



**LIVRO DE INSTRUÇÕES
LIBRO DE INSTRUCCIONES
INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
Инструкция за употреба**

www.fapindustria.pt



ES73



ES74



ES71A



ES75A

PORTUGUÊS

ESPAÑOL

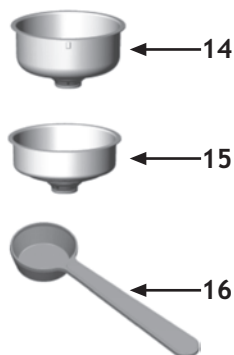
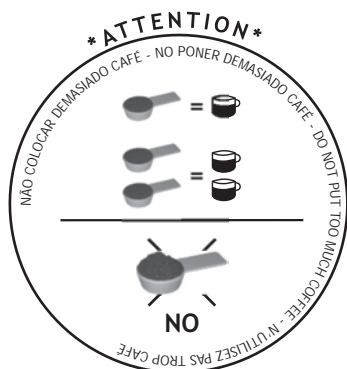
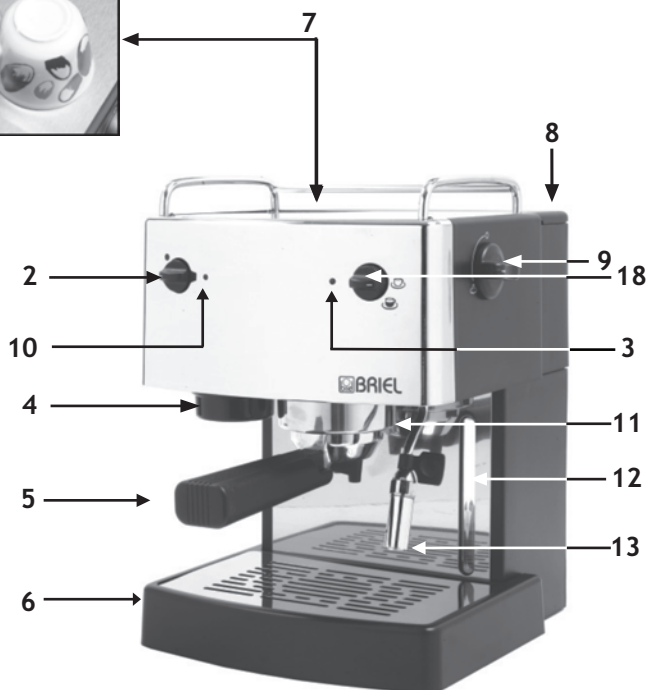
ENGLISH

FRANÇAIS

Български

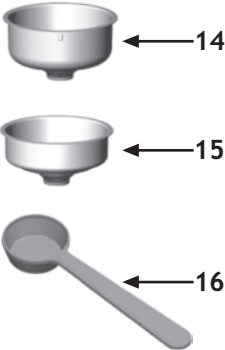
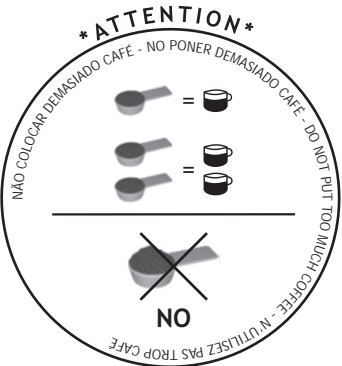
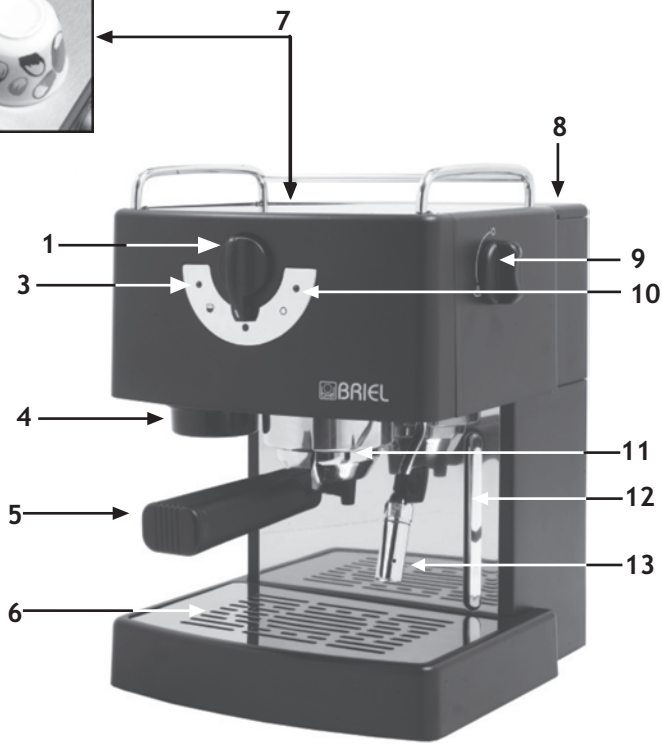
Descrição de componentes
 Descripción de las partes
 Parts description
 Description des pièces
 Описание на частите на машината

ES73



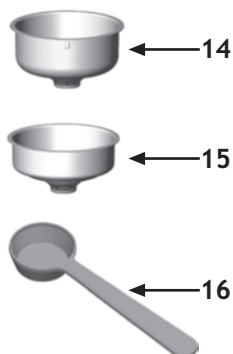
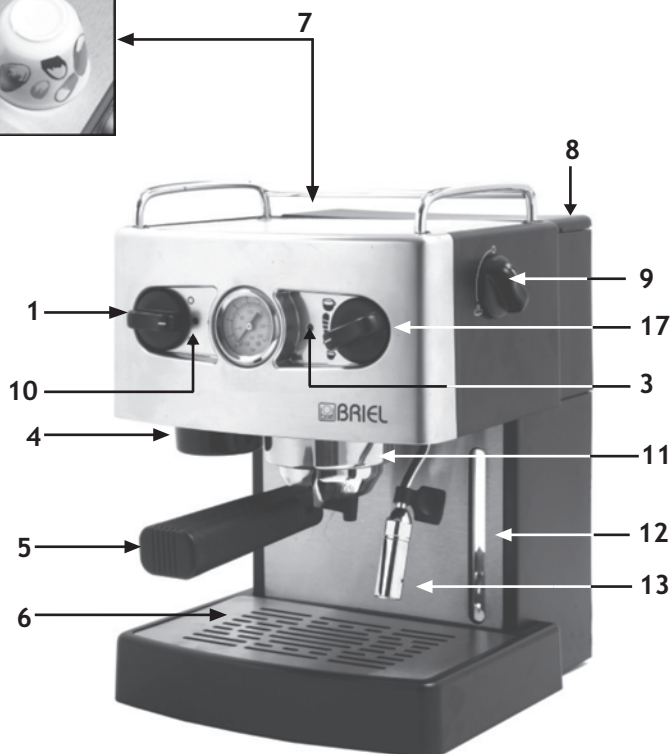
Descrição de componentes
Descripción de las partes
Parts description
Description des pièces
Описание на частите на машината

ES74



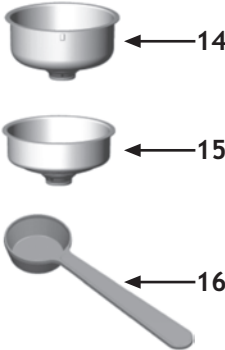
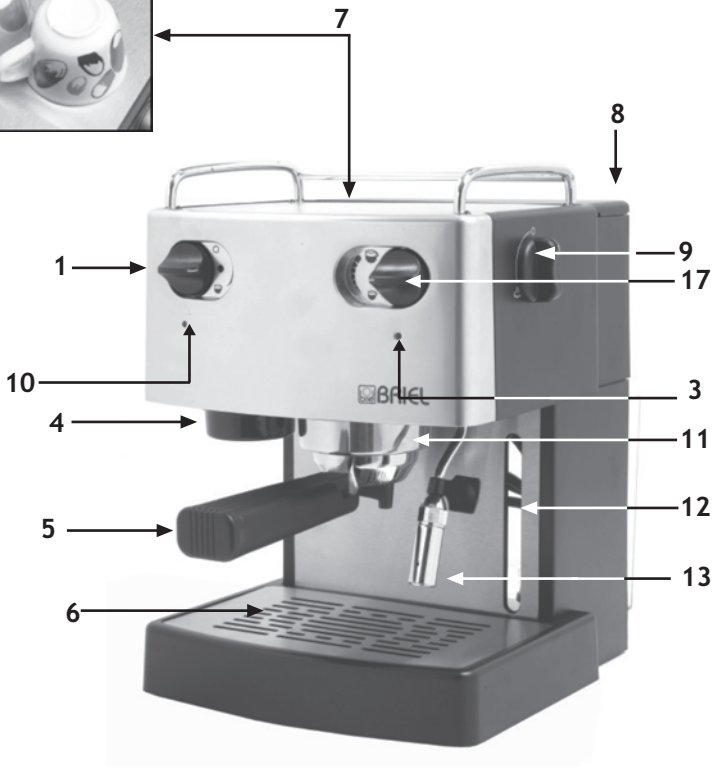
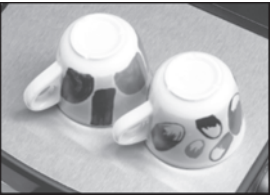
Descrição de componentes
 Descripción de las partes
 Parts description
 Description des pièces
 Описание на частите на машината

ES71A



Descrição de componentes
 Descripción de las partes
 Parts description
 Description des pièces
 Описание на частите на машината

ES75A



1. ON ● / OFF ○ café ☕
2. ON ● / OFF ○
3. Lâmpada avisadora de temperatura OK
4. Calgador de café
5. Porta- filtros
6. Aparar-águas com grelha removível
7. Aquecedor de chávenas
8. Tapa de entrada de água (depósito de água no interior)
9. Manipulo de vapor (○ fechado / ☞ aberto)
10. Lâmpada avisadora de funcionamento
11. Cabeça de extracção
12. Indicador do nível de água

1. ON ● / OFF ○ café ☕
2. ON ● / OFF ○
3. Piloto indicador de temperatura OK
4. Prensador del café
5. Portafiltros
6. Bandeja recoge gotas con rejilla
7. Bandeja caliente tazas
8. Tapa del depósito de agua (depósito d el agua en el interior)
9. Regulador del vapor (○ cerrado / ☞ abierto)
10. Piloto indicador de funcionamiento
11. Cabeza de extracción
12. Depósito del agua con indicador del nivel

1. ON ● / OFF ○ coffee ☕
2. ON ● / OFF ○
3. Button with temperature OK indicator lamp
4. Coffee tamper
5. Filter-holder
6. Drip tray with grid
7. Cup warmer with grid
8. Water entry cover lid (water tank on the inside)
9. Steam control (Oclosed / ☞ opened)
10. Button with power on indicator lamp
11. Brew head

1. ON ● / OFF ○ Café ☕
2. ON ● / OFF ○
3. Commande avec voyant de température indicateur OK
4. Égaliseur de mouture
5. Porte-filtre
6. Bac collecteur avec grille amovible
7. Plateau chauffe-tasses
8. Couvercle (réservoir amovible à l'intérieur)
9. Robinet vapeur (○ fermé / ☞ ouvert)
10. Commande avec témoins lumineux fonctionnement
11. Tête d'extraction

1. Бутон Вкл./Изкл. - ж зависимост от модела
2. Бутон Вкл./Изкл. - ж зависимост от модела
3. Бутон с индикация че машината е готова за работа
4. Приставка за натъпкване на кафето
5. Държач на филтъра
6. Контейнер за сбиране на капките, с решетка
7. Поставка за затопляне на чашите
8. Капак на резервоара за вода
9. Копче за пускане на парата
10. Индикатор, показващ, че машината е включена в захранването
11. Глава

13. Tubo de vapor com ponteira para Cappuccino
14. Filtro Cremaker para duas doses de café moído ou mono-doses de café (pastilhas)
15. Filtro Cremaker para uma dose de café moído ou mono-doses de café (pastilhas)
16. Colher doseadora
17. Auto Expresso Flow - Selector da quantidade de café
18. Café ☕

13. Tubo de cappuccino
14. Filtro Cremaker para dos taza de café molido o monodosis
15. Filtro Cremaker para una taza de café molido o monodosis
16. Cuchara dosificadora
17. Auto- Expresso Flow - Selector cantidad de agua
18. Café ☕

12. Water level indicator
13. Cappuccino nozzle
14. Cremaker filter for two cups of ground coffee
15. Cremaker filter for one cup of ground coffee or coffee pods
16. Measuring Spoon
17. Auto-Expresso Flow - Water volume adjuster
18. Brew coffee ☕ switch

12. Indicateur de niveau d'eau
13. Buse eau chaude / vapeur
14. Filtre Cremaker pour deux tasse café moulu
15. Filtre Cremaker pour une tasse café moulu où dosette à café
16. Cuillère-doseur
17. Auto Expresso Flow - Quantité d'eau
18. Café ☕

12. Индикатор за нивото на водата
13. Приставка за капучино
14. Cremaker филтър за две чаши мляно кафе
15. Cremaker филтър за една чаша мляно кафе или кафе капсула
16. Мерителна лъжичка
17. Автоматично дозиране на дължината на кафето
18. Бутон за кафе или пара

manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons;

- Do not use outdoors;
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces;
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven;
- Do not use the appliance for other than the intended use. The appliance is for household use only;
- To disconnect, switch to "OFF", then remove the plug from the wall outlet;
- After unpacking the appliance, be sure to dispose carefully of the plastic bags so that children or the infirm cannot reach them;
- To reduce the risk of injury, do not drape cord over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally;
- Never remove the Cappuccino nozzle when the steam control is opened.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Technical Data:

Please consult the rating plate on the below or at the back of your appliance.

The level of equivalent weighted continuous acoustic pressure A, to which the user of this appliance is subjected during normal use, is inferior to 70 dB (A).



3. SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS REGARDING YOUR CORD SET:

- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord;
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use;
- If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or table top where it can be pulled on by children or tripped over;
- Your product is equipped with a polarized alternating current line plug (a plug having one blade wider than the other). This plug will fit into the power outlet only one way. This is a safety feature. If you are unable to insert the plug fully into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact your electrician to replace your obsolete outlet. Do not defeat the safety purpose of the polarized plug.

Note: Paragraph D only applies to USA and Canada.

4. PREPARATION

All accessories (filter-holder, measuring spoon, filters, water tank) must be washed with detergent and tepid water.

Remove the water reservoir by pulling it outward and fill it with cold water. Turn the machine ON. The power ON indicator lamp will light. Place an Espresso cup under the brew head (with the filter holder inserted in the brew head) and turn ON the coffee function. You will hear the sound of the pump and after a few seconds water will flow from the brew head. Allow water to flow until cup is filled. When the machine is new, it is recommended that several cups of water be allowed to flow through to clean it.

Sometimes the self-priming pump feature may not work due to a momentary "air lock" condition. If water does not flow from brew head, place a cup under the cappuccino nozzle. Open steam control ☞ and turn ON the coffee function, until water flows from the cappuccino nozzle. Close steam control ○, as Espresso maker is now ready.

 **You must never operate the machine without water in the tank!**

5. MAKING ESPRESSO

Preparing the appliance:

- Remove the water tank by pulling it outward and fill it with cold water (water tank can also be filled by raising the cover lid);
- Insert plug into a wall outlet;
- Turn the machine ON. The power ON indicator lamp will light;
- Choose the Cremaker filter to use, according to the instructions on pages two and three (2, 3).

With ground coffee:

 **Place a measuring-spoon for each coffee to be prepared!**

- Fill the chosen filter with ground coffee using the measuring spoon provided. Place one level measure of coffee in the filter for each cup of Espresso. Do not overfill. Gently tamp down coffee with the tamper on the left side of your machine. Insert filter-holder into brew head, by turning it to the right as you face machine;
- Place one or two Espresso cups on the drip tray to line up with the spouts of the filter-holder.

With coffee pods:

 **With the coffee pod, you may prepare only one Espresso at a time!**

- Place a fresh coffee pod in the Cremaker filter. Insert filter-holder into brew head, by turning it to the right as you face machine;
- Place one Espresso cup on the drip tray to line up with the spouts of the filter-holder.

Brew coffee:

- Make sure steam control is closed ○ ;
- When the machine is ready, the temperature OK indicator lamp will light.

Modela ES73 and ES74:

- After completing all the above steps, your machine is now ready to brew coffee;
- Turn the brew coffee ☉ button. After a few moments, Espresso will start to flow into the cups;
- The more water you allow to flow, the softer the coffee will be. The espresso will have a light brown foam floating on top;
- To stop the water flow, simply turn the brew coffee to the initial position ●.

Models ES71A and ES75A:

- After completing all the above steps, your machine is now ready to brew coffee;
- Turn the switcher onto brew coffee position ☉. After a few moments, Espresso will start to flow into the cups;
- The more water you allow to flow, the softer the coffee will be. The espresso will have a light brown foam floating on top;
- To stop the water flow, simply turn the switcher onto brew coffee position ☉ again.

⚠ **Models ES71A and ES75A** are equipped with an electronic timer which allows you to choose in advance the quantity of espresso you want to flow to the cups. It will automatically stop when the quantity is reached.

The water volume adjuster may be adjusted as desired. The half filled cup symbol represents a short coffee (about 2 ounces for 1 cup). On the opposite side, the full filled cup represents a tall coffee (about 8 ounces for 1 cup). Place the water volume adjuster at any point, depending on the taste you prefer. The more water you use, the softer the coffee flavour will be; less water means a stronger coffee flavour.

You can stop the water flow at any time by turning the switch onto brew coffee position ☉.

Filter holder removal:

After having brewed coffee, wait 10 to 15 seconds before removing the filter-holder.

- To make more Espresso, or to remove the filter-holder, move handle to the left. Be careful, as hot water will be on top of the ground coffee or on the top of the coffee pod in the holder;
- After Espresso preparation, rinse the the filter-holder and the used Cremaker filter.

Notes:

- If you have just used ground coffee and want to use a coffee pod now, simply turn ON the coffee function of your machine, and let the water clean the remaining powder;
- With the coffee pod, you may prepare only one Espresso at a time.

6. PREPARING CAPPUCCINO

“Cappuccino” is the name given by the Italians to the mixture of Espresso and milk foam. This foam is obtained by using the Cappuccino nozzle. Then the foam and a little bit of milk are blended with the coffee.

Note: use larger cups (5 -6 oz.) than those used for Espresso.

Preparing the appliance:

- Remove the water tank by pulling it outward and fill it with cold water (water tank can also be filled by raising the cover lid);

to remove. To clean - hold wet cloth very close to tip of nozzle and open steam control ☹. Let steam escape into the cloth for one or two seconds to clear out nozzle. Wipe outside of nozzle. Clean by soaking in hot water, then replace. If necessary, use a needle to clean air intake holes on side of frother;

- No Briel parts should be placed in the dishwasher. This will cause distortion and may result in the parts not functioning properly or safely;
- From time to time, remove lower section of frother by holding upper part and unscrewing lower part. Clean carefully and reassemble;
- Clean filter-holder and coffee filters with water after each use;
- Remove drip tray and grid and wash with warm water. Use sponge to clean out drip area;
- Ground coffee will adhere to the seal inside of the brew head. Keep it clean;
- When the machine is not in use for a long period, drain stale water from machine by turning the coffee function ON. However, do this only after you have filled reservoir with fresh water. Never operate pump unless there is water in the machine;
- Wash Cremaker filters and the filter-holder regularly;
- The water tank and the drip tray can be removed for an easier cleaning;
- The cappuccino nozzle can be removed from the steam tube for cleaning.

Descaling:

It is advisable to descale the appliance every 4- 6 months, depending on the hardness of the water and the frequency of use.

- Fill the water tank with a 50% water, 50% vinegar solution;
- Place a recipient under the brew head without filter-holder;
- Turn ON the coffee function ☹ and let most of the solution flow to a recipient;
- Turn OFF the coffee function, put the recipient under the Cappuccino nozzle and open the steam control ☹;
- When the water tank is nearly empty, close the steam control ☹;
- To remove traces of the descaling solution, fill the water tank with fresh water and turn ON the coffee function ☹. Let flow the equivalent to 2 and a half water tanks, and turn the coffee function OFF ☹;
- Open the steam control ☹, and turn the coffee function ON ☹, and let the remaining water on the water tank flow. Pay close attention to the water level, as you must never operate the machine without water in the tank!

⚠ This operation may be hazardous if other substances are used instead of approved descaling materials recommended for household coffee makers. Product failure due to scale accumulation is not covered by the warranty. No other servicing should be attempted by the user.



Environment protection first!

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled. Leave it at a collection point.

- Insert plug into a wall outlet;
- Turn the machine ON. The power ON indicator lamp will light;
- When the temperature OK indicator light glows, the machine is ready to produce steam.
- Slowly open steam control ☞. A little portion of water will flow from the nozzle. Wait until steam starts to come out from the nozzle and close steam control ●;

Making Steam:

- Place the frothing jug half-filled with low fat milk under the cappuccino nozzle so that its tip is just under the surface of the milk;
- Slowly open steam control ☞ to release steam.
- Move pitcher in circular motion **keeping the tip of frother just under surface of milk** as it begins to froth. The air intake holes on side of frother should not be immersed in the milk. Do not let milk come to a boil since it will not froth;
- When you have made enough froth, close steam control ○, and remove the pitcher;
- Spoon the froth onto the Espresso in each cup and gently pour the hot milk along the side of the cup. Top each cup of cappuccino with a dash of cinnamon, cocoa, nutmeg or chocolate shavings.

Your Cappuccino is ready to be served!

If you need to produce some more steam:

- When the temperature OK indicator light glows, repeat all the steps above indicated. Turn on the coffee function to assure you that the machine have water.

⚠ Milk residues, when dry, can damage the cappuccino nozzle. You must clean it after each use. To do it, remove it and rinse it well.

7. MAKING TEA

And you can make TEA as well!

Preparing the appliance:

- Remove the water tank by pulling it outward and fill it with cold water (water tank can also be filled by raising the cover lid);
- Insert plug into a wall outlet;
- Turn the machine ON. The power ON indicator lamp will light;
- When the machine is ready, the temperature OK indicator lamp will light;
- Place the cup with the tee bag inside under the cappuccino nozzle.
- Open the steam control ☞, and turn the coffee function ON ☹. Water immediately drops from the cappuccino nozzle.
- When you reach the desired quantity of water, turn the coffee function OFF ☹, and close the steam control ○;

8. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the cappuccino nozzle each time after you have immersed it in milk; otherwise the inside of nozzle and air intake holes become clogged and milk deposits on outside harden and are difficult

9. BRIEL TECHNOLOGY

19 bar pump:

Cremaker filter:

Is a filter that assures a velvety cream in all Espressos.

10. GUARANTEE

BRIEL- Indústria de electrodomésticos, S.A. guarantees your appliance for **2 YEARS *** parts and labour from the date of purchase, according to the following conditions:

- This guarantee is limited to the replacement of inefficient parts or assembly malfunctions in Briel's authorized service centers;
- This guarantee is valid exclusively in the country where the appliance was bought;
- To take advantage of this guarantee, present proof of purchase.

This guarantee excludes damage resulting from:

- All appliances not being used according to the manufacturer's instructions;
- The connection of the appliance to a power supply with a voltage different to that shown on the rating plate;
- Exterior influences such as atmospheric discharges, floodings, etc;
- A fall or impact (breakage of plastic or glass);
- Incorrect handling not in compliance with the instructions for use;
- Parts with natural consuming such as, filter-holder vedation joint, coffee filters;
- Insufficient aftercare or cleaning, excessive limescale;
- The use of abrasive detergents unsuitable for plastic items;
- Damaged parts;
- Use for commercial purposes (including small offices).

Customer Service

At Briel's authorized customer services.

Consult the list of authorized service centers provided with the appliance.

* **The Guarantee period is valid only for the European Comunity. For more information contact the Briel's local dealer or the place of purchase.**

11. TROUBLESHOOTING

Problems	Possible Causes	Solution
<ul style="list-style-type: none"> The coffee has little or unpleasant taste; 	<ul style="list-style-type: none"> The ground coffee may be stale or too acid; 	<ul style="list-style-type: none"> Try another brand; Always use freshly-ground coffee and keep it in the fridge;
	<ul style="list-style-type: none"> Your tap water may be of bad quality or contain chloride; 	<ul style="list-style-type: none"> Use filtered water or bottled water;
<ul style="list-style-type: none"> There is little or no creamy top; The cream is too bright or fine; Coffee flows too rapidly; 	<ul style="list-style-type: none"> Coffee may be stale; 	<ul style="list-style-type: none"> Always use freshly-ground coffee and keep it in the fridge;
	<ul style="list-style-type: none"> Very coarse grind; 	<ul style="list-style-type: none"> Try a finer grind for espresso; Adjust the grinder level to a finer grind (between level 2 and 3);
	<ul style="list-style-type: none"> Your coffee dose has less than 7 grams; 	<ul style="list-style-type: none"> Increase the amount of coffee; Use the measuring spoon (1 spoon for each cup);
	<ul style="list-style-type: none"> Little pressure tamping the coffee; 	<ul style="list-style-type: none"> Tamp the coffee a bit more;
	<ul style="list-style-type: none"> Cremaker filter is not well adjusted; 	<ul style="list-style-type: none"> Clean and tighten the screw of the filter; Replace the filter;
<ul style="list-style-type: none"> Water flows instead of coffee; 	<ul style="list-style-type: none"> The pod is not correctly placed; 	<ul style="list-style-type: none"> Center the pod in the filter;
<ul style="list-style-type: none"> The coffee flows over the sides of the filter holder; 	<ul style="list-style-type: none"> The filter is not adequate for pods or not able to use pods; 	<ul style="list-style-type: none"> Use the Cremakerfilter for one dose (for pods or 1 cup ground coffee);
	<ul style="list-style-type: none"> Too much coffee in the filter, more than 7 grams; 	<ul style="list-style-type: none"> Reduce the amount of coffee; Use the measuring spoon (1 spoon for each cup);
	<ul style="list-style-type: none"> You tamped the coffee too hard; 	<ul style="list-style-type: none"> Gently tamp the coffee;
	<ul style="list-style-type: none"> Pod incorrectly placed; 	<ul style="list-style-type: none"> Center the pod in the filter;
	<ul style="list-style-type: none"> The filter-holder is not correctly placed in the machine; 	<ul style="list-style-type: none"> Tighten the filter-holder;
	<ul style="list-style-type: none"> There are coffee remaining in the brew-head; 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the brew-head;
	<ul style="list-style-type: none"> Cremaker filter or filter-holder are obstructed; 	<ul style="list-style-type: none"> Clean and unscrew the screw in the Cremaker filter; Replace the filter *; Clean the filter-holder; Replace the filter-holder *;
<ul style="list-style-type: none"> Water drops from the steam nozzle; 	<ul style="list-style-type: none"> Steam control is opened; 	<ul style="list-style-type: none"> Close steam control;
	<ul style="list-style-type: none"> Steam control is worn; 	<ul style="list-style-type: none"> Replace steam control *;
<ul style="list-style-type: none"> There are coffee grounds in the cup. 	<ul style="list-style-type: none"> You are using a very fine grind; 	<ul style="list-style-type: none"> Try another coffee brand for espresso; Adjust the grinder level to a coarser grind (between level 2 and 3);
	<ul style="list-style-type: none"> There are coffee remaining in the filter-holder; 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the filter-holder with tap water;
	<ul style="list-style-type: none"> Cremaker filter is damaged / holes are very large; 	<ul style="list-style-type: none"> Clean and tighten the screw of the filter; Replace the filter *;
<ul style="list-style-type: none"> The coffee tastes burned; 	<ul style="list-style-type: none"> You are using a very fine grind; 	<ul style="list-style-type: none"> Try another coffee brand for espresso; Adjust the grinder level to a coarser grind (between level 2 and 3);
	<ul style="list-style-type: none"> There is too much coffee in the filter, more than 7 grams; 	<ul style="list-style-type: none"> Use a smaller amount of coffee; Use the measuring spoon (1 spoon for each cup);
	<ul style="list-style-type: none"> You tamped the coffee too hard; 	<ul style="list-style-type: none"> Gently tamp the coffee;
	<ul style="list-style-type: none"> The temperature of the water may be too high; 	<ul style="list-style-type: none"> Proceed as if you were about to prepare a coffee using no coffee; Verify / replace the thermostat *;
<ul style="list-style-type: none"> The cups are not filled equally; One cup fills faster than the other; 	<ul style="list-style-type: none"> The ground coffee has not been evenly spread in the filter; 	<ul style="list-style-type: none"> Gently tamp the coffee;
	<ul style="list-style-type: none"> Filter-holder is not clean or is obstructed; 	<ul style="list-style-type: none"> Verify / clean filter-holder; Replace the filter-holder *;
	<ul style="list-style-type: none"> Too much coffee in the filter, more than 7 grams; 	<ul style="list-style-type: none"> Reduce the amount of coffee; Use the measuring spoon (1 spoon for each cup);

Problems	Possible Causes	Solution
<ul style="list-style-type: none"> The Espresso flows too slowly or not at all. 	<ul style="list-style-type: none"> Very fine grind; 	<ul style="list-style-type: none"> Try another coffee brand for espresso; Adjust the grinder level to a coarser grind (between level 2 and 3);
	<ul style="list-style-type: none"> There are coffee remaining in the brew-head; 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the brew-head;
	<ul style="list-style-type: none"> There is calcareous in the machine; 	<ul style="list-style-type: none"> Descale the machine as described in the instructions manual;
	<ul style="list-style-type: none"> There is no water flow and the pump is abnormally noisy; 	<ul style="list-style-type: none"> Check out if the water tank is filled and correctly placed;
	<ul style="list-style-type: none"> Insufficient pressure 	<ul style="list-style-type: none"> Verify pressure / replace pump *;
<ul style="list-style-type: none"> The coffee is not hot enough; 	<ul style="list-style-type: none"> The machine has not pre-heated enough time; 	<ul style="list-style-type: none"> Verify the temperature lamp; Place the filter-holder without coffee in the machine as it pre-heats, so that the filter-holder can also heat; Allow some water to flow through the filter-holder, so that it can get warm;
	<ul style="list-style-type: none"> Cold cups 	<ul style="list-style-type: none"> Pre-heat the cups with the steam nozzle;
	<ul style="list-style-type: none"> Low temperature water flows from the brew-head; 	<ul style="list-style-type: none"> Verify / replace thermostat *; Verify / replace resistance *;
<ul style="list-style-type: none"> You cannot froth the milk. 	<ul style="list-style-type: none"> The nozzle is obstructed; 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the steam nozzle;
	<ul style="list-style-type: none"> Inadequate recipient; 	<ul style="list-style-type: none"> Use a tall, narrow container, preferably metal.
	<ul style="list-style-type: none"> Inadequate milk; 	<ul style="list-style-type: none"> Use cold whole milk, preferably low fat milk;
	<ul style="list-style-type: none"> Waters flows before steam; 	<ul style="list-style-type: none"> This is a normal procedure; Allow water to flow and place the recipient only as steam starts;
	<ul style="list-style-type: none"> No steam; 	<ul style="list-style-type: none"> Press the steam button (when applicable) until the temperature lamp lights;
	<ul style="list-style-type: none"> The boiler does heat when you press the steam button; 	<ul style="list-style-type: none"> Verify / replace thermostat *; Verify / replace resistance *;
<ul style="list-style-type: none"> The pod or the filter are gripped in the machine; 	<ul style="list-style-type: none"> You did not wait for 15 seconds before removing the filter-holder; 	<ul style="list-style-type: none"> Wait for 15 seconds before removing the filter-holder; When removing the filter-holder, make some lateral pressure to let the filter or pod fall;
<ul style="list-style-type: none"> The machine is not working at all; 	<ul style="list-style-type: none"> Incomplete connections; 	<ul style="list-style-type: none"> Check the connections;
	<ul style="list-style-type: none"> The machine ran out of water and the safety system has been triggered; 	<ul style="list-style-type: none"> Wait 30 min. before using the machine again;

* This must be done in an authorized service facility only.

- Не поставяйте уреда върху или близо до електрически или газови котлони или фурни;
- Не използвайте уреда за други цели, освен по предназначение. Уредът е само за домашна употреба;
- За изключване, най-напред поставете бутона за включване и изключване на положение "OFF", след това изключете щепсела от контакта;
- След като разопаковате уреда, изхвърлете пластмасовите и найлоновите торбички и опаковки на подходящо място, и се уверете, че до тях няма да имат достъп деца или възрастни хора;
- За да предотвратите нараняване или пожар, не допускайте захранващия кабел да увисва през краищата на маси или плотове, за да не може да бъде дръпнат или прекъснат неволно;
- Никога не сваляйте накрайника за капучино при отворен регулатор на парата;

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЪДЕЩА УПОТРЕБА

Технически данни:

• Консултирайте се с техническите данни, поставени на етикет отдолу или на гърба на вашия уред; Стойността на еквивалентното постоянно акустично налягане A, за което е преценен уред за слушане от потребителя на това устройство, е означено отдолу и е 70dB (A).

3. ИНСТРУКЦИИ ОТНОСНО ЗАХРАНВАЩИЯ КАБЕЛ:

- Уредът е оборудван с къс захранващ кабел, за да се предотврати преплитането му, ако е по-дълъг, или спъването в него;
- Може да се използва удължител, ако е наложително и ако и се използва правилно;
- Ако се използва удължител, електрическите му параметри трябва да са по-добри и по-високи от тези на уреда. Ако уредът използва зануляване, удължителят също трябва да осигурява зануляване (да е с 3 проводника). Не допускайте кабела на удължителя да увисва през краищата на маси или плотове, за да не може да бъде дръпнат или прекъснат неволно;
- Ако щепселът не може да влезе в контакта, завъртете го и опитайте да го включите отново. Не го насилвате. Не го преработвайте. Ако не можете да го включите, обърнете се към квалифициран сервизен специалист или електротехник за помощ

Забележка: Параграф D се отнася само за USA and Канада.

4. ПОДГОТОВКА НА КАФЕМАШИНАТА

Всички принадлежности (поставките за филтрите, мерителната лъжичка, филтрите, резервоара за вода) трябва да се измият с препарат и хладка вода.

Извадете резервоара за вода, като го издърпате навън, и го напълнете със студена вода. Включете бутона за включване и изключване на ON (позиция). Индикаторът за включване ще светне. Поставете чаша за еспreso под работната глава и натиснете бутона за приготвяне на кафе (позиция). Ще чуете звук от помпата и след няколко секунди от работната глава ще потече вода. Изчакайте, докато чашата се напълни. Когато кафе-машината е нова, тази процедура трябва да се повтори няколко пъти последователно, за да се изчисти системата.

Понякога функцията за самонапълване на помпата може да не работи, поради попадане на въздух в нея. Ако през работната глава не потече вода, поставете чаша под накрайника за пяна. Отворете регулатора за парата (позиция) и натиснете бутона за приготвяне на кафе, докато водата потече през накрайника за пяна. Затворете регулатора за парата (позиция) и кафе-машината е готова за работа.

Забележка: никога не използвайте машината, ако резервоара за вода е празен!

5. ПРИГОТВЯНЕ НА ЕСПРЕСО :

Подготовка на кафемашината:

- Извадете резервоара за вода, като го издърпате навън, и го напълнете със студена вода;
- Включете щепсела в контакта;
- Включете бутона за включване и изключване (позиция○) на ON. Индикаторът за включване ще светне;
- Когато индикаторът за температура светне, машината е готова да приготви кафе.
- Поставете Cremaker филтър, в поставката за филтъра за мляно кафе;

С мляно кафе:

- Сипете мляно кафе в избрания филтър, като използвате мерителната лъжичка. Поставете по една доза кафе за всяка чаша. Не препълвайте филтъра. Внимателно притиснете кафето с приспособлението за притискане. Вкарайте поставката в работната глава, като я завъртите надясно (когато сте с лице към машината);
- Поставете една или две чаши за еспreso на поставката за чаши с решетката за капки, подредете ги в линия с работната глава и филтъра, от който изтича готовото кафе.

Поставете по една доза кафе за всяка чаша готово кафе, която искате да пригответе, във филтъра.

С пакетирано кафе:

Забележка: с пакетирано кафе можете да пригответе само по едно еспreso наведнъж.

Пакетираното кафе представлява отделни дози кафе, поставени между две филтърни хартии. Използването на кафе-машината и пакетирано кафе предпазва от основни грешки и осигурява приготвянето на перфектно еспreso.

- Поставете прясно пакетирано кафе в Cremaker филтъра. Поставете поставката в работната глава, като я завъртите надясно (когато сте с лице към машината);
- Поставете една или две чаши за еспreso върху платформата, като ги наместите под чучурите на поставката за филтъра.

Как да процедираме, в зависимост от модела, за да направим еспreso кафе:

- Уверете се, че бутона за пара е изключен (позиция);
- Когато машината е готова, индикаторът за температура ще светне;

При модел ES-74

- След извършването на горните стъпки, вашата машина е готова да свари кафе;
- Включете бутона за приготвяне на кафе (позиция○). След няколко минути еспресото ще започне да тече в чашите;
- Колкото повече вода оставите да изтече, толкова по-слабо ще стане кафето. Еспресото ще има светло кафява пяна отгоре;
- За да спрете изтичането на водата, изключете бутона за приготвяне на кафе (позиция○).

При модели ES71A и ES75A:

- След извършването на горните стъпки, вашата машина е готова да свари кафе;
- Включете бутона за приготвяне на кафе (позиция○). След няколко минути еспресото ще започне да тече в чашите;
- Колкото повече вода оставите да изтече, толкова по-слабо ще стане кафето. Еспресото ще има светло кафява пяна отгоре;

Моделите ES71A и ES75A са снабдени с електронен таймер, който позволява да се избере предварително количеството еспreso, което да изтече в чашата. Кафето ще престане да изтича автоматично, при достигане на зададеното количество.

Количеството на водата може да бъде нагласено пожелание. Символът с половин пълна чаша, отговаря на „късо“ кафе, а символ с пълна догоре чаша - на „дълго „ кафе. Разбира се можете да спрете притока на кафе във всеки момент, ако пожелаете.

Отстраняване на филтъра за кафе:

След като направите запарено кафе (еспресо), изчакайте 10 до 15 секунди преди да отстраните филтъра за кафе.

- За да направите още кафе, или за да отстраните филтъра за кафе, издърпайте дръжката наляво. Внимавайте, защото най-вероятно е останала гореща вода отгоре на използваното кафе във филтъра.
- Изхвърлете използваното кафе, останало във филтъра, като стените на филтъра ще ви помогнат да извадите с лопатка или лъжичка използваното кафе.
- За повече еспreso кафе повтаряйте горните стъпки;
- След приготвянето на еспreso кафето, изпакнете филтъра и използвания Cremoaker-филтър.

Забележка:

Ако искате да използвате пакетирано кафе, а върху главата има остатъци от току-що използвано мляно кафе, просто включете бутона за приготвяне на кафе (●) на ON и оставете водата да почисти остатъците от кафе.

6. ПРИГОТВЯНЕ НА КАПУЧИНО:

“Cappuccino” (капучино) е наименование, дадено от италианците на сместа от кафе и млечна пяна. Пяната се получава, като се използва накрайника за капучино. След това пяната и малко мляко се смесват с кафе.

Забележка: използвайте по-големи чаши от тези за еспreso.

Подготовка на машината:

- Извадете резервоара за вода, като го издърпате навън, и го напълнете със студена вода;
- Включете щепсела в контакта; ще светне индикатора за включване;
- Натиснете и задръжте бутона за парата до (позиция●);
- Когато индикаторът за температурата OK светне, машината е готова за направи пара.
- Бавно отворете бутона за пара (позиция●).От накрайника ще изтече малко вода. Изчакайте, докато парата започне да излиза от накрайника и затворете бутона за пара (позиция●);

Правене на пара:

- Поставете каната за пяна, напълнена дополовина с нискомаслено мляко, под накрайника за парата, така че върхът на накрайника да е точно под повърхността на млякото;
- Бавно завъртете регулатора на клапана за парата докрай обратно на часовниковата стрелка, за да освободите парата;
- Местете каната с кръгови движения, като задържате върха на накрайника точно под повърхността на млякото, докато то започва да става на пяна. Отворите за въздух от страни на накрайника за пяна не трябва да са потопени в млякото. Не позволявайте млякото да кипне, тъй като няма да се образува пяна;
- Когато получите достатъчно пяна, завъртете регулатора на парата(●), за да спрете парата, и извадете каната;
- Сипете пяната в чашите с еспreso и бавно изсипете горещото мляко по краищата на всяка чаша. Посипете отгоре с канела, какао, индийско орехче или стърготини шоколад

Вашето капучино е готово за сервиране!

Ако искате да получите повече пара:

- Когато индикаторът за температурата **OK** светне, освободете бутона за парата и повторете последните стъпки;
- Трябва да почиствате накрайника за пяна за капучино след всяка употреба. За да го направите, свалете го и добре го изплакнете.

7. ПРИГОТВЯНЕ НА ЧАЙ

Можете да пригответе и ЧАЙ!

Подготовка на машината:

- Извадете резервоара за вода, като го издърпате навън, и го напълнете със студена вода;
- Включете щепсела в контакта;
- Включете бутона за включване и изключване (●) на ON. Индикаторът за включване ще светне; машината е готова да направи чай;
- Поставете чаша с пакетче чай под накрайника за капучино.
- Отворете регулатора за парата (позиция●); и натиснете бутона за приготвяне на кафе. Водата потича веднага от накрайника за капучино.
- Когато водата достигне желаното количество, натиснете бутона за приготвяне на кафе отново, и затворете регулатора за парата;

8. ПОЧИСТВАНЕ НА МАШИНАТА

- Почиствайте накрайника за пяна всеки път, след като го потопите в мляко; в противен случай отворите му ще се запушат от втвърдени остатъци мляко. За да го почистите - задръжте мокра кърпа много близо до върха на накрайника и отворете клапана за парата до позиция(●). Оставете парата да изтича към кърпата за една-две секунди, докато почисти накрайника.
- Почистете го, като го потопите в топла вода и го поставете на мястото му. Ако е необходимо, използвайте игла за да почистите отворите за въздуха от страни на накрайника.
- Не поставяйте частите на кафемашината Briel в миялна машина. Това ще причини изкривяване и може да доведе до лошо или опасно функциониране на компонентите и частите на машината; в миялна машина.
- От време на време сваляйте долната част на накрайника, като я развийте, придържайки горната част. Почиствайте я внимателно и отново я поставяйте на мястото ѝ.
- След всяка употреба, почиствайте с вода поставката за филтъра и филтъра;
- Извадете платформата за капките и решетката, и ги измийте с топла вода. Използвайте гъба, за да почистите областта, в която падат капките;
- Мляно кафе може да полепне по уплътнението на работната глава. Пазете уплътнението чисто;
- Когато кафе-машината не се използва дълго време, отстранете застоялата в нея вода, като включите бутона за приготвяне на кафе на ON -(●). Преди да направите това, напълнете резервоара с прясна вода. Никога не включвайте помпата без вода в машината.

Отстраняване на котления камък:

Препоръчваме ви да отстранявате котления камък веднъж на всеки 4 - 6 месеца, в зависимост от степента на твърдост на използваната вода.

- Напълнете резервоара с 50% вода, 50% оцетен разтвор ;
- Включете бутона за приготвяне на кафе на позиция (●) и оставете целият разтвор да изтече;
- Напълнете резервоара с чиста вода ;
- Оставете цялата вода да изтече, като натискате бутона за приготвяне на кафе пак на позиция (●);

ВАЖНО: тази операция може да е опасна, ако използвате други препарати или разтвори, освен препоръчаните за почистване на котления камък на домашни кафе-машини. **Повреда на уреда, в резултат от натрупването на котлен камък, не се покрива от гаранцията.** Никакво друго обслужване не трябва да се извършва от потребителя.

9. ТЕХНОЛОГИИ НА BRIEL

A) Системата AQUASTOP

Системата AQUASTOP има 3 основни функции:

- 1) Елиминира по-голямата част от неприятните капки;
- 2) Има възвратна тръба, позволяваща на затоплената вода да се връща обратно към резервоара, вместо да капе;
- 3) Защитен клапан;

Тя започва да работи когато:

- § машината се използва за първи път;
- § машината не е използвана дълъг период от време;
- § по време на използването, резервоарът за вода се изпразни;

B) CREMAKER филтър:

Този филтър е патентован и осигурява кадифен каймак на всички приготвени кафета (еспресо). За 1 и 2 чаши.

C) ПОМПА 19 БАРА

10. СЕРВИЗ

За условията на гаранция , моля обърнете се към оторизиран сервиз на BRIEL.

11. 11.КАК ДА ДАЕИСТВАМЕ ПРИ ВЪЗНИКНАЛ ПРОБЛЕМ

ГЛАГОЛ	АУДИО ЗАПИС	ОТКАЖИ
ЕАОАОТ А І АЕЕІ ЕЕЕ Н І АІ ДЕУОАІ АЕОН	ЕАОАОТ ЕІ АОІ ІІ ЕЧААА А Н ІІ- АЕНІЕА ЕЕНАЕЕІ І ІНО	Try another brand; Always use freshly-ground coffee and keep it in the fridge;
	АІ ААА ІО +АОІ ААА Н Н ІІ АЕОАІ І НУАУОАЕІ ЕА І А ОЕІ О	ЕЧИ ІЧААЕОА ОЕЕУОЕОАІ А ЕЕЕ АООЕЕОАІ А АІ АА
ЕАОАОТ А Н І ІАІ І АЕЕІ Е І ІАІ НААУЕ ЕАЕІ АЕ; ЕАОАОТ ЕЧЕЕ-А І ОАЕАЕАІ І АУОЧИ;	ЕАОАОТ А НОАОІ ЕАОАОТ А І ІАІ ААОІ НІ ЕУІ І; НЕІ АЕЕЕ НОА І АЕЕІ ЕІ ЕЕ-АНОАІ ЕАОА; Cremaker ОЕЕУОА І А А ІААА І І НОАААІ;	АЕІ ААЕ ЕЧИ ІЧААЕОА І ОУНІ І НІ ЕУІ І ЕАОА; І І ЕОАЕОА Н ІІ-ОЕІ І НІ ЕУІ І ЕАОА ОААЕЕ-ААА ЕІ ЕЕ-АНОАІ ОІ ЕЧИ ІЧААЕОА І АДОАЕІААА ЕУАЕ-ЕА(І ЕУАЕ-ЕА, ЧА ААІА +АОА ЕАОА) Clean and tighten the screw of the filter; Replace the filter;
ОА-А АІ АА, АІ АНОІ ЕАОА;	ЕАОА ЕАІ НОЕАА І А А І ОААЕЕІ І І І НОАААІ А; І А ЕЧИ ІЧААА І ОААЕЕІ ЕУ ОЕЕУОА;	І І НОАААА І ОААЕЕІ І; ЕЧИ ІЧАААА І ОААЕЕІ ЕУ ОЕЕУОА;
ЕАОА ОА-А І ОНОДАІ Е І А АУОАЕ-А І А ОЕЕУОА;	І І НОААЕЕЕ НОА ЕІ ЕЕ-АНОАІ ЕАОА, І І-АІ ЕУІ І ІО І АІАОІ АЕІ І ОІ; І АУОІ ЕАЕЕ НОА ЕАОАОІ І ІАА-А ІО І АІАОІ АЕІ І ОІ; ЕАОА ЕАІ НОЕАА І А А І ОААЕЕІ І І І НОАААІ А; І А ЕЧИ ІЧААА І ОААЕЕІ ЕУ ОЕЕУОА; ЕІ А ІНОАУОЕ І О ЕАОА І І АЕАААА; Cremaker ОЕЕУОА І А А ІААА І І НОАААІ	І АІ АЕААА ЕІ ЕЕ-АНОАІ ОІ ЕЧИ ІЧААЕОА І АДОАЕІААА ЕУАЕ-ЕА(І ЕУАЕ-ЕА, ЧА ААІА +АОА ЕАОА) І ОАААА АІ І І-АІ ЕІ АААЕІ І; І І НОАААА І ОААЕЕІ І; ЧААААІ ААА АУОАЕ-А І А ОЕЕУОА І І +ЕНОАА; І І НОАААА АІААА ЕЕЕ Н А І АУОІ ААА ЕУІ І ОІ ДЕЧЕОАІ НАДАЕЧ;
ЕАІА АІ АА І О І АЕОАЕІЕА ЧА ЕАІ О-ЕІ І;	ЕІ І +АОІ ЧА ІААА І А А ЕЧЕЕП-АІ І; ЕІ І +АОІ ЧА ІААА А ЕЧИ ІНАІ І;	ЕЧЕЕП-ААА; І АУОІ ААА ЕУІ І ОІ ДЕЧЕОАІ НАДАЕЧ;
ЕІ А +АНОЕЕЕ ЕАОА А +АОАА.	ЕЧИ ІЧАААА І І ІАІ НЕОІ І НІ ЕУІ І ЕАОА; І НОАІАЕІ А ЕАОА А АУОАЕ-А І А ОЕЕУОА; Cremaker ОЕЕУОА А І І ААААІ	І І ЕОАЕОА Н АДОАА І АДЕА ЕАОА; ЕЧИ ІЧААЕОА І І-ААОІ НІ ЕУІ І ЕАОА І І +ЕНОАА АІ; І І +ЕНОАА Е ЧААААІ ААА АЕІ ОА І А ОЕЕУОА; І АУОІ ААА ЕУІ І ОІ ДЕЧЕОАІ НАДАЕЧ;
ЕАОАОТ А Н АЕОН І А І ОААІ ОУЕІ;	ЕЧИ ІЧАААА І І ІАІ НЕОІ І НІ ЕУІ І ЕАОА; І І НОААЕЕЕ НОА ЕІ ЕЕ-АНОАІ ЕАОА, І І-АІ ЕУІ І ІО І АІАОІ АЕІ І ОІ; І АУОІ ЕАЕЕ НОА ЕАОАОІ І ІАА-А ІО І АІАОІ АЕІ І ОІ; ОАІ І АДОАОААА І А АІ ААА А І ОАЕАЕАІ І АЕНІЕА	І І ЕОАЕОА Н АДОАА І АДЕА ЕАОА; ЕЧИ ІЧААЕОА І І-ААОІ НІ ЕУІ І ЕАОА І АІ АЕААА ЕІ ЕЕ-АНОАІ ОІ ЕЧИ ІЧААЕОА І АДОАЕІААА ЕУАЕ-ЕА(І ЕУАЕ-ЕА, ЧА ААІА +АОА ЕАОА) І ОАААА АІ І І-АІ ЕІ АААЕІ І; І АУОІ ААА ЕУІ І ОІ ДЕЧЕОАІ НАДАЕЧ- ЕІ ААА І ОІАЕАІ Н ОАОІ І НОАА.
АІ ААА +АОА Н А І УЕІ Е І І-АУОЧИ І О АДОААА;	ЕАОАОТ І А А АІ ААА ОАЧИ ОАААЕАІ І АУА ОЕЕУОА; ОЕЕУОА А ЧАІ ОААІ; І І НОААЕЕЕ НОА ЕІ ЕЕ-АНОАІ ЕАОА, І І-АІ ЕУІ І ІО І АІАОІ АЕІ І ОІ;	І АУОІ ЕАЕАА АІ АІ ЕІ АААЕІ І; І І +ЕНОАА; І АУОІ ААА ЕУІ І ОІ ДЕЧЕОАІ НАДАЕЧ- ЕІ ААА І ОІАЕАІ Н ОУЕІ ОААЕААА; І АІ АЕААА ЕІ ЕЕ-АНОАІ ОІ ЕЧИ ІЧААЕОА І АДОАЕІААА ЕУАЕ-ЕА(І ЕУАЕ-ЕА, ЧА ААІА +АОА ЕАОА)

Èaôâôî òà-à î îîâî ààâîî èèè èçî áúî í á îîòè-à	Èçî î èçààòà î îî âî ñèòîî ñî èýîî èàôà;	Í àî àèàòà èî èè-àñòàî òî Èçî î èçààèòà î àðèòàèî àòà èúàè-èà(í èúàè-èà, çà áâî á à-òà èàôà)
	Èî á î ñòàòòè èàôà á àèààòà;	Í î -èñòàòà;
	Í òðîî àè ñà á ààòî àèè á àèààòà;	Í î -èñòàòà;
	Í á âî ñèàá áîàá âî îîî í àòà è òý òàâî òè î îîâî òòî îî;	Í òî áàòòàòà áàèè èî á âî àà àèúà òàçàòà í àòà è áàèè òî è á î òààèèèî îî ñòàáâî;
	Í áâî ñòàòò-í î í àèýàâî á	Í áúòî àòà ñà èúî îòî òèçèòàî ñàòàèç
Èaôâôî á òèààèî	Í àòî àòà í á áààðýèà âî ñòàòò-í î í òààè òî îòòàà;	Í òî áàòòàòà èàî í àòà í á ààò-èèà;
	Èçî î èçààòà ñòàâî è -àòè	Çàòî î èàòà àè ñ î àòà;
	Èçòè-à ñòàâî á âî áà î ò àèààòà;	Í áúòî àòà ñà èúî îòî òèçèòàî ñàòàèç
Í á î í àà áà î òàý î èýèî í á î ýî á.	Í àèòàèî èèà á çààòòòòàî;	Í î -èñòàòà;
	Èçî î èçààòà í á î í àòî áýú ñúà;	Í î çààèòà áèñî è, òàñâî ñúà, çà í òàâîî -èòàî á î àòàèâî;
	Èçî î èçààòà í á î í àòî áýú î èýèî	Í î èçààèòà ñòàâîî, çà î òàâîî -èòàî á ñ í èñèà î àñèâî î ñò;
	Èçòè-à âî áà î òààè î àòàòà;	Í àà á î î òî àèñî. Èç-àèàèòà âî áàòà áà ñî òà è áà çà î í ýî á àà èçèèçà î àòà. Òî áààà ñèî àèòà ñúà á î í á í àèòàèî èèà;
	Í á èçèèçà î àòà;	Í àòèñ í àòà áúòî í á çà î àòà (òàî èúàòò èî á àèúà), âî èàòî èî àèèàòî òà çà òàî í àòàòòà ñàâî á;
	Áî èèàòà í á çààðýàá á î àòà	Í áúòî àòà ñà èúî îòî òèçèòàî ñàòàèç
Èçî î èçàâî îî èàôà î ñòààá î î àèààòà í á î àòèî àòà;	Í á ñòà èç-àèàèè 15 ñàèòî àè, í òààè áà î àòî àòà òúèî òààòèàòà;	Ñèàààà òúèî î úò âî í á î òààòà;
Í àòèíàòà í á òàâî òè;	Èî àòà î òî àèâî ñúñ çàòòàî áàî àòî;	Í òî áàòòàòà;
	Í àòèíàòà á î ñòàí àèà áàç á î àà;	Èç-àèàèòà 30 î èî òèè, í òààè î òî âî áà í î çààòà î àòèî àòà.



FAP - Indústria de Electrodomésticos S.A.
MAIA - Portugal
www.fapindustria.pt