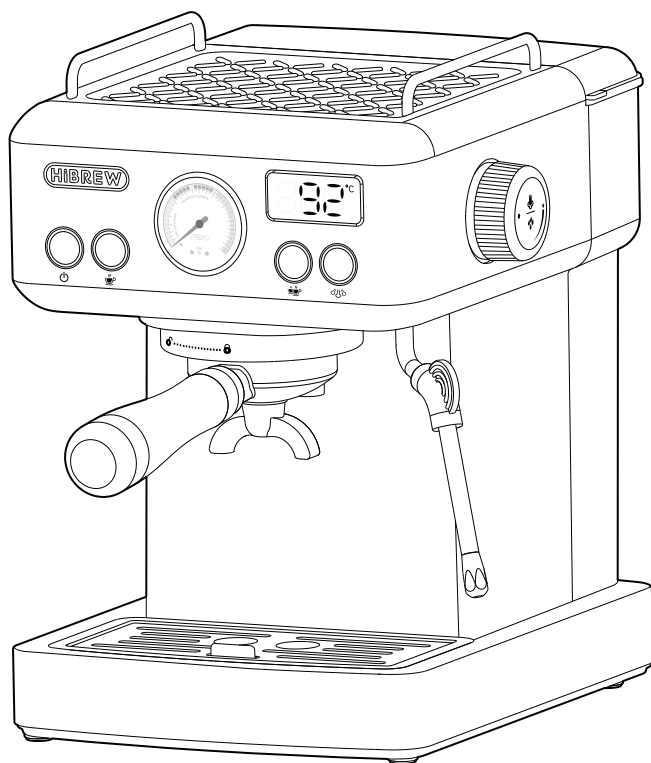




INSTRUCTION MANUAL

Espresso Machine **H10A**



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	
• Know Your Espresso Machine	
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 the Temperature Unit	
• Reset to Factory Defaults	
BEFORE FIRST USE	P07
HOW TO SELECT YOUR FILTER BASKET	P08
HOW TO MAKE ESPRESSO	P09-10
HOW TO MAKE HOT WATER	P11
HOW TO MAKE STEAM	P12-13
CLEANING AND MAINTENANCE	P14-15
• Clean the Group Head	
• Clean the Filters and Portafilter	
• Clean the Steam Wand	
• Clean the Drip Tray	
• How to Descale the Machine	
TROUBLESHOOTING (hot, E-1~E-4, etc.)	P16-17
SPECIFICATIONS	P18
DISPOSAL AND RECYCLING	P18
WARRANTY	P19
CUSTOMER SUPPORT	P19

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE.

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

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

Do not use outdoors.

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

HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THE INSTRUCTIONS

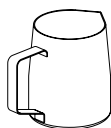
GET YOUR ESPRESSO MACHINE READY

Unpacking Instructions

Important

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

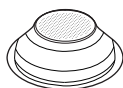
Package List



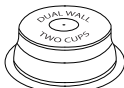
Milk Frothing Pitcher



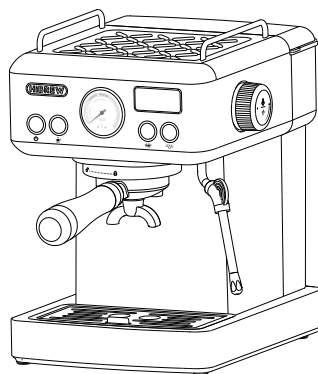
58mm Tamper



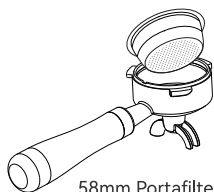
Single Cup Filter Basket (Single Wall)



Double Cup Filter Basket (Dual Wall)



Main Unit



58mm Portafilter with Double Cup Filter Basket (Single Wall)



Scoop & Brush



Manual priming pump



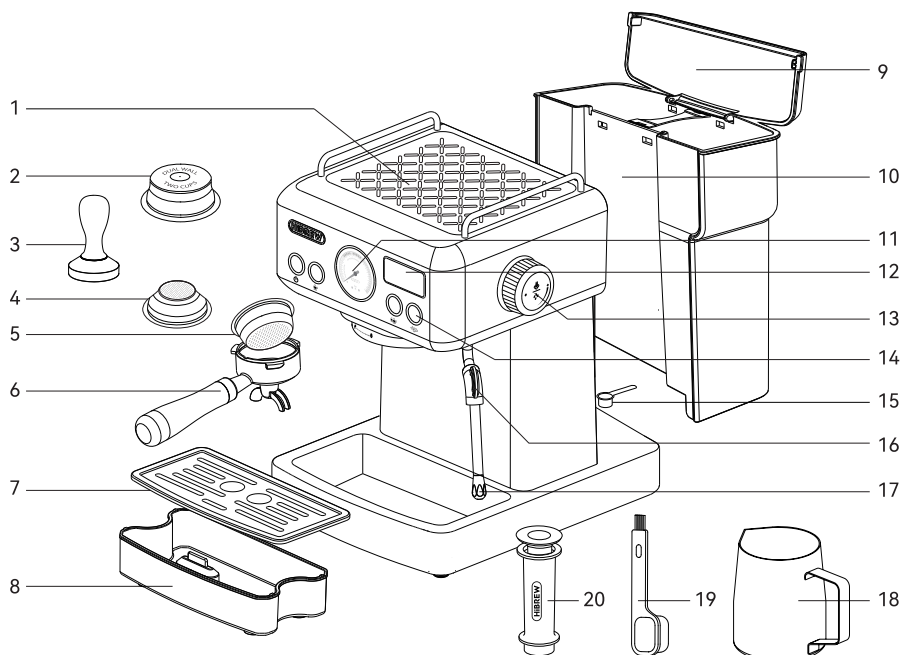
Instruction Manual

EN

⚠ Note

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

Know Your Espresso Machine



1 Main Machine

4 Single Cup Filter Basket
(Single Wall)

7 Drip Tray Cover

10 Water Tank

13 Steam Knob

16 Steam Wand

19 Scoop & Brush

2 Double Cup Filter Basket
(Dual Wall)

5 Double Cup Filter Basket
(Single Wall)

8 Drip Tray

11 Pressure Gauge

14 Operation Buttons

17 Steam Nozzle

20 Manual priming pump

3 Tamper

6 Portafilter

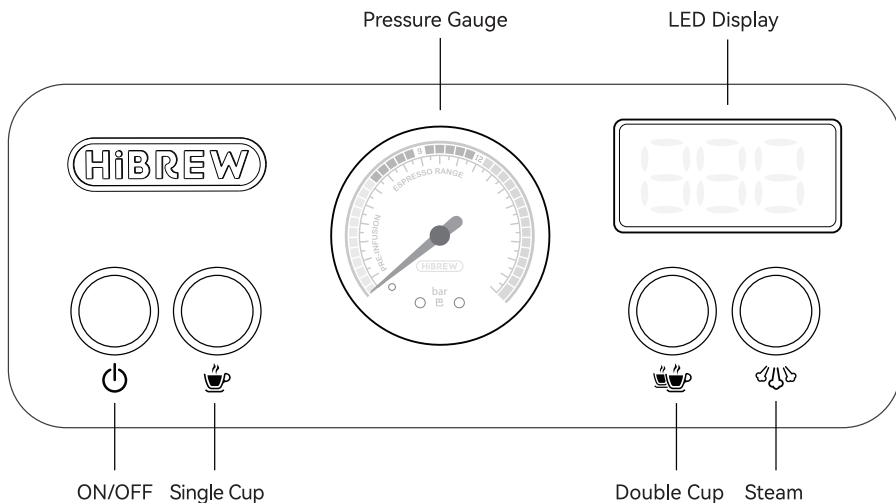
9 Water Tank lid

12 LED Display

15 Red Plug

18 Milk Frothing Pitcher

Button Introduction



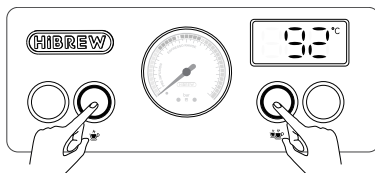
EN

HOW TO PROGRAM THE MACHINE

1. Set the Espresso Temperature

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

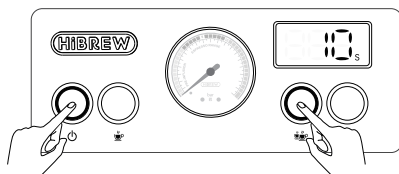
- Press Single Cup to decrease by 1°C (2°F)
- Press Double Cup to increase by 1°C (2°F)



2. Set the Pre-Infusion Time

Press ON/OFF and Double Cup button for 3 seconds (Range: 0–10 seconds).

- Press Single Cup to decrease by 1 second.
- Press Double Cup to increase by 1 second.

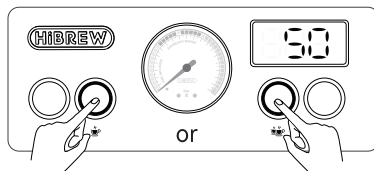


3. Set the Espresso Volume

Single Cup: Press Single Cup for 3 seconds
(Range: 25–150 mL).

Double Cup: Press Double Cup for 3 seconds
(Range: 50–300 mL).

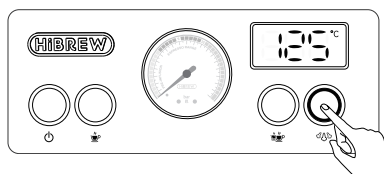
- Press Single Cup to decrease by 5 mL.
- Press Double Cup to increase by 5 mL.



4. Set the Steam Temperature

Press Steam button for 3 seconds
(Range: 125–150°C).

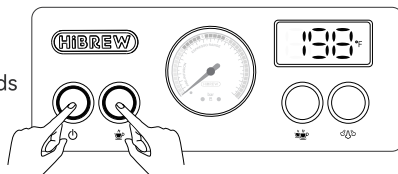
- Press Single Cup to decrease by 5°C (9°F)
- Press Double Cup to increase by 5°C (9°F)



EN

5. Convert the Temperature Unit

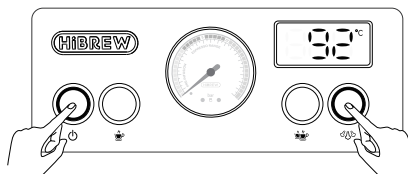
Press ON/OFF and Single Cup button for 3 seconds
to switch between °C/°F.



6. Reset to Factory Defaults

Press ON/OFF and Steam button for 3 seconds.

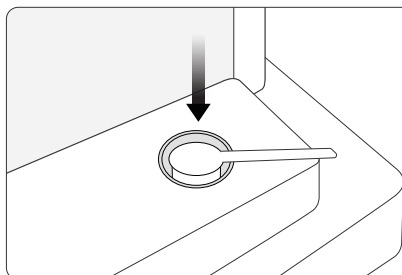
- The machine will beep once and display shows 92°C after reset.



BEFORE FIRST USE

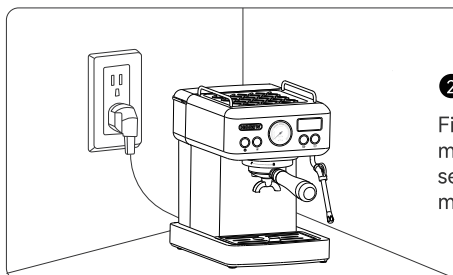


Tutorial Video



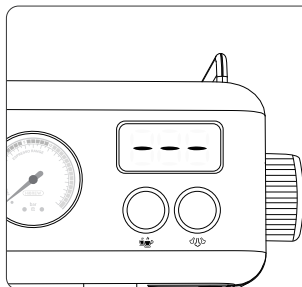
① Unpacking the Box

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



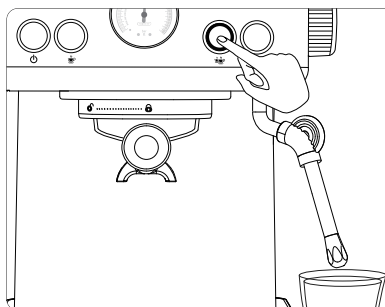
② Filling the Water Tank

Fill the water tank, and plug in the machine, indicators will light up for 1 second, and a buzzer indicates 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, press Double Cup button to clean the group head.

Tip: If you encounter a "hot" warning, please refer to page 16 for instructions on how to cool down the boiler.

EN

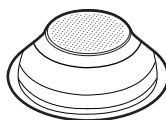
HOW TO SELECT YOUR FILTER BASKET

1. Selecting the Filter Basket

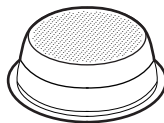
This machine includes 2 Single Wall filter baskets (Single Cup, Double Cup) and 1 Dual Wall filter basket (Double Cup).

- **Single Wall Filter Baskets**

Use for freshly ground coffee roasted within 30 days. These baskets let you adjust grind, dose, and tamp for better espresso balance.



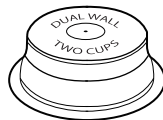
Single Cup



Double Cup

- **Dual Wall Filter Basket**

Ideal for pre-ground or beans older than 30 days. It regulates pressure for consistent extraction regardless of grind or freshness.



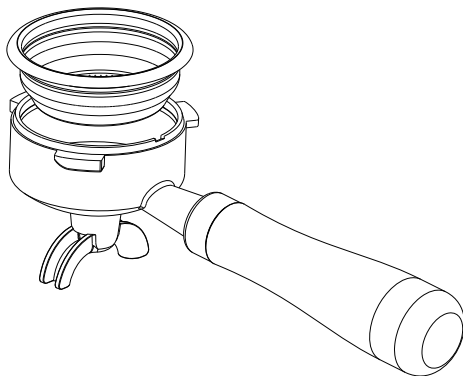
Double Cup

EN

2. Filter Basket Usage & Capacity

- Single Cup filter basket (8–14 g): For a single cup.
- Double Cup filter basket (16–20 g): For two cups or a stronger single cup.

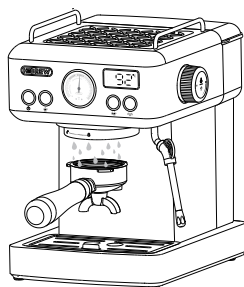
Adjust grind size and dose when switching baskets. Insert either the Single Cup or Double Cup filter into the portafilter.



HOW TO MAKE ESPRESSO

1. Pre-Heating

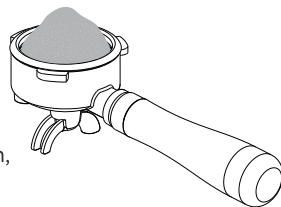
- Cup: Preheat with hot water to maintain coffee temperature.
- Portafilter and Filter Basket: Warm them to avoid lowering the extraction temperature, which can impact espresso quality.



2. Filling with Ground Coffee

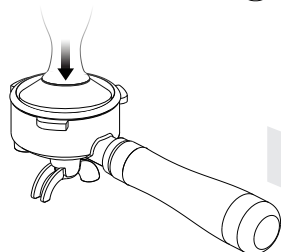
Use a fine grind, but avoid making it too fine or too coarse:

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



3. Tamping the Ground Coffee

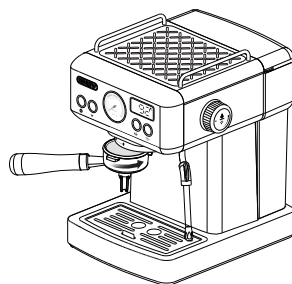
- Tamp the ground coffee firmly with 20–30 lbs (9–14 kg) of pressure. The tamper's edge should align with the filter's rim, and excess coffee on the filter rim should be wiped off to ensure a proper seal with the group head.



EN

4. Inserting the Portafilter

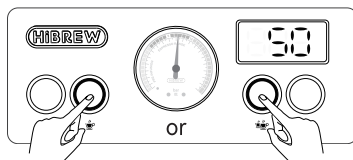
- Lock in the portafilter, then rotate it counterclockwise until securely locked.



5. Extracting Espresso

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

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

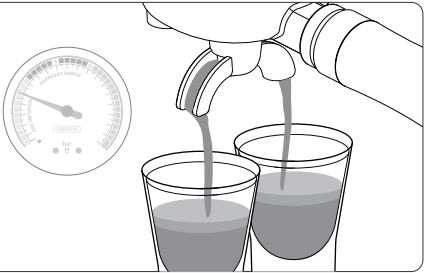


Extraction Tips

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

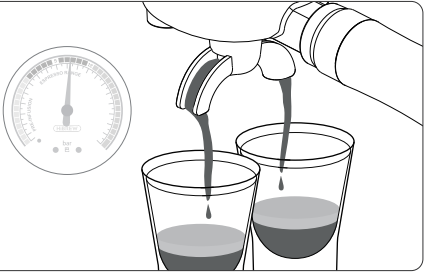
Pressure Too Low (Under Extracted)

For Pre-ground coffee: Add more ground coffee.
For Freshly ground coffee: Try a finer grind.



Pressure is Right (Balanced)

Keep the pressure in the green range for optimal espresso.



Pressure Too High (Over Extracted)

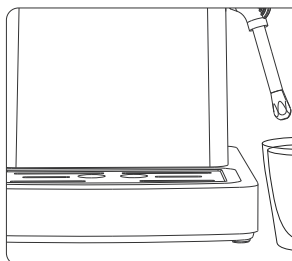
For Pre-ground coffee: Use less ground coffee.
For Freshly ground coffee: Try a coarser grind.



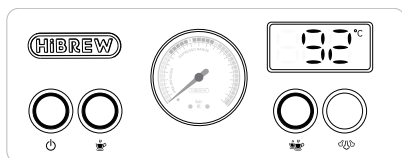
Extraction Status	Grind Level	Coffee Dose	Tamping Pressure
Under Extracted (Sour)	Too coarse	Too little	Too light
Balanced	Optimal grind	8-14g (Single Cup) 16-20g (Double Cup)	20-30lbs (9-14kg)
Over Extracted (Bitter)	Too fine	Too much	Too heavy

HOW TO MAKE HOT WATER

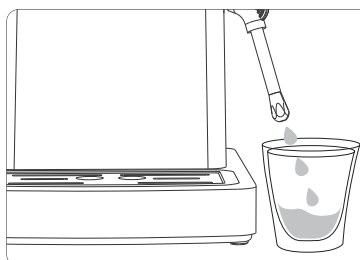
The hot water function is useful for cleaning, warming cups, or adding hot water manually.



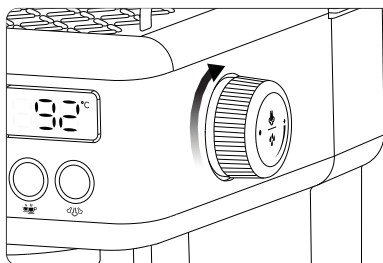
- 1 Place a container under the steam wand (hot water outlet).



- 2 Ensure the machine is in standby mode with the ON/OFF, Single Cup and Double Cup button lights on, and the display showing the extraction temperature.



- 3 Turn the steam knob to maximum. Hot water will flow from the steam wand (up to 2 minutes). During this, the Single Cup and Double Cup lights will pulse.



- 4 After getting the required hot water, stop the flow by turning the steam knob clockwise to the initial position.

Note

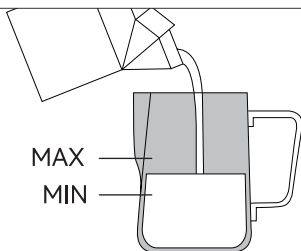
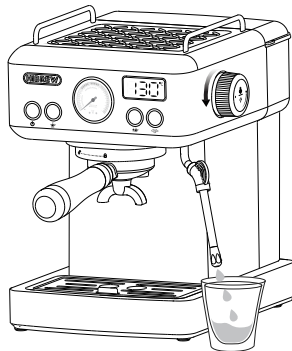
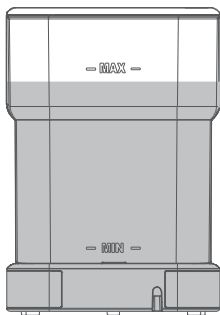
Avoid touching hot surfaces like the portafilter holder, hot steam nozzle, and steam wand during operation.

EN

HOW TO MAKE STEAM

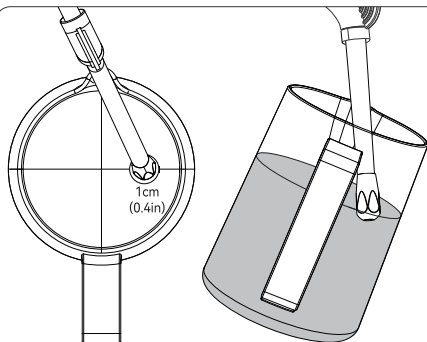
❶ Before Frothing Milk

- Ensure the water level in the tank is between MIN and MAX line.
- Purge the steam wand to remove milk residue or condensation: place a cup under the steam wand, 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.



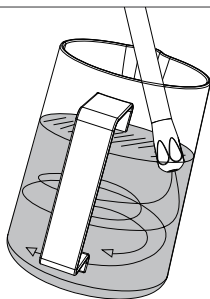
❷ Prepare the Milk

Use cold fresh whole milk (38–46°F / 3–8°C), as skim milk is not ideal for frothing. Fill the pitcher halfway, staying below the MAX line.



❸ Froth the Milk

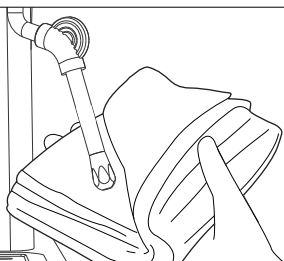
- Position the steam wand at a 3 o'clock angle, about 1 cm (0.4 inches) from the pitcher wall. Tilt the pitcher at 20°, keeping the steam tip just at the milk's surface.



- 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.

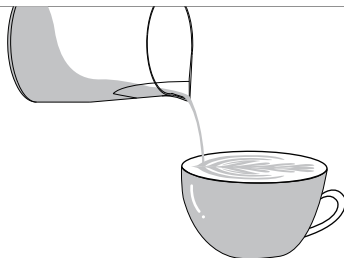


- Keep the steam wand in position and allow the milk to swirl for 35–40 seconds. Heat until the milk reaches 60–65°C (140–149°F) or feels hot to the touch, then turn off the steam knob.



④ Clean 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

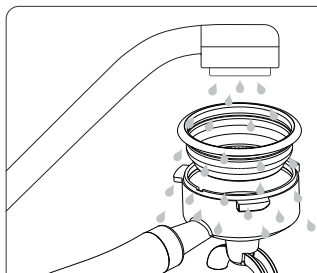
Steam may be released after the machine is off. Always supervise children.

CLEANING AND MAINTENANCE



Clean the Brew Head

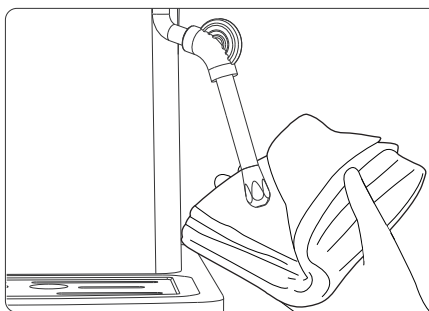
Wipe the brew head and filter bottom with a damp cloth after each use.



Clean the Filters and Portafilter

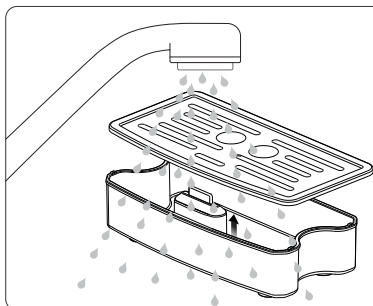
Rinse under hot water after use. If blocked, use a cleaning needle or soak in hot water for 20 minutes, then rinse thoroughly.

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



Clean the Steam Wand

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

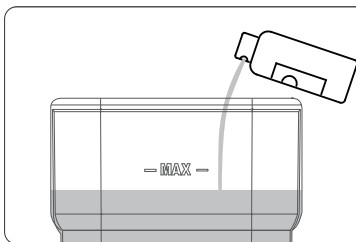


Clean the Drip Tray

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

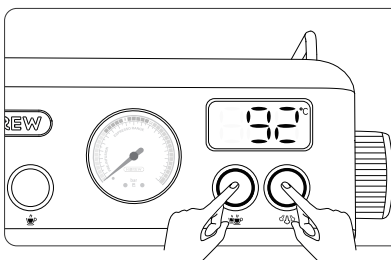
How to Descale the Machine

Over time, lime scale may build up in the machine, so descaling every 2–3 months is necessary.



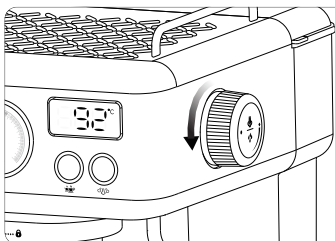
1 Prepare the Solution

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.



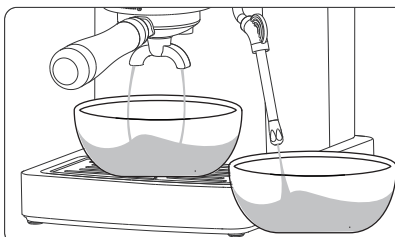
2 Start Descaling

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



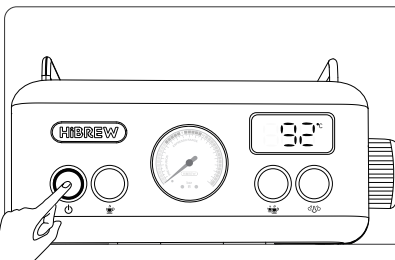
3 Clear Channels

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 clearing 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.	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.
"E-1" warning is displayed	The steam knob is not fully closed.	Rotate the steam knob fully clockwise to its initial position.
"E-2" warning is displayed	Water tank not properly fixed in place.	Push down the tank until it locks securely.
	Running the machine dry or storing it long-term can trap air and block the pipes.	Solution A: Flush pipes with hot water via the steam wand. • Ensure the red plug is removed and the water tank is full. • Place a cup under the steam wand, switch the machine to hot water mode, then fully open the steam knob and let hot water flow until steady (≈30 sec).
		Solution B: Prime the pipes with a syringe. • Remove water tank. • Insert syringe body into machine's water intake port. • Fill the syringe body with water, press double-cup button, and simultaneously push the syringe plunger inward to inject water. Repeat steps 2-3 two or three times until water flows steadily from the group head.
	Too much ground coffee.	Adjust within the following ranges: • Single Cup: 8-14g • Double Cup: 16-20g.
	Ground coffee is too fine.	Use a slightly coarser grind.
	Coffee tamped too firmly.	Tamp with 20-30 lbs (9-14 kg) of pressure.
"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: 8-14g. Double Cup: 16-20g.
	Ground coffee is too coarse.	Use a slightly finer grind.
	Coffee tamped too lightly.	Tamp with 20-30 lbs (9-14 kg) of pressure.

Problem	Possible Causes	Easy Solution
Espresso drips or flows very slowly	Too much ground coffee.	Adjust within the following ranges: • Single Cup: 8–14g. • Double Cup: 16–20g.
	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
No crema	Ground coffee is not fresh enough.	• 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.	• Adjust within the following dose ranges: Single Cup: 8–14g. Double Cup: 16–20g.
	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.	EM3213, H10A
Power Supply (EU / UK Plug)	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Power Supply (US Plug)	AC 120 V, 60 Hz
Rated Power	1350W
Pressure	20 bar
Water Tank Capacity	1.8 L (60 oz)
Net Weight	4.3 kg / 6.2 kg (9.5 lb / 13.7 lb)
Dimensions	260 × 228 × 320 mm (10.2 × 9.0 × 12.6 in)
Package Dimensions	329 × 287 × 369 mm (12.9 × 11.3 × 14.5 in)

Note

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

EN

DISPOSAL AND RECYCLING

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



WARRANTY

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

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

CUSTOMER SUPPORT

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

EN

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

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



目录

重要安全说明	P21
准备好您的意式浓缩咖啡机	P22-24
• 拆箱说明	
• 了解您的意式浓缩咖啡机	
如何自定义设置机器	P24-25
• 设置意式浓缩咖啡温度	
• 设置预浸泡时间	
• 设置浓缩咖啡的出水量	
• 设置蒸汽温度	
• 转换温度单位	
• 恢复出厂设置	
首次使用前	P26
如何选择您的粉碗	P27
如何制作意式浓缩咖啡	P28-29
如何制作热水	P30
如何打奶泡	P31-32
清洁与维护	P33-34
• 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 (hot, E-1~E-4等)	P34-35
处置与回收	P36
产品规格	P36
保修	P37

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、移动车辆或船只上使用。
- 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

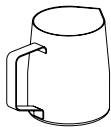
拆箱说明

重要

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

包装清单

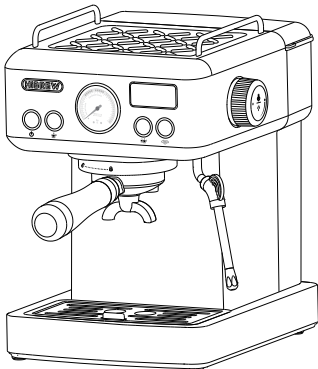
CN



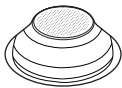
拉花杯



58mm 粉锤



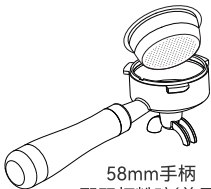
H10A 主机



单杯粉碗
(单层)



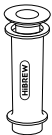
单杯粉碗
(双层)



58mm手柄
配双杯粉碗(单层)



勺子 & 刷子



注水器

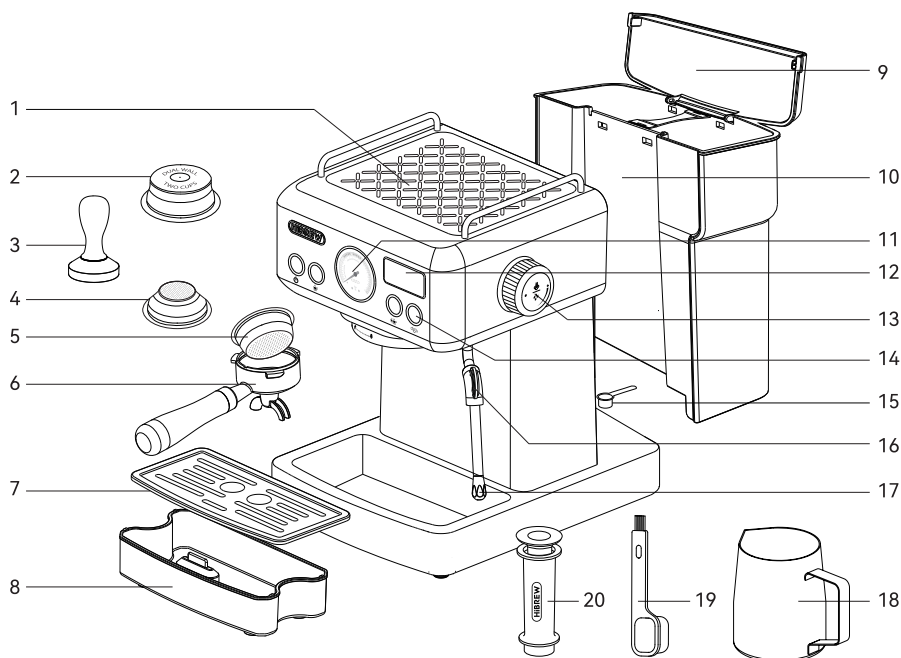


说明书

⚠ 注意

由于出厂测试, 机器内部残留少量水是正常现象。

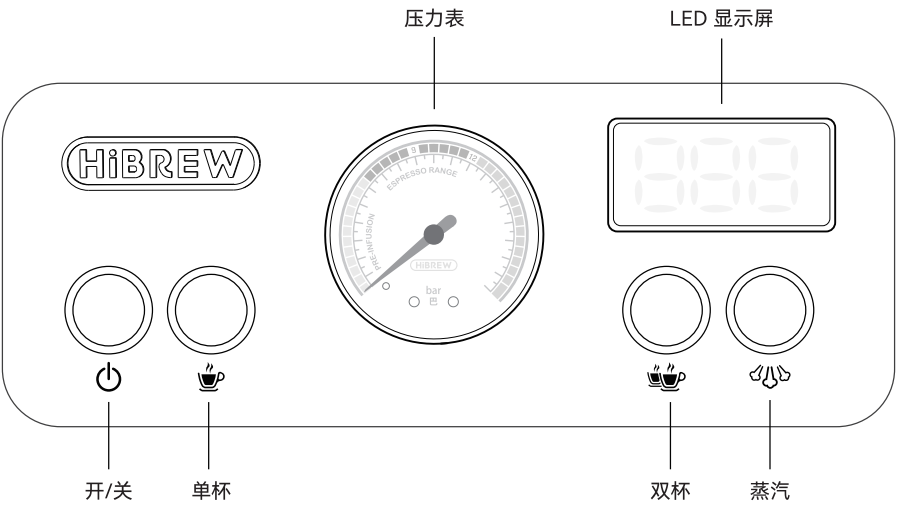
了解您的意式浓缩咖啡机



CN

- | | | |
|------------|------------|-----------|
| ① 主机 | ② 双杯粉碗(双层) | ③ 粉锤 |
| ④ 单杯粉碗(单层) | ⑤ 双杯粉碗(单层) | ⑥ 手柄 |
| ⑦ 滴水盘盖 | ⑧ 滴水盘 | ⑨ 水箱盖 |
| ⑩ 水箱 | ⑪ 压力表 | ⑫ LED 显示屏 |
| ⑬ 蒸汽旋钮 | ⑭ 操作按钮 | ⑮ 红色硅胶塞 |
| ⑯ 蒸汽棒 | ⑰ 蒸汽喷嘴 | ⑱ 拉花杯 |
| ⑲ 勺子 & 刷子 | ⑳ 注水器 | |

按钮介绍



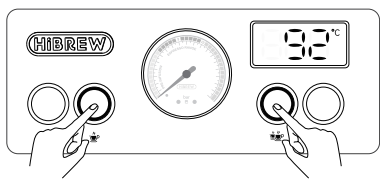
CN

如何自定义设置机器

1. 设置意式浓缩咖啡温度

按住单杯和双杯按钮3秒钟
温度范围: 冷萃25°C (77°F), 热萃90–95°C(194–204°F)

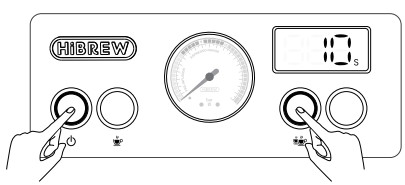
- 按下单杯按钮可降低1°C (2°F)
- 按下双杯按钮可升温1°C (2°F)



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。

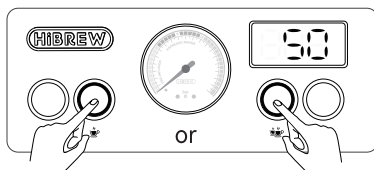


3. 设置浓缩咖啡杯量

单杯模式: 按住单杯键3秒 (范围: 25–150ml)

双杯模式: 按住双杯按钮3秒 (范围: 50–300ml)

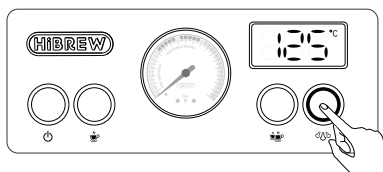
- 按下单杯按钮可减少5ml。
- 按下双杯按钮可增加5ml。



4. 设置蒸汽温度

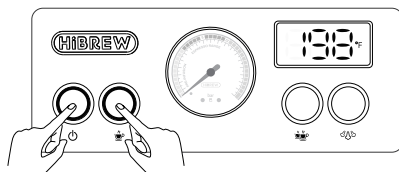
按住蒸汽按钮3秒钟(温度范围: 125–150°C)

- 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)



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。

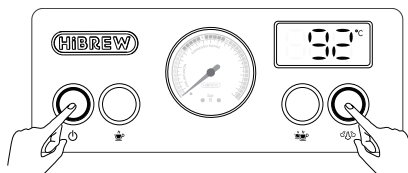


CN

6. 恢复出厂设置

按住电源键和蒸汽键3秒钟。

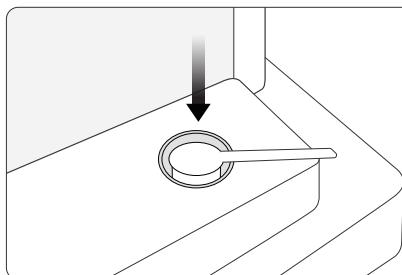
- 机器将发出一次蜂鸣声, 复位后显示屏将显示 92°C。



首次使用前

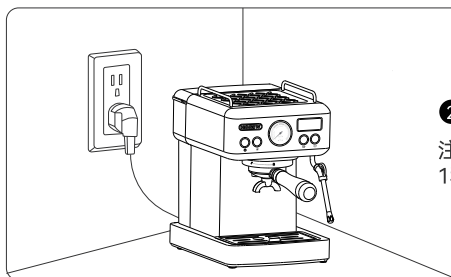


教学视频



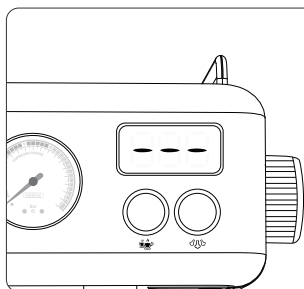
① 拆箱

拆开机器包装, 检查配件, 从水箱中取出红色塞子。



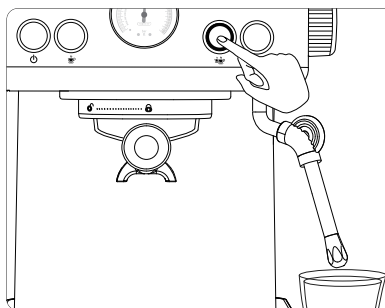
② 注满水箱

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35页了解如何冷却锅炉的操作说明。

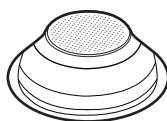
如何选择您的粉碗

1. 选择粉碗

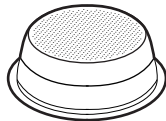
本机器包含2个单层粉碗(单杯、双杯)和1个双层粉碗(双杯)。

• 单层粉碗

适用于30天内烘焙的新鲜研磨咖啡豆。这些粉碗可调节研磨度、投粉量和压粉力度, 实现更均衡的意式浓缩咖啡风味。



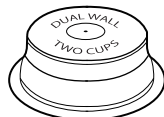
单杯



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。它通过调节压力确保萃取稳定性, 无论研磨状态或新鲜度如何。



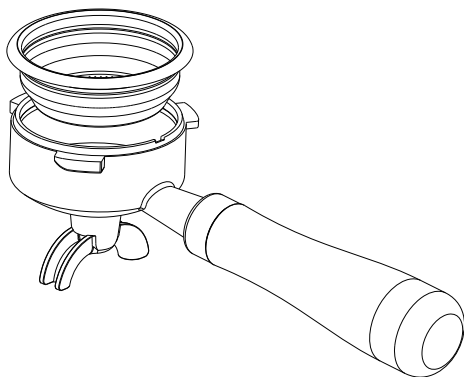
双杯

CN

2. 粉碗使用说明与容量

- 单杯粉碗(8-14g): 适用于单杯冲泡。
- 双杯粉碗(16-20g): 适用于双杯咖啡或单杯浓度更高的咖啡。

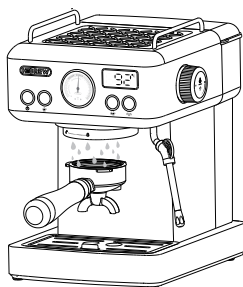
更换粉碗时需调整研磨粗细度和咖啡粉用量。将单杯或双杯粉碗插入意式咖啡手柄。



如何制作意式浓缩咖啡

1. 预热

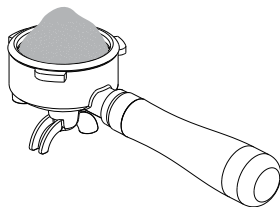
- 杯子: 用热水预热以保持咖啡温度。
- 咖啡手柄与粉碗: 预热以避免降低萃取温度, 否则会影响意式浓缩咖啡的品质。



2. 装入研磨咖啡粉

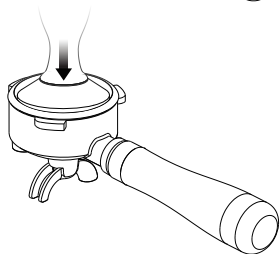
使用细研磨, 但避免研磨过细或过粗:

- 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。



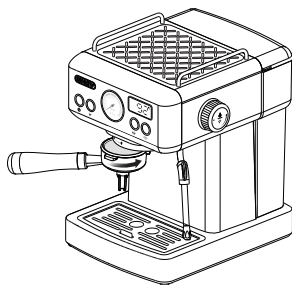
3. 压实研磨咖啡粉

- 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

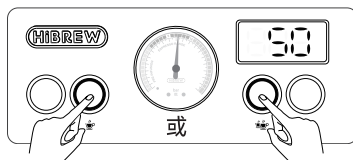
- 将手柄固定到位, 然后逆时针旋转直至牢固锁定。



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。

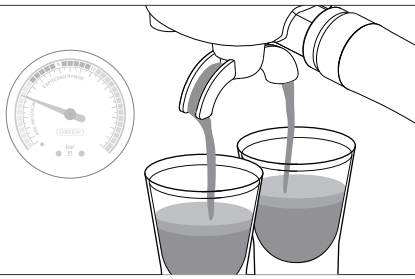


萃取提示

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。

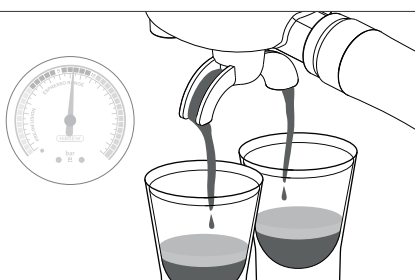
压力过低 (萃取不足)

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。



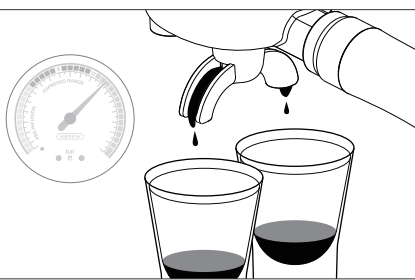
压力正常 (平衡)

保持压力在绿色区域内, 以获得最佳意式浓缩咖啡。



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。



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	8-14g (单杯) 16-20g (双杯)	20-30磅 (9-14kg)
过度萃取 (苦)	太细	太多	太重

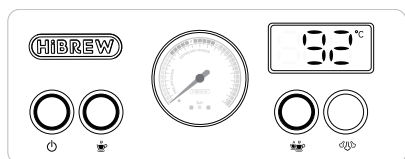
CN

如何制作热水

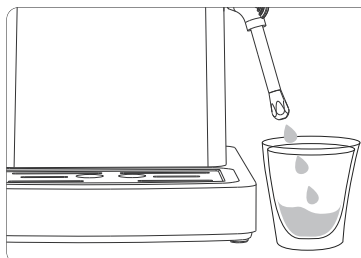
热水功能适用于清洁、温杯或手动添加热水。



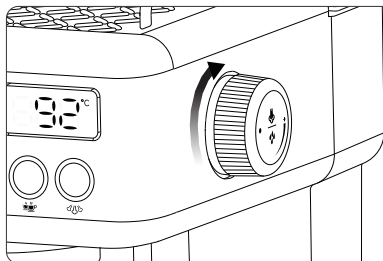
- ① 将容器置于蒸汽喷嘴(热水出口)下方。



- ② 确保机器处于待机模式, 电源开关、单杯和双杯按钮指示灯亮起, 显示屏显示萃取温度。



- ③ 将蒸汽旋钮调至最大档位。热水将从蒸汽喷嘴流出(持续约2分钟)。在此期间, 单杯和双杯指示灯将闪烁。



- ④ 获取所需热水后, 将蒸汽旋钮顺时针旋转至初始位置以停止出水。

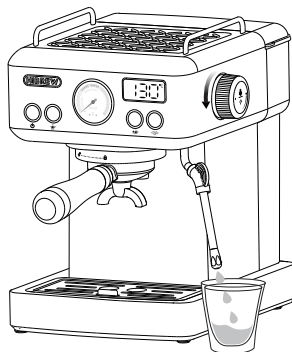
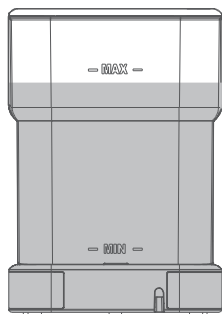
⚠ 注意

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。

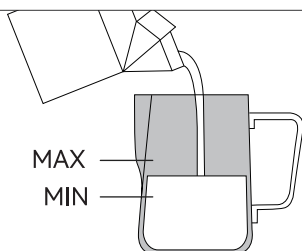
如何打奶泡

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。

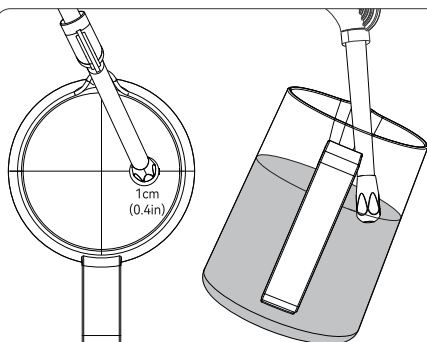


CN



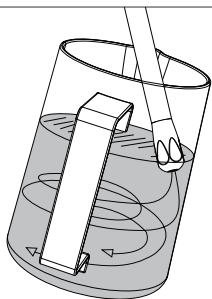
② 准备牛奶

使用冷藏新鲜全脂牛奶(38–46°F / 3–8°C), 脱脂牛奶不适合打奶泡。
将奶壶注满至一半, 水位需低于MAX刻度线。



③ 打发牛奶

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

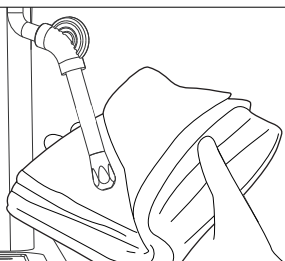


- 将蒸汽旋钮逆时针旋转至最大档位。当牛奶开始拉丝时,需听清持续的“嘶嘶”声。保持此状态18秒以充分注入空气。若无声响,请将拉花杯稍稍下移调整。



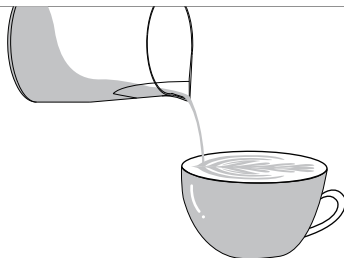
- 保持蒸汽棒位置不变,让牛奶旋转搅拌35-40秒。加热至牛奶温度达到60-65°C (140-149°F)或触感灼热时,关闭蒸汽旋钮。

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。



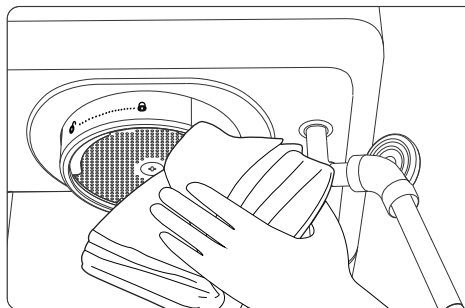
⑤ 开启你的拉花艺术之旅

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

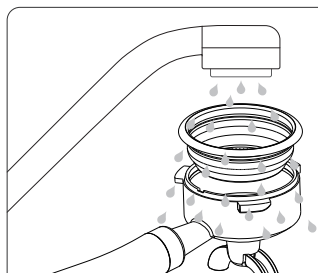
机器关闭后可能仍有蒸汽逸出,请务必看管儿童。

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。

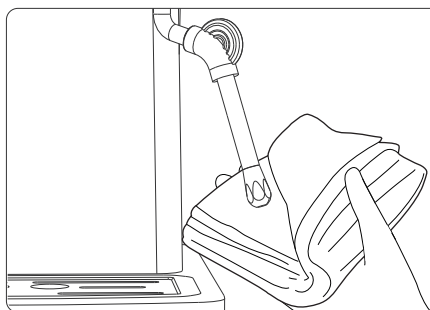


清洁粉碗和咖啡手柄

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。

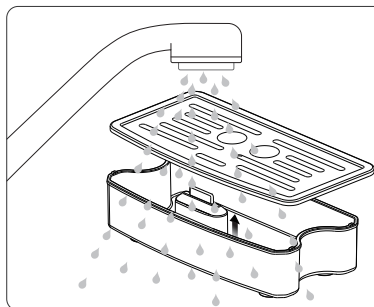
注意: 仅可用温水和温和洗涤剂手洗。请勿使用洗碗机。

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。

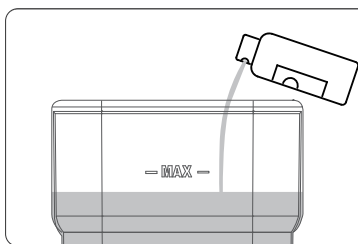


清洁滴水盘

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。

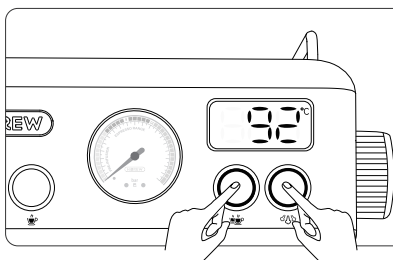
如何清除机器水垢

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。



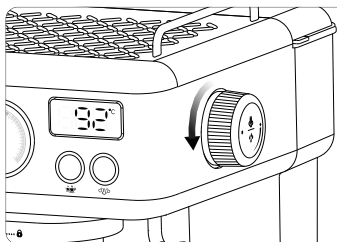
① 配制溶液

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。



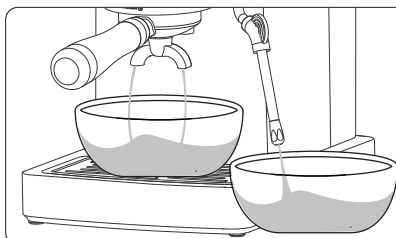
② 开始除垢

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)。



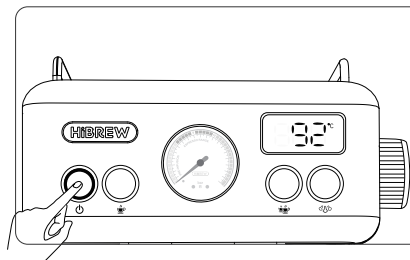
③ 清洗管道

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。



⑤ 完成除垢

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。	1. 确保水箱注满水, 并在蒸汽喷嘴下方放置一个杯子。 2. 打开蒸汽旋钮释放热水, 直至水流停止且显示冲煮温度。 3. 关闭蒸汽旋钮。
显示“E-1”警告	蒸汽旋钮未完全关闭。	将蒸汽旋钮顺时针旋转至初始位置。
显示“E-2”警告	水箱未正确安装到位。	将水箱向下推, 直到其牢固锁定。
	机器缺水或长期存放可能导致空气滞留并堵塞管道。	解决方案A: 通过蒸汽喷嘴用热水冲洗管道。 • 确保已取下红色塞子且水箱注满水。 • 将杯子置于蒸汽喷嘴下方, 将机器切换至热水模式, 然后完全打开蒸汽旋钮, 待热水流至稳定状态 (约30秒)。 方案B: 用注水器激活水泵。 • 取下水箱。 • 将注水器主体插入机器进水口。 • 向注水器主体注水, 按下双杯按钮, 同时向内推注水器活塞注入水。重复步骤2-3两至三次, 直至水流从冲煮头稳定流出。
	研磨咖啡粉放多了。	请在以下范围内调整: • 单杯: 8-14g • 双杯: 16-20g
	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至30磅 (9至14kg) 的压力压实。
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: 8-14g • 双杯: 16-20g
	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。

异常	可能原因	解决方案
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：8-14g - 双杯：16-20g
	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。	- 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。	- 在下列剂量范围内调整： - 单杯：8-14g. - 双杯：16-20g.
	研磨咖啡太粗了。	使用稍细的研磨度。
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。



产品规格

型号	H10A
电压与功率(CCC 插头)	AC 220V, 50 Hz, 1230W
电压与功率(US 插头)	AC 110V, 60 Hz, 1050W (中国台湾)
压力	20 bar
水箱容量	1.8 L(60 oz)
净重 / 毛重	4.3 kg / 6.2 kg (9.5 lb / 13.7 lb)
产品尺寸	260 × 228 × 320 mm (10.2 × 9.0 × 12.6 in)
包装尺寸	329 × 287 × 369 mm (12.9 × 11.3 × 14.5 in)
执行标准	GB 4706.1-2005, GB 4706.19-2008

⚠ 注意

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

三包和售后服务

免保证维修规定

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

保质期内以下状况是将酌情收费维修

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。

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	P40
ПОДГОТОВЬТЕ СВОЮ ЭСПРЕССО-МАШИНУ	P41-43
• Инструкции по распаковке • Знакомьтесь с вашей кофемашиной	
КАК ПРОГРАММИРОВАТЬ МАШИНУ	P43-44
• Установить температуру эспresso • Установить время предварительного заваривания • Установить объем эспresso • Установить температуру пара • Преобразовать единицы измерения температуры • Сбросить настройки до заводских значений	
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	P45
КАК ВЫБРАТЬ ФИЛЬТРОВУЮ КОРЗИНУ	P46
КАК ПРИГОТОВИТЬ ЭСПРЕССО	P47-48
КАК ПРИГОТОВИТЬ ГОРЯЧУЮ ВОДУ	P49
КАК ПРИГОТОВИТЬ ПАР	P50-51
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	P52-53
• Очистка головки группы • Очистка фильтров и портфилтра • Очистка паровой трубки • Очистка поддона для сбора капель • Как удалить накипь из кофемашины	
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ (горячий, E-1~E-4 и т. д.)	P54-55
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	P56
УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА	P56
ГАРАНТИЯ	P57
СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ	P57

RU

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

Не использовать на открытом воздухе.

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

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИИ

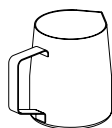
ПОДГОТОВЬТЕ СВОЮ ЭСПРЕССО-МАШИНУ

Инструкции по распаковке

Важно

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

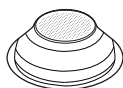
Список упаковок



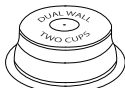
Кувшин для
взбивания молока



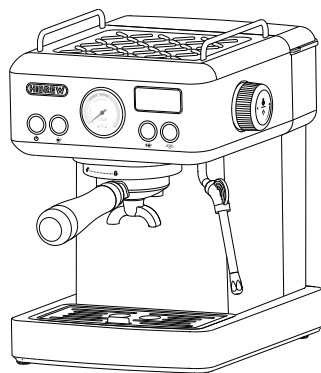
58 мм тампер



Одноразовый фильтр
(однослойный)



Двойной фильтр для
чашки (двойная стенка)



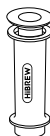
Основной блок



Портафильтр 58 мм с
фильтр-корзиной для
двух чашек
(одинарные стенки)



Мерная ложка
и щётка



Ручная прокатка
насоса



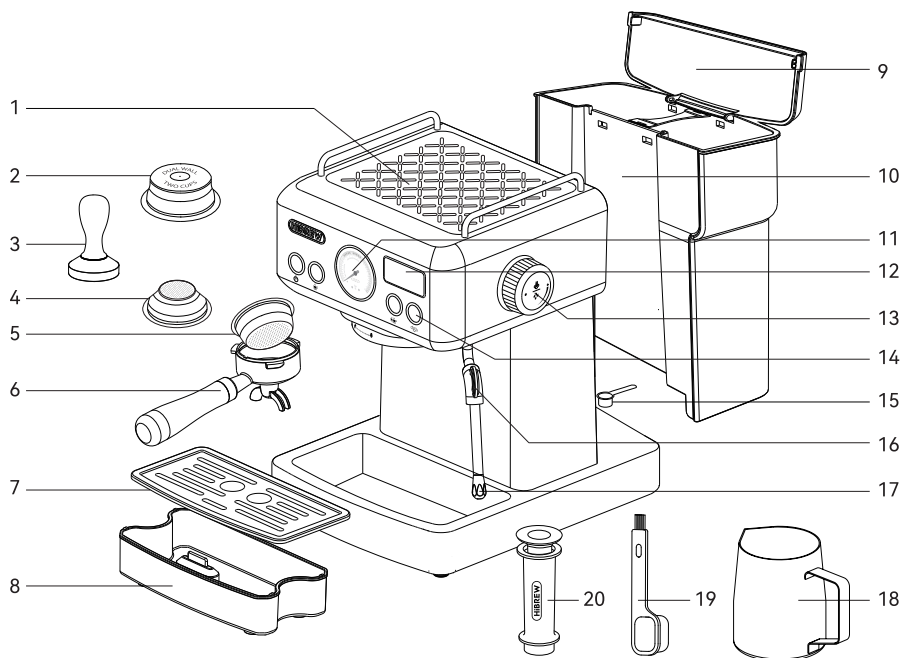
Руководство
пользователя

RU

⚠ Примечание

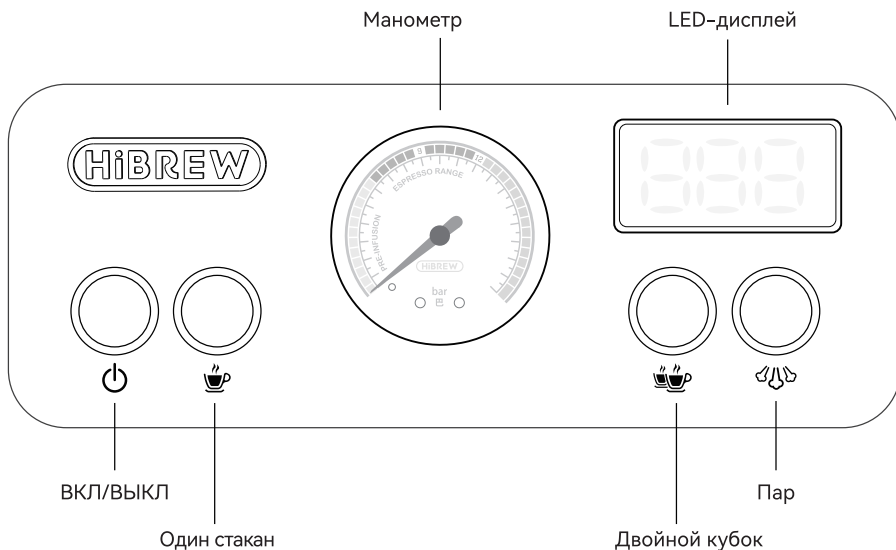
Нормально, если внутри машины остается небольшое количество воды, поскольку она прошла заводские испытания.

Знайте свою кофемашину



- | | | |
|------------------------------------|--|--------------------------------|
| 1 Основная машина | 2 Двойной фильтр (двойная стенка) | 3 Тампер |
| 4 Одноразовый фильтр (однослойный) | 5 Двойной фильтр для чашки (однослойный) | 6 Портафильтр |
| 7 Крышка поддона для сбора капель | 8 Поддон для сбора капель | 9 Крышка резервуара для воды |
| 10 Водяной бак | 11 Манометр | 12 LED-дисплей |
| 13 Ручка парового клапана | 14 Кнопки управления | 15 Красная заглушка |
| 16 Паровая трубка | 17 Паровая форсунка | 18 Кувшин для взбивания молока |
| 19 Ложка и щетка | 20 Ручная прокачка насоса | |

Введение в кнопки

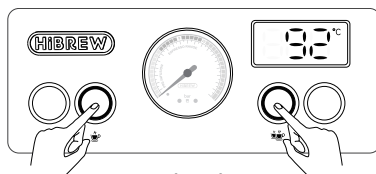


КАК ПРОГРАММИРОВАТЬ МАШИНУ

RU

1. Установите температуру эспрессо

Нажмите кнопку «Single Cup» (Один стакан) и «Double Cup» (Два стакана) и удерживайте их в течение 3 секунд (диапазон: 25 °C (77 °F) для холодного заваривания, 90–95 °C (194–204 °F) для горячего заваривания).

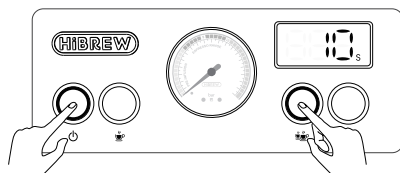


- Нажмите кнопку «Одна чашка», чтобы уменьшить значение на 1°C (2°F)
- Нажмите кнопку «Две чашки», чтобы увеличить значение на 1°C (2°F)

2. Установите время предварительного заваривания

Нажмите кнопку ON/OFF и кнопку Double Cup и удерживайте их в течение 3 секунд (диапазон: 0–10 секунд).

- Нажмите «Single Cup» (Одна чашка), чтобы уменьшить время на 1 секунду.
- Нажмите «Double Cup», чтобы увеличить на 1 секунду.

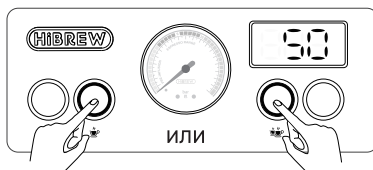


3. Установите объем эспresso

Один стакан: нажмите кнопку «Один стакан» и удерживайте ее в течение 3 секунд (диапазон: 25–150 мл).

Двойная чашка: нажмите кнопку «Двойная чашка» и удерживайте ее в течение 3 секунд (диапазон: 50–300 мл).

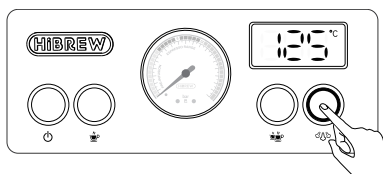
- Нажмите «Single Cup» (Одна чашка), чтобы уменьшить количество на 5 мл.
- Нажмите «Double Cup» (Двойная чашка), чтобы увеличить объем на 5 мл.



4. Установите температуру пара

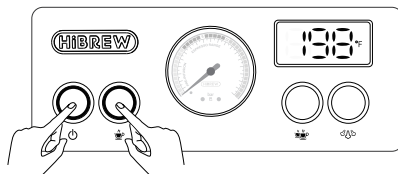
Нажмите кнопку «Пар» и удерживайте ее в течение 3 секунд (диапазон: 125–150 °C).

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



5. Преобразовать единицу измерения температуры

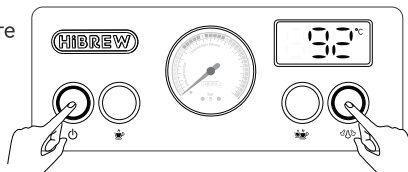
Нажмите кнопку ON/OFF и Single Cup и удерживайте их в течение 3 секунд, чтобы переключаться между °C/°F.



6. Сброс к заводским настройкам

Нажмите кнопку ON/OFF и Steam и удерживайте их в течение 3 секунд.

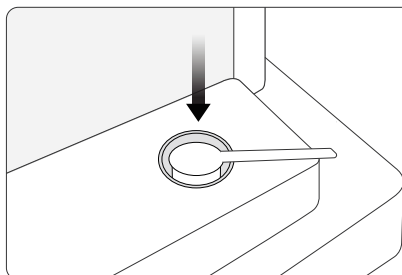
- Машина издаст один звуковой сигнал, и после сброса на дисплее отобразится значение 92 °C.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

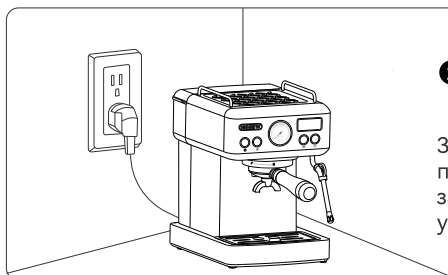


Обучающее видео



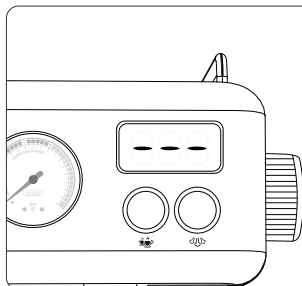
❶ Распаковка коробки

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



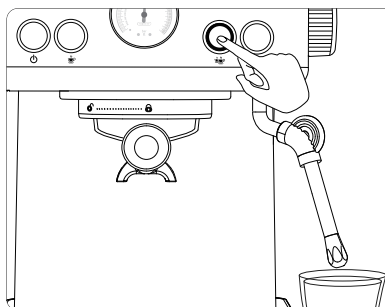
❷ Заполнение резервуара для воды

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



❸ Предварительный прогрев машины

Нажмите кнопку ON/OFF для предварительного нагрева. Индикаторы мигают, а на экране отображается «---». Предварительный нагрев завершится в течение 1 минуты, и на дисплее отобразится установленная температура.



❹ Очистка деталей для приготовления кофе

- Поставьте чашку под паровую трубку, поверните ручку подачи пара против часовой стрелки, чтобы выпустить горячую воду в течение 10–20 секунд, затем закройте её.
- Установите портафильтр и нажмите кнопку Double Cup, чтобы очистить группу заваривания.

Совет: Если вы столкнулись с «горячим» предупреждением, обратитесь к странице 54 для получения инструкций по охлаждению котла.

RU

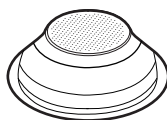
КАК ВЫБРАТЬ ФИЛЬТРОВУЮ КОРЗИНУ

1. Выбор фильтрующей корзины

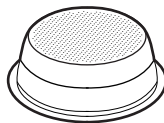
Эта машина включает в себя 2 однослойные фильтр-корзины (для одной чашки, для двух чашек) и 1 двухслойную фильтр-корзину (для двух чашек).

- Одностенные фильтрующие корзины

Используйте для свежемолотого кофе, обжаренного в течение 30 дней. Эти корзины позволяют регулировать степень помола, дозировку и уплотнение для лучшего баланса эспresso.



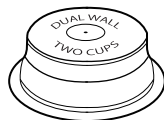
Один стакан



Двойной кубок

- Двойная стена фильтрующей корзины

Идеально подходит для предварительно смолотого кофе или зерен, срок хранения которых превышает 30 дней. Регулирует давление для обеспечения стабильной экстракции независимо от степени помола или свежести.



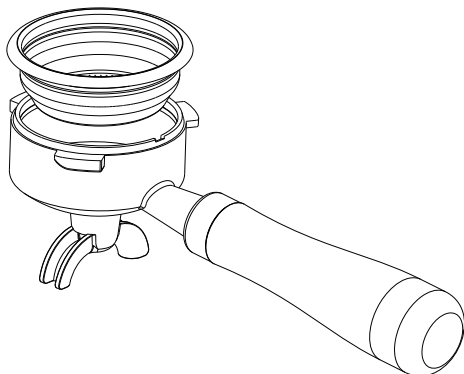
Двойной кубок

RU

2. Использование и емкость фильтрующей корзины

- Фильтр-корзина для одной чашки (8–14 г): для одной чашки.
- Фильтр-корзина Double Cup (16–20 г): для двух чашек или одной чашки более крепкого кофе.

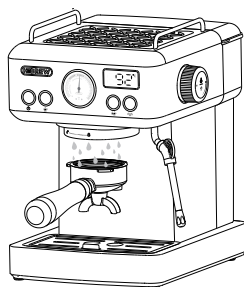
При смене корзинок регулируйте размер помола и дозировку. Вставьте фильтр для одной чашки или двух чашек в портфильтр.



КАК ПРИГОТОВИТЬ ЭСПРЕССО

1. Предварительный нагрев

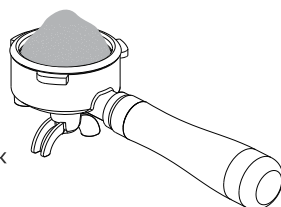
- Чашка: предварительно нагрейте горячей водой, чтобы поддерживать температуру кофе.
- Портяг и фильтр-корзина: подогрейте их, чтобы не снизить температуру экстракции, что может повлиять на качество эспresso.



2. Заполните молотым кофе

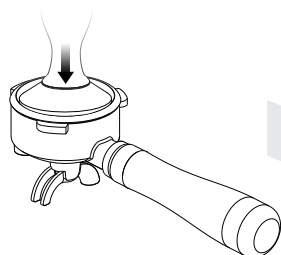
Используйте мелкий помол, но не делайте его слишком мелким или слишком крупным:

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



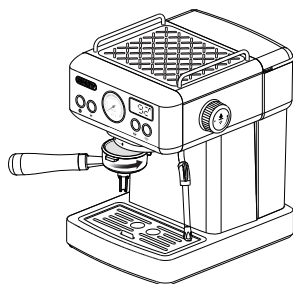
3. Уплотнение молотого кофе

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



4. Установка фильтра-держателя

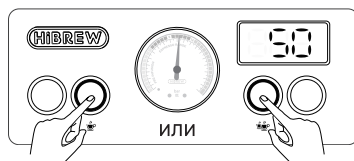
- Зафиксируйте портяг, затем поверните его против часовой стрелки до полной фиксации.



5. Извлечение эспresso

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

Кофемашина заварит кофе и автоматически остановится по достижении заданного объема, перейдя в режим ожидания.



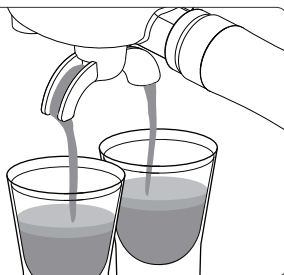
Советы по извлечению

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

Слишком низкое давление (недостаточная экстракция)

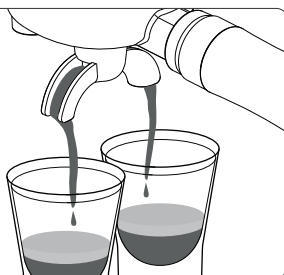
Для предварительно молотого кофе:
добавьте больше молотого кофе.

Для свежемолотого кофе: попробуйте
более мелкий помол.



Давление правильное (сбалансированное)

Для получения оптимального эспрессо
поддерживайте давление в зеленом
диапазоне.



Слишком высокое давление (переэкстракция)

Для предварительно молотого кофе:
используйте меньше молотого кофе.

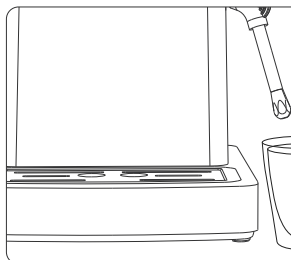
Для свежемолотого кофе: попробуйте более
грубую помол.



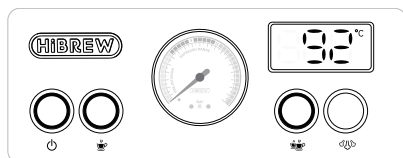
Статус извлечения	Уровень измельчения	Доза кофе	Давление уплотнения
Недостаточно извлечено (Кислое)	Слишком грубый	Слишком мало	Слишком светлый
Сбалансированный	Оптимальная степень помола	8-14 г (одна чашка) 16-20 г (две чашки)	20-30 фунтов (9-14 кг)
Чрезмерная экстракция (Горький)	Слишком тонкий	Слишком много	Слишком тяжелый

КАК ПРИГОТОВИТЬ ГОРЯЧУЮ ВОДУ

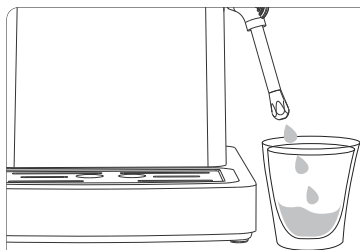
Функция горячей воды полезна для очистки, подогрева чашек или добавления горячей воды вручную.



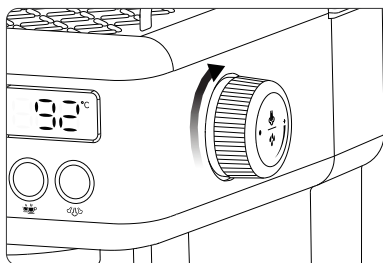
- 1 Поставьте емкость под паровой носик (выпуск горячей воды).



- 2 Убедитесь, что кофемашина находится в режиме ожидания: индикаторы кнопок ON/OFF, Single Cup и Double Cup должны гореть, а на дисплее должна отображаться температура экстракции.



- 3 Поверните ручку пара на максимум. Горячая вода будет течь из паровой трубки (до 2 минут). Во время этого индикаторы Single Cup и Double Cup будут мигать.



- 4 После получения необходимого количества горячей воды остановите поток, повернув ручку пара по часовой стрелке в исходное положение.

⚠ Примечание

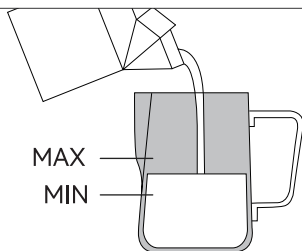
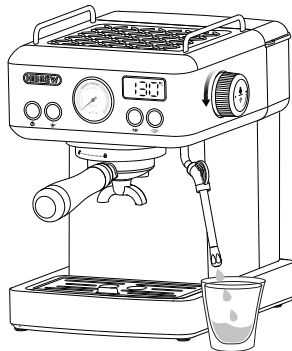
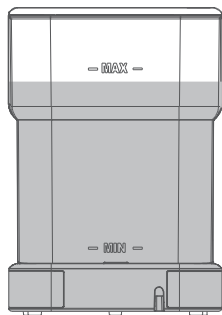
Во время работы избегайте прикосновений к горячим поверхностям, таким как держатель фильтра, горячий паровой носик и паровой шланг.

RU

КАК ПРИГОТОВИТЬ ПАР

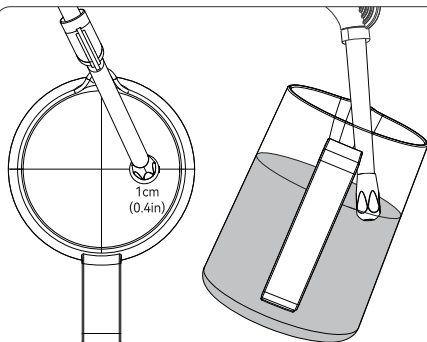
❶ Перед взбиванием молока

- Убедитесь, что уровень воды в баке находится между линиями MIN и MAX.
- Прочистите паровую трубку, чтобы удалить остатки молока или конденсат: поставьте чашку под паровую трубку, нажмите кнопку пара и подождите, пока температура достигнет 130°C (266 °F). Поверните ручку пара, чтобы выпустить воду, затем закройте ее, как только начнет выходить только пар.



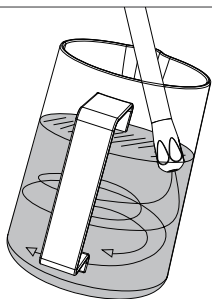
❷ Приготовьте молоко

Используйте холодное свежее цельное молоко (38–46 °F / 3–8 °C), так как обезжиренное молоко не подходит для вспенивания. Наполните кувшин до половины, не превышая отметку MAX.



❸ Взбейте молоко

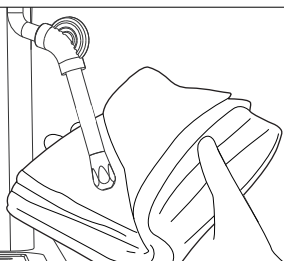
- Расположите паровой носик под углом 3 часа, примерно в 1 см (0,4 дюйма) от стенки кувшина. Наклоните кувшин под углом 20°, удерживая наконечник парового носика непосредственно над поверхностью молока.



- Поверните ручку пара против часовой стрелки до максимального положения. Дождитесь появления постоянного звука «тсс-тсс», когда молоко начнет растягиваться. Продолжайте в течение 18 секунд, чтобы ввести воздух. Если звук не слышен, опустите кувшин немного ниже.

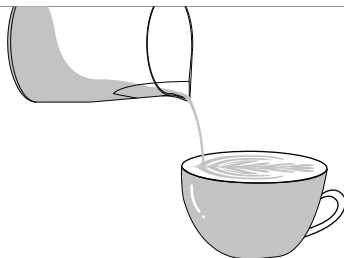


- Держите паровую трубку в нужном положении и дайте молоку перемешиваться в течение 35–40 секунд. Нагревайте молоко до температуры 60–65 °C (140–149 °F) или до тех пор, пока оно не станет горячим на ощупь, затем выключите паровую трубку.



④ Очистка паровой трубки

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



⑤ Начните свое искусство латте

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

⚠ ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ОЖОГА

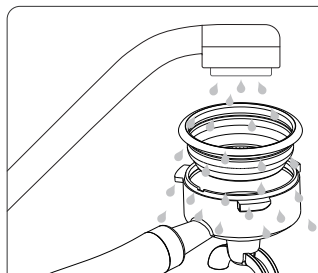
После выключения машины может выделяться пар. Всегда следите за детьми.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Очистка головки группы

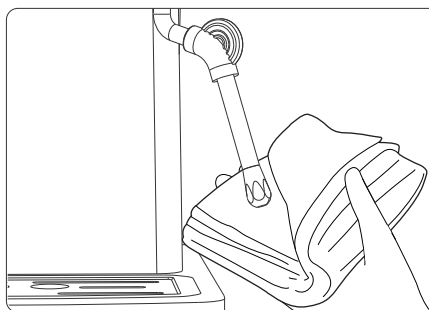
После каждого использования протирайте групповую головку и дно фильтра влажной тканью.



Очистите фильтры и портфильтр

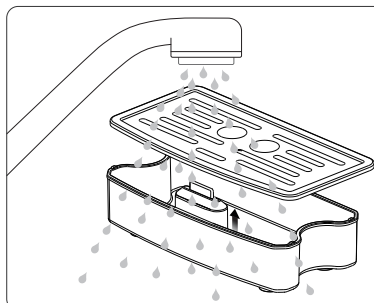
После использования промойте под горячей водой. В случае засорения используйте чистящую иглу или замочите в горячей воде на 20 минут, затем тщательно промойте.

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



Очистите паровую трубку

После вспенивания молока протрите влажной тканью, затем промойте горячей водой. В случае засорения используйте иглу для очистки или замочите сопло в горячей воде перед повторной установкой.

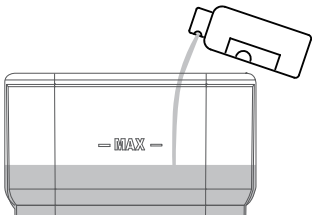


Очистите поддон для сбора капель

Опорожните лоток, когда поднимется красный буй. Перед повторной сборкой промойте теплой водой, ополосните и высушите.

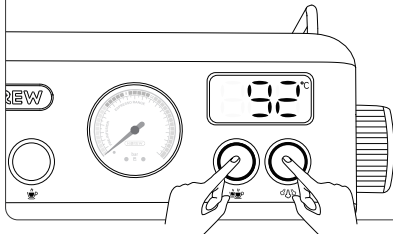
Как удалить накипь из машины

Со временем в машине может накапливаться известковый налет, поэтому каждые 2–3 месяца необходимо проводить удаление накипи.



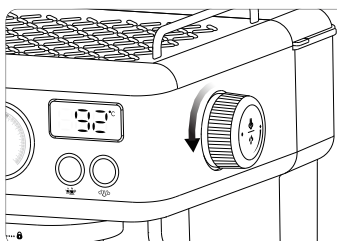
1 Подготовьте раствор

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



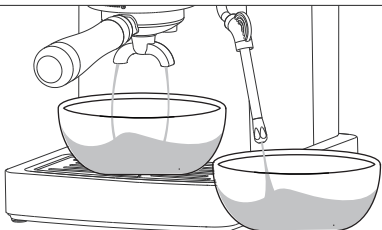
2 Начать удаление накипи

Нажмите кнопки «Double Cup» (Двойная чашка) и «Steam» (Пар) и удерживайте их нажатыми более 2 секунд, чтобы активировать режим удаления накипи (индикатор «Steam» (Пар) будет гореть).



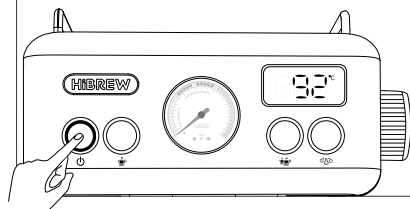
3 Чистые каналы

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



4 Повторите полоскание

Дайте раствору постоять 15 минут. Заполните бак чистой водой и повторите процесс очистки (шаг 3) три раза.



5 Завершите удаление накипи

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

RU

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможные причины	Решение
отображается предупреждение «горячий»	Температура котла слишком высокая.	1. Убедитесь, что резервуар для воды заполнен, и поставьте чашку под паровой носик. 2. Откройте ручку парового клапана, чтобы выпустить горячую воду, пока поток воды не прекратится и не отобразится температура заваривания. 3. Выключите ручку пара.
Отображается предупреждение «E-1»	Ручка парового клапана не закрыта полностью.	Поверните ручку пара полностью по часовой стрелке в исходное положение.
Отображается предупреждение «E-2»	Водяной бак не закреплен должным образом.	Нажмите на бак, пока он не зафиксируется надежно.
	При работе машины всухую или при длительном хранении в ней может скопиться воздух и заблокировать трубы.	Решение А: Промойте трубы горячей водой с помощью паровой трубки. • Убедитесь, что красная заглушка удалена, а резервуар для воды заполнен. • Поставьте чашку под паровую трубку, переключите машину в режим горячей воды, затем полностью откройте ручку пара и дайте горячей воде течь до тех пор, пока она не станет стабильной (≈30 секунд). Решение В: Заполните трубы с помощью шприца. • Снимите резервуар для воды. • Вставьте корпус шприца в отверстие для подачи воды в машине. • Наполните корпус шприца водой, нажмите кнопку «двойная чашка» и одновременно нажмите на поршень шприца, чтобы ввести воду. Повторите шаги 2–3 два или три раза, пока вода не начнет стабильно течь из головки группы.
		Регулируйте в следующих диапазонах: • Один стакан: 8–14 г. • Два стакана: 16–20 г.
	Слишком много молотого кофе.	Используйте немного более грубую помол.
	Молотый кофе слишком мелкий.	Уплотните с давлением 20–30 фунтов (9–14 кг).
Отображается предупреждение «E-3»	Датчик температуры закорочен или отсоединен.	Свяжитесь со службой поддержки HiBREW по адресу support@hibrew.com
Отображается предупреждение «E-4»	Сбой функции нагрева.	Свяжитесь со службой поддержки HiBREW по адресу support@hibrew.com
Кофе недостаточно горячий	Портафильтр и кофейная чашка не	Промойте фильтр-держатель и кофейную чашку горячей водой и тщательно высушите.
Эспрессо вытекает	Недостаточно молотого кофе.	Регулируйте в следующих диапазонах: Один стакан: 8–14 г. Два стакана: 16–20 г.
	Молотый кофе слишком крупный.	Используйте немного более мелкий помол.
	Кофе слишком слабо утрамбован.	Уплотните с давлением 20–30 фунтов (9–14 кг).

Проблема	Возможные причины	Простое решение
Эспрессо капает или течет очень медленно	Слишком много молотого кофе.	Регулируйте в следующих диапазонах: • Один стакан: 8–14 г. • Два стакана: 16–20 г.
	Молотый кофе слишком мелкий.	Используйте немного более грубую помол.
	Кофе слишком сильно утрамбован.	Уплотните с давлением 20–30 фунтов (9–14 кг).
	Фильтрующий корзина заблокирована.	Очистите его с помощью небольшой булавки.
	Машина нуждается в удалении накипи.	Запустите цикл удаления накипи.
Эспрессо протекает вокруг фильтра-держателя	Портафильтр вставлен неправильно.	Поверните фильтр-держатель, пока он не зафиксируется.
	Уплотнительное кольцо вокруг	Свяжитесь со службой поддержки HiBREW по адресу support@hibrew.com
Без крема	Молотый кофе недостаточно свежий.	• Для свежемолотого кофе используйте свежееобжаренные зерна (в течение 5–30 дней). • Для предварительно измельченных или старых зерен используйте фильтр-корзину с двойными стенками.
	Недостаточно молотого кофе.	• Регулируйте в пределах следующих диапазонов доз: - Один стакан: 8–14 г. Два стакана: 16–20 г.
	Молотый кофе слишком крупный.	Используйте немного более мелкий помол.
Без пара	Машина недостаточно нагрета.	Подождите, пока машина нагреется.
	Водяной бак пуст.	Заполните резервуар для воды.
	Водяной бак не вставлен полностью.	Вставьте бак полностью на место.
	Требуется удаление накипи.	Выполните цикл удаления накипи.
	Паровая трубка заблокирована.	Очистите паровое сопло с помощью небольшой булавки.
Пульсирующий/насосный звук	Нормальная работа.	Никаких действий не требуется.
	Водяной бак пуст.	Заполните бак.
	Водяной бак вставлен неправильно.	Вставьте бак полностью на место.
Пар не может вспениваться	Индикатор пара не горит.	Нажмите кнопку «Пар» и подождите несколько секунд, пока индикатор пара не загорится.
	Неправильный контейнер для молока.	Используйте высокую, узкую или гирляндобразную чашку.
	Используется обезжиренное молоко.	Используйте холодное свежее цельное молоко.
	Паровая трубка находится слишком глубоко, препятствуя поступлению воздуха в молоко.	Опустите молочник, чтобы палочка оставалась на поверхности для взбивания пены.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель №	ЕМ3213, Н10А
Питание (вилка EU)	АС 220–240 В, 50/60 Гц
Номинальная мощность	1350 Вт
Давление	20 бар
Объём резервуара для воды	1,8 л (60 oz)
Вес нетто / брутто	4,3 кг / 6,2 кг (9.5 lb / 13.7 lb)
Габариты	260 × 228 × 320 мм (10.2 × 9.0 × 12.6 in)
Размеры упаковки	329 × 287 × 369 мм (12.9 × 11.3 × 14.5 in)

Примечание

Указанные технические характеристики относятся к различным региональным версиям данного устройства. Каждая версия рассчитана только на указанное для неё напряжение и частоту питания и не должна использоваться с другими параметрами электросети.

RU

УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

- Данное изделие соответствует требованиям директивы EC RoHS 2011/65/EU.
- Не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. Утилизируйте его в соответствии с местными нормами и правилами переработки.



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

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

P59	تعليمات السلامة الهامة
P60-62	جهاز آلة الإسبريسو الخاصة بك
	• تعليمات التفريغ
	• تعرف على آلة الإسبريسو الخاصة بك
P62-63	كيفية برمجة الآلة
	• ضبط درجة حرارة الإسبريسو
	• ضبط وقت التسريب المسبق
	• ضبط حجم الإسبريسو
	• ضبط درجة حرارة البخار
	• تحويل وحدة قياس درجة الحرارة
	• إعادة الضبط إلى الإعدادات الافتراضية للمصنع
P64	قبل الاستخدام الأول
P65	كيفية اختبار سلة الفلتر الخاصة بك
P66-67	كيفية صنع الإسبريسو
P68	كيفية صنع الماء الساخن
P69-70	كيفية صنع البخار
P71-72	التنظيف والصيانة
	• تنظيف رأس المجموعة
	• تنظيف المرشحات ومصفاة القهوة
	• تنظيف أنبوب البخار
	• تنظيف صينية التقطير
	• كيفية إزالة الترسبات الكلسية من الماكينة
P73-74	(الخ، E-4~E-1، ساخن) استكشاف الأعطال وإصلاحها
P75	المواصفات
P75	التخلص من المنتج وإعادة التدوير
P76	الضمان
P76	دعم العملاء

تعليمات السلامة الهامة

اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل

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

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

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

لا تستخدم المنزلي فقط
احتفظ بالتعليمات

جهاز آلة الإسبريسو الخاصة بك

تعليمات التفريغ

هام

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

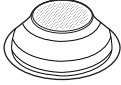
قائمة الحزمة



إبريق رغوة الحليب



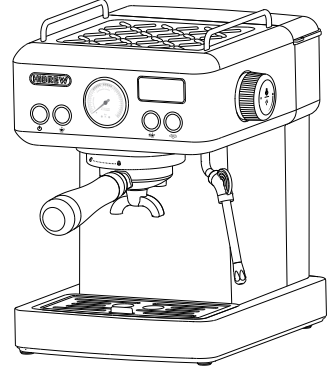
مكبس 58 مم



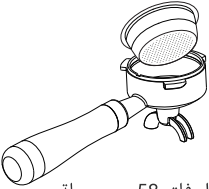
فلتر كوب واحد
(جدار واحد)



مرشح مزدوج الكوب
(جدار مزدوج)



الوحدة الرئيسية



حامل فلتر 58 مم مع سلة
كوب مزدوج (جدار واحد)



ملعقة وفرشاة



مضخة التحضير
اليدوي

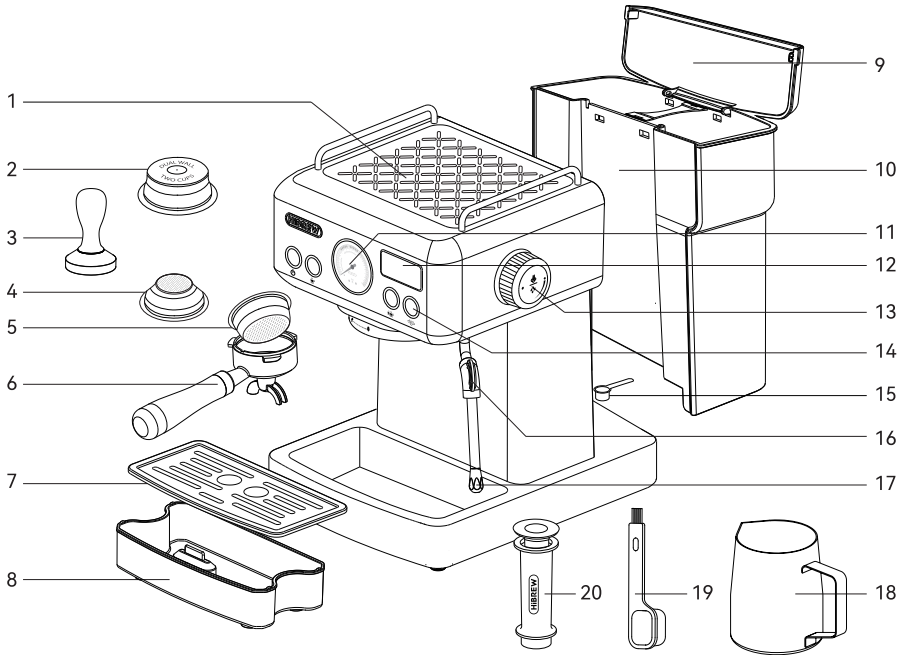


دليل
التعليمات

⚠ ملاحظة

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

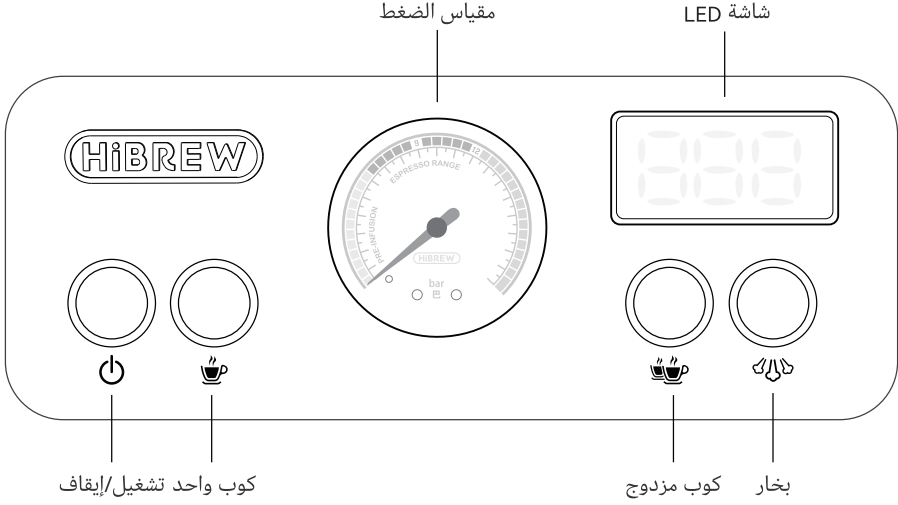
تعرف على آلة الإسبريسو الخاصة بك



AR

- | | | | | | |
|----|---------------------------|----|-------------------------------|----|-------------------|
| ١ | الآلة الرئيسية | ٢ | مرشح مزدوج الكوب (جدار مزدوج) | ٣ | التلاعب |
| ٤ | فلتر كوب واحد (جدار واحد) | ٥ | مرشح كوب مزدوج (جدار واحد) | ٦ | مصفاة القهوة |
| ٧ | غطاء صينية التقطير | ٨ | صينية تقطير | ٩ | غطاء خزان المياه |
| ١٠ | خزان مياه | ١١ | مقياس الضغط | ١٢ | شاشة LED |
| ١٣ | مقبض البخار | ١٤ | أزرار التشغيل | ١٥ | السدادة الحمراء |
| ١٦ | عصا البخار | ١٧ | فوهة البخار | ١٨ | إبريق رغوة الحليب |
| ١٩ | مغرفة وفرشاة | ٢٠ | مضخة التحضير اليدوي | | |

مقدمة عن الأزرار

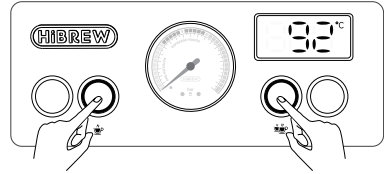


كيفية برمجة الآلة

1. ضبط درجة حرارة الإسبريسو

اضغط على زر الكوب الواحد والكوب المزدوج لمدة 3 ثوانٍ (النطاق: 25 درجة مئوية (77 درجة فهرنهايت) للتخمير البارد، 95-90 درجة مئوية (194-204 درجة فهرنهايت) للتخمير الساخن)

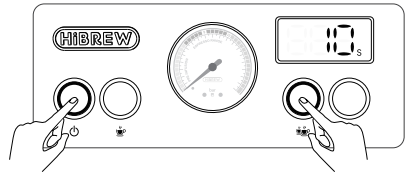
- اضغط على زر الكوب المفرد لخفض درجة الحرارة بمقدار 1°C (°F2)
- اضغط على زر الكوب المزدوج لرفع درجة الحرارة بمقدار 1°C (°F2)



2. ضبط وقت التسريب المسبق

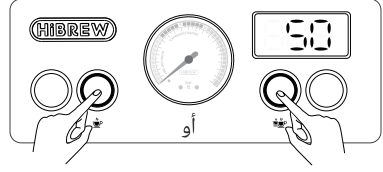
اضغط على زر التشغيل/الإيقاف وزر الكوب المزدوج لمدة 3 ثوانٍ (النطاق: 0-10 ثوانٍ)

- اضغط على زر "كوب واحد" لتقليل المدة بمقدار ثانية واحدة
- اضغط على الزر المزدوج لزيادة المدة بمقدار ثانية واحدة



3. ضبط حجم الإسبريسو

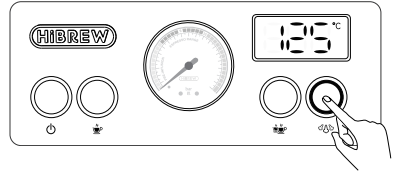
- كوب واحد: اضغط على زر "كوب واحد" لمدة 3 ثوانٍ (النطاق: 25-150 مل)
- كوب مزدوج: اضغط على زر الكوب المزدوج لمدة 3 ثوانٍ (النطاق: 50-300 مل)
- اضغط على "كوب واحد" لتقليل الكمية بمقدار 5 مل
 - اضغط على الكوب المزدوج لزيادة الكمية بمقدار 5 مل



4. ضبط درجة حرارة البخار

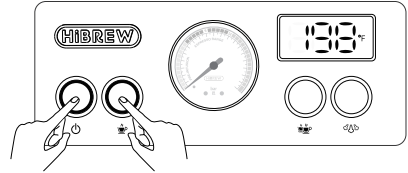
اضغط على زر البخار لمدة 3 ثوانٍ (النطاق: 125-150 درجة مئوية)

- اضغط على زر الكوب المفرد لخفض درجة الحرارة بمقدار 5°C (°F9)
- اضغط على زر الكوب المزدوج لرفع درجة الحرارة بمقدار 5°C (°F9)



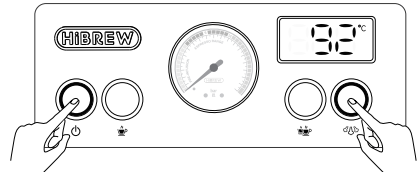
5. تحويل وحدة درجة الحرارة

اضغط على زر التشغيل/الإيقاف وزر الكوب الواحد لمدة 3 ثوانٍ للتبديل بين درجة مئوية/فهرنهايت



6. إعادة الضبط إلى إعدادات المصنع الافتراضية

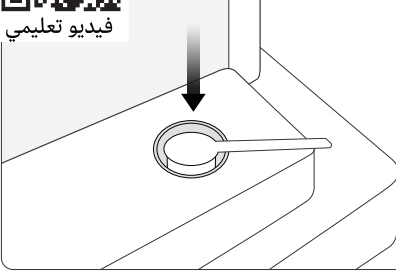
- اضغط على زر التشغيل/الإيقاف وزر البخار لمدة 3 ثوانٍ
- ستصدر الآلة صوتاً واحداً وستعرض الشاشة 92 درجة مئوية بعد إعادة الضبط



قبل الاستخدام الأول

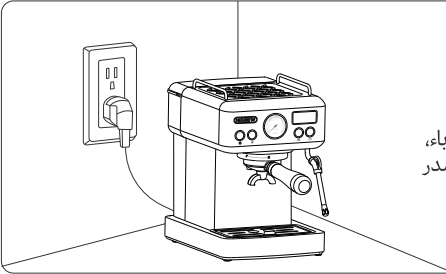


فيديو تعليمي



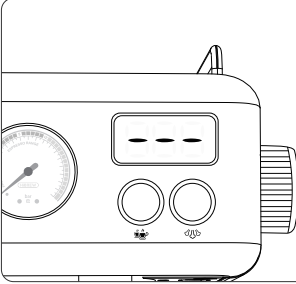
1 تفريغ الصندوق

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



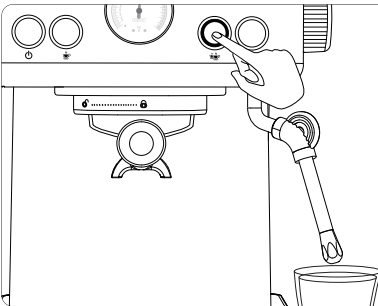
2 ملء خزان المياه

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



3 تسخين الماكينة مسبقاً

اضغط على زر التشغيل/الإيقاف للتسخين المسبق تومض المؤشرات، وتظهر على الشاشة “---”. يكتمل التسخين المسبق في غضون دقيقة واحدة، وتظهر على الشاشة درجة الحرارة المضبوطة



4 تنظيف أجزاء جهاز التخمير

- ضع كوباً أسفل عصا البخار، ثم قم بتدوير مقبض البخار عكس اتجاه عقارب الساعة لإخراج الماء الساخن لمدة 10-20 ثانية، ثم أغلقه
- قم بتركيب حامل الفلتر، ثم اضغط على زر الكوب المزدوج لتنظيف رأس التحضير

نصيحة: إذا واجهت تحذيراً بوجود “حرارة زائدة”، يرجى الرجوع إلى الصفحة 73 للحصول على إرشادات حول كيفية تبريد الغلاية

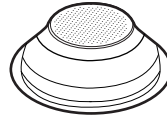
كيفية اختيار سلة الفلتر الخاصة بك

1. اختيار سلة الفلتر

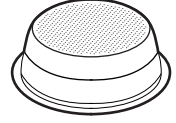
تشتمل هذه الآلة على سلتين تصفية أحادية الجدار (كوب واحد، كوبان) وسلّة تصفية ثنائية الجدار (كوبان)

• سلال تصفية أحادية الجدار

استخدمه للقهوة المطحونة حديثًا والمحمصة خلال 30 يومًا. تتيح لك هذه السلال ضبط درجة الطحن والجرعة والضغط للحصول على توازن أفضل في الإسبريسو



كوب واحد



كوب مزدوج

• سلة تصفية مزدوجة الجدار

مثالي للبن المطحون مسبقًا أو الحبوب التي يزيد عمرها عن 30 يومًا. ينظم الضغط للحصول على استخلاص متسق بغض النظر عن درجة الطحن أو درجة الإنضارة



كوب مزدوج

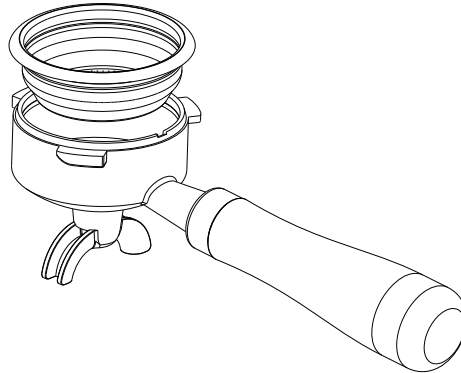
AR

2. استخدام سلة الفلتر وسعتها

• سلة تصفية كوب واحد (8-14 جم): لكوب واحد

• سلة تصفية مزدوجة (16-20 جم): تكفي لفنجانين أو لفنجان واحد أقوى

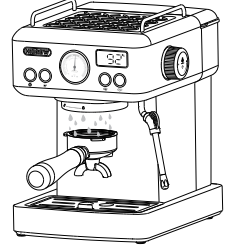
اضبط حجم الطحن والجرعة عند تبديل السلال. أدخل مرشح الكوب الواحد أو الكوب المزدوج في مرشح القهوة



كيفية صنع الإسبريسو

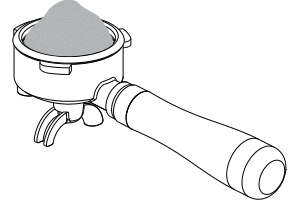
1. التسخين المسبق

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



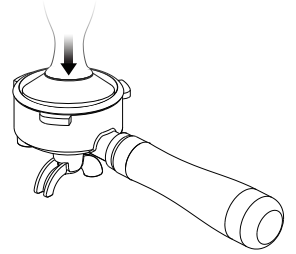
2. املاً بالقهوة المطحونة

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



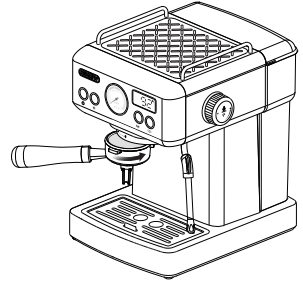
3. دك القهوة المطحونة

- اضغط على البن المطحون بقوة بضغط يتراوح بين 20 و30 رطلاً (9-14 كجم). يجب أن تكون حافة المكبس متوازنة مع حافة الفلتر، ويجب مسح البن الزائد على حافة الفلتر لضمان إحكام الإغلاق مع رأس المجموعة



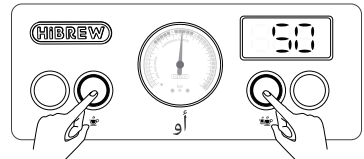
4. إدخال مرشح القهوة

- أغلق المرشح المحمول، ثم أدركه عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إغلاقه بإحكام



5. استخراج الإسبريسو

- لتحضير إسبريسو مفرد (حوالي 35 مل)، اضغط على زر الكوب المفرد
- لتحضير إسبريسو مزدوج (حوالي 70 مل)، اضغط على زر الكوب المزدوج
- ستقوم الآلة بالتحميص والتوقف تلقائياً بمجرد الوصول إلى الحجم المحدد مسبقاً، لتعود بعد ذلك إلى وضع الاستعداد

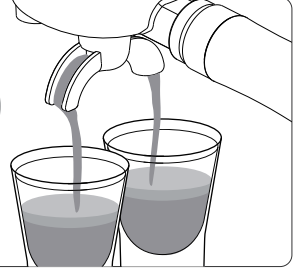


نصائح للاستخراج

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

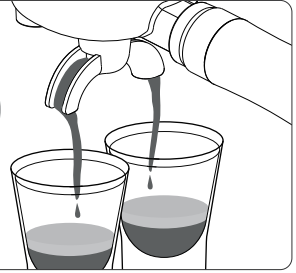
الضغط منخفض جدًا (استخراج ناقص)

للقهوة المطحونة مسبقًا: أضف المزيد من القهوة المطحونة
للقهوة المطحونة حديثًا: جرب طحنًا أنعم



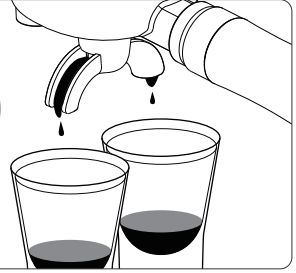
الضغط مناسب (متوازن)

حافظ على الضغط في النطاق الأخضر للحصول على
قهوة إسبريسو مثالية



الضغط مرتفع جدًا (استخراج زائد)

للقهوة المطحونة مسبقًا: استخدم كمية أقل من القهوة
المطحونة
للقهوة المطحونة حديثًا: جرب طحنًا أكثر خشونة

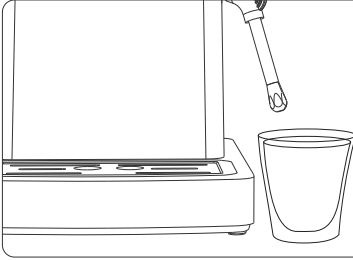


AR

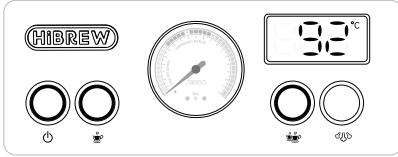
حالة الاستخراج	مستوى الطحن	جرعة القهوة	ضغط الدك
تحت المستخرج (حامض)	خشن للغاية	قليل جدًا	خفيف جدًا
متوازن	طحن مثالي	غرام (كوب واحد) 8-14 غرام (كوبان) 16-20	20-30lbs (9-14kg)
مستخرج بشكل مفرط (مر)	دقيق للغاية	كثير جدًا	ثقليل جدًا

كيفية صنع الماء الساخن

وظيفة الماء الساخن مفيدة للتنظيف أو تسخين الأكواب أو إضافة الماء الساخن يدويًا



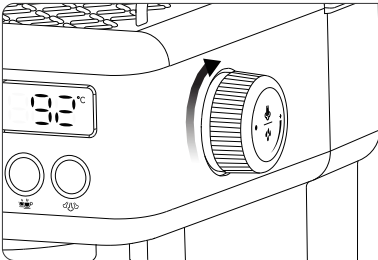
1 ضع وعاءً تحت أنبوب البخار (مخرج الماء الساخن)



2 تأكد من أن الجهاز في وضع الاستعداد مع إضاءة أزرار التشغيل/الإيقاف، الكوب الواحد والكوب المزدوج، وعرض درجة حرارة الاستخلاص على الشاشة



3 أدر مقبض البخار إلى أقصى درجة سوف يتدفق الماء الساخن من أنبوب البخار (لمدة تصل إلى دقيقتين). أثناء ذلك، سوف تومض مصابيح الكوب الواحد والكوب المزدوج



4 بعد الحصول على الماء الساخن المطلوب، أوقف التدفق عن طريق تدوير مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة إلى الوضع الأولي

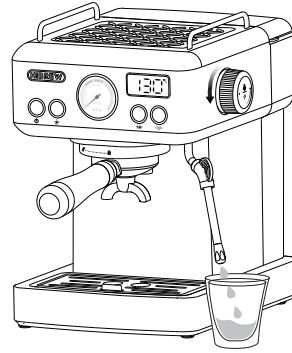
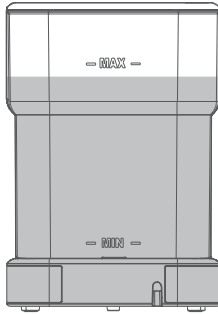
⚠ ملاحظة

تجنب لمس الأسطح الساخنة مثل حامل الفلتر، وفوهة البخار الساخن، وأنبوب البخار أثناء التشغيل

كيفية صنع البخار

1 قبل رغوة الحليب

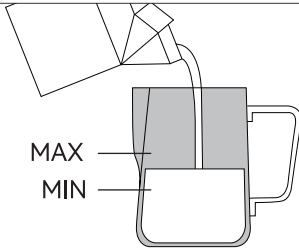
- تأكد من أن مستوى الماء في الخزان يقع بين خطي MAX و MIN
- قم بتنظيف عصا البخار لإزالة بقايا الحليب أو التكثيف: ضع كوبًا تحت عصا البخار، واضغط على زر البخار، وانتظر حتى تصل درجة الحرارة إلى 130 درجة مئوية (266 درجة فهرنهايت). أدر مقبض البخار لإخراج الماء، ثم أغلقه بمجرد خروج البخار



AR

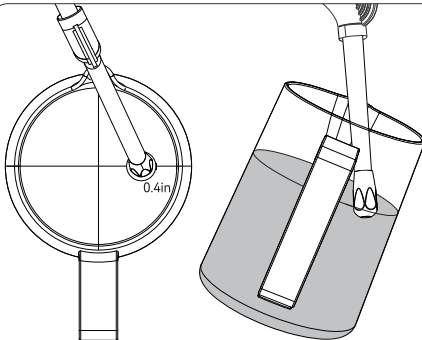
2 تحضير الحليب

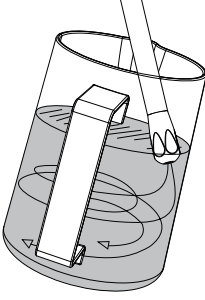
- استخدم حليبًا كامل الدسم باردًا (38-46 درجة فهرنهايت / 3-8 درجة مئوية)، لأن الحليب الخالي من الدسم ليس مثاليًا لإنتاج الرغوة
- املاً الإبريق حتى نصفه، مع البقاء تحت خط MAX



3 رغوة الحليب

- ضع عصا البخار بزاوية 3 ساعات، على بعد حوالي 1 سم (0.4 بوصة) من جدار الإبريق. قم بإمالة الإبريق بزاوية 20 درجة، مع الحفاظ على طرف البخار على سطح الحليب





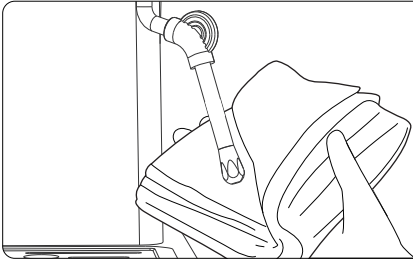
- أدر مقبض البخار عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أقصى درجة. استمع إلى صوت "تس-تس" ثابت أثناء تمدد الحليب. استمر في ذلك لمدة 18 ثانية لدمج الهواء إذا لم يصدر أي صوت، فاضبطه عن طريق خفض الإبريق قليلاً



- حافظ على موضع أنبوب البخار واترك الحليب يدور لمدة 35-40 ثانية. سخن الحليب حتى يصل إلى 60-65 درجة مئوية (140-149 درجة فهرنهايت) أو يصبح ساخناً عند لمسه، ثم أوقف مفتاح البخار

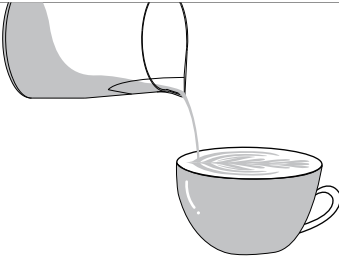
4 تنظيف عصا البخار

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



5 ابدأ فن اللاتيه الخاص بك

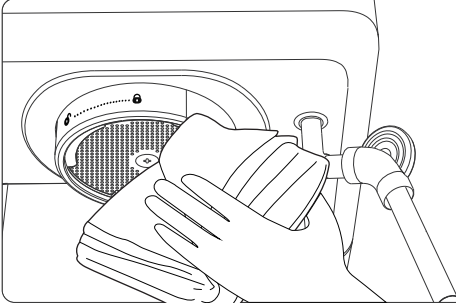
- صب الحليب الرغوي في الإسبريسو على الفور لتحضير مشروبك أو لإنشاء فن اللاتيه



⚠ تحذير: خطر الحرق

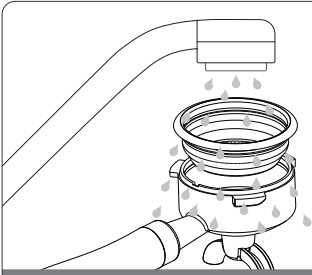
قد ينبعث بخار بعد إيقاف تشغيل الجهاز. يجب مراقبة الأطفال دائماً

التنظيف والصيانة



تنظيف رأس المجموعة

امسح رأس المجموعة وقاع الفلتر بقطعة قماش مبللة بعد كل استخدام

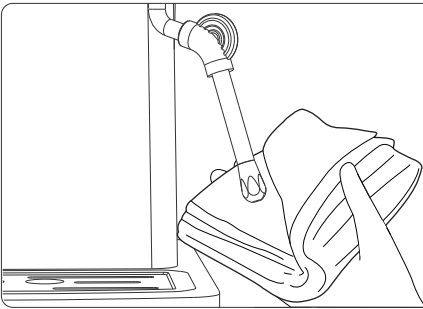


تنظيف المرشحات ومصفاة القهوة

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

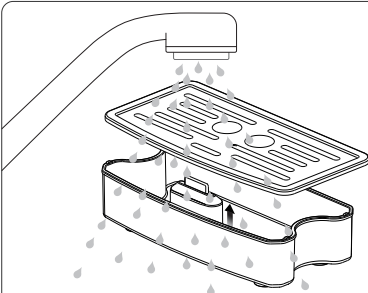
ملاحظة: اغسل يدوياً بالماء الدافئ ومنظف معتدل فقط. لا تستخدم غسالة الأطباق

AR



تنظيف عصا البخار

امسح بقطعة قماش مبللة بعد رغوة الحليب، ثم اشطف بالماء الساخن. في حالة الانسداد، استخدم إبرة تنظيف أو انقع الفوهة في الماء الساخن قبل إعادة تركيبها



تنظيف صينية التقطير

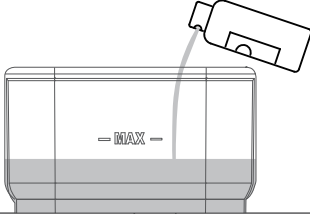
أفرغ الدرج عندما ترتفع العوامة الحمراء. اغسله بالماء الدافئ، اشطفه وجففه قبل إعادة تجميعه

كيفية إزالة الترسبات الكلسية من الجهاز

بمرور الوقت، قد يتراكم الترسب الكلسي في الجهاز، لذا من الضروري إزالة الترسبات كل 2-3 أشهر

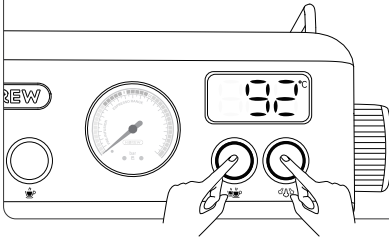
1 تحضير المحلول

امزج الماء ومزيل الترسبات الكلسية (بنسبة 4:1) أو الماء وحمض الستريك (بنسبة 100:3). املأ خزان قم بتثبيت المرشح الفارغ في MAX. الماء حتى خط مكانه وضع وعاء كبيراً تحت المرشح وعصا البخار



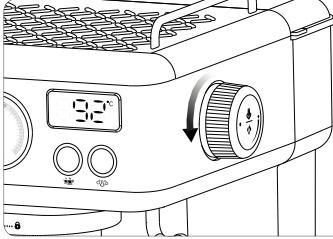
2 بدء إزالة الترسبات الكلسية

اضغط على زر الكوب المزدوج والبخار لأكثر من ثانيتين لتنشيط وضع إزالة الترسبات الكلسية (سيظل ضوء البخار مضيئاً)



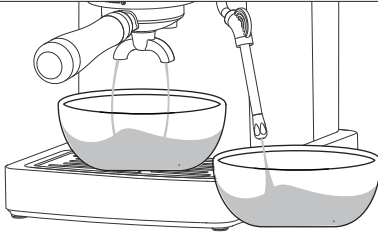
3 قنوات واضحة

مل. ثم أغلق مقبض البخار، واضغط على زر الكوب 500 افتح مقبض البخار، واضغط على زر البخار، وقم بتصريف حوالي 500 مل أخرى. 500 المزدوج، وقم بتصريف حوالي



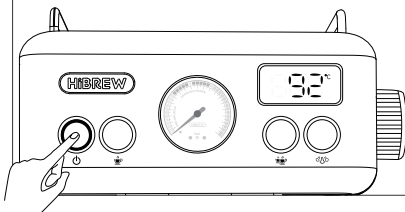
4 كرر الشطف

اترك المحلول لمدة 15 دقيقة. أعد ملء الخزان بالماء التنظيف وكرر عملية التنظيف (الخطوة 3) ثلاث مرات



5 إنهاء إزالة الترسبات الكلسية

اضغط على زر التشغيل/الإيقاف للخروج واستئناف التشغيل العادي



حل المشكلات

AR

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
يتم عرض تحذير "ساخن"	درجة حرارة الغلاية مرتفعة للغاية	1. تأكد من أن خزان المياه ممتلئ وضع كوبًا تحت عصا البخار 2. افتح مقبض البخار لتصريف الماء الساخن حتى يتوقف تدفق الماء وتظهر درجة حرارة التخمير 3. أغلق مفتاح البخار
يتم عرض تحذير "E-1"	مقبض البخار غير مغلق بالكامل	أدر مقبض البخار بالكامل في اتجاه عقارب الساعة إلى موضعه الأولي
يتم عرض تحذير "E-2"	خزان المياه غير مثبت بشكل صحيح في مكانه	اضغط على الخزان لأسفل حتى يتم تثبيته بإحكام
	قد يؤدي تشغيل الجهاز وهو جاف أو تخزينه لفترة طويلة إلى احتباس الهواء وانسداد الأنابيب	الحل أ: اشطف الأنابيب بالماء الساخن عبر عصا البخار • تأكد من إزالة السدادة الحمراء وامتلاء خزان المياه • ضع كوبًا تحت عصا البخار، وقم بتشغيل الجهاز على وضع الماء الساخن، ثم افتح مقبض البخار بالكامل واترك الماء الساخن يتدفق حتى يستقر (= 30 ثانية) الحل ب: قم بتحضير الأنابيب باستخدام حقنة • أزل خزان المياه • أدخل جسم الحقنة في منفذ دخول المياه بالآلة • املاً جسم الحقنة بالماء، واضغط على زر الكوب المزدوج، وادفع في نفس الوقت مكبس الحقنة للداخل لحقن الماء. كرر الخطوات 2-3 مرتين أو ثلاث مرات حتى يتدفق الماء بثبات من رأس المجموعة
	الكثير من القهوة المطحونة	اضبط ضمن النطاقات التالية • كوب واحد: 8-14 جم • كوبان: 16-20 جم
	القهوة المطحونة ناعمة جدًا	استخدم طحناً أكثر خشونة قليلاً
	القهوة مضغوطة بشدة	اضغط بقوة 20-30 رطلاً (9-14 كجم)
يتم عرض تحذير "E-3"	مستشعر درجة الحرارة مقصور أو مفصول	اتصل بدعم HiBREW على support@hibrew.com
يتم عرض تحذير "E-4"	فشل وظيفة التدفئة	اتصل بدعم HiBREW على support@hibrew.com
القهوة ليست ساخنة بما يكفي	لا يتم تسخين الفلتر والكوب مسبقًا	اشطف مرشح القهوة وفنجان القهوة بالماء الساخن وجففهما جيدًا
الإسبريسو ينفذ بسرعة كبيرة	القهوة المطحونة غير كافية	اضبط ضمن النطاقات التالية كوب واحد: 8-14 جم كوبان: 16-20 جم
	القهوة المطحونة خشنة للغاية	استخدم طحناً أكثر نعومة قليلاً
	القهوة مضغوطة بشكل خفيف جدًا	اضغط بقوة 20-30 رطلاً (9-14 كجم)

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
تنقطر قهوة الإسبريسو أو تتدفق ببطء شديد	الكثير من القهوة المطحونة	اضبط ضمن النطاقات التالية • كوب واحد: 8-14 جم • كوبان: 16-20 جم
	القهوة المطحونة ناعمة جدًا	استخدم طحناً أكثر خشونة قليلاً
	القهوة مضغوطة بشدة	اضغط بقوة 20-30 رطلاً (9-14 كجم)
	سلة الفلتر مسدودة	نظفه باستخدام دبوس صغير
	تحتاج الآلة إلى إزالة الترسبات الكلسية	قم بتشغيل دورة إزالة الترسبات الكلسية
تسرب الإسبريسو حول مرشح القهوة	لم يتم إدخال مرشح القهوة بشكل صحيح	أدر المرشح حتى يتم تثبيته بإحكام
	حلقة الإحكام حول رأس المجموعة تالفة	اتصل بدعم HiBREW على support@hibrew.com
بدون كريمة	القهوة المطحونة ليست طازجة بما فيه الكفاية	• استخدم حبوبًا محمصة حديثًا (خلال 5-30 يومًا) للحصول على قهوة مطحونة طازجة • بالنسبة للحبوب المطحونة مسبقًا أو القديمة، استخدم سلة تصفية مزدوجة الجدران
	القهوة المطحونة غير كافية	• اضبط الجرعة ضمن النطاقات التالية - كوب واحد: 8-14 جرام - كوبان: 16-20 جرام
	القهوة المطحونة خشنة للغاية	استخدم طحناً أكثر نعومة قليلاً
لا يوجد بخار	الآلة غير ساخنة بما يكفي	انتظر حتى تسخن الآلة
	خزان المياه فارغ	أعد ملء خزان المياه
	خزان المياه غير مركب بالكامل	ادفع الخزان بالكامل إلى مكانه
	يحتاج إلى إزالة الترسبات الكلسية	قم بإجراء دورة إزالة الترسبات الكلسية
	عصا البخار مسدودة	نظف فوهة البخار باستخدام دبوس صغير
صوت نبض/ضخ	التشغيل العادي	لا حاجة لاتخاذ أي إجراء
	خزان المياه فارغ	أعد ملء الخزان
	خزان المياه غير مركب بشكل صحيح	ادفع الخزان بالكامل إلى مكانه
البخار لا يمكن أن يتحول إلى رغوة	مؤشر البخار لا يضيء	اضغط على زر البخار وانتظر بضع ثوانٍ حتى يظل مصباح مؤشر البخار مضيئاً
	حاوية حليب غير صحيحة	استخدم كوبًا مرتفعًا أو ضيقًا أو على شكل إكليل
	يستخدم الحليب منزوع الدسم	استخدم حليبًا كامل الدسم طازجًا وباردًا
	عصا البخار عميقة للغاية، مما يمنع الهواء من الدخول إلى الحليب	اخفض إبريق الحليب لإبقاء العصا على السطح من أجل إحداث الرغوة

المواصفات

رقم الطراز	EM3213, H10A
مصدر الطاقة (قابس EU / UK)	AC 220-240 V, 50/60 Hz
القدرة المقننة	W 1350
الضغط	20 بار
سعة خزان المياه	1.8 لتر (60 oz)
الوزن الصافي / الوزن الإجمالي	4.3 كجم / 6.2 كجم (9.5 lb / 13.7 lb)
الأبعاد	320 × 228 × 260 مم (10.2 × 9.0 × 12.6 بوصة)
أبعاد العبوة	329 × 287 × 369 مم (12.9 × 11.3 × 14.5 بوصة)

⚠ ملاحظة

تنطبق المواصفات المذكورة على الإصدارات المختلفة من هذا المنتج المخصصة لمناطق مختلفة. كل إصدار مصمم للعمل فقط وفق الجهد الكهربائي والتردد المحددين له، ولا يجوز استخدامه مع أنظمة طاقة أخرى.

AR

التخلص من المنتج وإعادة التدوير

- هذا المنتج متوافق مع توجيه الاتحاد الأوروبي RoHS 2011/65/EU
- يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية. يُرجى إعادة تدويره وفقًا للوائح المحلية



الضمان

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

- البلى العادي
- سوء الاستخدام (مثل التحميل الزائد أو استخدام ملحقات غير معتمدة)
- الأضرار الناجمة عن قوى خارجية أو الاستخدام غير السليم أو عدم اتباع دليل المستخدم (مثل التثبيت غير الصحيح أو مصدر الطاقة)
- الأجهزة التي تم تفكيكها جزئيًا أو كليًا

دعم العملاء

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

يمكنك التواصل معنا عبر البريد الإلكتروني على العنوان التالي support@hibrew.com

امسح رمز الاستجابة السريعة للتسجيل للحصول على دعم عملاء أسرع وعروض حصرية ووصول مبكر إلى أحدث المنتجات



INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	P78
Bereiten Sie Ihre Espressomaschine vor	P79-81
• Anleitung zum Auspacken	
• Lernen Sie Ihre Espressomaschine kennen	
WIE MAN DIE MASCHINE PROGRAMMIERT	P81-82
• Espressotemperatur einstellen	
• Vorbrühzeit einstellen	
• Espresso-volumen einstellen	
• Dampftemperatur einstellen	
• Temperatureinheit umrechnen	
• Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	P83
SO WÄHLEN SIE IHREN FILTERKORB AUS	P84
WIE MAN ESPRESSO ZUBEREITET	P85-86
WIE MAN HEISSES WASSER ZUBEREITET	P87
WIE MAN DAMPF ERZEUGT	P88-89
REINIGUNG UND WARTUNG	P90-91
• Reinigen Sie den Brühkopf.	
• Reinigen Sie die Filter und den Siebträger.	
• Reinigen Sie die Dampfdüse.	
• Reinigen Sie die Tropfschale.	
• So entkalken Sie die Maschine.	
FEHLERSUCHE (heiß, E-1~E-4 usw.)	P92-94
GARANTIE	P94
GARANTIE	P95
KUNDENBETREUUNG	P95
ENTSORGUNG UND RECYCLING	P96

DE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG ALLE ANWEISUNGEN UND BEWAHREN SIE SIE ZUR SPÄTEREN REFERENZ AUF.

Befolgen Sie bei der Verwendung von Elektrogeräten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen zu verringern, darunter:

- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe oder Knöpfe gemäß den Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung.
- Um sich vor Feuer, Stromschlägen und Verletzungen zu schützen, tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bei der Verwendung des Geräts durch oder in der Nähe von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten ist eine strenge Aufsicht erforderlich.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, dass die Spannung der Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen, gereinigt, bewegt, montiert oder gelagert werden soll, schalten Sie es immer aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor der Reinigung. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert oder wenn es in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Stellen Sie die Verwendung sofort ein und wenden Sie sich an den HiBREW-Kundendienst.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von HiBREW empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe der Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte auf. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche hart, eben und frei von Wasser oder anderen Substanzen ist. Vermeiden Sie es, den Luftstrom unter dem Gerät zu blockieren.
- 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 Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke. Verwenden Sie es nicht im Freien oder in fahrenden Fahrzeugen oder Booten.
- Schließen Sie die Espressomaschine an einen ordnungsgemäß geerdeten und dafür vorgesehenen Stromkreis an, der von anderen Elektrogeräten getrennt ist.
- Verwenden Sie nur kaltes Wasser im Wassertank. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Vermeiden Sie stark gefiltertes, entmineralisiertes oder destilliertes Wasser, da dies den Geschmack des Kaffees und die Leistung der Maschine beeinträchtigen kann.
- Stellen Sie sicher, dass der Siebträger fest in den Brühkopf eingesetzt und gesichert ist, bevor Sie mit der Extraktion beginnen. Entfernen Sie den Siebträger niemals während des Extraktionsvorgangs.
- Seien Sie beim Entkalken vorsichtig, da heißer Dampf austreten kann. Schalten Sie das Gerät vor dem Entkalken aus, lassen Sie es mindestens 1 Stunde lang abkühlen und stellen Sie sicher, dass die Tropfschale leer und vollständig eingesetzt ist.
- Bitte versuchen Sie nicht, das Innere der Maschine ohne Anleitung von HiBREW zu öffnen oder zu reparieren.
- Für Wartungsarbeiten, die über die Reinigung und Entkalkung hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den HiBREW-Kundendienst unter: support@hibrew.com.
- Um Verletzungen zu vermeiden, entfernen Sie den Siebträger während des Brühvorgangs nicht.

Nicht im Freien verwenden.

Nicht auf oder in der Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden oder in einem beheizten Ofen verwenden.

**NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH
BEWAHREN SIE DIE ANWEISUNGEN AUF**

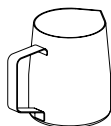
Bereiten Sie Ihre Espressomaschine vor

Anweisungen zum Auspacken

Wichtig

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung zu Hause 220–240 V (EU-Stecker) oder.
- Entfernen Sie nicht benötigte Klebebänder und Etiketten vorsichtig, ohne scharfe Werkzeuge, Alkohol, brennbare Flüssigkeiten oder Scheuermittel zu verwenden, um Beschädigungen zu vermeiden. Bewahren Sie alle Sicherheits-, Warn- und Produktetiketten zum späteren Nachschlagen auf.
- Entsorgen Sie Plastiktüten sicher, um Kinder zu schützen, und bewahren Sie die Verpackung für zukünftige Transporte oder Wartungsarbeiten auf.

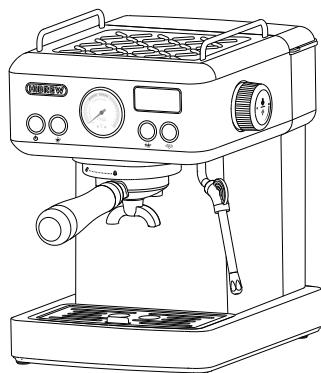
Paketliste



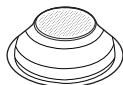
Milchaufschäumkännchen



58 mm
Stempel



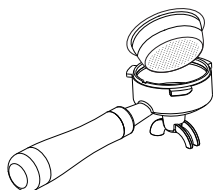
Hauptgerät



Einwegfilter
(einwandig)



Doppelbecherfilter
(doppelte Wand)



58-mm-Siebträger mit
Doppelbezug-Filtereinsatz
(einwandig)



Dosierlöffel
& Bürste



Manuelle
Pumpenaktivierung



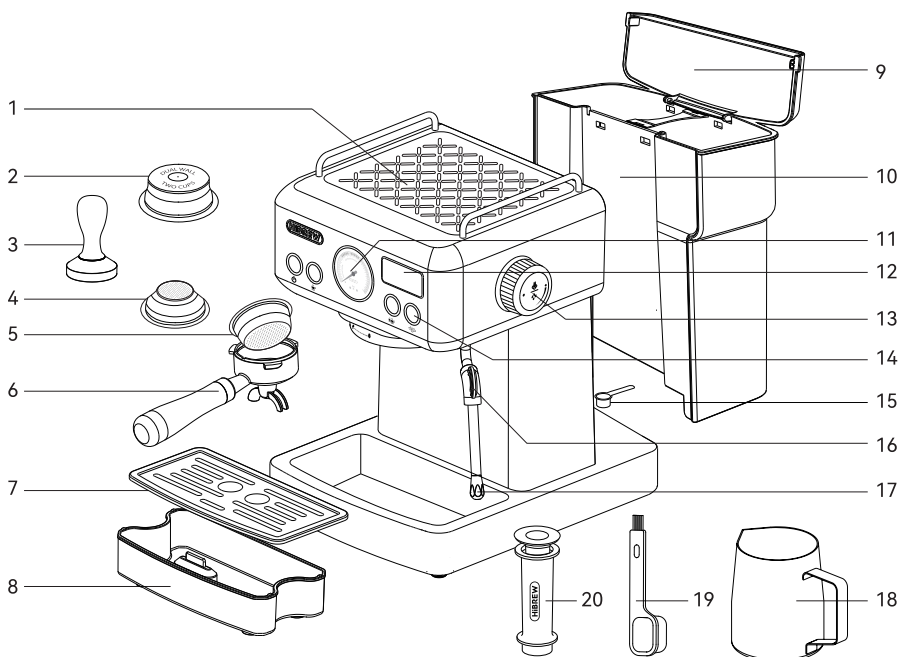
Bedienungs-
anleitung

DE

⚠ Hinweis

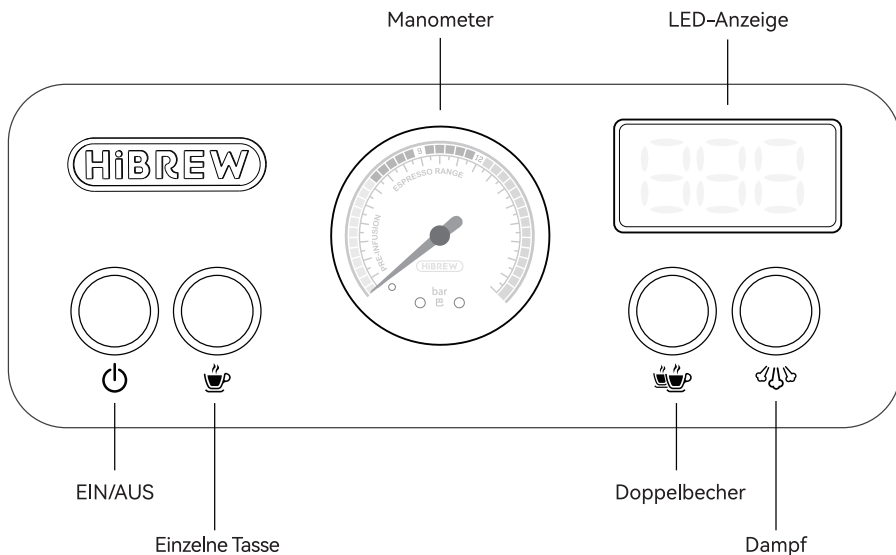
Es ist normal, dass aufgrund von Werksprüfungen eine geringe Menge Wasser in der Maschine verbleibt.

Lernen Sie Ihre Espressomaschine kennen



- | | | |
|----------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| ① Hauptmaschine | ② Doppelbecherfilter (Doppelwand) | ③ Manipulation |
| ④ Einwegfilter (einwandig) | ⑤ Doppelbecherfilter (einwandig) | ⑥ Siebträger |
| ⑦ Auffangschale Abdeckung | ⑧ Auffangschale | ⑨ Wassertankdeckel |
| ⑩ Wassertank | ⑪ Manometer | ⑫ LED-Anzeige |
| ⑬ Dampfkнопf | ⑭ Bedienknöpfe | ⑮ Roter Stecker |
| ⑯ Dampfdüse | ⑰ Dampfdüse | ⑱ Milchaufschäumkännchen |
| ⑲ Schaufel & Bürste | ⑳ Manuelle Pumpenaktivierung | |

Einführung in die Schaltflächen



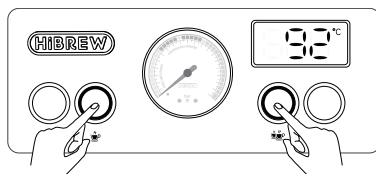
WIE MAN DIE MASCHINE PROGRAMMIERT

DE

1. Espresso-Temperatur einstellen

Drücken Sie die Taste „Single Cup“ (Einzelne Tasse) und „Double Cup“ (Doppelte Tasse) 3 Sekunden lang (Bereich: 25 °C (77 °F) für Cold Brew, 90–95 °C (194–204 °F) für Hot Brew).

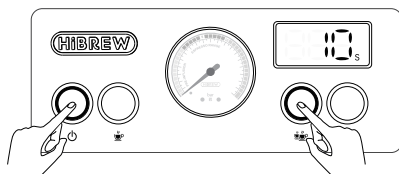
- Drücken Sie Single Cup, um die Temperatur um 1 °C (2 °F) zu verringern.
- Drücken Sie Double Cup, um die Temperatur um 1 °C (2 °F) zu erhöhen.



2. Die Vorbrühzeit einstellen

Drücken Sie die Taste ON/OFF und die Taste Double Cup 3 Sekunden lang (Bereich: 0–10 Sekunden).

- Drücken Sie „Single Cup“, um die Zeit um 1 Sekunde zu verringern.
- Drücken Sie „Double Cup“, um um 1 Sekunde zu erhöhen.

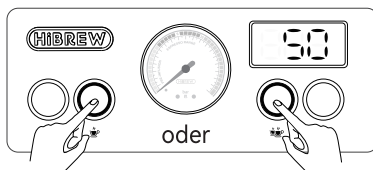


3. Espresso-Menge einstellen

Einzelne Tasse: Drücken Sie 3 Sekunden lang auf „Single Cup“ (Bereich: 25–150 ml).

Doppelbecher: Drücken Sie 3 Sekunden lang auf „Doppelbecher“ (Bereich: 50–300 ml).

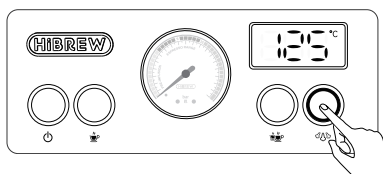
- Drücken Sie auf „Single Cup“, um die Menge um 5 ml zu verringern.
- Drücken Sie „Double Cup“, um die Menge um 5 ml zu erhöhen.



4. Dampftemperatur einstellen

Drücken Sie die Dampf-Taste 3 Sekunden lang (Bereich: 125–150 °C).

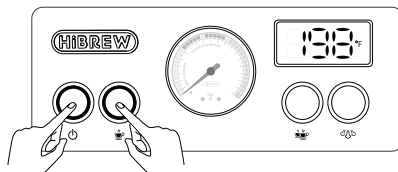
- Drücken Sie Single Cup, um die Temperatur um 5 °C (9 °F) zu verringern.
- Drücken Sie Double Cup, um die Temperatur um 5 °C (9 °F) zu erhöhen.



DE

5. Die Temperatureinheit umrechnen

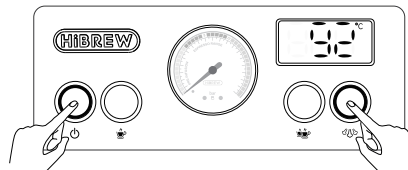
Drücken Sie die Taste ON/OFF und Single Cup 3 Sekunden lang, um zwischen °C und °F umzuschalten.



6. Auf Werkseinstellungen zurücksetzen

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste und die Dampftaste 3 Sekunden lang.

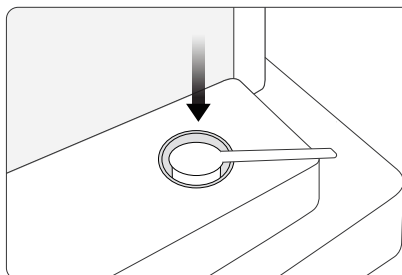
- Das Gerät gibt einen Signalton ab und zeigt nach dem Zurücksetzen 92 °C an.



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

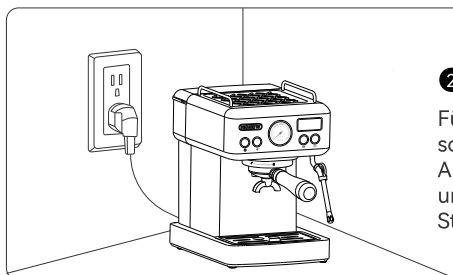


Videoanleitung



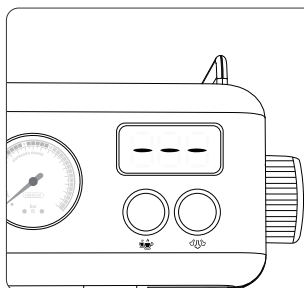
1 Auspacken der Box

Packen Sie das Gerät aus, überprüfen Sie das Zubehör und entfernen Sie den roten Stopfen aus dem Wassertank.



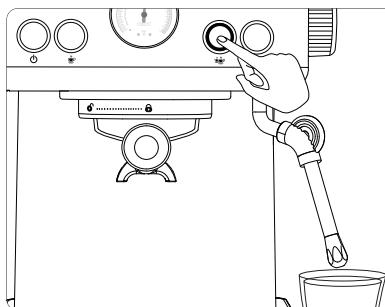
2 Befüllen des Wassertanks

Füllen Sie den Wassertank und schließen Sie das Gerät an. Die Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und ein Summton signalisiert den Standby-Modus.



3 Vorheizen der Maschine

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät vorzuwärmen. Die Anzeigen blinken und auf dem Display erscheint „---“. Die Vorwärmung ist innerhalb von 1 Minute abgeschlossen und auf dem Display wird die eingestellte Temperatur angezeigt.



4 Reinigung der Brühkomponenten

- Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfzange, drehen Sie den Dampfdruckknopf gegen den Uhrzeigersinn, um 10–20 Sekunden lang heißes Wasser abzulassen, und schließen Sie ihn anschließend wieder.
- Setzen Sie den Siebträger ein und drücken Sie die Double-Cup-Taste, um den Brühkopf zu reinigen.

Tipp: Wenn eine „Heiß“-Warnung angezeigt wird, finden Sie auf Seite 92 Anweisungen zum Abkühlen des Boilers.

DE

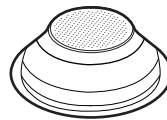
SO WÄHLEN SIE IHREN FILTERKORB AUS

1. Auswahl des Filterkorbs

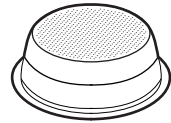
Dieses Gerät enthält 2 einwandige Filterkörbe (für eine Tasse, für zwei Tassen) und 1 doppelwandigen Filterkorb (für zwei Tassen).

• Einwandige Filterkörbe

Verwenden Sie frisch gemahlene Kaffee, der innerhalb der letzten 30 Tage geröstet wurde. Mit diesen Sieben können Sie Mahlgrad, Dosierung und Druck für eine bessere Espresso-Balance einstellen.



Single Cup



Double Cup

• Doppelwandiger Filterkorb

Ideal für vorgemahlene Bohnen oder Bohnen, die älter als 30 Tage sind. Es reguliert den Druck für eine gleichmäßige Extraktion, unabhängig von Mahlgrad oder Frische.



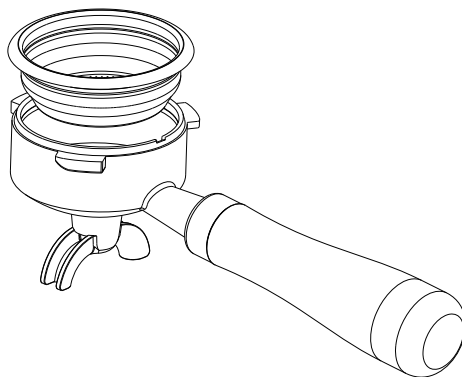
Double Cup

DE

2. Verwendung und Kapazität des Filterkorbs

- Filterkorb für eine Tasse (8–14 g): Für eine Tasse.
- Doppelter Filterkorb (16–20 g): Für zwei Tassen oder eine stärkere Einzeltasse.

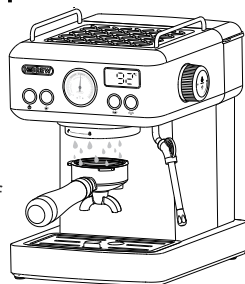
Passen Sie die Mahlgröße und die Dosierung beim Wechseln der Filterkörbe an. Setzen Sie entweder den Ein-Tassen- oder den Zwei-Tassen-Filter in den Siebträger ein.



WIE MAN ESPRESSO ZUBEREITET

1. Vorheizen

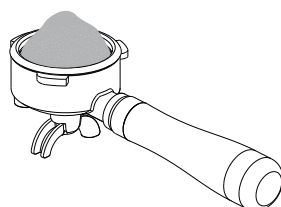
- Tasse: Mit heißem Wasser vorwärmen, um die Temperatur des Kaffees zu halten.
- Siebträger und Siebkorb: Erwärmen Sie diese, um eine Senkung der Extraktionstemperatur zu vermeiden, die sich auf die Espressoqualität auswirken kann.



2. Mit gemahlenem Kaffee füllen

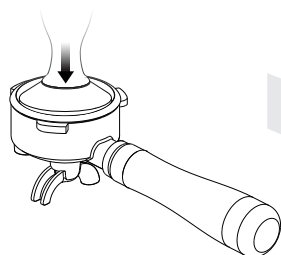
Verwenden Sie eine feine Mahlung, aber vermeiden Sie es, diese zu fein oder zu grob zu machen:

- Zu fein: Verlangsamt den Wasserfluss, was zu einer Überextraktion und einem bitteren Geschmack führt.
- Zu grob: Das Wasser fließt zu schnell, was zu einer Unterextraktion führt und den Espresso sauer macht.



3. Das Stampfen des gemahlenen Kaffees

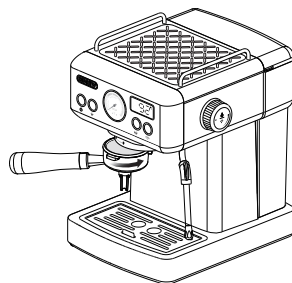
- Drücken Sie den gemahlenen Kaffee mit einem Druck von 9 bis 14 kg fest an. Die Kante des Tamper sollte mit dem Rand des Filters abschließen, und überschüssiger Kaffee am Filterrand sollte abgewischt werden, um eine ordnungsgemäße Abdichtung mit dem Brühkopf zu gewährleisten.



DE

4. Einsetzen des Siebträgers

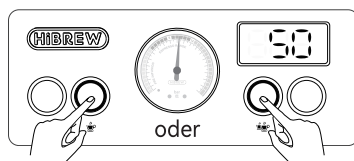
- Den Portafilter einrasten lassen und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er sicher arretiert ist.



5. Espresso extrahieren

- 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 brüht automatisch und stoppt, sobald die voreingestellte Menge erreicht ist. Anschließend kehrt sie in den Standby-Modus zurück.



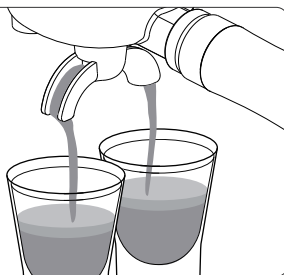
Tipps zur Extraktion

Ein guter Espresso zeichnet sich durch ein ausgewogenes Verhältnis von Süße, Säure und Bitterkeit aus. Zu den wichtigsten Faktoren zählen die Kaffeesorte, der Röstgrad, die Frische, die Mahlgröße, die Dosierung und der Anpressdruck.

Druck zu niedrig (unterextrahiert)

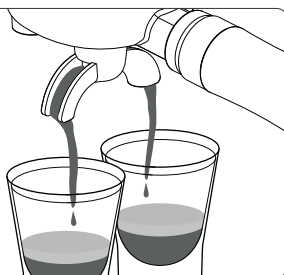
Für vorgemahlenen Kaffee: Fügen Sie mehr gemahlenen Kaffee hinzu.

Für frisch gemahlenen Kaffee: Versuchen Sie es mit einer feineren Mahlung.



Der Druck ist richtig (ausgeglichen)

Halten Sie den Druck im grünen Bereich, um einen optimalen Espresso zu erhalten.



Druck zu hoch (übermäßig extrahiert)

Für vorgemahlenen Kaffee: Verwenden Sie weniger gemahlenen Kaffee.

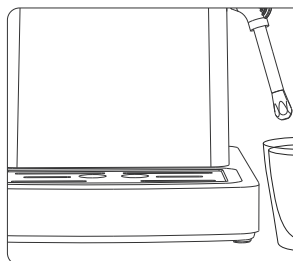
Für frisch gemahlenen Kaffee: Versuchen Sie es mit einer gröberen Mahlung.



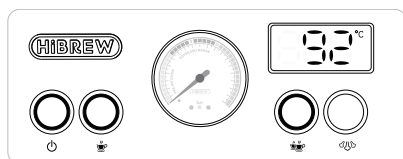
Extraktionsstatus	Mahlgrad	Kaffeedosis	Stampfdruck
Unter extrahiert (Sauer)	Zu grob	Zu wenig	Zu leicht
Ausgewogen	Optimale Mahlung	8–14 g (eine Tasse) 16–20 g (zwei Tassen)	20–30lbs (9–14kg)
Übermäßig extrahiert (Bitter)	Zu fein	Zu viel	Zu schwer

WIE MAN HEISSES WASSER ZUBEREITET

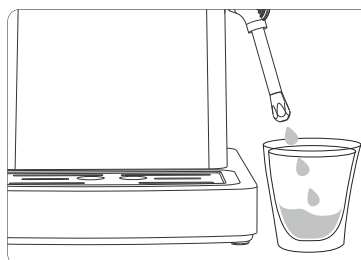
Die Heißwasserfunktion ist nützlich zum Reinigen, Erwärmen von Tassen oder zum manuellen Nachfüllen von heißem Wasser.



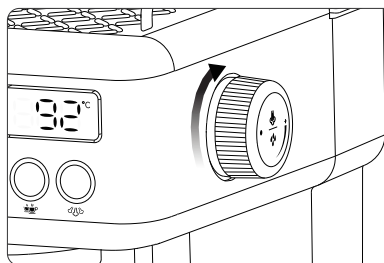
- 1 Stellen Sie einen Behälter unter die Dampfdüse (Heißwasserauslass).



- 2 Stellen Sie sicher, dass sich die Maschine im Standby-Modus befindet, wobei die Tastenleuchten ON/OFF, Single Cup und Double Cup leuchten und das Display die Brüh-Temperatur anzeigt.



- 3 Drehen Sie den Dampfknopf auf Maximum. Heißes Wasser fließt aus der Dampfdüse (bis zu 2 Minuten). Währenddessen blinken die Anzeigen für eine Tasse und zwei Tassen.



- 4 Nachdem Sie die gewünschte Menge an heißem Wasser erhalten haben, stoppen Sie den Wasserfluss, indem Sie den Dampfknopf im Uhrzeigersinn in die Ausgangsposition drehen.

Hinweis

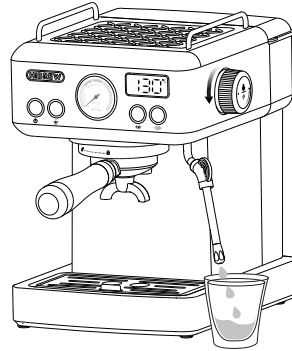
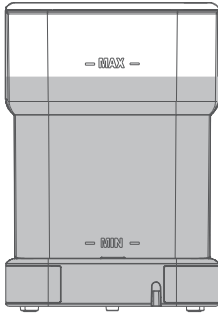
Vermeiden Sie während des Betriebs den Kontakt mit heißen Oberflächen wie dem Siebträgerhalter, der heißen Dampfdüse und dem Dampfrohr.

DE

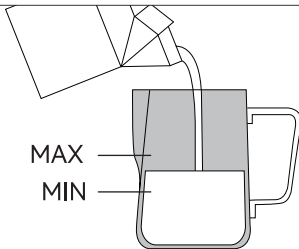
WIE MAN DAMPF ERZEUGT

❶ Vor dem Aufschäumen der Milch

- Stellen Sie sicher, dass der Wasserstand im Tank zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegt.
- Reinigen Sie die Dampfdüse, um Milchrückstände oder Kondenswasser zu entfernen: Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse, drücken Sie den Dampfknopf und warten Sie, bis eine Temperatur von 129 °C erreicht ist. Drehen Sie den Dampfknopf, um Wasser abzulassen, und schließen Sie ihn, sobald nur noch Dampf austritt.

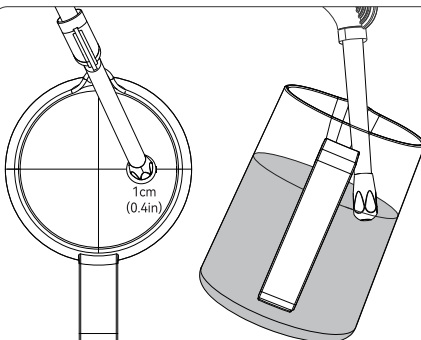


DE



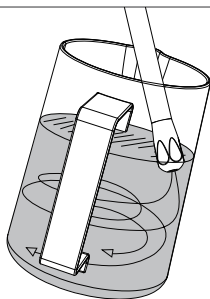
❷ Milch zubereiten

Verwenden Sie kalte, frische Vollmilch (38–46 °F / 3–8 °C), da Magermilch nicht ideal zum Aufschäumen ist. Füllen Sie den Krug bis zur Hälfte, jedoch nicht über die MAX-Markierung hinaus.



❸ Milch aufschäumen

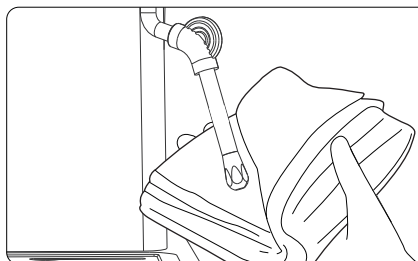
- Positionieren Sie die Dampfdüse in einem Winkel von 3 Uhr, etwa 1 cm von der Wand des Behälters entfernt. Neigen Sie den Behälter um 20° und halten Sie die Dampfdüse direkt an der Oberfläche der Milch.



- Drehen Sie den Dampfkopf gegen den Uhrzeigersinn auf Maximum. Achten Sie auf ein gleichmäßiges „Tss-Tss“-Geräusch, während sich die Milch dehnt. Halten Sie dies 18 Sekunden lang aufrecht, um Luft einzubringen. Wenn kein Geräusch zu hören ist, senken Sie den Krug leicht ab.

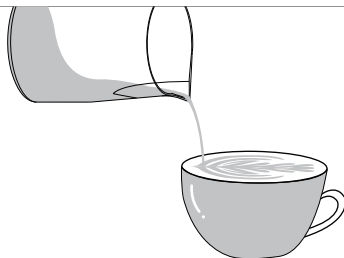


- Halten Sie die Dampfdüse in Position und lassen Sie die Milch 35–40 Sekunden lang wirbeln. Erhitzen Sie die Milch, bis sie eine Temperatur von 60–65 °C (140–149 °F) erreicht hat oder sich heiß anfühlt, und schalten Sie dann den Dampfkopf aus.



④ Reinigung der Dampfdüse

Wischen Sie die Dampfdüse nach dem Aufschäumen mit einem feuchten Tuch ab. Richten Sie die Dampfdüse auf die Auffangschale und schalten Sie den Dampf kurz ein, um Milchreste zu entfernen.



⑤ Beginnen Sie mit Ihrer Latte-Art

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

⚠ VORSICHT: VERBRENNUNGSGEFAHR

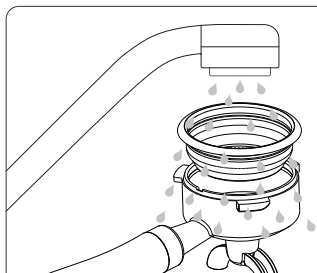
Nach dem Ausschalten der Maschine kann Dampf austreten. Beaufsichtigen Sie Kinder stets.

REINIGUNG UND WARTUNG



Reinigung des Gruppenkopfes

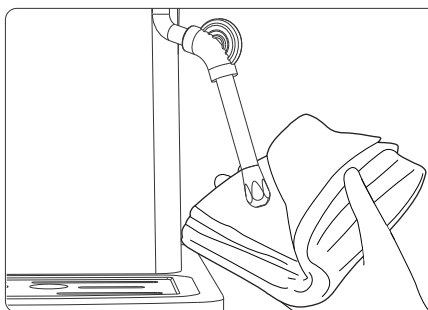
Wischen Sie den Brühkopf und den Filterboden nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab.



Reinigen Sie die Filter und den Siebträger.

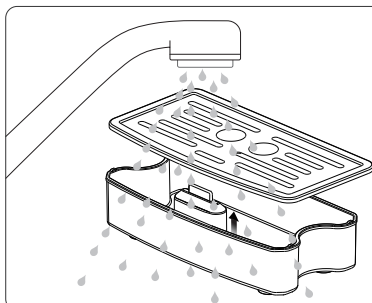
Nach Gebrauch unter heißem Wasser abspülen. Bei Verstopfung eine Reinigungsnadel verwenden oder 20 Minuten lang in heißem Wasser einweichen und anschließend gründlich abspülen.

Hinweis: Nur von Hand mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel waschen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.



Reinigen Sie die Dampfdüse

Nach dem Aufschäumen der Milch mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend mit heißem Wasser spülen. Bei Verstopfungen eine Reinigungsnadel verwenden oder die Düse vor dem Wiederanbringen in heißem Wasser einweichen.

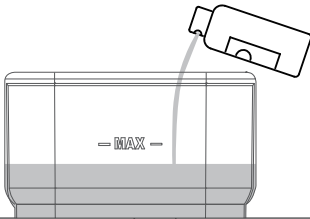


Reinigen Sie die Tropfschale

Leeren Sie das Tablett, wenn die rote Boje aufsteigt. Waschen Sie es mit warmem Wasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es, bevor Sie es wieder zusammenbauen.

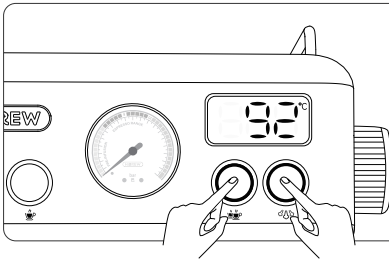
So entkalken Sie die Maschine

Im Laufe der Zeit können sich Kalkablagerungen in der Maschine ansammeln, daher ist eine Entkalkung alle 2–3 Monate erforderlich.



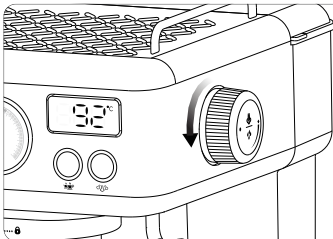
1 Bereiten Sie die Lösung vor.

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 einen großen Behälter unter den Siebträger und die Dampfdüse.



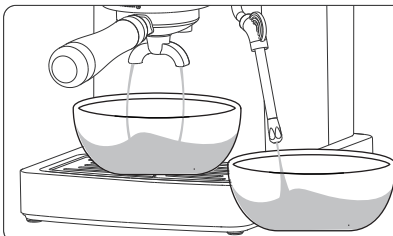
2 Entkalkung starten

Drücken Sie die Tasten „Double Cup“ und „Steam“ länger als 2 Sekunden, um den Entkalkungsmodus zu aktivieren (die Steam-Anzeige leuchtet weiterhin).



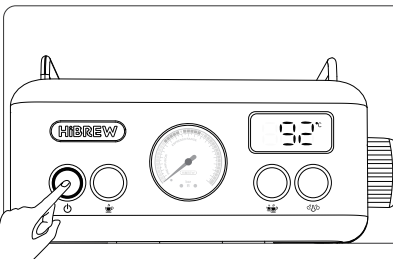
3 Klare Kanäle

Öffnen Sie den Dampfdrehknopf, drücken Sie die Steam-Taste und lassen Sie etwa 500 ml Wasser ab. Schließen Sie den Dampfdrehknopf, drücken Sie die Double-Cup-Taste und lassen Sie weitere etwa 500 ml Wasser ab.



4 Spülen wiederholen

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



5 Entkalkung abschließen

Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um den Vorgang zu beenden und den normalen Betrieb fortzusetzen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Die Warnung „heiß“ wird angezeigt.	Die Kesseltemperatur ist zu hoch.	1. Stellen Sie sicher, dass der Wassertank gefüllt ist, und stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse. 2. Öffnen Sie den Dampfkopf, um heißes Wasser abzulassen, bis der Wasserfluss stoppt und die Brühtemperatur angezeigt wird. 3. Schalten Sie den Dampfkopf aus.
Die Warnung „E-1“ wird angezeigt.	Der Dampfkopf ist nicht vollständig geschlossen.	Drehen Sie den Dampfkopf vollständig im Uhrzeigersinn in seine Ausgangsposition zurück.
Die Warnung „E-2“ wird angezeigt.	Wassertank nicht ordnungsgemäß befestigt.	Drücken Sie den Tank nach unten, bis er sicher einrastet.
	Wenn Sie die Maschine trocken laufen lassen oder langfristig lagern, kann sich Luft ansammeln und die Leitungen verstopfen.	Lösung A: Spülen Sie die Leitungen mit heißem Wasser über die Dampfdüse. • Stellen Sie sicher, dass der rote Stopfen entfernt und der Wassertank voll ist. • Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse, schalten Sie die Maschine in den Heißwassermodus, öffnen Sie den Dampfkopf vollständig und lassen Sie heißes Wasser fließen, bis es gleichmäßig fließt (≈30 Sek.).
		Lösung B: Füllen Sie die Leitungen mit einer Spritze. • Entfernen Sie den Wassertank. • Führen Sie den Spritzenkörper in den Wasserzulauf der Maschine ein. • Füllen Sie den Spritzenkörper mit Wasser, drücken Sie die Taste für zwei Tassen und drücken Sie gleichzeitig den Spritzenkolben nach innen, um Wasser einzuspritzen. Wiederholen Sie die Schritte 2–3 zwei- bis dreimal, bis das Wasser gleichmäßig aus dem Brühkopf fließt.
	Zu viel gemahlener Kaffee.	Passen Sie die Einstellung innerhalb der folgenden Bereiche an: • Einzelne Tasse: 8–14 g • Doppelte Tasse: 16–20 g.
	Der gemahlene Kaffee ist zu fein.	Verwenden Sie eine etwas gröbere Mahlung.
	Der Kaffee wurde zu fest gestampft.	Mit einem Druck von 9–14 kg (20–30 lbs) festdrücken.
Die Warnung „E-3“ wird angezeigt.	Der Temperatursensor ist kurzgeschlossen oder nicht angeschlossen.	Wenden Sie sich an den HiBREW-Support unter support@hibrew.com .
Die Warnung „E-4“ wird angezeigt.	Ausfall der Heizfunktion.	Wenden Sie sich an den HiBREW-Support unter support@hibrew.com .
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Der Siebträger und die Kaffeetasse sind nicht vorgewärmt.	Spülen Sie den Siebträger und die Kaffeetasse mit heißem Wasser aus und trocknen Sie sie gründlich ab.

Problem	Mögliche Ursachen	Einfache Lösung
Espresso drips or flows very slowly	Zu viel gemahlener Kaffee.	Passen Sie die Einstellung innerhalb der folgenden Bereiche an: • Einzelne Tasse: 8–14 g. • Doppelte Tasse: 16–20 g.
	Der gemahlene Kaffee ist zu fein.	Verwenden Sie eine etwas gröbere Mahlung.
	Der Kaffee wurde zu fest gestampft.	Mit einem Druck von 9–14 kg (20–30 lbs) festdrücken.
	Der Filterkorb ist verstopft.	Reinigen Sie es mit einer kleinen Nadel.
	Die Maschine muss entkalkt werden.	Führen Sie einen Entkalkungszyklus durch.
Espresso läuft um den Siebträger herum aus	Der Siebträger ist nicht richtig eingesetzt.	Drehen Sie den Siebträger, bis er sicher eingerastet ist.
	Der Dichtungsring um den Brühkopf ist verschlissen.	Wenden Sie sich an den HiBREW-Support unter support@hibrew.com .
Keine Crema	Der gemahlene Kaffee ist nicht frisch genug.	• Verwenden Sie frisch geröstete Bohnen (innerhalb von 5–30 Tagen) für frisch gemahlene Kaffee. • Verwenden Sie für vorgemahlene oder ältere Bohnen einen doppelwandigen Filterkorb.
	Nicht genug gemahlener Kaffee.	• Passen Sie die Dosis innerhalb der folgenden Bereiche an: - Einzelne Tasse: 8–14 g. - Doppelte Tasse: 16–20 g.
	Der gemahlene Kaffee ist zu grob.	Verwenden Sie einen etwas feineren Mahlgrad.
Kein Dampf	Die Maschine ist nicht ausreichend aufgeheizt.	Warten Sie, bis das Gerät aufgeheizt ist.
	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank wieder auf.
	Der Wassertank ist nicht vollständig eingesetzt.	Schieben Sie den Tank vollständig an seinen Platz.
	Entkalkung erforderlich.	Führen Sie einen Entkalkungszyklus durch.
	Dampfdüse ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampfdüse mit einer kleinen Nadel.
Pulsieren- des/pumpendes Geräusch	Normaler Betrieb.	Keine Maßnahmen erforderlich.
	Der Wassertank ist leer.	Den Tank auffüllen.
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Schieben Sie den Tank vollständig an seinen Platz.
Dampf kann nicht aufschäumen	Die Dampfanzeige leuchtet nicht.	Drücken Sie die Dampf-Taste und warten Sie einige Sekunden, bis die Dampf-Kontrollleuchte dauerhaft leuchtet.
	Falscher Milchbehälter.	Verwenden Sie einen hohen, schmalen oder girlandenförmigen Becher.
	Es wird Magermilch verwendet.	Verwenden Sie kalte, frische Vollmilch.
	Die Dampfdüse ist zu tief, sodass keine Luft in die Milch gelangen kann.	Senken Sie den Milchkrug ab, damit der Aufschäumer zum Aufschäumen an der Oberfläche bleibt.

Problem	Mögliche Ursachen	Einfache Lösung
Der Espresso ist zu schnell leer.	Nicht genug gemahlener Kaffee.	Passen Sie die Einstellung innerhalb der folgenden Bereiche an: Einzelne Tasse: 8–14 g. Doppelte Tasse: 16–20 g.
	Der gemahlene Kaffee ist zu grob.	Verwenden Sie einen etwas feineren Mahlgrad.
	Der Kaffee wurde zu locker gestampft.	Tamp with 20–30 lbs (9–14 kg) of pressure.

TECHNISCHE DATEN

Modell-Nr.	EM3213, H10A
Stromversorgung (EU-Stecker)	AC 220–240 V, 50/60 Hz
Nennleistung	1350 W
Pumpendruck	20 bar
Fassungsvermögen des Wassertanks	1,8 L (60 oz)
Nettogewicht / Bruttogewicht	4,3 kg / 6,2 kg (9.5 lb / 13.7 lb)
Abmessungen	260 × 228 × 320 mm (10.2 × 9.0 × 12.6 in)
Verpackungsabmessungen	329 × 287 × 369 mm (12.9 × 11.3 × 14.5 in)

Hinweis

Die aufgeführten technischen Daten beziehen sich auf unterschiedliche regionale Ausführungen dieses Geräts. Jede Ausführung ist ausschließlich für die angegebene Spannung und Frequenz ausgelegt und darf nicht mit anderen Stromversorgungssystemen verwendet werden.

GARANTIE

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß den gesetzlichen Bestimmungen des jeweiligen Wohnsitzlandes des Kunden, mindestens jedoch 12 Monate ab dem Verkaufsdatum an den Endverbraucher. Die Garantie deckt Material- und Verarbeitungsfehler ab. 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

KUNDENBETREUUNG

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 Ihre Garantie zu aktivieren und sich für schnelleren Support, exklusive Angebote und frühzeitigen Zugang zu den neuesten Produkten zu registrieren.



ENTSORGUNG UND RECYCLING

- Dieses Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.
- Dieses Produkt darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie es gemäß den örtlichen Vorschriften.



DE



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
----	-----	--