط مثالي (متوازن)

حافظ على الضغط ضمن النطاق المثالي للحصول على إسبريسو متوازن جيدًا



الضغط مرتفع جدًا (استخلاص زائد)

- القهوة المطحونة مسبقًا: قم بتقليل الكمية
- القهوة المطحونة طازجًا: استخدم درجة طحن أخشن

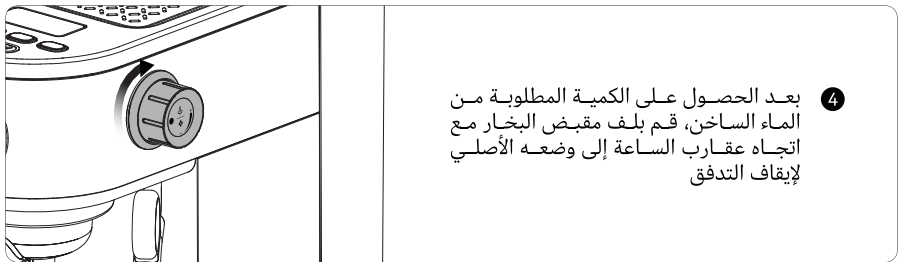
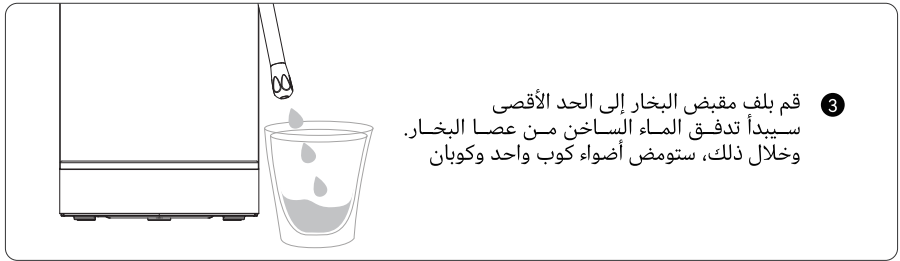
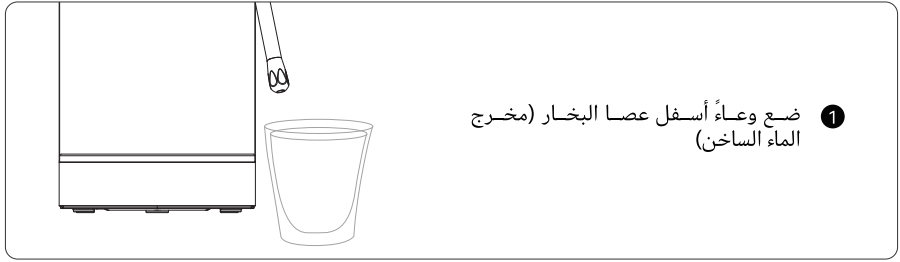


AR

حالة الاستخلاص	درجة الطحن	كمية القهوة	ضغط الكبس
استخلاص ناقص (حامضي)	خشن جدًا	قليلة جدًا	خفيف جدًا
متوازن	درجة طحن مثالية	6-10 جم (كوب واحد) 10-14 جم (كوبان)	20-30 رطلًا (9-14 كجم)
استخلاص زائد (مر)	ناعم جدًا	كبيرة جدًا	قوي جدًا

كيفية الحصول على الماء الساخن

يمكن استخدام وظيفة الماء الساخن للتنظيف، أو لتسخين الأكواب مسبقًا، أو لإضافة الماء الساخن يدويًا



⚠ ملاحظة

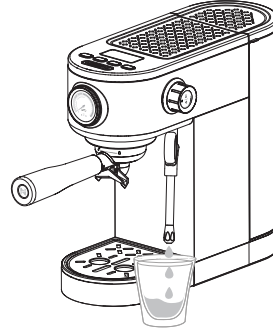
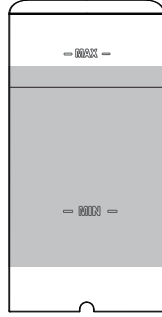
تجنب لمس الأسطح الساخنة مثل حامل الفلتر، وعصا البخار، وطرف عصا البخار أثناء التشغيل

كيفية استخدام البخار

ملاحظة: إبريق تبخير الحليب غير مُرفق ويجب شراؤه بشكل منفصل

1 قبل تبخير الحليب

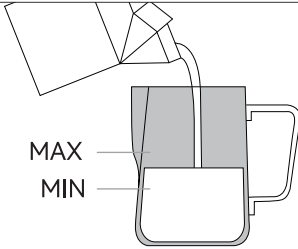
- تأكد من أن مستوى الماء في الخزان بين علامتي MAX و MIN
- قم بتنظيف عصا البخار لطرد بقايا الحليب أو التكاثر: ضع كوبًا أسفل عصا البخار، واضغط على زر البخار، وانتظر حتى تصل درجة الحرارة إلى 130°C (266°F). ثم قم بلف مقبض البخار لإخراج الماء، وأغلقه عندما يبدأ خروج البخار فقط



AR

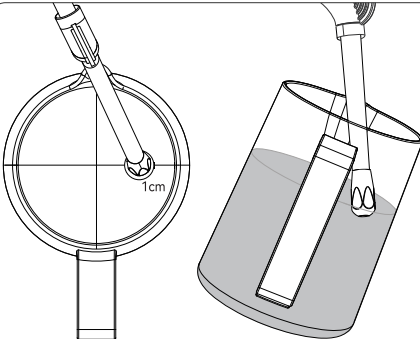
2 تحضير الحليب

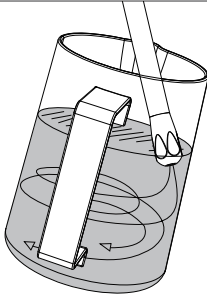
- استخدم حليبًا كامل الدسم طازجًا وباردًا (38-46°F / 3-8 °C)، حيث إن الحليب منزوع الدسم غير مناسب للبرغوة. املاً الإبريق حتى منتصفه تقريبًا (حوالي 220 مل)، مع التأكد من بقاء المستوى أسفل خط MAX



3 تبخير الحليب

- ضع عصا البخار عند زاوية الساعة 3، على بُعد حوالي 1 سم (0.4 بوصة) من جدار الإبريق. قم بإمالة الإبريق بزاوية 20° مع إبقاء طرف عصا البخار عند سطح الحليب مباشرةً



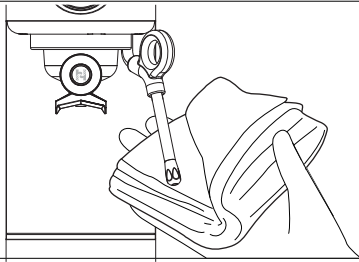


- قم بلف مقبض البخار عكس اتجاه عقارب الساعة إلى الحد الأقصى. استمع إلى صوت ثابت "تس-تس" أثناء تمدد الحليب. حافظ على ذلك لمدة 18 ثانية لإدخال الهواء. إذا لم يكن هناك صوت، قم بتعديل الوضع بخفض الإبريق قليلاً



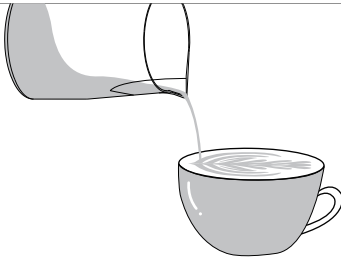
- حافظ على بقاء عصا البخار في موضعها واترك الحليب يدور لمدة 35-40 ثانية. قم بالتسخين حتى تصل درجة حرارة الحليب إلى 149-140°F (60-65°C) أو حتى يصبح ساخنًا عند اللمس، ثم قم بإيقاف مقبض البخار

AR



4 تنظيف عصا البخار

بعد التبخير، امسح عصا البخار بقطعة فماش مبللة. وجه عصا البخار نحو صينية التنقيط وقم بتشغيل البخار لفترة قصيرة لطرد بقايا الحليب



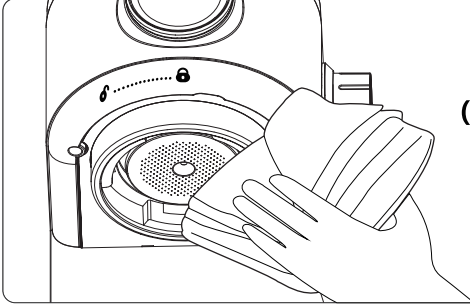
5 ابدأ في رسم اللاتيه (Latte Art)

اسكب الحليب المبخر في الإسبريسو فورًا لتحضير مشروبك أو لإنشاء رسومات اللاتيه

⚠ تحذير: خطر الحروق

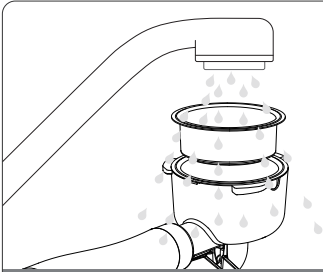
قد يتم إطلاق البخار حتى بعد إيقاف تشغيل الجهاز. يجب دائمًا مراقبة الأطفال

التنظيف والصيانة



تنظيف رأس التحضير (Brew Head)

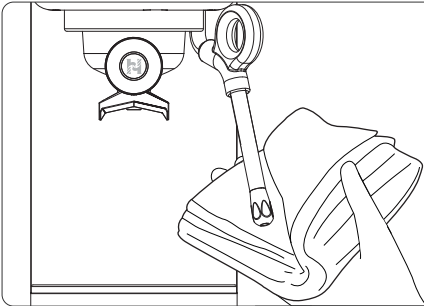
امسح رأس التحضير والجزء السفلي من سلة الفلتر بقطعة قماش مبللة بعد كل استخدام



تنظيف الفلاتر وحامل الفلتر

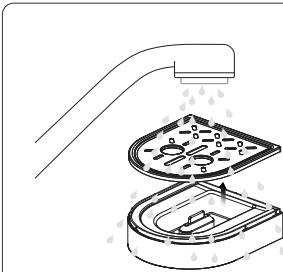
اشطفها بالماء الساخن بعد الاستخدام. في حال الانسداد، استخدم إبرة تنظيف أو انقعها في ماء ساخن لمدة 20 دقيقة، ثم اشطفها جيدًا

ملاحظة: يُغسل يدويًا فقط باستخدام ماء دافئ ومنظف خفيف. لا تستخدم غسالة الصحون



تنظيف عصا البخار

امسحها بقطعة قماش مبللة بعد تبخير الحليب، ثم قم بطرد الماء الساخن. في حال الانسداد، استخدم إبرة تنظيف أو انقع الفوهة في ماء ساخن قبل إعادة تركيبها



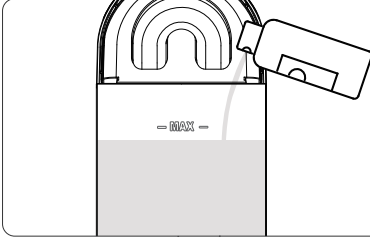
تنظيف صينية التنقيط

قم بإفراغ صينية التنقيط عندما يرتفع مؤشر العوامة الأحمر اغسلها بالماء الدافئ، واشطفها، وجففها جيدًا قبل إعادة تركيبها

AR

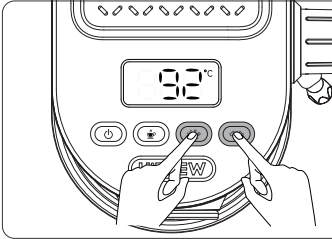
كيفية إزالة الترسبات من الجهاز (Descaling)

مع مرور الوقت، قد تتراكم الترسبات الكلسية داخل الجهاز. يُنصح بإزالة الترسبات كل 2-3 أشهر للحفاظ على الأداء الأمثل



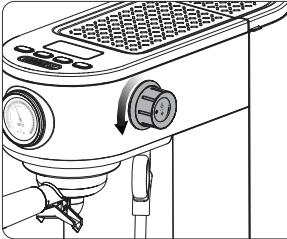
1 تحضير المحلول

قم بخلط الماء مع مزيج الترسبات بنسبة (4:1) أو الماء مع حمض الستريك بنسبة (100:3)
املاً خزان المياه حتى خط . قم بتثبيت حامل الفلتر الفارغ في مكانه وضع وعاءً كبيراً أسفل حامل الفلتر وعصا البخار



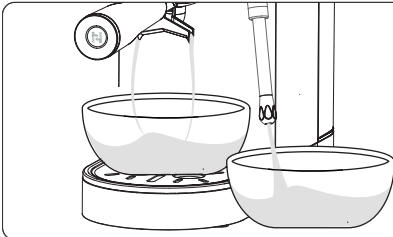
2 بدء إزالة الترسبات

اضغط على زر الكوبين وزر البخار معًا لأكثر من ثانيتين لتفعيل وضع إزالة الترسبات (سيظل ضوء البخار مضاءً)



3 شطف النظام

افتح مقبض البخار، واضغط على زر البخار، وقم بتصريف حوالي 500 مل
أغلق مقبض البخار، واضغط على زر الكوبين، وقم بتصريف حوالي 500 مل أخرى



4 تكرار الشطف

اترك المحلول داخل الجهاز لمدة 15 دقيقة. ثم املاً الخزان بالماء التنظيف وكرر عملية الشطف (الخطوة 3) ثلاث مرات



5 إنهاء إزالة الترسبات

اضغط على زر التشغيل/الإيقاف للخروج والعودة إلى وضع التشغيل العادي

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
ظهور تحذير "hot"	درجة حرارة الغلاية مرتفعة جدًا	1. تأكد من ملء خزان المياه وضع كوباً أسفل عصا البخار 2. افتح مقبض البخار لإخراج الماء الساخن حتى يتوقف التدفق وتظهر درجة حرارة التحضير 3. أغلق مقبض البخار
تومض جميع الأزرار الأربعة في نفس الوقت	لم يتم إزالة السدادة السيليكونية الحمراء في أسفل خزان المياه خزان المياه فارغ	1. قم بإزالة السدادة السيليكونية الحمراء من أسفل خزان المياه 2. أعد ملء خزان المياه بالماء النقي 3. أعد تشغيل الجهاز
ظهور تحذير "E-3"	قصر أو انقطاع في مستشعر الحرارة	تواصل مع دعم HIBREW على support@hibrew.com
ظهور تحذير "E-4"	خلل في وظيفة التسخين	تواصل مع دعم HIBREW على support@hibrew.com
القهوة غير ساخنة بما يكفي	لم يتم تسخين حامل الفلتر وكوب القهوة مسبقاً	اشطف حامل الفلتر وكوب القهوة بالماء الساخن وجففهما جيداً
يتدفق الإسبريسو بسرعة كبيرة	كمية القهوة غير كافية	اضبط الكمية ضمن النطاق كوب واحد: 6-10 جم كوبان: 10-14 جم
	درجة الطحن خشنة جداً	استخدم درجة طحن أدق قليلاً
	الكبس خفيف جداً	اضغط بقوة 20-30 رطلاً (9-14 كجم)
يتقطر الإسبريسو أو يتدفق ببطء شديد	كمية القهوة كبيرة جداً	اضبط الكمية ضمن النطاق كوب واحد: 6-10 جم كوبان: 10-14 جم
	درجة الطحن ناعمة جداً	استخدم درجة طحن أحسن قليلاً
	الكبس قوي جداً	اضغط بقوة 20-30 رطلاً (9-14 كجم)
	سلة الفلتر مسدودة	نظفها باستخدام دبوس صغير
	يحتاج الجهاز إلى إزالة الترسبات	قم بإجراء دورة إزالة الترسبات
تسرب الإسبريسو حول حامل الفلتر	لم يتم تركيب حامل الفلتر بشكل صحيح	قم بتدوير حامل الفلتر حتى يُغلق بإحكام
	حلقة الإحكام حول رأس التحضير تالفة	تواصل مع دعم HIBREW على support@hibrew.com

AR

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
لا توجد كريما (Crema)	القهوة غير طازجة بما يكفي	· استخدم حبوبًا محمصة حديثًا (خلال 5-30 يومًا) · للقهوة المطحونة مسبقًا أو القديمة، استخدم سلة فلتر بجدار مزدوج
	كمية القهوة غير كافية	اضبط الكمية ضمن النطاق كوب واحد: 6-10 جم كوبان: 10-14 جم
	درجة الطحن خشنة جدًا	استخدم درجة طحن أدق قليلاً
لا يوجد بخار	الجهاز غير ساخن بما يكفي	انتظر حتى يسخن الجهاز
	خزان المياه فارغ	أعد ملء الخزان
	خزان المياه غير مثبت بالكامل	ادفع الخزان إلى مكانه بشكل صحيح
	يحتاج إلى إزالة الترسبات	قم بإجراء دورة إزالة الترسبات
	عصا البخار مسدودة	نظف فوهة البخار باستخدام دبوس صغير
صوت ضخ/نبض	تشغيل طبيعي	لا يلزم إجراء
	خزان المياه فارغ	أعد ملء الخزان
	خزان المياه غير مثبت بشكل صحيح	ادفع الخزان إلى مكانه بالكامل
لا يمكن تبخير الحليب	مؤشر البخار غير مضاء	اضغط على زر البخار وانتظر حتى يظل الضوء مضاءً
	وعاء الحليب غير مناسب	استخدم إبريقًا طويلًا وضيقةً أو بشكل مناسب
	استخدام حليب منزوع الدسم	استخدم حليبًا كامل الدسم طازجًا وباردًا
	عصا البخار عميقة جدًا داخل الحليب	اخفض الإبريق ليبقى طرف العصا على سطح الحليب

المواصفات

H10B Plus	رقم الطراز
(قابس الكهرباء) AC 220-240 V, 50/60 Hz, 1350W(EU & UK & SAA	الجهد الكهربائي والطاقة
(قابس الكهرباء) AC 220 V, 50 Hz, 1230W(CCC	
(قابس الكهرباء) AC 110-127 V, 60 Hz, 1350W(UL	
20 bar	الضغط
1.3 L / 44 oz	سعة خزان المياه
130 × 310 × 280 mm (5.1 × 12.2 × 11 in)	حجم المنتج
3.8 kg (8.38 lb) / 4.6 kg (10.14 lb)	الوزن الصافي / الوزن الإجمالي

التخلص وإعادة التدوير

محتوى المواد الخطرة في المنتج

الملحقات	المواد الخطرة						
	البلاستيك	(Pb)	(Hg)	(Cd)	(Cr(VI))	(PBBs)	(PBDEs)
البلاستيك	البلاستيك						
الأجزاء المعدنية	○	○	○	○	○	○	○
سلك الطاقة	×	○	○	○	○	○	○
الجهاز الكهربائي	×	○	○	○	○	○	○
الأجزاء السيليكونية	○	○	○	○	○	○	○
التغليف	○	○	○	○	○	○	○

ملاحظات


يتوافق هذا الجدول مع متطلبات SJ/T 11364

○ يشير إلى أن محتوى المادة الخطرة في جميع المواد المتجانسة لهذا الجزء ضمن الحدود المحددة في GB/T 26572

× يشير إلى أن محتوى المادة الخطرة في مادة متجانسة واحدة على الأقل لهذا الجزء يتجاوز الحدود المحددة في GB/T 26572

AR

التخلص الصديق للبيئة

<p>ساهم في حماية البيئة</p> <p>يرجى اتباع اللوائح المحلية والتخلص من الأجهزة الكهربائية غير العاملة في مركز جمع النفايات المناسب</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

الضمان

يقدم المصنع ضمانًا لمدة 12 شهرًا من تاريخ الشراء، ويغطي عيوب المواد أو التصنيع. لا يشمل الضمان ما يلي

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

دعم العملاء

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

يمكنك التواصل معنا عبر البريد الإلكتروني support@hibrew.com

قم بمسح رمز QR للتسجيل للحصول على دعم أسرع، وعروض حصرية، والوصول المبكر إلى أحدث المنتجات



INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	P82
IHRE ESPRESSOMASCHINE BETRIEBSBEREIT MACHEN	P83–85
• Auspackanleitung	
• Lieferumfang	
• Lernen Sie Ihre Espressomaschine kennen	
• Tastenübersicht	
PROGRAMMIEREN DER MASCHINE	P85–86
• Einstellung der Espresso-Temperatur	
• Einstellung der Vorbrühzeit (Pre-infusion)	
• Einstellung des Espresso-Volumens	
• Einstellung der Dampftemperatur	
• Umschalten der Temperatureinheit	
• Zurücksetzen auf Werkseinstellungen	
WICHTIGER HINWEIS & VOR DER ERSTEN VERWENDUNG	P87–88
AUSWAHL DES PASSENDEN FILTEREINSATZES	P89
ESPRESSO ZUBEREITEN	P90–91
HEISSWASSERZUBEREITUNG	P92
MILCH AUFSCHÄUMEN (DAMPF)	P93–94
REINIGUNG UND WARTUNG	P95–96
• Reinigung des Brühkopfs	
• Reinigung der Filtereinsätze und des Siebträgers	
• Reinigung der Dampfzange	
• Reinigung der Tropfschale	
• ENTKALKUNG DER MASCHINE	
FEHLERBEHEBUNG	P97–98
TECHNISCHE DATEN	P98
ENTSORGUNG UND RECYCLING	P99
ENTSORGUNG UND RECYCLING	P100
KUNDENSUPPORT	P100

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie alle Anweisungen vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Beachten Sie bei der Verwendung von Elektrogeräten stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen, um das Risiko von Brand, elektrischem Schlag oder Verletzungen zu verringern, einschließlich:

- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die vorgesehenen Griffe oder Drehknöpfe.
- Um Brand, elektrischen Schlag oder Verletzungen zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Eine sorgfältige Aufsicht ist erforderlich, wenn das Gerät von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet wird.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt bleibt, gereinigt, bewegt, montiert oder gelagert wird, schalten Sie es immer durch Drücken der EIN/AUS-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht verwendet wird und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen oder mit der Reinigung beginnen.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Wenden Sie sich umgehend an den HiBREW-Kundendienst.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht von HiBREW empfohlen wird, kann zu Brand, elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche. Halten Sie den Bereich um das Gerät trocken und frei von Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Vermeiden Sie es, Gegenstände unter das Gerät zu legen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Backofen.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht im Freien, in fahrenden Fahrzeugen oder für andere nicht vorgesehene Zwecke.
- Schließen Sie die Espressomaschine an eine ordnungsgemäß geerdete und separate Stromversorgung an, die nicht mit anderen Elektrogeräten geteilt wird.
- Verwenden Sie im Wassertank ausschließlich kaltes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Vermeiden Sie stark gefiltertes, entmineralisiertes oder destilliertes Wasser, da dies die Brühleistung beeinträchtigen kann.
- Stellen Sie sicher, dass der Siebträger fest eingesetzt und sicher verriegelt ist, bevor Sie mit der Extraktion beginnen. Entfernen Sie den Siebträger niemals während der Extraktion.
- Während des Entkalkens kann heißer Dampf austreten. Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie mindestens 1 Stunde abkühlen, bevor Sie Wasser nachfüllen oder mit der Reinigung beginnen.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät ohne Anleitung von HiBREW zu öffnen oder im Inneren zu reparieren.
- Für Wartungsarbeiten, die über Reinigung und Entkalkung hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den HiBREW-Kundendienst: support@hibrew.com
- Entfernen Sie den Siebträger während des Brühvorgangs nicht, um Verletzungen zu vermeiden.

Nicht im Freien verwenden.

Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Backofen stellen.

**NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF**

IHRE ESPRESSOMASCHINE BETRIEBSBEREIT MACHEN

Auspackanleitung

Wichtig

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung 220–240 V (EU-, UK- & CCC-Stecker) oder 110–127 V (UL-Stecker) beträgt.
- Entfernen Sie vorsichtig unnötige Klebebänder und Etiketten. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge, Alkohol, brennbare Flüssigkeiten oder scheuernde Reinigungsmittel, um Schäden zu vermeiden. Bewahren Sie alle Sicherheits-, Warn- und Produktetiketten für zukünftige Referenz auf.
- Entsorgen Sie Kunststoffbeutel sicher, um Kinder zu schützen, und bewahren Sie die Verpackung für zukünftigen Transport oder Servicezwecke auf.

Lieferumfang



Manuelle
Pumpenaktivierung



1-Tassen-Filtereinsatz
(doppelwandig)



Bedienungsanleitung



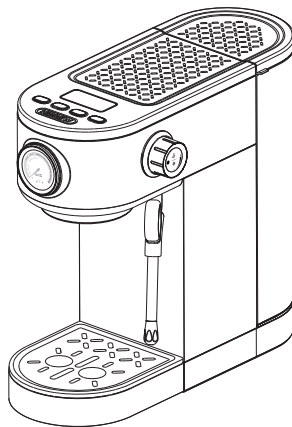
Dosierlöffel
& Tamper



2-Tassen-Filtereinsatz
(einwandig)



51-mm-Siebträger mit
2-Tassen-Filtereinsatz
(doppelwandig)



H10B Lite Hauptgerät

DE

⚠ Hinweis

Es ist normal, dass sich aufgrund von Werksprüfungen eine geringe Menge Wasser im Gerät befindet.

Lernen Sie Ihre Espressomaschine kennen

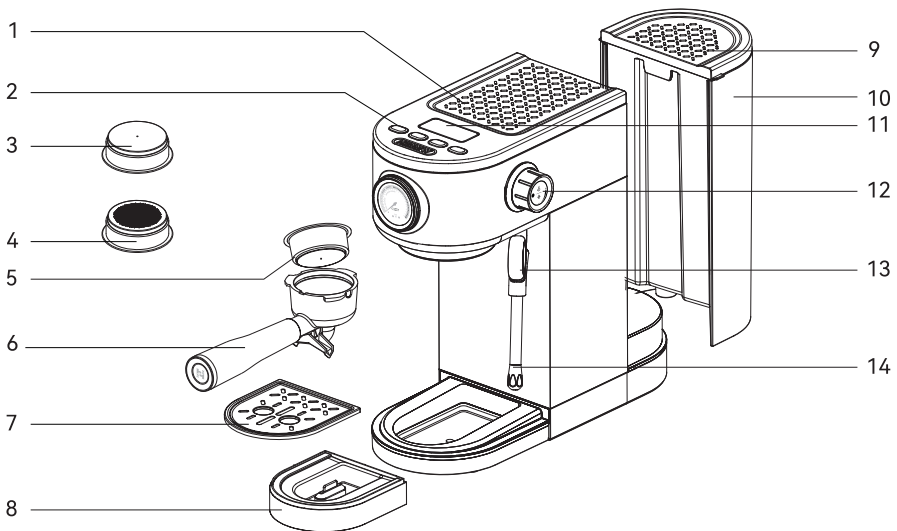
Modellnummer: H10B Plus

Nennwerte:

AC 220-240V, 50/60Hz, 1350W(EU & UK & SAA Netzstecker)

AC 220V, 50Hz, 1230W(CCC Netzstecker)

AC 110-127V, 60Hz, 1350W(UL Netzstecker)



1 Hauptgerät

2 Bedientasten

3 1-Tassen-Filtereinsatz
(doppelwandig)

4 2-Tassen-Filtereinsatz
(einwandig)

5 2-Tassen-Filtereinsatz
(doppelwandig)

6 Siebträger

7 Tropfschalenabdeckung

8 Tropfschale

9 Wassertankdeckel

10 Wassertank

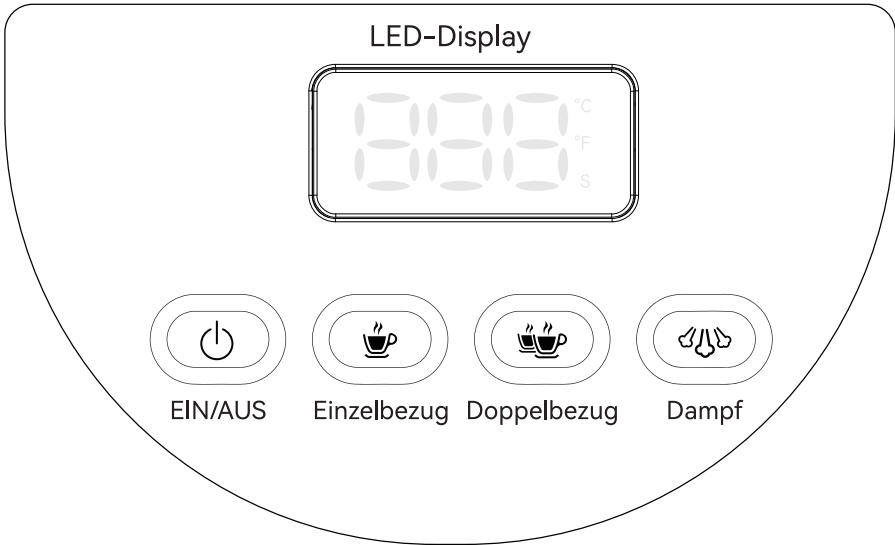
11 LED-Display

12 Dampfdrehknopf

13 Dampfplanze

14 Dampfdüse

Tastenübersicht



PROGRAMMIEREN DER MASCHINE

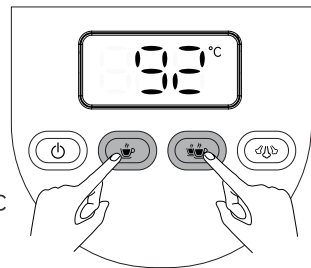
DE

1. Einstellung der Espresso-Temperatur

Halten Sie die Tasten Single und Double für 3 Sekunden gedrückt.
Bereich: 25 °C (77 °F) für Cold Brew, 90–95 °C (194–204 °F)
für Heißbrühen.

- Drücken Sie die Single-Taste, um die Temperatur um 1 °C (2 °F) zu verringern
- Drücken Sie die Double-Taste, um die Temperatur um 1 °C (2 °F) zu erhöhen

Die Einstellung wird nach 5 Sekunden ohne Bedienung automatisch gespeichert.

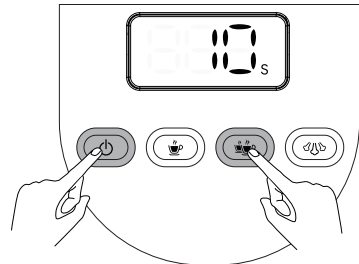


2. Einstellung der Vorbrühzeit (Pre-infusion)

Halten Sie die Power- und Double-Taste für 3 Sekunden gedrückt (Bereich: 0–10 Sekunden).

- Drücken Sie die Single-Taste, um die Zeit um 1 Sekunde zu verringern
- Drücken Sie die Double-Taste, um die Zeit um 1 Sekunde zu erhöhen

Die Einstellung wird nach 5 Sekunden ohne Bedienung automatisch gespeichert.



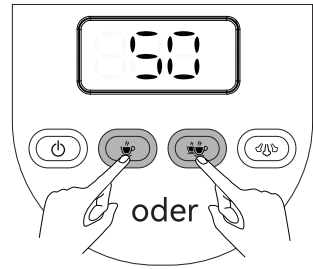
3. Einstellung des Espresso-Volumens

Single-Modus: Halten Sie die Single-Taste 3 Sekunden lang gedrückt (Bereich: 25–150 ml)

Double-Modus: Halten Sie die Double-Taste 3 Sekunden lang gedrückt (Bereich: 50–300 ml)

- Drücken Sie die Single-Taste, um das Volumen um 5 ml zu verringern
- Drücken Sie die Double-Taste, um das Volumen um 5 ml zu erhöhen

Die Einstellung wird nach 5 Sekunden ohne Bedienung automatisch gespeichert.

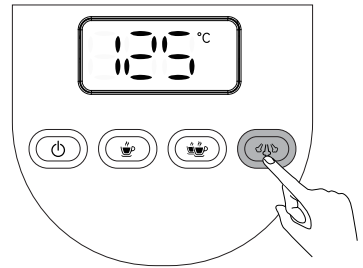


4. Einstellung der Dampftemperatur

Halten Sie die Steam-Taste 3 Sekunden lang gedrückt (Temperaturbereich: 125–150 °C).

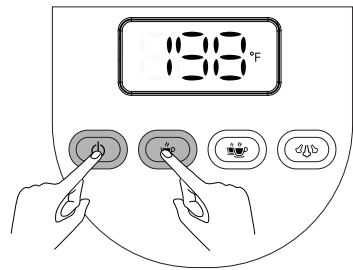
- Drücken Sie die Single-Taste, um die Temperatur um 5 °C (9 °F) zu verringern
- Drücken Sie die Double-Taste, um die Temperatur um 5 °C (9 °F) zu erhöhen

Die Einstellung wird nach 5 Sekunden ohne Bedienung automatisch gespeichert.



5. Umschalten der Temperatureinheit

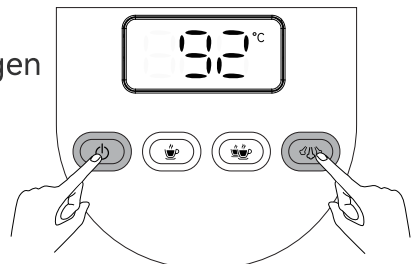
Halten Sie die Power- und Single-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um zwischen °C und °F zu wechseln.



6. Zurücksetzen auf Werkseinstellungen

Halten Sie die Power- und Steam-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.

- Die Maschine gibt einen Signalton aus und zeigt nach dem Zurücksetzen 92 °C an.

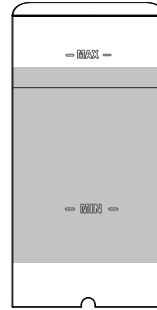
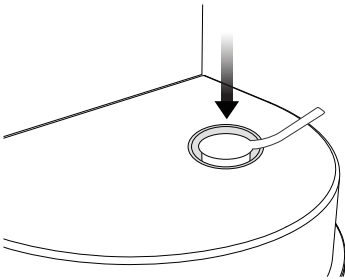


WICHTIGER HINWEIS

Vor der ersten Verwendung oder nach längerer Nichtbenutzung ist es erforderlich, die Wasserpumpe zu aktivieren, indem Wasser durch die Dampfzange geleitet wird.

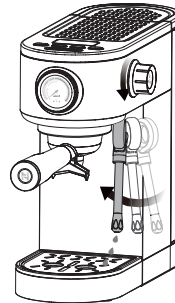
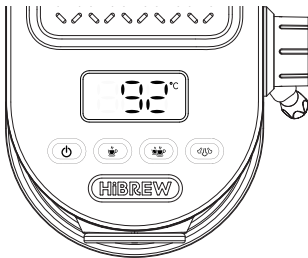
① Vorbereitung des Wassertanks

- Entfernen Sie den roten Stopfen an der Unterseite des Wassertanks.
- Füllen Sie den Tank mit frischem Wasser bis zur MAX-Markierung.



② Aktivierung der Wasserpumpe

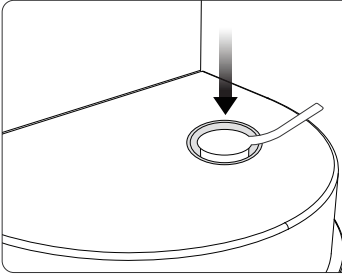
- Schalten Sie die Maschine ein und warten Sie, bis sie 92 °C (198 °F) erreicht hat.
- Richten Sie die Dampfzange auf die Tropfschale und drehen Sie dann den Dampf-drehknopf, um etwa 30 Sekunden lang heißes Wasser abzulassen. Schalten Sie ihn anschließend wieder aus.



DE

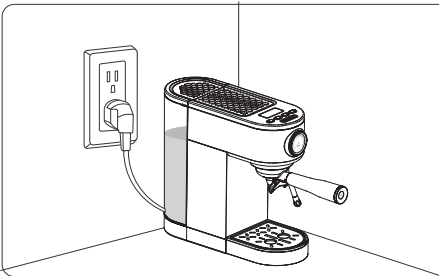
Jetzt ist die Wasserpumpe Ihrer Maschine erfolgreich aktiviert und bereit für den normalen Betrieb.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



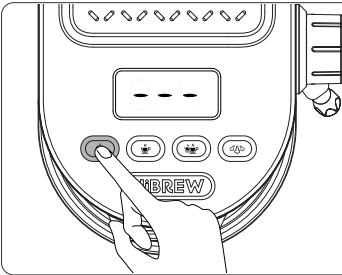
1 Auspacken der Maschine

Packen Sie die Maschine aus und überprüfen Sie alle Zubehörteile. Entfernen Sie den roten Stopfen aus dem Wassertank.



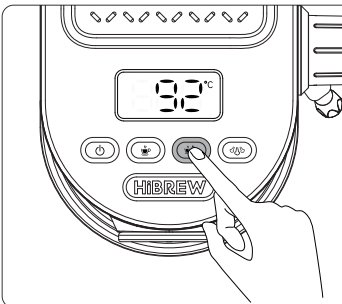
2 Befüllen des Wassertanks

Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser und schließen Sie die Maschine an die Stromversorgung an. Die Anzeigen leuchten kurz auf, und ein Signalton ertönt, um den Standby-Modus anzuzeigen.



3 Vorheizen der Maschine

Drücken Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Vorheizen zu starten. Die Anzeigen blinken, und auf dem Display erscheint „---“. Das Vorheizen ist innerhalb von 1 Minute abgeschlossen, und das Display zeigt die eingestellte Temperatur an.



4 Reinigung der Brühkomponenten

- Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfkanne. Drehen Sie den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn, um 10–20 Sekunden lang heißes Wasser abzulassen, und schließen Sie ihn anschließend.
- Setzen Sie den Siebträger ein und drücken Sie anschließend die Taste „Doppelbezug“, um den Brühkopf zu spülen.

Tip: Wenn eine „HOT“-Warnmeldung erscheint, lesen Sie bitte auf Seite 97 nach, wie der Boiler abgekühlt werden kann.

AUSWAHL DES PASSENDEN FILTEREINSATZES

1. Auswahl des Filtereinsatzes

Diese Maschine enthält 2 doppelwandige Filtereinsätze (Einzelbezug, Doppelbezug) und 1 einwandigen Filtereinsatz (Doppelbezug).

- **Einwandiger Filtereinsatz**

Ideal für frisch gemahlene Kaffee (innerhalb von 30 Tagen nach der Röstung). Ermöglicht die vollständige Kontrolle über Mahlgrad, Dosierung und Tampen für eine optimale Espressoextraktion.



Doppelbezug

- **Doppelwandiger Filtereinsatz**

Ideal für vorgemahlene Kaffee oder Bohnen, die älter als 30 Tage sind. Reguliert den Druck, um eine gleichmäßige Extraktion unabhängig vom Mahlgrad oder der Frische zu gewährleisten.



Einzelbezug



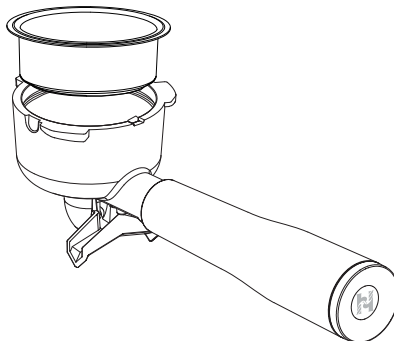
Doppelbezug

DE

2. Verwendung & Kapazität der Filtereinsätze

- Einzelbezug-Filtereinsatz (6–10 g): Für eine Tasse.
- Doppelbezug-Filtereinsatz (10–14 g): Für einen doppelten Espresso oder einen stärkeren einfachen Espresso.

Passen Sie Mahlgrad und Dosierung an, wenn Sie den Filtereinsatz wechseln. Setzen Sie den Einzel- oder Doppelbezug-Filtereinsatz in den Siebträger ein.



ESPRESSO ZUBEREITEN



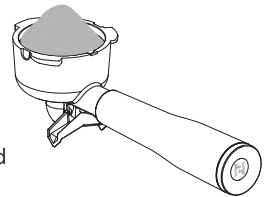
1. Vorheizen

- Tasse: Mit heißem Wasser vorwärmen, um die Kaffeetemperatur zu halten.
- Siebträger & Filtereinsatz: Vorheizen, um Wärmeverluste während der Extraktion zu vermeiden, die die Espressoqualität beeinträchtigen können.

2. Befüllen mit gemahlenem Kaffee

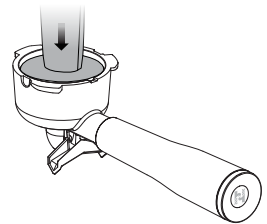
Verwenden Sie einen feinen Mahlgrad und vermeiden Sie Extreme:

- Zu fein: Verlangsamt den Wasserfluss, führt zu Überextraktion und bitterem Geschmack.
- Zu grob: Das Wasser fließt zu schnell, was zu Unterextraktion und saurem Geschmack führt.



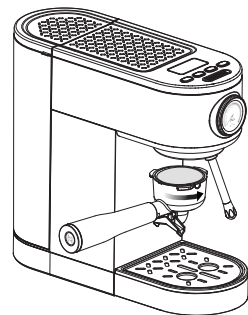
3. Andrücken des Kaffeemehls (Tamping)

- Verdichten Sie das Kaffeemehl mit einem Druck von 20–30 lbs (9–14 kg). Achten Sie darauf, dass der Tamper bündig mit dem Rand des Filtereinsatzes ist, und entfernen Sie überschüssiges Kaffeemehl, um eine optimale Abdichtung am Brühkopf zu gewährleisten.



4. Einsetzen des Siebträgers

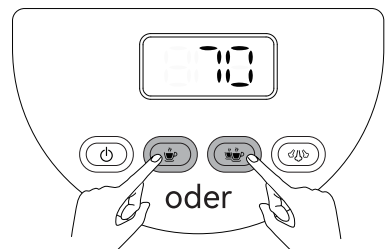
- Setzen Sie den Siebträger ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er sicher verriegelt ist.



5. Espresso-Extraktion

- Für einen einfachen Espresso (ca. 35 ml) drücken Sie die Single-Cup-Taste.
- Für einen doppelten Espresso (ca. 70 ml) drücken Sie die Double-Cup-Taste.

Die Maschine startet den Brühvorgang automatisch und stoppt, sobald das voreingestellte Volumen erreicht ist, und kehrt anschließend in den Standby-Modus zurück.

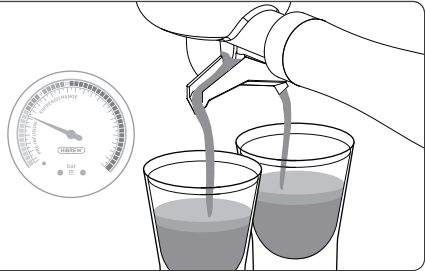


Extraktionstipps

Ein guter Espresso zeichnet sich durch ein ausgewogenes Verhältnis von Süße, Säure und Bitterkeit aus. Wichtige Faktoren sind Kaffeesorte, Röstgrad, Frische, Mahlgrad, Dosierung und Anpressdruck.

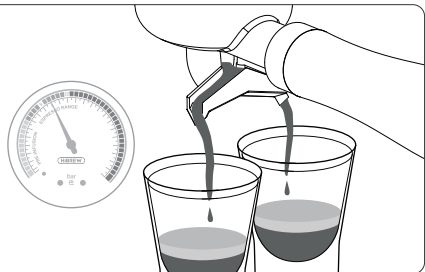
Druck zu niedrig (Unterextraktion)

- Vorgemahlener Kaffee: Dosierung erhöhen
- Frisch gemahlener Kaffee: Feineren Mahlgrad wählen



Druck optimal (ausgewogen)

Halten Sie den Druck im optimalen Bereich, um einen ausgewogenen Espresso zu erzielen.



Druck zu hoch (Überextraktion)

- Vorgemahlener Kaffee: Dosierung reduzieren
- Frisch gemahlener Kaffee: Gröberen Mahlgrad wählen

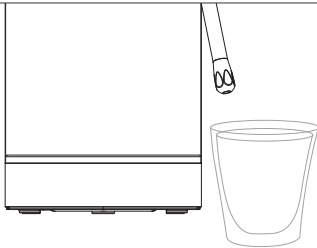


DE

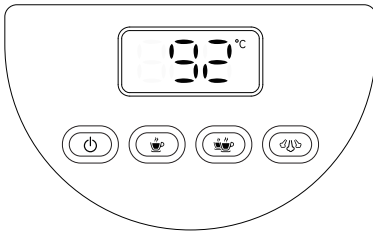
Extraktionsstatus	Mahlgrad	Kaffeemenge	Anpressdruck
Unterextrahiert (sauer)	Zu grob	Zu wenig	Zu leicht
Ausgewogen	Optimaler Mahlgrad	6–10 g (Einzelbezug) 10–14 g (Doppelbezug)	9–14kg (20–30lbs)
Überextrahiert (bitter)	Zu fein	Zu viel	Zu stark

HEISSWASSERZUBEREITUNG

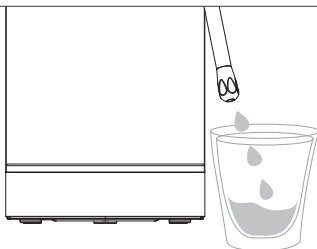
Die Heißwasserfunktion kann zum Reinigen, Vorwärmen von Tassen oder zum manuellen Hinzufügen von heißem Wasser verwendet werden.



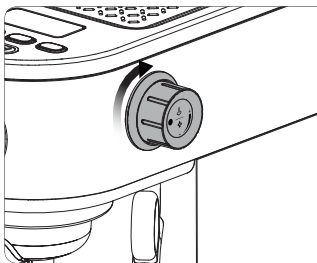
- 1 Stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfzuleitung (Heißwasserauslass).



- 2 Stellen Sie sicher, dass sich die Maschine im Standby-Modus befindet. Die Anzeigen für „EIN/AUS“, „Einzelbezug“ und „Doppelbezug“ sollten leuchten, und das Display sollte die eingestellte Temperatur anzeigen.



- 3 Drehen Sie den Dampfdruckknopf auf die maximale Position. Heißes Wasser fließt aus der Dampfzuleitung. Währenddessen pulsieren die Anzeigen für „Einzelbezug“ und „Doppelbezug“.



- 4 Sobald die gewünschte Menge an heißem Wasser abgegeben wurde, drehen Sie den Dampfdruckknopf im Uhrzeigersinn zurück in die Ausgangsposition, um den Wasserfluss zu stoppen.

Hinweis

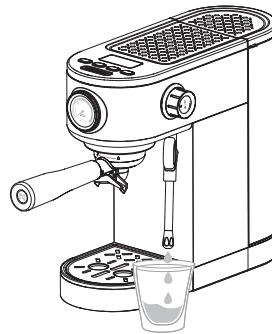
Vermeiden Sie es, während des Betriebs heiße Oberflächen wie den Siebträger, die Dampfzuleitung und die Dampfzuleitungsspitze zu berühren.

MILCH AUFSCHÄUMEN (DAMPF)

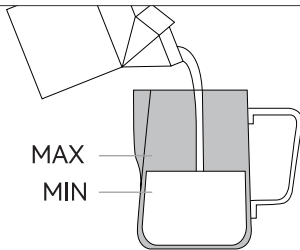
Hinweis: Ein Milchkännchen ist nicht im Lieferumfang enthalten und muss separat erworben werden.

1 Vor dem Aufschäumen

- Stellen Sie sicher, dass der Wasserstand im Tank zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegt.
- Spülen Sie die Dampflanze, um Milchreste oder Kondenswasser zu entfernen: Stellen Sie eine Tasse unter die Dampflanze, drücken Sie die Dampftaste und warten Sie, bis 130 °C (266 °F) erreicht sind. Drehen Sie den Dampfdruckknopf, um Wasser abzulassen, und schließen Sie ihn, sobald nur noch Dampf austritt.

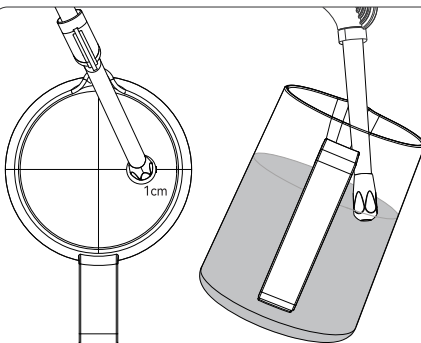


DE



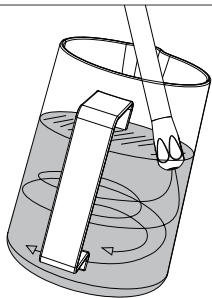
2 Vorbereitung der Milch

Verwenden Sie kalte, frische Vollmilch (3–8 °C / 38–46 °F), da fettarme Milch zum Aufschäumen weniger geeignet ist. Füllen Sie das Kännchen etwa zur Hälfte (ca. 220 ml) und achten Sie darauf, dass der Füllstand unter der MAX-Markierung bleibt.



3 Milch aufschäumen

- Positionieren Sie die Dampflanze im 3-Uhr-Winkel, etwa 1 cm von der Kännchenwand entfernt. Neigen Sie das Kännchen um ca. 20° und halten Sie die Dampfdüsen Spitze knapp an der Oberfläche der Milch.

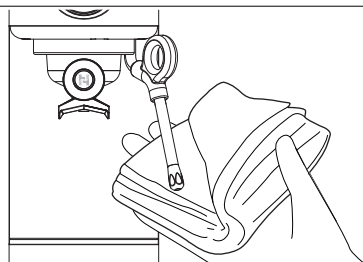


- Drehen Sie den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position. Achten Sie auf ein gleichmäßiges „Tss-Tss“-Geräusch, während die Milch aufgezogen wird. Halten Sie diesen Vorgang etwa 18 Sekunden lang aufrecht, um Luft einzuarbeiten. Wenn kein Geräusch zu hören ist, passen Sie die Position an, indem Sie das Kännchen leicht absenken.



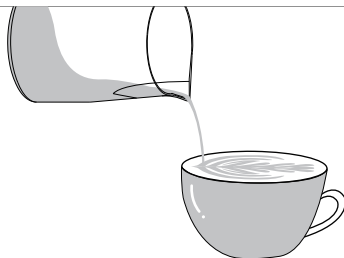
- Halten Sie die Dampfwanne in Position und lassen Sie die Milch 35–40 Sekunden lang rotieren. Erhitzen Sie sie, bis die Milch 60–65 °C (140–149 °F) erreicht oder sich heiß anfühlt, und schließen Sie dann den Dampfdruckknopf.

DE



4 Reinigung der Dampfwanne

Wischen Sie die Dampfwanne nach dem Aufschäumen mit einem feuchten Tuch ab. Richten Sie die Dampfwanne auf die Tropfschale und öffnen Sie kurz den Dampf, um verbleibende Milchreste auszuspülen.



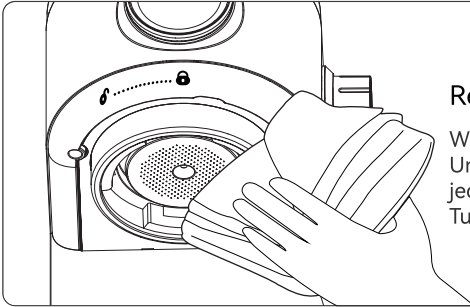
5 Beginnen Sie mit Latte Art

Gießen Sie die aufgeschäumte Milch sofort in den Espresso, um Ihr Getränk zuzubereiten oder Latte Art zu erstellen.

⚠ ACHTUNG: VERBRENNUNGSGEFAHR

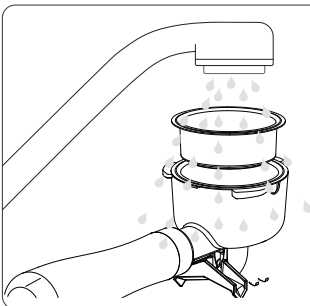
Auch nach dem Ausschalten der Maschine kann noch Dampf austreten. Beaufsichtigen Sie Kinder stets.

REINIGUNG UND WARTUNG



Reinigung des Brühkopfs

Wischen Sie den Brühkopf und die Unterseite des Filtereinsatzes nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab.



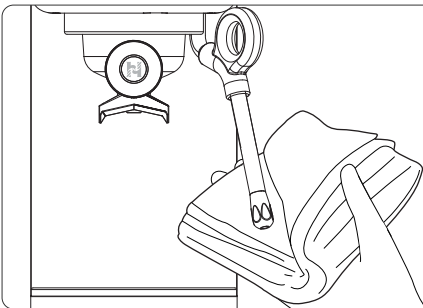
Reinigung der Filtereinsätze und des Siebträgers

Spülen Sie diese nach der Verwendung unter heißem Wasser ab. Bei Verstopfungen verwenden Sie eine Reinigungsnadel oder legen Sie die Teile 20 Minuten in heißes Wasser ein und spülen Sie sie anschließend gründlich ab.

⚠ Hinweis

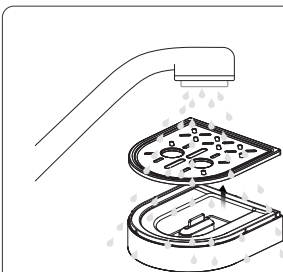
Nur von Hand mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel reinigen. Nicht spülmaschinengeeignet.

DE



Reinigung der Dampfpflanze

Wischen Sie die Dampfpflanze nach dem Aufschäumen mit einem feuchten Tuch ab und spülen Sie sie anschließend mit heißem Wasser durch. Bei Verstopfungen verwenden Sie eine Reinigungsnadel oder weichen Sie die Düse in heißem Wasser ein, bevor Sie sie wieder anbringen.

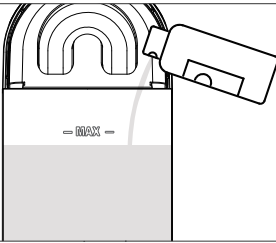


Reinigung der Tropfschale

Leeren Sie die Tropfschale, wenn der rote Schwimmer ansteigt. Mit warmem Wasser reinigen, abspülen und vor dem Zusammenbau gründlich trocknen.

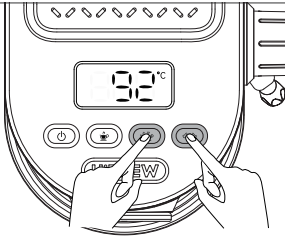
ENTKALKUNG DER MASCHINE

Im Laufe der Zeit kann sich Kalk im Inneren der Maschine ablagern. Entkalken Sie das Gerät alle 2–3 Monate, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.



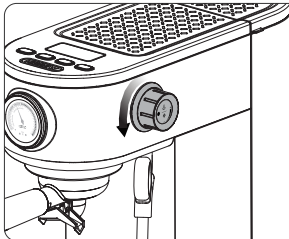
1 Vorbereitung der Lösung

Mischen Sie Wasser und Entkalker im Verhältnis 4:1 oder Wasser und Zitronensäure im Verhältnis 100:3. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung. Verriegeln Sie den leeren Siebträger und stellen Sie ein großes Gefäß unter den Siebträger und die Dampfzange.



2 Start des Entkalkungsvorgangs

Halten Sie die Tasten „Doppelbezug“ und „Dampf“ länger als 2 Sekunden gedrückt, um den Entkalkungsmodus zu aktivieren (die Dampfanzeige bleibt eingeschaltet).



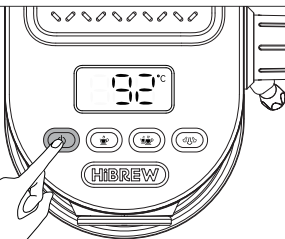
3 Spülen des Systems

Öffnen Sie den Dampfdruckknopf, drücken Sie die Dampfzange und lassen Sie etwa 500 ml ab. Schließen Sie den Dampfdruckknopf, drücken Sie die Taste „Doppelbezug“ und lassen Sie weitere ca. 500 ml ab.



4 Spülvorgang wiederholen

Lassen Sie die Lösung 15 Minuten einwirken. Füllen Sie den Tank mit sauberem Wasser und wiederholen Sie den Spülvorgang (Schritt 3) dreimal.



5 Abschluss der Entkalkung

Drücken Sie die Taste „EIN/AUS“, um den Vorgang zu beenden und den normalen Betrieb wieder aufzunehmen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
„HOT“-Warnmeldung wird angezeigt	Kesseltemperatur ist zu hoch.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie sicher, dass der Wassertank gefüllt ist, und platzieren Sie eine Tasse unter der Dampfplanze. 2. Öffnen Sie den Dampfdruckknopf, um heißes Wasser abzulassen, bis der Wasserfluss stoppt und die Brühtemperatur angezeigt wird. 3. Schließen Sie den Dampfdruckknopf.
Alle vier Tasten blinken gleichzeitig	Der rote Silikonstopfen am Boden des Wassertanks wurde nicht entfernt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Entfernen Sie den roten Silikonstopfen am Boden des Wassertanks. 2. Füllen Sie den Wassertank mit gereinigtem Wasser. 3. Starten Sie die Maschine neu.
	Wassertank ist leer	
„E-3“-Warnmeldung wird angezeigt	Temperatursensor ist kurzgeschlossen oder getrennt.	Kontaktieren Sie den HiBREW-Support unter support@hibrew.com
„E-4“-Warnmeldung wird angezeigt	Fehler der Heizfunktion.	Kontaktieren Sie den HiBREW-Support unter support@hibrew.com
Kaffee ist nicht heiß genug	Siebträger und Tasse sind nicht vorgewärmt.	Spülen Sie Siebträger und Tasse mit heißem Wasser und trocknen Sie sie gründlich.
Espresso läuft zu schnell durch	Zu wenig Kaffeemehl.	Passen Sie die Menge wie folgt an: Einzelbezug: 6–10 g Doppelbezug: 10–14 g
	Mahlgrad ist zu grob.	Wählen Sie einen etwas feineren Mahlgrad.
	Kaffee wurde zu leicht angedrückt.	Mit 20–30 lbs (9–14 kg) Druck tampen.
Espresso tropft oder läuft sehr langsam	Zu viel Kaffeemehl.	Passen Sie die Menge wie folgt an: Einzelbezug: 6–10 g Doppelbezug: 10–14 g
	Mahlgrad ist zu fein.	Wählen Sie einen etwas gröberen Mahlgrad.
	Kaffee wurde zu fest angedrückt.	Mit 20–30 lbs (9–14 kg) Druck tampen.
	Filtereinsatz ist verstopft.	Mit einer feinen Nadel reinigen.
	Maschine muss entkalkt werden.	Entkalkungsprogramm durchführen.
Espresso läuft am Siebträger aus	Siebträger ist nicht richtig eingesetzt.	Siebträger drehen, bis er sicher verriegelt ist.
	Dichtung am Brühkopf ist verschlissen.	Kontaktieren Sie den HiBREW-Support unter support@hibrew.com



Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Keine Crema	Kaffeemehl ist nicht frisch genug.	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie frisch geröstete Bohnen (5–30 Tage) für frisch gemahlene Kaffeebohnen. • Für vorgemahlene oder ältere Bohnen doppelwandigen Filtereinsatz verwenden.
	Zu wenig Kaffeemehl.	Passen Sie die Menge wie folgt an: Einzelbezug: 6–10 g Doppelbezug: 10–14 g
	Mahlgrad ist zu grob.	Wählen Sie einen etwas feineren Mahlgrad.
Kein Dampf	Maschine ist nicht ausreichend aufgeheizt.	Warten Sie, bis die Maschine aufgeheizt ist.
	Wassertank ist leer.	Wassertank nachfüllen.
	Wassertank ist nicht korrekt eingesetzt.	Tank vollständig einsetzen.
	Entkalkung erforderlich.	Entkalkung durchführen.
Pulsierendes / Pumpgeräusch	Dampfanlage ist verstopft.	Dampfdüse mit einer feinen Nadel reinigen.
	Normaler Betrieb.	Keine Maßnahme erforderlich.
	Wassertank ist leer.	Wassertank nachfüllen.
Dampf schäumt Milch nicht auf	Wassertank ist nicht korrekt eingesetzt.	Tank vollständig einsetzen.
	Dampfanzeige leuchtet nicht.	Drücken Sie die Dampftaste und warten Sie einige Sekunden, bis die Anzeige dauerhaft leuchtet.
	Falsches Milchkännchen.	Verwenden Sie ein hohes, schmales oder tulpenförmiges Gefäß.
	Fettarme Milch wird verwendet.	Verwenden Sie kalte, frische Vollmilch.
	Dampfanlage ist zu tief eingetaucht und blockiert die Luftzufuhr.	Senken Sie das Milchkännchen ab, sodass sich die Dampfdüse an der Oberfläche befindet.

TECHNISCHE DATEN

Modellnummer	H10B Plus
Spannung & Leistung	AC 220–240 V, 50/60 Hz, 1350W(EU & UK & SAA Plug)
	AC 220 V, 50 Hz, 1230W(CCC Plug)
	AC 110–127 V, 60 Hz, 1350W(UL Plug)
Druck	20 bar
Wassertankkapazität	1.3 L / 44 oz
Produktabmessungen	130 × 310 × 280 mm (5.1 × 12.2 × 11 in)
Nettogewicht / Bruttogewicht	3.8 kg (8.38 lb) / 4.6 kg (10.14 lb)

ENTSORGUNG UND RECYCLING

Gehalt an gefährlichen Stoffen im Produkt

Zubehör	Gefährliche Stoffe						
	Kunststoff	(Pb)	(Hg)	(Cd)	(Cr(VI))	(PBBs)	(PBDEs)
Kunststoff	○	○	○	○	○	○	○
Hardware	○	○	○	○	○	○	○
Netzkabel	×	○	○	○	○	○	○
Elektrische Bauteile	×	○	○	○	○	○	○
Silikonteile	○	○	○	○	○	○	○
Verpackung	○	○	○	○	○	○	○


Hinweise:

Diese Tabelle entspricht den Anforderungen der Norm SJ/T 11364.

- :Gibt an, dass der Gehalt der gefährlichen Substanz in allen homogenen Materialien dieses Teils innerhalb der in GB/T 26572 festgelegten Grenzwerte liegt.
 - ×
 - ×
- × :Gibt an, dass der Gehalt der gefährlichen Substanz in mindestens einem homogenen Material dieses Teils den in GB/T 26572 festgelegten Grenzwert überschreitet.

DE

Umweltgerechte Entsorgung

	<p>Helfen Sie, die Umwelt zu schützen!</p> <p>Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften und entsorgen Sie nicht funktionsfähige Elektrogeräte bei einer geeigneten Sammelstelle.</p>
------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

GARANTIE

Der Hersteller gewährt eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum, die Material- und Verarbeitungsfehler abdeckt. Die Garantie umfasst nicht:

- Normalen Verschleiß.
- Unsachgemäße Verwendung (z. B. Überlastung oder Verwendung nicht zugelassener Zubehörteile).
- Schäden durch äußere Einwirkungen, unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung (z. B. falsche Installation oder Stromversorgung).
- Geräte, die teilweise oder vollständig zerlegt wurden.

KUNDENSUPPORT

Wenn Sie Fragen oder Anliegen zu Ihrem Produkt haben, steht Ihnen unser Kundensupport-Team jederzeit zur Verfügung!

Sie erreichen uns per E-Mail unter: support@hibrew.com

Scannen Sie den QR-Code, um sich zu registrieren und von schnellerem Kundensupport, exklusiven Angeboten und frühzeitigem Zugang zu den neuesten Produkten zu profitieren!





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
-----------	------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------