

BRIVA®

TASTE IT YOUR WAY

BRIVA HAUS GmbH

Beedstraße 54
40468 Düsseldorf
Deutschland
Telefon +49 211 385 39977
Info@briva-haus.de
briva-haus.de

BRIVA®

BLACK BREW



ART.NR. 87861 » BRIVA BLACKBREW «



GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND
BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!

Model- und Zubehöränderungen vorbehalten!

DEUTSCH

ENGLISH

Espresso Coffee Machine



Item	87861
Voltage	220-240V ~
Frequency	50/60 Hz
Power	1230-1465W
Water tank	1.8L
touchure	20Bar

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using machine always carefully read and comply with all these instructions. We cannot accept any responsibility for the consequences of improper use.

1. Warning: potential injury may cause from misuse of appliance
2. The heating element surface is subject to residual heat after use.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
5. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
6. Children shall not play with the appliance.
7. Before using checks that the voltage of wall outlet corresponds to coffee maker rating plate;
8. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
9. Do not place the coffee maker on hot surface or beside fire, avoid to be damaged.
10. Remove plug from wall outlet before cleaning and when not in use. Allow appliance to cool down completely before taking off, attaching components or before cleaning.
11. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
12. The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or injury to persons.
13. Place appliance on flat surface or table, do not hang its power cord over the edge of table or counter;
14. Be careful to ensure that the power cable does not become trapped and does not rub against sharp edges.
15. Ensure that the power cord does not touch hot surface of appliance;
16. Do not touch with hand directly, Use the handle of the funnel;
17. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse appliance or power cord into water or any other liquids;
18. Do not use outdoors, It must be protected against freezing conditions;
19. Do not fill to upper MAX mark, when pure water in water tank;
20. Once the fault, defect or machine drop caused by suspicious defect, unplug the power plug immediately, do not operate on the problem machine;
21. Save these instructions booklet for future reference ;
22. Do not immerse the machine into water.

CLEAN AND MAINTENANCE

1. The machine has to be switched off and cooled down;
2. Use a clean damp cloth to clean the stainless steel surface;

Note: Do not use abrasive sponges and alcohol or solvents.

Do not immerse the machine into water.

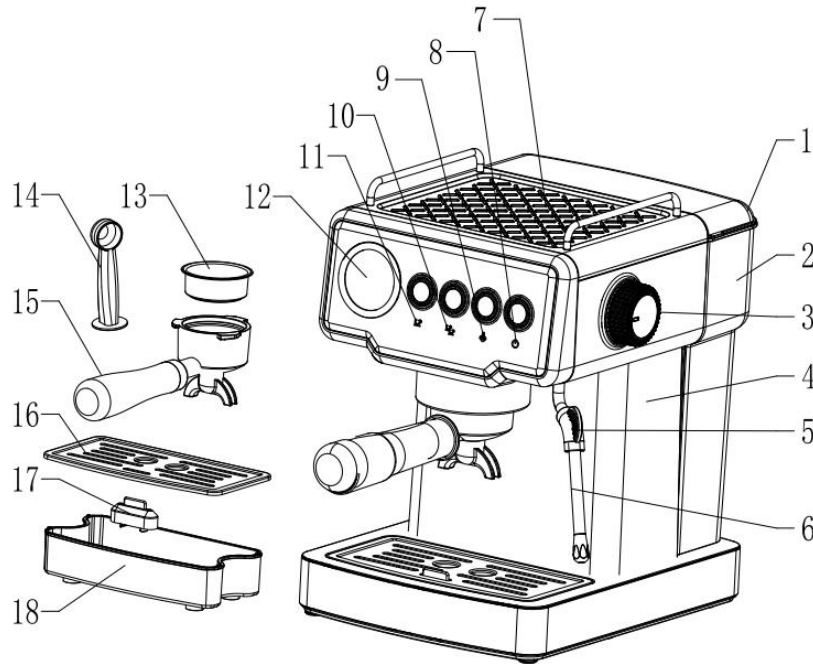
3. Clean the outlet and the seal ring under the group head with professional brush;
4. Clean steam outlet, confirm there is no blockage
5. Detach the metal funnel through turn it anticlockwise, get rid of coffee residue inside, then you can clean it with cleanser, but at last you must rinse with clear water.
6. Clean all the attachments in the water and dry thoroughly.
7. Clean drip tray and removable shelf regularly then dry them.
8. Clean water tank regularly.

***CLEANING MINERAL DEPOSITS**

1. The machine builds up lime scale deposits over time, and you need descale the machine 2-3 months;
2. Pour water and descale in water tank up to MAX capacity (water and descale ratio is 4:1, follow the instruction of descale. Please use "household descale", or you can use the citric acid replace descale (water and citric acid ratio is 100:3);
3. Lock the filter holder (no coffee powder) into the group head. According to part "B" MAKE Espresso COFFEE;
4. Touch coffee button, make about 150ml coffee(or Make 3 cups of coffee) .then touch Steam warm-up switch, it starts preheating , open steam knob after steam indicator always lights on, release steam about 2min and turn off the knob, then make descales deposit in the machine at least 15min;
5. Repeat the steps 4 for 3 times;
6. Touch double coffee button to brew coffee and repeat the steps until there is no descale left;
7. Make coffee again(no coffee powder), repeat the steps 4 for 3 times (no need wait for 15 min), then repeat brewing until no water is left in the boiler;
8. Repeat the step 7 at least 3 times to make sure the piping is cleanly.

HOUSEHOLD USE ONLY

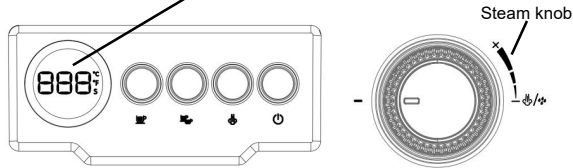
Accessories :




























1. Water tank cover 2. Water tank 3. Steam knob 4. Main body 5. Steam pipe handle
6. Steam pipe and nozzle 7. Warm cup board 8. ON/OFF switch / indicator
9. Steam warm-up switch / indicator 10. Double-cup coffee switch / indicator
11. Single-cup coffee switch / indicator 12. Display screen
13. Double-cup coffee switch / indicator 14. Coffee spoon
15. Filter Holder 16. Drip tray cover 17. Buoy 18. Drip tray

Warning: The machine must use a grinding Coffee powder and just make coffee, coffee drink(ex: Cappuccino, Latte and so on), heating milk, and other irregular use may cause danger.

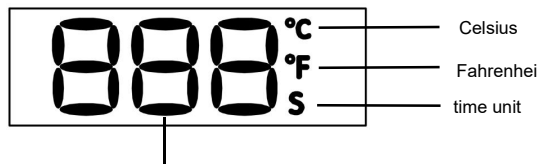
Instructions : Display screen



- “” Power button, After the machine is powered on, All the lights and display flash and go out, touch the power button to start preheating---“” the power indicator light is always on during the preheating process, the indicator “” “” are flashing; After the preheating is completed, the indicator “” “” “” are always on ,the indicator “” goes off. Press the power button again to shut down during the warm-up process or after completion.
- “” Single cup of coffee function button, touch it to start extracting coffee after preheating, Automatically extract until the machine stops working or press the button again to stop working during the extraction process. (During the extraction process, the indicator “” breath flashes(white); The buzzer beeps when the extraction is over, and the indicator light (“” “” “”) turns to always on white.
- “” Double cup of coffee function button, touch it to start extracting coffee after preheating, Automatically extract until the machine stops working or press the button again to stop working during the extraction process. (During the extraction process, the indicator “” breath flashes(white); The buzzer beeps when the extraction is over, and the indicator light (“” “” “”) turns to always on white)
- “” Steam preheat button: touch this button , Switch to the steam function and start preheating, and the indicator breath flashes . After the preheat is completed, the indicator (“” “”) is always on white ,the button indicator (“” “”) is always off.
- The steam knob:The steam knob is closed when the knob is pointing“” . There are two working states when the steam knob is turned on. When the machine is in coffee mode, the knob is turned on and the steam pipe gives hot water, the indicator (“” “”) breath flashes. When the machine is in steam mode, turn the knob, steam tube steam out, the indicator (“”) breath flashes.

Note: when the power is turned on, the steam preheating indicator keeps flashing fast (E-1 on the screen), which means that the steam knob is not closed, and you can turn the steam knob to the closed position .

Function display and description



Time and temperature digital display

1. “ ” Coffee machine preheating or steam preheating process: “ ”

twinkle alternately:

2. “ ” or “ ” : After the coffee machine has been warmed up, the status is displayed in Celsius or Fahrenheit;

3. “ ” or “ ” : After the steam preheating is completed, the status is displayed in Celsius or Fahrenheit;

4. “ ” : The coffee machine enters the working state, starts to extract coffee or make steam and timing:

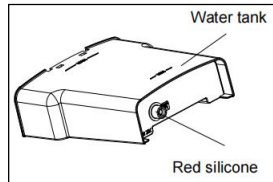
5. “ ” The steam knob is turned on: When the power is turned on, the steam preheat indicator light keeps flashing quickly, which means that the steam knob is not turned off. Solution: Turn the steam knob to the off position:

6. “ ” The temperature is too high: Press the coffee function key immediately after the steam is made, and an error state will appear. The solution is to wait a moment for the temperature to drop naturally or turn on the steam switch to boil the water to cool down:

7. “ ” The temperature sensor is short-circuited or open, the temperature fuse is open, or the connection between the power board and the display board is poor. Solution: Please contact the special service center.

A. BEFORE THE FIRST USE (Important)

1. Move the coffee maker from the package, and check the accessories according to the list;
2. Remove the red silicone from the water tank before using the coffee maker.

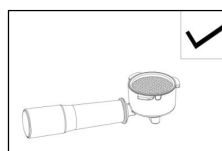
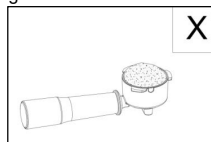


3. Clean all the detachable components;
4. Operation the appliance according to the section of "B" and "C" (no coffee powder in filter). Repeat 2-3 times.
5. Connect power plug, all indicator lamp will light on about 1s, touch Power button, then coffee lamps are flashing, machine start preheating, preheating will be finished after 1min, power lamp and coffee indicator lamp will always light on white, steam indicator lamp light on red;
6. The initial temperature unit of the machine is Celsius, and the temperature unit (Celsius " 93° " and Fahrenheit " 200° ") can be switched by touching the single cup coffee Indicator and double cup coffee Indicator for more than 2 seconds at the same time.
7. After the preheating is completed, turn the steam knob counterclockwise to the maximum position, and the electromagnetic pump works until continuous hot water comes out from the steam pipe and lasts for 5 seconds (this process takes 1-2 minutes) to clean the steam pipe, and then turn off the steam switch;
8. Rotate counterclockwise to install the funnel into the funnel holder of the machine, press the "double cup coffee switch" to let hot water come out to clean the coffee filter and cup.

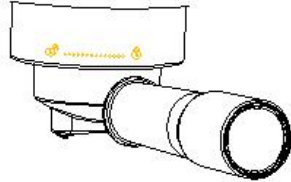
B. MAKE ESPRESSO COFFEE (Double-cup Coffee for example)

1. Open the lid, take out water tank, and pour appropriate water into tank. Do not exceed the MAX capacity;
2. Put back the water tank and close the lid;
3. Plug in the power plug, the machine self-checks, the control panel is all on and then goes out, the rest of the power touch indicator is steady red. Touch the power switch, the single-cup coffee indicator, double-cup coffee indicator flashes in red, the steam switch indicator is steady red, and the machine starts to warm up. After about 1 minute, the single-cup coffee indicator and double-cup coffee indicator are always light on (white), the steam switch indicator light is always light on (red), and the preheating is completed;
4. Take out filter holder, pour appropriate coffee powder(16-16.5gram) into the coffee filter with coffee spoon, then touch the coffee powder tightly, clean the extra coffee powder overflow the edge of holder, to avoid damage the seal ring of group head.

Note: If too much coffee powder remaining in the edge of the filter, will easily to cause poor sealing and water leakage.



5. Rotate the high-pressure funnel assembly counterclockwise from position "☺" to position "☹" (must be tightened)
Put cup(s) under coffee outlet;



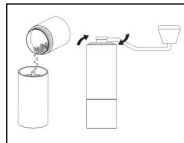
6. Put cup(s) under coffee outlet;
7. Touch the coffee double-cup coffee switch, the machine starts pumping water, and coffee flows out of the coffee nozzle;
8. The coffee machine automatically stops working (the light from Flashing to a constant light), and the coffee is made at this time, then remove the coffee cup;
Warning: Do not leave the coffee machine unattended during the coffee making process, as it sometimes requires manual operation.
9. After the coffee is made, take out the high-pressure funnel assembly by rotating it clockwise, clean the coffee grounds in the filter in time, and rinse it with hot water. Touch the single-cup or double-cup coffee button, flush the outlet with water, install the clean high-pressure funnel assembly on the outlet, and wait for the next use.
10. When making a single cup of coffee, use a single-cup coffee filter, touch the single-cup coffee switch when making, and the other steps are the same as double-cup coffee making.

Warning: Do not touch the hot surfaces of the machine with hands to avoid scald, especially brewing outlet, steam nozzle when use machine.

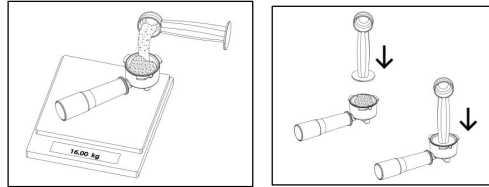
★ How to make a good cup of coffee

Grinding coffee bean and grinding quality largely determines the quality of coffee, the time should be 20s-25s to make a cup of coffee, if the powder is too coarse, coffee extract inadequate, the taste is light, and color is lighter, the cream also will be very thin, and color is white; if the powder is too fine, coffee over extraction, it will be too dark, and no cream. A good cup of coffee should use freshly ground coffee beans (use burr coffee grinder), and use appropriate amount of coffee beans. Each time when you making coffee with coffee powder, the freshness of the beans is very important, long time storage will make coffee bean oil decomposition.

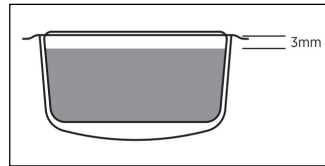
1. Use the bean grinder to adjust the appropriate grinding thickness, and then pour the fresh coffee beans into the grinding chamber for grinding. Use the bean grinder to adjust the appropriate grinding thickness, and then pour the fresh coffee beans into the grinding chamber for grinding



2. It is recommended to weigh each time you make coffee to ensure the amount of coffee powder added (single cup: 9-9.5g; double cup: 16-16.5g), and compact the coffee powder with a powder press;



- The surface of pressed coffee powder should be about 3mm away from the edge of the filter cup (important indicator). Too high or too low will affect the extraction pressure and effect of coffee, please reduce or increase the amount of coffee powder:



- Coffee making time : Refer to the machine set time;
- Make coffee liquid : single cup of coffee: 25-40g; double cup of coffee :40-70g, this can be adjusted by the thickness of the ground coffee.

C. MAKE CAPPUCCINO

- Prepare espresso first with a large enough cup according to part "B";
 - Take a special steel cup, pour into about 8°C cold full fat pure milk 1/3 cup; (Can't be hot):
- Note: When selecting a cup size, it is recommended that the diameter of the cup be no less than 70±5mm. As the volume of milk will increase after foaming, make sure that the cup has enough height.**
- Touch the steam button to start the steam preheating, the single and double cup coffee indicator light is steady red, and the steam indicator light starts to flash red. After the steam light is steady white, the steam preheating is completed;
 - Put an empty cup under the steam pipe, turn the "steam knob" counterclockwise to the maximum position, release a little water in the steam pipe, and turn the "steam knob" clockwise to turn off the steam after the steam comes out.
 - Put a stainless steel cup under steam nozzle, Let the steam pipe nozzle float below the surface of the milk;
 - Open steam knob, rotate it to the maximum position to frothing milk;
 - When desired milk foam reached, then turn off knob, steam is stopped, remove cup and pour the frothed milk into prepared estoucho, now cappuccino is ready, you can add some sugar or Coco powder if you like it.

Note: After the steam stops spraying, please clean the steam pipe assembly immediately and discharge the milk in the pipe to prevent the milk froth from scaling on the pipe wall. During the operation, due to the high surface temperature of the steam pipe, be sure not to be scalded.

D. MAKING HOT WATER

1. Put a container under hot water outlet;
2. When the single and double cup coffee indicator light is steady white, turn on the steam knob switch, hot water flows out of the steam nozzle, and the single cup coffee indicator and Double cup Coffee Indicator flashes during the process of making hot water;
3. When the hot water reaches the required amount, turn the "steam knob" clockwise to the off position, and the hot water stops flowing out.

Reminder: The hot water function can also be used to quickly cool down the coffee machine.

Note: When using, be careful of the hot parts of the machine. Especially the water outlet (funnel holder), hot water nozzle and steam pipe. When operating, please do not put your hands on the above parts for any reason.

E. HEATING LIQUID (Steam function)

1. Use a stainless steel cup, pour cold liquid to 1/2 cup;

Note: Cup diameter should not less than 70 ± 5 mm. Because it is heated by steam to avoid liquid overflows or spills when steam is released.

2. Touch the steam switch to start steam preheating. The indicator light for single and double coffee cups is steady red, and the steam indicator light starts to flash red. After the steam light is steady white, the preheating-steam is completed;
3. Put a cup under steam nozzle, let steam nozzle insert into the liquid;
4. Turn on steam knob, release steam.
5. Turn off the steam knob when desired temperature is reached, now steam is stopped.

Note: Clean steam nozzle immediately after use, to prevent milk scaling. Caution high temperature of hot water outlet when in use.

INDICATOR TIPS

ON/OFF Indicator	Single- cup Coffee Indicator	Double-cup Coffee Indicator	Steam Indicator	Digital display	Cause	Solution
After the white light 1S, the indicator lights off	After the white light 1S, the indicator lights off	After the white light 1S, the indicator lights off	After the white light 1S, the indicator lights off	Full-screen display of 1S, go off	Power on	/
Lights on	Flashing	Flashing	Lights off	--- Flashing up and down alternately	Coffee and hot water is pre-heating	/
Lights on	Lights on	Lights on	Lights off	93℃	Coffee and hot water pre-heating finished	/
Lights off	Flashing	Lights off	Lights off	Timing	Making single cup coffee or water	/
Lights off	Lights off	Flashing	Lights off	Timing	Making double Cup coffee	/
Lights on	Lights off	Lights off	Flashing	--- Flashing up and down alternately	Steam is pre-heating	/
Lights on	Lights off	Lights off	Lights on	130℃	Steam Pre-heating finished	/
Lights off	Lights off	Lights off	Flashing	Timing	Making steam	/
Lights on	Lights off	Lights off	Lights on	130℃	Steam finished	/
Lights on	Flashing Quickly	Flashing Quickly	Lights off	E-2	After making the steam, touch the steam switch (the temperature is too high)	Wait temperature naturally fall or open steam button to making hot water quick cooling
Lights off	Lights off	Lights off	Lights off	No display	Standby for more than 30 minutes	Touch display switch
Lights on	Lights off	Lights off	Flashing Quickly	E-1	The steam knob is not closed tightly when turning on	Tighten the steam knob
Lights off	Lights off	Lights off	Lights off	E-3	The temperature sensor is short or open, the temperature fuse is open, or the cable between the power board and the display board is in poor contact	Please contact with the authorized service

TROUBLE SHOOTING

Problem	Cause/Result	Solution
No water comes out	Water tank is empty	Pour water in water tank
	The input voltage or frequency is inconsistent with nameplate	Make sure the voltage and frequency is consistent with the nameplate
	Machine malfunctions	Please contact with the authorized service
No steam is generated	Steam nozzle clogged	Clean steam nozzle
	Water tank is empty	Pour water in water tank
	Machine malfunctions	Please contact with the authorized service
Coffee runs out around the edge of the filter holder	Too much powder in the filter	Turn off the machine and wait for it cool down, clean the filter, then pour appropriate coffee powder
	There is powder in the seal ring under group head	
	Implementation of the above operation problems still exist	Please contact with the authorized service
Coffee comes out too slow or no coffee comes out	coffee powder is too fine, and clogged filter	With thicker coffee powder
	Filter holes are blocked	Brush / clean the filter
	Water tank is not inserted	Insert the water tank in place
Water leakage on the bottom of machine	Drip tray is filled up	Please clean the drip tray
	Machine malfunctions	Please contact with the authorized service
Machine is not working	The power cord is not plugged well.	Plug the power cord into a wall outlet correctly,
	NTC is short circuit	Please contact with the authorized service
	Machine malfunctions	
The steam cannot froth.	Steam indicator not light on	Wait steam indicator lights on.
	The container is too big or the shape is not fit	Use high and narrow cup or garland cup
	Used skimmed milk	Use whole milk

*If you have not been able to solve the problem, contact customer support in your country.

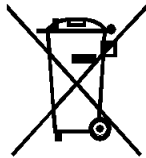
Content of hazardous substances in the product						
Accessory	Hazardous Substances					
	(Pb)	(Hg)	(Cd)	(Cr(VI))	(PBBs)	(PBDEs)
Plastic	○	○	○	○	○	○
Hardware	○	○	○	○	○	○
Power Cord	×	○	○	○	○	○
Electrical device	×	○	○	○	○	○
Silicone parts	○	○	○	○	○	○
Package	○	○	○	○	○	○

This form is compiled in accordance with the provisions of SJ/T 11364.

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

×: It means that the content of the hazardous substance in at least one of the homogeneous materials of the part exceeds the limit requirement of GB/T 26572.

Environment friendly disposal



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

Es ist eine espresso-maschine.



eine	87861
Spannung	220-240V ~
häufigkeit	50/60 Hz
Dein recht	1230-1465W
Der wassertank	1.8L
touchure	20Bar

Ein wichtiger schutz.

Bevor man die maschine benutzt, sollte man alle anweisungen gut lesen und befolgen. Wir übernehmen keine verantwortung für die folgen schlechter benutzung.

1. Warnung: ungeschickter einsatz kann potenziell schaden anrichten
2. Die oberfläche des heizgerätes wird nach gebrauch diese wärme erzeugt.
3. Kinder sollen nicht ohne aufsicht gewaschen und gepflegt werden.
4. Dieses gerät ist für kinder ab einem alter Von 8 jahren verfügbar, sofern es sicher und unter aufsicht Oder weisung verwendet wird und sofern die damit verbundenen gefahren verstanden sind. Sauberkeit und wartung sind nicht sache der kinder, es sei denn, sie sind älter als 8 jahre und werden überwacht. Machen sie elektrische geräte und ihren draht so, dass kinder unter acht jahren nicht mit ihnen in kontakt kommen.
5. Personen, die auf die sichere verwendung Von geräten geprüft Oder angeleitet wurden Oder die weniger physische, sinnesorgane Oder weniger erfahrung und kenntnisse besaßen, können die geräte auch gebrauchen.
6. Dieses gerät soll keinem kind verwendet werden.
7. Überprüft vor gebrauch, ob die voltzahl in der wand mit der stirn der kaffeemaschine übereinstimmt;
8. Der apparat ist mit einer bodenstecker ausgestattet. Stellen sie sicher, dass ihre steckdosen bequem sind.
9. Die kaffeemaschine darf auf der heißen oberfläche Oder am feuer nicht stehen, damit sie nicht beschädigt wird.
10. Bevor und bevor sie gereinigt werden, wird die steckdose entfernt. Gerät ganz abgekühlt geben und Trennen, komponenten Oder spülen lassen.
11. Geräte, die weder elektrische leitungen noch durch den einstöpsel beschädigt wurden, dürfen weder beschädigt noch nach einer betriebsstörung Oder sonst wie abgestürzt bearbeitet werden D) wenn die ausrüstung zur inspektion, reparatur Oder anpassung an eine zuständige zuständige stelle zurückgeschickt wird.
12. Die verwendung Von anlagen, die Von den elektroherstellern nicht empfohlen werden, kann zu feuer, stromschlag Oder körperlichen schäden führen.
13. Platzieren sie elektrische geräte auf einer oberfläche Oder auf einem tisch, ohne dass der ladefaden am rand des tisches Oder des thechens hängt;
14. Achten sie darauf, nicht an der netzleitung zu kleben Oder an scharfen kanten zu kratzen.
15. Sicherstellen, dass das elektrokabel nicht mit der elektrischen oberfläche in berührung kommt;
16. Von den händen aus in die hand, Von den hinteren fingern,
17. Zur verhütung Von feuer, elektrischem strom und körperlichen schäden dürfen elektrische Oder elektrische geräte nicht in wasser Oder andere flüssigkeiten gelegt werden;
18. "Vermeiden sie den einsatz im freien, es muss eis verhindert werden."
19. Wenn das wasser im tank reines wasser ist, sollte es nicht bis auf die höchste stufe gefüllt werden;
20. Platz. Bei beschädigung Oder einem defekt Oder einer eigentümlichen unvollkommenheit der maschine sofort den stecker ziehen und nicht auf dem betreffenden gerät arbeiten;
21. Solche anleitungen für die zukunft zu sparen;
22. Tauche die maschine nicht unter wasser.

Frisch und gepflegt

1. Die maschine muss abgeschaltet und abgekühlt werden;
2. Bedecken sie die edelstahlflächen mit einem feuchten tuch.

Vorsicht: gemahlen und alkohol Oder lösungsmittel sollten nicht verwendet werden.

Tauche die maschine nicht unter wasser.

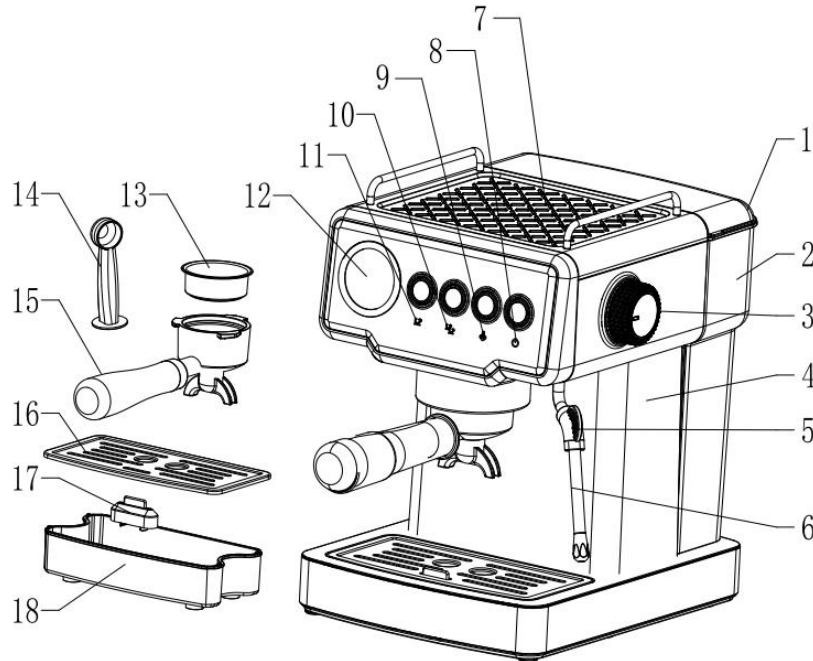
3. Die entleerten mündler und ringe unter der nase des teams mit professionellen bürsten;
4. {y: i} ein sauberer dampfabzug, {y: i} abfluss garantiert
5. Den trichter des metalls gegen den uhrzeigerzeiger drehen, abtrennen, kaffeerückstände entfernen, mit reinigungsmittel abwaschen und anschließend in fließendem wasser ausspülen.
6. Im wasser waschen und austrocknen.
7. Spülen und beweglichen pager regelmäßig waschen und abtrocknen lassen.
8. Die tanks werden regelmäßig gereinigt.

Waschen.

1. Im laufe der zeit sammelt die maschine den staub auf, der sie dann zwei bis drei monate lang ausgespült hat.
2. Wasser und schuppenausrohr in den schuppen auf maximale lagerkapazität übergießen (wasser und schuppenschuppen sind 4:1). Benutzen sie den satz "für den haushalt ein deo" Oder vielleicht zitrone-meringue als xingue (wasser im verhältnis Von zitrone 3:3);
3. Ziehen sie einen filter (ohne kaffeepin) in die köpfe der gruppe ein ~ anhand des teils "B" über dieses konzept zu presso COFFEE;
4. Die berührung eines kuchsensknopfes, das machen eines espresso (Oder 3 tassen kaffee) und das warzensieren eines kuchenteims, das sofort eingeschaltet wird, die dampfsignallampen anlassen, das beenden des kuchels nach ca. 2min und den dampf ablassen, so dass schüsseln mindestens 15min in der maschine ablassen;
5. Schritt vier, drei,
6. Drücken sie die doppelte kaffetaste, um den kaffee zu kochen und wiederholen sie den vorgang, bis sich der fleck nicht mehr löst;
7. Wieder kaffee kochen (ohne pulver), den schritt 4-3-mal wiederholen (ohne 15 minuten warten) und das bad wiederholen, bis kein wasser in der pfanne ist;
8. Werden alle 7 schritte mindestens dreimal wiederholt, um sicherzustellen, dass die rohre sauber sind.

Nur für den haushaltsgebrauch

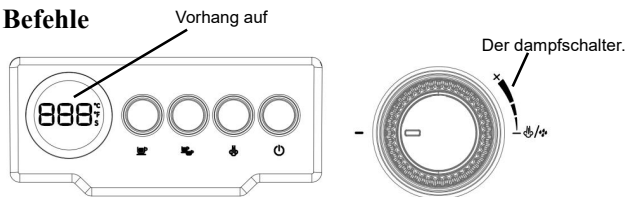
Zubehör:



1. Water tank cover 2. Water tank 3. Steam knob 4. Main body 5. Steam pipe handle
6. Steam pipe and nozzle 7. Warm cup board 8. ON/OFF switch / indicator
9. Steam warm-up switch / indicator 10. Double-cup coffee switch / indicator
11. Single-cup coffee switch / indicator 12. Display screen
13. Double-cup coffee switch / indicator 14. Coffee spoon
15. Filter Holder 16. Drip tray cover 17. Buoy 18. Drip tray

Warnung: bei unkontrollierter anwendung kann es gefährlich sein, kaffee, getränken (wie cappuccino, latte usw.) Oder milch zu heiß zu machen.

Befehle



- "☰" Alle anzeigen und bildschirme erlöschen sich und der berühren des knopf wird losgegeben--"☰" the power indicator light is always on during the preheating process, the indicator "☕" "☕" Mürrisch sein? Ist mir mittlerweile egal, mein lieber" ☰ "☕" "☕" Eine einzelaufgabe." ☕ "Es klingelt. Sollte man versuchen, den kurzschluss anzureden, sollten sie auf den kurzschalter umschalten Oder fertig sein "☕" Ein einfaches kaffee-drücker, der die berührung drückt, lässt den kaffee warmlaufen und zieht es sich dann zusammen, bis das gerät sich stoppt Oder es wieder drückt Ergebnisse dieser studie verwenden" ☕ "Ihr atem flackert hell: Am ende der extrakte ertönt der alarmton, die warnlampe steht an ("☰" "☕" "☕") Fahr hin. Immer weiß.
- "☕" Auf dem doppelten kaffee-knopf wird sofort ein kaffeekonzentrat gepreßt, aus dem die maschine anhält Oder wieder drückt Ergebnisse dieser studie verwenden "☕" Die atmung flacher, (weiß);O.k., alarmstufe grün. O.k ("☰" "☕" "☕") Vor dem weißen durchleuchten "☕" Dampfsiegeln: berührt den knopf, wechselt auf dampffunktion, verteilt euch und die anzeige flackert. Ist mir mittlerweile egal, mein lieber ("☰" "☕") Der knopf zeigt an, ob das licht immer weiß ist ("☕" "☕") Immer aus.
- Dampfknopf: der dampfknopf schaltet aus, wenn der zu ihm drückt "☰" . Der dampfschalter ist in zwei verschiedene arbeitsorten eingeteilt. Im modus des kaffees steuert ein schalter, eine dampfleitung gibt heißes wasser und anweisungen ("☕" "☕") Ihr atem glitzert. Beim dampf steuert die maschine den dampf durch ein drehrohr ("☕") Ihr atem glitzert..

Anmerkung: beim heizen flackert der dampfknopf beim aufheizen der scheinwerfer schneller (auf dem bildschirm e-1), was darauf hinweist, dass der dampfknopf nicht zugeschalten ist.

A. Vor der ersten verwendung (bedeutsam)

1. Automatische verpackungstechnik und bestandskontrolltechnik;
2. Vorher gab es bedenken über das verhältnis zwischen kaffee und kaffee.
3. Alle abnehmbaren teile säubern;
4. Bediengeräte nach den abschnitten "B" und "C" (im filter ist kein kaffeepulver enthalten) Ich wiederhole: 2-3.

5. Die kabel, die klingellampen an, alle klingellampen an 110, dann flackern die kaffeeleitungen, dann sind die verdunknenlampen am warmlaufen, 1min wird eingeschaltet, die kraftlaternen und die dampfschilde rot;
6. Siezen sie den dampfkнопf gegen den uhrzeigerdruck auf die maximalposition, die elektromagnetische pumpe bis zum auffließen heißem wassers für jeweils 5 sekunden (das dauert anderthalb minuten), reinigen den dampfabzug und schalten sie den dampfschalter aus;
7. Setz den trichter gegen den uhrzeigersinn in die richterbox der maschine und drück den "doppelten espresso trichter", damit das heiße wasser die filter mitwaschen kann.

B. Töte eine tasse kaffee über dieses thema bei presso.

1. Machen sie den deckel auf, holen sie den kasten heraus und füllen sie das wasser in die richtige menge. Maximale kapazität nicht überschreiten;

2. Bring es zurück in den wassertank, und mach den deckel zu.

3. Den stecker in den kasten legen, die maschine selbst überprüfen, alle schalttafel an und löschen. Berühre den kraftschalter, ein kaffee-anzeige für einen becher und zwei kaffee-anzeigen blinken rot, ein dampfschalter ist an und die maschine siefert an. Nach ca. 1 min. Sind eine-kaffee-anzeige und doppelten kaffee-anzeige auf einmal (weiß) eingeschaltet, und dampfschalt-zünder sind stets (rot) eingeschaltet.

4. Filtern sie es. Den filter in einer richtigen menge backpulver (16 16.16.5 g) mit einem löffelchen zum kaffefilter geben undAnschlie die end das fertige pulver bin und des filter s) "CKS reinigen, damit der filter nicht beschädigt wird. Achtung: das zu hohe kaffeepulver an den rändern der filter haften für schmiermittel und schmiermittel.

5. Die tanks Von den druckplatten gegen den uhrzeigerzähler in die "position" drehen (sie müssen angezogen werden) und die tasse unter den kaffeexport stellen;Put cup(s) under coffee outlet;

6. Eine berührung der beiden kaffeensäden, das wird dann Von der kaffeespritze entfernt;

7. Die kaffeemaschine schaltet sich automatisch aus (keine lichter

Dies, wenn der kaffee gut gekocht ist, kann er aus seinem becher genommen werden.

Warnung: die kaffeemaschine sollte im prozess nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, da sie manchmal manuell betrieben werden muss.

8. Wenn der kaffee warm ist, werden die toplichter im uhrzeigersinn geschaltet, die abfallprodukte in den filter gewaschen und dann mit heißem wasser ausgespült. Auslöser für den einen Oder zwei kaffee-becher, werden die abflussrohre mit wasser durchspült, an denen dann bis zum nächsten mal ein sauberer hochdruck-trichter installiert wird

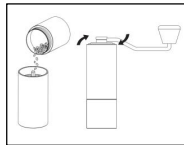
9. Beim erstellen eines koffeinbechern zum beispiel einen filter Oder eine berührung des täschens für einen kaffee. Das gleiche gilt auch für den doppelten kaffee.

Warnung: berührt die heiße oberfläche der maschine beim gebrauch nicht mit der hand, sonst werden die verbrennungsmaschinen mit rechts gegossen.

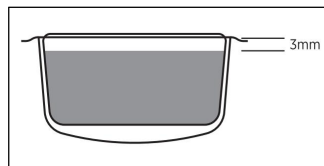
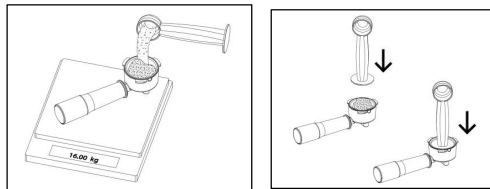
Wie kocht ihr einen guten kaffee

Sehr wohl bestimmen jedoch die gemahlen bohne und die gemahlen in hohem maße die qualität des kaffees, und sie werden in der Lage sein, einen frischen kaffee in höhe Von 20s-25s zu ziehen, und wenn der puder zu dünn und schwach und sehr blass sein wird, dann wird die sahne sehr dünn und weiß sein; Wenn das pulver zu fein ist, wird der kaffee zu schwarz und es gibt keine sahne. Ein guter kaffee besteht aus heißen kaffebohnen (in

form Von zickenstroh) und richtigen kaffeebohnen. 4. Wenn kaffeebohnen aus backpulver hergestellt werden, lassen sich die bohnen Von der zusätzlichen haltbarkeit befreien.



1. Als er klein war, gab er klein und klein klein und zermalmt die kaffeebohnen klein und klein. Als er klein war, gab er klein und klein klein und zermalmt die kaffeebohnen klein und klein It is recommended to weigh each time you make coffee to ensure the amount of coffee powder added (single cup: 9-9.5g; double cup: 16-16.5g), and compact the coffee powder with a powder press:



2. Die oberfläche des gemahlene kaffees sollte rund 3mm vom rand des filterbechers entfernt sein. Zuviel Oder zu niedrig kann den zusätzlichen druck und die wirkung erhöhen. Verringern Oder erhöhen sie den verbrauch Von kaffee pulver;

3. Zeit zum kaffee: die zeit, die der computer festgelegt hat;

4. Produziert kaffeeflüssigkeit: ein kaffee :25 40g; Zwei tassen kaffee: die stärke des papers ist durch die dicke des kaffees bestimmt.

C. Sie ist ein cappuccino

1. Bereitet den espresso in einem becher vor, der groß genug ist, gemäß abschnitt "B";

2. . Speziell stahl, in 8 °C etwa kalt schuss rein milch ein drittel einen; Hat keine hitze.

Anmerkung: bei der auswahl der größe empfiehlt es sich, dass die wand nicht mehr als 70 wand mit 5mm durchmesser ist. Sorgt dafür, dass die milch am ende noch groß genug ist, damit sie nicht abbricht.

3. Dampfdruck wird sofort eingeschaltet, die monkel-kaffee-anzeige auf einmal und zwei tassen erscheint stets rot, die dampfanzeige flackert rot. Dampfampe ist immer weiß und der dampf ist versiegelt.

4. Stellen sie ein leerer becher unter das dampfrohr, drehen sie den "dampfkнопf" entgegen dem uhrzeigersinn in die

maximale position, und lassen sie dort wasser aus. Danach lassen sie den dampf im uhrzeigersinn wieder ab.

5. Legen sie einen becher aus edelstahl unter die dampfdüsen, damit sie unter der milchoberfläche liegen.

6. Lösen sie den dampfknopf, drehen sie die flasche auf, so weit sie kann, dass die milch blasen bekommt;

7. Wenn die milch den schaum erreicht, schalte dann den dampf aus, hol die gläser, goß die heiße milch durch das brennende wasser nach hause. Jetzt kann cappuccino sie fein zubereiten, du kannst zucker Oder kakao hinzugeben, wenn du willst.

Anmerkung: sobald der dampf aufhört zu sprühen, müssen die hydrotröhre sofort gewaschen und die milch aus dem rohr ausgeschieden werden, damit kein milchschaum sich an den wänden der röhren verzieht. Passen sie auf, dass sie bei dem vorgang wegen der hohen temperaturen nicht verbrüht werden.

D. Heißes wasser nehmen.

1. Lassen sie ein gefäß beim heißwasserausgang hin,

2. Wenn ein Oder zwei kaffeekanne an ist, die immer weiß ist, und wenn die dampfschalter an sind, dann fließen die heißeste tropfen aus der dampfdüse, und bei der warterablage blinken die kaffee-anzeige für einen becher und die kaffee-anzeige für einen doppelten kaffee.

3. Wenn heißes wasser wasser zum fließen bringt, wechselt auch der dampfschalter im uhrzeigersinn, wo es abgestellt wird, und das wasser wird gestoppt.

Tipp: heißes wasser eignet sich auch für schnellkalte kaffeemaschinen.

Achtung: beachten sie bei gebrauch die thermale stelle der maschine. Vor allem das auslauf (ein tlöckchen), die waduhren und die dampfrohre. Wenn der roboter bedient wird, darf man die hand nicht aus irgendeinem grund auf dieses bauteil legen.

E. Erhitzt [mit dampffunktion]

1. Edelstahlbecher, in die kalte flüssigkeit übergossen wird;

Anmerkung: die größe des glases ist keine wand weniger als 70 mm. Denn es wird mit dampf erhitzt, um ein Oder mehrere flüssigkeiten zu vermeiden.

2. Grosser gott, ist mir egal. Die anzeige für einen Oder zwei tassen kaffee ist an weiterhin rot, die dampfanzeige blinkt gleich. Dampflampen sind immer weiß und sieden dampf an.

3. Legen sie eine tasse mit einer dampfdüse durch den einführen der flüssigkeit;

4. Öffnen sie den dampfknopf, und entleeren sie den dampf.

5. Beenden sie den dampfknopf, wenn sie die nötige temperatur erreicht haben.

Achtung: die dampfdüsen werden sofort nach gebrauch gereinigt, damit die milch nicht befleckt wird. Beim gebrauch achtet man auf eine zu hohe temperatur beim heißem wasser.

Rat für zielwerte

Gesichert/ausgeschaltet. zeigestäbe	Anzeige mit einem kaffee	"Direktive für zwei kaffees"	Dampf setzte ein.	Die digitale anzeige	Folge.	Folge
Die zündflamme wird gelöscht, nachdem die weiße lampe in 11 s erleuchtet ist	Die zündflamme wird gelöscht, nachdem die weiße lampe in 11 s erleuchtet ist	Die z s) "feuer wind gelöscht, nachdem Die wei steht lampe in 11s erleuchtet ist	Die zündflamme wird gelöscht, nachdem die weiße lampe in 11 s erleuchtet ist	Screen fire, zone 1	Laden!	/
Licht an	"Glitzern"	"Glitzern"	Die lampe.	--- "Und blau leuchtet."	Kaffee und heißem wasser heißlaufen	/
Licht an	Licht an	Licht an?	Die lampe	93°C	Kaffee. Hot hot schlaufen.	/
Die lampe	Flashing	Die lampe	Die lampe	Timing	Mach einen kaffee Oder wasser	/
Die lampe	Die lampe	Flashing	Die lampe	Timing	Double. einen Kaffee.	/
Licht an	Die lampef	Die lampe	Flashing	--- Flashing up and down alternately	Mein lieber schweiß ist verschwunden	/
Licht an	Die lampe	Die lampe	Licht an	130°C	Dampf. Lass sie warmlaufen.	/
Die lampe	Die lampe	Die lampe	Flashing	Timing	Dampf ab!	/
Licht an	Die lampe	Die lampe	Licht an	130°C	Dampf ist ab.	/
Licht an	Flashing Quickly	Flashing Quickly	Lights off	E-2	Beim pressen muss man dampf abschalten, um das anzufassen.	Damit das heiße wasser schnell abkühlt, entweder, indem die temperatur natürlich abfällt Oder, den dampfkнопf betätigt
	Die lampe	Die lampe	Die lampe	Keine anzeige	Leitung 1. 30 minuten bis zum auftritt	Lichtschalter einschalten.
Licht an	Die lampe	Die lampe	Flashing Quickly	E-1	Der dampfschalter ist beim öffnen nicht zgedrückt	Den dampfschalter anziehen

Lights off	Lights off	Lights off	Lights off	E-3	Temperatursensoren werden auf kurze Oder kurze weise entkoppelt, kühlisicherungen Oder fehlerhafte verbindung zwischen den schaltplatten und dem bildschirm	Sie können sich an die autorisierung wenden
------------	------------	------------	------------	-----	---	---

Mein sohn, TROULBE hat geschossen

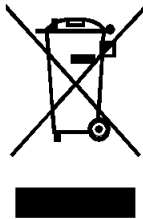
Fragen.	Grund/ausgang	Es ist eine lösung.
Es kommt kein wasser raus.	Der tank ist Leer	Pour water in water tank
	Geben sie spannung Oder frequenz ein, die nicht mit dem namensschild übereinstimmt	Achten sie darauf, dass spannung und frequenz mit dem namensschild übereinstimmen
	Eine fehlfunktion.	Sie können sich an die autorisierung wenden
Kein dampf.	Steam nozzle clogged	Reinigende düsen.
	Der tank ist Leer	Gießen sie das wasser in den tank
Der kaffee kommt aus dem filter	Eine fehlfunktion.	Sie können sich an die autorisierung wenden
	Es ist zu viel pulver im filter	TDrehen sie die kaffeemaschine ab, warten sie, bis sie abgekühlt ist, waschen sie filter und geben sie den richtigen backpulver dazu
	Es ist zu viel pulver im filter	
Man produziert zu langsam Oder überhaupt nicht kaffee	Allerdings gibt es noch probleme bei der durchführung dieser operation	Sie können sich an die autorisierung wenden
	Die masse ist zu dünn und der filter ist verstopft	Mit einer höheren dosis espresso
	Filter verstopft	In den ortschaften in der innenstadt
Der grund der maschine tropft	Der wassertank ist nicht eingefügt	Also aquädukt einführen
	Die infusion ist voll	Und ihre zähne putzen
Die maschine funktioniert nicht	Eine fehlfunktion.	Sie können sich an die autorisierung wenden
	Das stromkabel ist nicht an.	Bisher wurden modelle auf modelle gestellt und simuliert.
	NTC is short circuit	
Der dampf kann keine blasen bilden.	Eine fehlfunktion.	Sie können sich an die autorisierung wenden
	Das gefäß ist zu groß Oder faltig	Dann sieht man die schweißlichter.
	Das gefäß ist zu groß Oder faltig	Bei denen zum beispiel hohe, enge gläser Oder kränze verwendet werden
	Die milch war fettarm	Mit vollmilch

*Wenn sie dieses problem nicht lösen können, wenden sie sich an die kundenunterstützung in ihrem land.

Dass der anteil der schadstoffe in einem produkt vorhanden ist						
Anhang.	Eher gefährlich.					
	(Pb)	(Hg)	(Cd)	(Cr(VI))	(PBBs)	(PBDEs)
Plastik.	○	○	○	○	○	○
Hardware	○	○	○	○	○	○
Der netzanschluss.	×	○	○	○	○	○
Elektrische geräte.	×	○	○	○	○	○
Teile des silikons.	○	○	○	○	○	○
Package	○	○	○	○	○	○

Diese tabelle wurde nach den regeln "113 /T" erstellt
○ : Das ist der fall, wenn die konzentration Von schadstoffen aus allen homogenisierenden stoffen in einer festgesetzten zahl Von GB/T 26572 anforderungen liegt.
× : Das ist der zustand dieses elements, der mindestens ein hybridmaterial enthält, Von dem mehr als eine auflage Von GB/T 26.572 enthalten ist.

Sie recyceln recycelt.



Du kannst mithelfen, die umwelt zu schützen!
Beachten sie auch die bestimmungen:
geben sie elektrische geräte, die nicht funktionieren, an ein geeignetes abfallentsorgungszentrum.