

# arzum OKKA

ESPRESSO SOLO M



KULLANMA KILAVUZU  
INSTRUCTION MANUAL  
GEBRAUCHSANWEISUNG  
MANUEL D'INSTRUCTIONS

ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ  
دليل المستخدم

Yetkili servis listesi için kullanım kılavuzunun son sayfasına bakınız.  
For the authorized service list, please check the last page of the user manual.

# ARZUM OKKA ESPRESSO SOLO M

OK0032-04, OK0032-05, OK0033-04, OK0033-05

---

## TABLE OF CONTENTS

---

<b>1. SAFETY ARNINGS</b>	<b>16</b>
--------------------------	-----------

<b>2. FUNCTION INTRODUCTION</b>	<b>21</b>
---------------------------------	-----------

1. Control Panel Introduction
2. Switching On The Coffee Machine and First Use
3. Espresso / Double Espresso / Americano Preparation Function
4. Milk Beverage Preparation Function
5. Setting the Height for Different Cup Sizes
6. Cleaning Function

<b>3. SETTING FUNCTIONS</b>	<b>22</b>
-----------------------------	-----------

1. Adjusting the amount of coffee/milk

<b>4. POTENTIAL PROBLEMS AND</b>	<b>24</b>
----------------------------------	-----------

## TROUBLESHOOTING

---

<b>5. CLEANING AND MAINTENANCE</b>	<b>25</b>
------------------------------------	-----------

1. Cleaning the Milk Tank
2. Cleaning/Rinsing Function
3. Descaling Function
4. Storage
5. Handling and Shipment

Thank you for choosing an Arzum brand Espresso Machine. This product is one of the products we offer you to make your life easier.

To get the best out of your machine, please read the manual carefully and keep it, as you might need it later.

## **IMPORTANT ARNINGS**

Make sure that the voltage written on your **Arzum Okka Espresso Solo M Semi Automatic Espresso Machine** is suitable for the voltage value of the area you are in. Our company cannot be held responsible for malfunctions caused by any voltage differences and therefore, this malfunction will be out of warranty.

**This appliance is designed for use in the home and similar applications:**

- Staff kitchen areas in shops, ofTces and other work environments**
- Farmhouses**
- By customers in hotels, motels and other residential-style settings**
- Bed and breakfast style environments.**

**This appliance must be used by persons who have been given information, supervision or instruction concerning its safe use and who understand the hazards involved.**

**Your product must not be used by persons with physical (visual, auditory) or mental disabilities, children**

and persons lacking experience or knowledge without the supervision of a person responsible for their safety. Children should be supervised when using the product and it should be ensured that children do not play with the product. Keep the appliance and power cord out of the reach of children under 8 years of age.

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.

This appliance must be used by persons(including children) who have been given information, supervision or

instruction concerning its safe use and who understand the hazards involved.

Your product must not be used by persons with physical (visual, auditory) or mental disabilities, children and persons lacking experience or knowledge without the supervision of a person responsible for their safety.

Children should be supervised when using the product and it should be ensured that children do not play with the product. Keep the appliance and power cord out of the reach of children under 8 years of age.

The coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.

Caution: Keep all packaging materials away from children, as they are a potential source of danger that can lead to death by suffocation.

Do not fill your appliance with more water than the maximum level.

The appliance is for home use. Please do not use it for commercial or industrial purposes. Otherwise, it will be treated out of warranty.

Keep your appliance out of children's reach and away from children.

Always plug your appliance into a grounded outlet. To prevent damage to your appliance, please do not use extension cables that do not provide enough current.

Do not place your Arzum Okka Espresso Machine on or near heat sources such as a stove or other cooking appliances.

Place your appliance on a solid and level surface. Do not place on the edge of a table or countertop. A small impact can cause your appliance to fall down.

Please note that your Coffee Machine may be filled with hot water.

Make sure the cord does not dangle from your table or kitchen counter or contact any other appliance.

Please avoid actions that may damage the cord and plug of your appliance. Do not carry it by holding the cord, to unplug, hold at its plug. NEVER try to unplug it by pulling it from the cord.

Do not interfere with your appliance except for the purposes of cleaning and maintenance. If the cord or the plug of your appliance is out of order or damaged due to fall or any other reason, do not use the appliance. Do not repair it yourself, please contact Arzum Authorized Service. Take care to use only original spare parts on your appliance.

Unplug the appliance from the mains when not in use or when cleaning and make sure it has cooled down thoroughly before cleaning.

Protect your hands from the steam generated when the water boils and do not allow children to use it.

Make sure that the water tank and filter cover are ALWAYS closed before starting your Arzum Okka Semi Automatic Espresso Machine.

NEVER immerse your appliance in water or any liquid, do not wash it in the dishwasher, do not use it in the bathroom or other places with high humidity.

You can add water and ground coffee when the appliance is switched off.

NEVER put anything other than water in the water tank of your appliance.

Never leave the power transmission base and the electrical terminals of your appliance wet. If it is wet, always unplug it from the socket before drying and do not operate the appliance until it is completely dry.

NEVER place anything other than ground coffee in the filter slot of your appliance.

Take care not to burn yourself with water or steam from the machine or by improper use of the machine.

The heating surface is hot due to residual heat after the appliance has been used, NEVER touch it

If you are not going to use the machine for a long time, please turn off the power and unplug it.

## 2.FUNCTION INTRODUCTION

### 1. Control Panel Introduction



### 2. Switching on the Coffee Machine

Plug in the power cord, the power icon will light up and the machine will automatically enter standby mode. Press the power icon and the machine will start self-testing and self-cleaning before use. When all icons are lit, the machine will be ready for use.

### 3. Espresso / Double Espresso / Americano Preparation Function

To make espresso place a Single or Double espresso basket inside the portaTlter. Using 1 or 2 measuring spoons depending on the selected basket, fill the Tlter with freshly ground coffee powder (approx. 8-15 g) and use the spoon to smooth out the excess powder. Press the coffee powder with the mallet end of the spoon with about as much force to press the powder evenly and firmly. Place the portaTlter under the coffee outlet spout. Align it with the unlock symbol, slide it into the groove and turn it slowly to the right towards the lock symbol.

Place a coffee cup directly under the coffee spout.

Press the espresso or double espresso icon depending on the espresso basket you have selected, a beep sounds.

The selected coffee type starts brewing and the preparation of the beverage begins. When brewing is complete, a beep sounds and the machine goes into standby mode. Remove the portaTlter by turning it clockwise. Clean and dry the portaTlter after each use.

#### 4. Milk Beverage Preparation Function

Hold the milk tank with one hand and press the button above the milk tank cover to remove the milk tank to the right. Remove the milk tank cover by pressing the unlock button on the right side of the cover body. Pour the milk into the milk tank. Milk should always be below the Maximum mark. The recommended temperature for milk is 4-8 C (40-46 F). Attach the milk tank lid and insert the milk tank into the machine, it should click audibly to click into place. Make sure that the milk tank fits correctly. Adjust the angle of the milk foam outlet on the cup. Adjust the density of the milk foam as desired using the control knob. Place the basket of your choice into the portafilter. Fill the filter with coffee powder (about 8-15 g). Press down the powder with the flat side of the coffee spoon. Place the portafilter under the coffee spout. Align it with the unlock symbol, push it into the groove and slowly turn it to the right towards the locking symbol.

Note: The desired foam density can be adjusted with the milk foam adjustment button on the milk tank. You can increase the volume of the milk foam by turning from Min to Max.

#### 5. Setting the Height for Different Cup Sizes

For smaller cups, open the small cup tray on the body of the product and insert your cup. For medium-sized cups, place the cup in the drip tray in the normal position. For larger cups, remove the drip tray and insert the cup, then replace the drip tray after the coffee preparation is finished.

#### 6. Cleaning Function (☺)

To clean the brewing head, place a container under the brewing head and press the cleaning button. Cleaning is completed in 16 seconds and the machine is ready for use again. Do not wash the portafilter in the dishwasher. You can wash the drip tray and grid by hand under the tap.

## 3. SETTING FUNCTIONS

### 1. Adjusting the amount of coffee/milk

#### 1.1 Adjusting the quantities for single and double espresso:

Select the function to be reprogrammed. Press and hold the corresponding button (single or double espresso). You will hear a beep. Programmable quantities for single/double espresso: (min: 30/60ml, max: 50/100ml) Do not release the button until the desired amount of coffee is cooked. You will hear two beeps. This amount is now stored under the corresponding function.

## 1.2 Adjusting the quantities for americano:

Select the function to be reprogrammed. Press the relevant button (americano). You will hear a beep sound. Programmable amounts for americano: min: 100 ml, max: 200 ml. Keep holding the button until the desired amount of coffee is brewed. You will hear two beep sounds. The set amount is stored under the respective function.

## 1.3 quantity setting for latte, cappuccino and milk foam:

Select the function to be reprogrammed. Press and hold the corresponding button (Cappuccino, Latte or milk). You will hear a beep. (The shortest milk brewing time is 10 seconds, the longest is 45 seconds).

Do not release the button until the desired brewing time has elapsed. You will hear two beeps. This time is now stored under the corresponding function. To change the amount of black coffee, after the machine has finished dispensing milk, press and hold the symbol for the selected beverage until the desired amount has elapsed.

The set beverage settings are stored in the device memory for future use until they are reset or changed again.

To reset a single beverage to the default/operational setting:

To reset the selected beverage quantity, press and hold one of the beverage buttons and the power button simultaneously for more than 3 seconds.

To reset all beverages to the default/operational setting:

Press and hold the single and double espresso buttons simultaneously for more than 3 seconds to reset the entire beverage quantity.

Note: The machine will switch off automatically after 29 minutes without any operation (or after work).

## 4. POTENTIAL PROBLEMS AND TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
Coffee runs down the side of the portaTiter.	-PortaTiter (2) is not positioned correctly.	-Turn the handle of the portaTiter (2) to the right. -Turn off the machine, remove the sieve (2) holder and clean the edges of the sieve. -Clean the brewing head with a damp cloth and perform the cleaning function without inserting the portaTiter.
Little or no coffee flows through the portaTiter.	-There is no water in the tank. -The Titer in the brewing head is clogged. -The sieve is clogged.	-Pass water through the Titer without installing the portaTiter (2). If no water comes out, remove, clean, and reinstall the Titer. Solution: Clean the sieve, place it in the portaTiter (2) and let the water pass through without coffee. If no water flows through the sieve, contact customer service to order a new sieve.
The espresso brews only drop by drop.	-The coffee grounds are too fine or pressed too tightly. -The machine is clogged with limescale.	-Do not press the coffee grounds too hard. Use a coarser ground coffee. -Descale the machine. See page 25.
-The espresso brews too fast.	-The coffee grind is too coarse. -There is very little coffee in the pot.	-Use a finer grind. -Use more ground coffee.
-No cream.	-The coffee is old or too dry. -The coffee is not pressed hard enough. The water passes through the coffee too fast. -The coffee is too strong. -The coffee blend is not suitable for espresso coffee.	-Use fresh coffee. -Press the coffee grounds harder. Use finer ground coffee. -Use a conical grinder to achieve a finer and more even grind. -Change the espresso brand
Not enough milk foam is produced during frothing.	-The milk is not fresh. -Milk is not suitable. -The milk was too hot from the beginning. -Not enough milk to froth. -The milk intake hole is clogged.	-Use fresh milk. -Check that the milk is suitable for frothing. -Take the milk directly from the refrigerator (34F). -Use more cold milk. Clean the milk intake orifice.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 1. Cleaning the Milk Tank:

Pour water into the milk tank up to the MA level and press the milk froth button. Then remove the parts (9) (11) of the milk tank and clean them under clean water. Clean the milk tank after each use to avoid milk residues

### 2. Cleaning/Rinsing Function:

To clean the brewing head, place a container under the brewing head and press the cleaning button. Cleaning is completed in 16 seconds and the machine is ready for use again.

If you do not use the machine for more than five consecutive days, rinse and empty the water tank.

The drip tray and grid (6) (4) can be cleaned by hand under clean water.

Do not place the portafilter in the dishwasher

### 3. Descaling Function:

When descaling is required, the descaling symbol lights up orange. Place a container with a capacity of 1.5 L under the brewing head. Pour water into the water tank up to the MA level and fill with descaler or citric acid. Press and hold the descale button for more than 3 seconds and you will hear two beeps indicating the start of the first descale cycle. The first cycle takes about 15 minutes. When complete, the descaling symbol turns white. Empty and reinsert the container under the brewing head. Clean the water tank and fill it with clean water up to the MA level. Press and hold the descaling button for more than 3 seconds and you will hear two beeps indicating the start of the second descaling cycle. The second cycle takes about 6 minutes. When the cycle is complete, the machine returns to idle and is ready for use again. To reset the descaling warning status: Press and hold the power button and the descaling button simultaneously for more than 3 seconds.

### 4. Storage:

If you do not intend to use the device for a long time, store it carefully.

Unplug the appliance and allow it to cool before putting it away.

Store the appliance in a cool and dry place.

Keep the appliance and the cord out of the reach of children.

### 5. Handling and Shipment:

Handle the appliance in its original packaging during handling and shipment.

The packaging of the appliance will protect the appliance against physical damage.

Do not place heavy objects on the appliance or its packaging. The appliance may be damaged.

Dropping the appliance may cause it to stop working or cause permanent damage.

# ARZUM OKKA ESPRESSO SOLO M MACHINE ESPRESSO SEMI-AUTOMATIQUE



1. Panneau de contrôle

2. Portafiltre

3. Porte-gobelet

4. Grille du plateau d'égouttage

5. Couvercle du réservoir d'eau

6. Réservoir d'eau

7. Couvercle du réservoir lait

8. Bouton de réglage de la mousse de lait

9. Réservoir lait

Durée de vie : 7 ans

Tension du secteur : 220-240V 50-60 Hz

Puissance nominale : 1376-1628

# ARZUM OKKA ESPRESSO SOLO M

OK0032-04, OK0032-05, OK0033-04, OK0033-05

---

## TABLE DES MATIERES

---

<b>1. AVERTISSEMENTS DE SCURIT</b>	<b>42</b>
<b>2. INTRODUCTION DE LA FONCTION</b>	<b>47</b>
1. Introduction au panneau de contrle	
2. Mise en marche de la machine caf et premire utilisation	
3. Espresso / Double Espresso / Americano Fonction de prparation	
4. Fonction de prparation des boissons lactes	
5. Rglage de la hauteur pour diffrentes tailles de bonnets	
6. Fonction de nettoyage	
<b>3. FONCTIONS DE RGLAGE</b>	<b>48</b>
1. Rglage de la uantit de caf/lait	
<b>4. PROBLMES POTENTIELS ET DPANNAGE</b>	<b>50</b>
<b>5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>	<b>51</b>
1- Nettoyage du rservoir lait	
2- Fonction de nettoyage/rinçage	
3- Fonction de dtartrage	
4- Stockage	
5- Manutention et epdition	

Merci d'avoir choisi la Machine espresso de la marque Arzum. Ce produit fait partie des produits que nous vous proposons pour vous faciliter la vie.

Pour tirer le meilleur parti de votre machine, lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le pour toute référence ultérieure.

## PRECAUTIONS IMPORTANTES

Assurez-vous que la tension indiquée sur votre machine espresso semi-automatique Arzum Okka Espresso Solo M est adaptée à la valeur de tension de la région où vous vous trouvez. Notre société ne peut être tenue responsable des dysfonctionnements qui pourraient survenir en cas d'incompatibilité et cette défaillance est traitée hors du champ de la garantie.

Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications domestiques et similaires :

- Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
- Les fermes
- Par les clients dans les hôtels, les motels et d'autres environnements de type résidentiel
- Environnements de type chambres d'hôtes.

Cet appareil doit être utilisé par des personnes qui ont reçu des informations, une supervision ou des instructions concernant son utilisation

en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.

Votre produit ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique (visuel, auditif) ou mental, des enfants et des personnes manquant d'expérience ou de connaissances sans la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés lorsqu'ils utilisent le produit et il faut veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec le produit. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants s'ils n'ont pas plus de 8 ans et s'ils ne sont

pas surveillés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil doit être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui ont reçu des informations, une surveillance ou des instructions concernant son utilisation en toute sécurité et qui comprennent les risques encourus.

Votre produit ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique (visuel, auditif) ou mental, par des enfants ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances sans la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés lorsqu'ils utilisent le produit et il convient de veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec le produit. Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée

des enfants de moins de 8 ans

Attention: Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger pouvant entraîner la mort par suffocation.

Ne remplissez pas votre appareil avec plus d'eau que le niveau maximum.

L'appareil est destiné à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé comme appareil commercial ou industriel. Dans le cas contraire, il sera traité hors garantie.

Gardez votre appareil hors de portée des enfants et hors de leur portée.

Branchez toujours votre appareil sur une prise de terre. Ne pas utiliser de rallonges électriques à section inférieure pour ne pas endommager l'appareil.

Ne placez pas votre machine à café Arzum Okka sur ou près de sources de chaleur telles qu'une cuisinière ou d'autres appareils de cuisson.

Placez votre appareil sur une surface solide et plane. Ne pas placer sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Un petit choc peut faire tomber votre appareil.

Veuillez noter que votre machine à café peut être remplie d'eau chaude.

Veuillez veiller à ce que le câble ne pende pas du bord de la table ou du plan de travail et n'entre pas en contact avec un autre appareil.

Éviter les mouvements pouvant nuire au câble et la prise de votre appareil. Ne pas porter par le cordon, tenir la gâchette pour débrancher, ne tirez jamais par le cordon.

N'intervenez pas sur votre appareil, sauf pour le nettoyer et l'entretenir. Si le câble d'alimentation ou la prise de branchement sont endommagés en raison de chute ou autre, ne pas utiliser l'appareil. Ne le réparez pas vous-même, contactez le service après-vente Arzum. Veuillez n'utiliser que des pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou lorsqu'il est nettoyé et assurez-vous qu'il a bien refroidi avant de le nettoyer.

Protgez vos mains de la vapeur gnre lorsue l'eau bout et ne laissez pas les enfants l'utiliser.

Assurez-vous ue le rservoir d'eau et le couvercle du ğltre sont TOUOURS fermes avant de dmarrer votre machine espresso semi-automatiue Arzum Okka.

N'immergez AMAIS votre appareil dans l'eau ou dans un liuide uelconue, ne le lavez pas au lave-vaisselle, ne l'utilisez pas dans la salle de bain ou dans d'autres endroits trs humides.

Vous pouvez ajouter de l'eau et du caf moulu lorsue l'appareil est teint.

Ne mettez AMAIS autre chose ue de l'eau dans le rservoir d'eau de votre appareil.

Ne laissez jamais le socle de transmission et les bornes lectriues de votre appareil mouills. Si l'appareil est mouill, dbranchez-le avant de le faire scher et ne le faites pas fonctionner avant u'il ne soit compltement sec

Ne placez AMAIS autre chose ue du caf moulu dans la fente du ğltre de votre appareil.

Veillez ne pas vous brler avec de l'eau ou de la vapeur provenant de l'appareil ou par une utilisation incorrecte de l'appareil.

La surface chauffante est chaude en raison de la chaleur rsiduelle aprs l'utilisation de l'appareil, ne la touchez AMAIS.

Si vous n'utilisez pas la machine pendant une longue priode, veuillez teindre l'alimentation et la dbrancher.

## 2. INTRODUCTION DE LA FONCTION

### 1. Introduction au panneau de contrôle



### 2. Mise en marche de la machine à café

Branchez le cordon d'alimentation, le symbole de puissance s'allumera et la machine passera automatiquement en mode veille. Appuyez sur le symbole de mise en marche, la machine commencera le test automatique et l'auto-nettoyage avant utilisation. Lorsque tous les symboles sont allumés, la machine est prête à être utilisée.

### 3. Espresso / Double Espresso / Americano Fonction de préparation

Pour préparer un espresso, placez un panier à espresso simple ou double à l'intérieur du portafiltre. À l'aide d'une ou deux cuillères à mesurer selon le panier sélectionné, remplissez le filtre de poudre de café fraîchement moulu (environ 8-15 g) et utilisez la cuillère pour lisser l'excédent de poudre. Pressez la poudre de café avec l'extrémité maillet de la cuillère en exerçant autant de force que nécessaire pour presser la poudre uniformément et fermement. Placez le portafiltre sous l'écoulement du café. Alignez-le sur le symbole de déverrouillage, faites-le glisser dans la rainure et tournez-le lentement vers la droite en direction du symbole de verrouillage.

Placez une tasse à café directement sous l'écoulement du café.

Appuyez sur l'icône espresso ou double espresso en fonction du panier à espresso que vous avez sélectionné, un signal sonore retentit.

Le type de café sélectionné se met à clignoter et la préparation de la boisson commence. Lorsque l'infusion est terminée, un signal sonore retentit et l'appareil passe en mode veille. Retirez le portafiltre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Nettoyez et séchez le portafiltre après chaque utilisation.

#### 4. Fonction de préparation des boissons lactées

Tenez le réservoir à lait d'une main et appuyez sur le bouton situé au-dessus du couvercle du réservoir à lait pour retirer le réservoir à lait vers la droite. Retirez le couvercle du réservoir à lait en appuyant sur le bouton de déverrouillage situé sur le côté droit du couvercle. Verser le lait dans le réservoir à lait. Le lait doit toujours se situer en dessous de la limite maximale. La température recommandée pour le lait est de 4 à 8 C ( 40-46 F). Fiez le couvercle du réservoir à lait et insérez le réservoir à lait dans la machine, il doit émettre un clic audible pour se mettre en place. Assurez-vous que le réservoir à lait s'adapte correctement. Régler l'angle de la sortie de la mousse de lait sur la tasse. Réglez la densité de la mousse de lait à votre convenance à l'aide du bouton de réglage. Placez le panier de votre choix dans le portafiltre. Remplir le filtre de café en poudre (environ 8-15 g). Presser la poudre avec le côté plat de la cuillère à café. Placer le portafiltre sous l'écoulement du café. Alignez-le sur le symbole de déverrouillage, poussez-le dans la rainure et tournez-le lentement vers la droite en direction du symbole de verrouillage.

Remarque: La densité de mousse souhaitée peut être réglée à l'aide du bouton de réglage de la mousse de lait situé sur le réservoir à lait. Vous pouvez augmenter le volume de la mousse de lait en tournant de Min à Ma.

#### 5. Réglage de la hauteur pour différentes tailles de bonnets

Pour les tasses plus petites, ouvrez le bac à tasses situé sur le corps de l'appareil et insérez votre tasse. Pour les tasses de taille moyenne, placez la tasse dans le bac d'égouttage en position normale. Pour les grandes tasses, retirez le plateau d'égouttage et insérez la tasse, puis remettez le plateau d'égouttage en place une fois la préparation du café terminée.

#### 6. Fonction de nettoyage ( )

Pour nettoyer la tête d'infusion, placez un récipient sous la tête d'infusion et appuyez sur le bouton de nettoyage. Le nettoyage est terminé en 16 secondes et la machine est à nouveau prête à l'emploi. Ne pas laver le portafiltre au lave-vaisselle. Le bac d'égouttage et la grille peuvent être lavés à la main sous le robinet.

## 3. FONCTIONS DE RÉGLAGE

### 1. Réglage de la quantité de café/lait

#### 1.1 Réglage des quantités pour l'espresso simple et double :

Sélectionnez la fonction à reprogrammer. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton correspondant (espresso simple ou double).

Vous entendrez un bip. Quantités programmables pour l'espresso simple/double : (min : 30/60ml, max : 50/100ml) Ne relâchez pas le bouton tant que la quantité de café désirée n'est pas cuite. Vous entendrez deux bips. Ce montant est maintenant enregistré sous la fonction correspondante.

### 1.2 Réglage de la quantité pour l'Americano :

Sélectionnez la fonction reprogrammer. Appuyez sur le bouton correspondant (Americano). Vous entendrez un bip sonore. Quantités programmables pour l'Americano : min : 100 ml, max : 200 ml. Continuez à maintenir le bouton enfoncé jusqu'à ce que la quantité de café souhaitée soit préparée. Vous entendrez deux bips sonores. La quantité réglée est enregistrée sous la fonction correspondante.

### 1.3 Réglage de la quantité pour le café au lait, le cappuccino et la mousse de lait :

Sélectionnez la fonction reprogrammer. Appuyez sur la touche correspondante (Cappuccino, Latte ou lait) et maintenez-la enfoncée. Vous entendrez un bip. (Le temps de préparation du lait le plus court est de 10 secondes, le plus long de 45 secondes).

Ne relâchez pas le bouton avant que le temps d'infusion souhaité ne se soit écoulé. Vous entendrez deux bips. Ce temps est maintenant enregistré sous la fonction correspondante. Pour modifier la quantité de café noir, une fois que la machine a fini de distribuer le lait, appuyez sur le symbole de la boisson sélectionnée et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que la quantité souhaitée se soit écoulée.

Les réglages de la boisson sont enregistrés dans la mémoire de l'appareil pour une utilisation ultérieure jusqu'à ce qu'ils soient réinitialisés ou modifiés.

Pour réinitialiser une boisson unique au réglage par défaut/opérationnel :

Pour réinitialiser la quantité de boisson sélectionnée, appuyez simultanément sur l'une des touches de boisson et sur la touche d'alimentation pendant plus de 3 secondes.

Pour réinitialiser toutes les boissons au réglage par défaut/opérationnel :

Appuyez simultanément sur les touches espresso simple et double et maintenez-les enfoncées pendant plus de 3 secondes pour réinitialiser la quantité totale de boisson.


Remarque : La machine s'éteint automatiquement après 29 minutes d'inactivité (ou après le travail).

## 4. PROBLMES POTENTIELS ET DPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Le café sécoule sur le côté du portaTltre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Le portaTltre (2) nest pas positionné correctement.</li> <li>-Le bord du tamis nest pas nettoyé du café moulu.</li> <li>-Le tamis de la tte de brassage est sale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Tournez la poignée du portaTltre (2) vers la droite.</li> <li>-teignez la machine, retirez le support du tamis (2) et nettoyez les bords du tamis.</li> <li>-Nettoyez la tte d'infusion à l'aide d'un chiffon humide et effectuez la fonction de nettoyage sans insérer le porte-Tltre.</li> </ul>
Le café sécoule peu ou pas du tout dans le portaTltre.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Pas de eau dans le réservoir.</li> <li>-Le Tltre de la tte d'infusion est obstrué.</li> <li>-Le tamis est bouché.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Faire passer leau dans le Tltre sans installer le portaTltre (2). Si aucune eau ne sort, retirez, nettoyez et réinstallez le Tltre.</li> <li>Solution: Nettoyer le tamis, le placer dans le portaTltre (2) et laisser passer leau sans café. Si leau ne passe pas à travers le tamis, contactez le service clientèle pour commander un nouveau tamis.</li> </ul>
Lespresso ne coule que goutte à goutte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Le marc de café est trop Tn ou trop serré.</li> <li>-L'appareil est encrassé par le calcaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ne pas presser trop fort le marc de café. Utiliser un café moulu plus grossier.</li> <li>-chelle de la machine. Voir page 51.</li> </ul>
L'espresso coule trop vite.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Le café est vieux ou trop sec.</li> <li>-Le café nest pas pressé assez fort. Leau traverse le café trop rapidement.</li> <li>-Le café est trop fort.</li> <li>-Le mélange de café ne convient pas au café espresso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Utiliser du café frais.</li> <li>-Appuyez plus fort sur le marc de café. Utiliser du café moulu plus Tn.</li> <li>-Utilisez un broyeur conique pour obtenir une mouture plus Tne et plus régulière.</li> <li>-Changer la marque de lespresso.</li> </ul>
La quantité de mousse de lait produite lors du mousage est insuffisante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Le lait nest pas frais.</li> <li>-Le lait ne convient pas.</li> <li>-Le lait était trop chaud dès le début.</li> <li>-Pas assez de lait pour faire mousser.</li> <li>-L'oriTce d'admission du lait est bouché.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Utiliser du lait frais.</li> <li>-Vérifier que le lait se prête à la formation de mousse.</li> <li>-Prendre le lait directement au réfrigérateur (34F).</li> <li>-Utiliser plus de lait froid.</li> <li>Nettoyer l'oriTce d'admission du lait.</li> </ul>

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 1. Nettoyage du réservoir lait:

Versez de l'eau dans le réservoir lait jusqu'au niveau MA et appuyez sur la touche  pour faire mousser le lait. Retirez ensuite les pièces du réservoir lait et nettoyez-les à l'eau claire. Nettoyer le réservoir lait après chaque utilisation pour éviter les résidus de lait.

### 2. Fonction de nettoyage/rinçage:

Pour nettoyer la tête d'infusion, placez un récipient sous la tête d'infusion et appuyez sur la touche de nettoyage . Le nettoyage est terminé en 16 secondes et la machine est prête pour l'emploi.

Si vous n'utilisez pas la machine pendant plus de cinq jours consécutifs, rincez et videz le réservoir d'eau.

Le bac de récupération et la grille peuvent être nettoyés à la main à l'eau claire.

Ne pas mettre le porte-filtre au lave-vaisselle.

### 3. Fonction de détartrage:

Lorsque le détartrage est nécessaire, le symbole de détartrage s'allume en orange. Placer un récipient d'une capacité de 1,5 L sous la tête d'infusion. Verser de l'eau dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau MA et mélanger avec du détartrant ou de l'acide citrique. Appuyez sur le bouton de détartrage et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes. Vous entendrez deux bips indiquant le début du premier cycle de détartrage. Le premier cycle dure environ 15 minutes. Une fois l'opération terminée, le symbole de détartrage devient blanc. Vider et rincer le récipient sous la tête d'infusion. Nettoyez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau propre jusqu'au niveau MA. Appuyez sur le bouton de détartrage et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes, vous entendrez deux bips indiquant le début du deuxième cycle de détartrage. Le deuxième cycle dure environ 6 minutes. Lorsque le cycle est terminé, la machine revient au ralenti et est prête pour l'emploi. Pour réinitialiser l'état d'avertissement de détartrage : Appuyez simultanément sur le bouton d'alimentation et le bouton de détartrage et maintenez-les enfoncés pendant plus de 3 secondes.

### 4. Stockage:

Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une longue période, rangez-le soigneusement.

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le ranger.

Conservez l'appareil dans un endroit frais et sec.

Tenir l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.

### 5. Maintenance et réparation:

Manipulez l'appareil dans son emballage d'origine pendant la maintenance et la réparation.

L'emballage de l'appareil le protège contre les dommages physiques.

Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil ou son emballage. L'appareil peut être endommagé.

La chute de l'appareil peut entraîner son arrêt ou des dommages permanents.

أرزوم أوكا مايسترو سولو (ARZUM OKKA)  
آلة الإسبريسو شبه الأوتوماتيكية (ESPRESSO SOLO M)



1. لوحة التحكم
2. مرشّح بورتافيلتر
3. حامل أكواب
4. شبكة صينية التنقيط
5. غطاء خزان المياه
6. خزان المياه
7. غطاء خزان الحليب
8. مقبض ضبط رغوة الحليب
9. خزان الحليب

العمر الافتراضي: 7 سنوات  
التيار الكهربائي الجهد: 220-240 فولت ~ 50-60 هرتز  
السلطة المسحوبة: W1376-1628

# ARZUM OKKA ESPRESSO SOLO M

## أرزوم أوكا مايسترو سولو

OK0032-04, OK0032-05, OK0033-04, OK0033-05

### محتويات

67 1. تحذيرات السلامة

71 2. مقدمة الوظيفة

1. مقدمة لوحة التحكم

2. تشغيل ماكينة القهوة والاستخدام الأول

3. وظيفة تحضير الإسبريسو/الإسبريسو المزدوج/الأمريكانو المزدوج

4. وظيفة تحضير مشروب الحليب بالحليب

5. ضبط الارتفاع لمختلف أحجام الأكواب

6. وظيفة التنظيف

73 3. ضبط الوظائف

1. ضبط كمية القهوة/الحليب/الحليب

74 4. المشاكل المحتملة واستكشاف الأخطاء

وإصلاحها

75 6. التنظيف والعناية

- تنظيف خزان الحليب

2- وظيفة التنظيف/الشطف

3- وظيفة إزالة الترسبات الكلسية

4- التخزين

5- المناولة والشحن

شكرًا لاختيارك آلة الإسبريسو من ماركة أرزوم (Arzum). هذا المنتج من المنتجات التي نقدمها لكم لنجعل حياتكم أسهل. للحصول على أفضل استفادة من جهازك، يُرجى قراءة الدليل بعناية والاحتفاظ به، فقد تحتاج إليه لاحقاً.

## تحذيرات هامة

تأكد من أن الجهد الكهربائي المكتوب على ماكينة الإسبريسو شبه الأوتوماتيكية شبه الأوتوماتيكية من أرزوم أوكا مايسترو سولو ( Arzum OKKA Solo ) مناسبة لقيمة الجهد الكهربائي للمنطقة التي تتواجد فيها. لا يمكن اعتبار شركتنا مسؤولة عن أي أعطال قد تحدث في حالة عدم التوافق، ويتم التعامل مع هذا العطل خارج نطاق الضمان.

- لا يمكن تحميل شركتنا المسؤولية عن الأعطال الناجمة عن أي اختلافات في الجهد، وبالتالي، فإن هذا العطل سيكون خارج نطاق الضمان.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام في المنزل والتطبيقات المماثلة:
- بيوت المزارع؛
- من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات وغيرها من الأماكن ذات الطراز السكني؛
- بيئات على طراز المبيت والإفطار.
- يجب استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص الذين تم إعطاؤهم معلومات أو إشرافاً أو تعليمات بشأن استخدامه الآمن والذين يفهمون المخاطر التي تنطوي عليها.
- يجب عدم استخدام منتجك من قبل الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية (البصرية أو السمعية) أو العقلية والأطفال

والأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة أو المعرفة دون إشراف شخص مسؤول عن سلامتهم. يجب الإشراف على الأطفال عند استخدام المنتج ويجب التأكد من أن الأطفال لا يلعبون بالمنتج. احتفظ بالجهاز وسلك الطاقة بعيداً عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

• يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال من سن 8 سنوات فما فوق إذا تم الإشراف عليهم أو تعليمهم بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا كانوا يفهمون المخاطر التي ينطوي عليها. لا يجوز أن يقوم الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وتحت إشرافهم. يُحفظ الجهاز وسلوكه بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.

• يجب أن يتم استخدام هذا الجهاز من قبل أشخاص (بما في ذلك الأطفال) تم تزويدهم بالمعلومات أو الإشراف أو التعليمات المتعلقة بالاستخدام الآمن له والذين يفهمون المخاطر التي ينطوي عليها.

• يجب عدم استخدام المنتج من قبل الأشخاص الذين يعانون من إعاقات جسدية (بصرية وسمعية) أو ذهنية أو الأطفال والأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة أو المعرفة دون إشراف شخص مسؤول عن سلامتهم.

يجب الإشراف على الأطفال عند استخدام المنتج ويجب التأكد من عدم لعب الأطفال بالمنتج. يُحفظ الجهاز وسلك الطاقة بعيداً عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

• يجب ألا توضع ماكينة صنع القهوة في خزانة عند الاستخدام

**أذرع:** احتفظ بجميع مواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال ، لأنها مصدر خطر محتمل يمكن أن يؤدي إلى الوفاة عن طريق الاختناق.

• لا تملأ جهازك بمياه أكثر من المستوى الأقصى. الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط. لا ينبغي أن تستخدم لأغراض تجارية أو صناعية. خلاف ذلك، سيتم التعامل معه خارج نطاق الضمان. احتفظ بجهازك بعيداً عن الأطفال.

• قم دائماً بتوصيل جهازك بمأخذ مؤرض. لا تستخدم أسلاك التمديد التي توفر تيار غير كاف لتجنب إتلاف جهازك.

• لا تضع ماكينة الإسبريسو من أرزوم أوكا (Arzum OKKA) على مصادر الحرارة أو بجوارها مثل الموقد أو أجهزة الطهي الأخرى.

• ضع جهازك على سطح صلب ومستو. لا تضعه على حافة الطاولة أو سطح العمل. يمكن أن يتسبب تأثير صغير في سقوط جهازك.

يُرجى ملاحظة أن آلة تحضير القهوة قد تكون مملوءة بالماء الساخن.

- لا تدع السلك يتدلى على حافة الطاولة أو العداد، أو يلمس جهازاً آخر.
- تجنب الإجراءات التي من شأنها أن تضر كابل وقابس جهازك. لا تحمله عن طريق إمساكه من الكبل، وامسك القابس لفصله، ولا تسحبه من الكبل أبداً.
- لا تتداخل مع جهازك بخلاف التنظيف والصيانة. لا تستخدمه إذا كان كابل أو قابس جهازك معيباً، أو إذا تعرض للتلف بسبب السقوط أو لأي سبب آخر. لا تقم بإصلاحه بنفسك، يرجى الاتصال بخدمة أرزوم (Arzum) المعتمدة. تأكد من استخدام قطع الغيار الأصلية فقط لجهازك.
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي في حالة عدم استخدامه أو عند التنظيف وتأكد من تبريده تماماً قبل التنظيف.
- احم يدك من البخار المتولد عندما يغلي الماء ولا تسمح للأطفال باستخدامه.
- تأكد من أن خزان المياه وغطاء الفلتر مغلقان دائماً قبل بدء تشغيل ماكينة الإسبريسو شبه الأوتوماتيكية من أرزوم أوكا (Arzum OKKA).
- لا تغمر الجهاز أبداً في الماء أو أي سائل، ولا تغسله في غسالة الأطباق، ولا تستخدمه في الحمام أو في أماكن أخرى ذات رطوبة عالية.
- يمكنك إضافة الماء والقهوة المطحونة عند إيقاف تشغيل الجهاز.
- لا تضع أبداً أي شيء آخر غير الماء في خزان المياه في جهازك.
- لا تترك أبداً قاعدة توصيل الطاقة والأطراف الكهربائية لجهازك مبللة. إذا كان الجهاز مبللاً، فافصله عن المقبس قبل التجفيف ولا تقم بتشغيله حتى يجف تماماً.
- لا تضع أبداً أي شيء آخر غير القهوة المطحونة في فتحة الفلتر في جهازك.
- احرص على عدم حرق نفسك بالماء أو البخار المتصاعد من الماكينة أو باستخدام غير السليم للماكينة.
- سطح التسخين ساخن بسبب الحرارة المتبقية بعد استخدام الجهاز، لا تلمسه أبداً.
- إذا لم تستخدم الجهاز لفترة طويلة، يرجى إيقاف تشغيله وفصله.

## 2. مقدمة الوظيفة

### 1. مقدمة لوحة التحكم



### 2. تشغيل ماكينة تحضير القهوة

قم بتوصيل سلك الطاقة، سيضيء رمز الطاقة وستنتقل الآلة تلقائيًا إلى وضع الاستعداد. اضغط على رمز التشغيل، ستبدأ الآلة في إجراء الاختبار الذاتي والتنظيف الذاتي قبل الاستخدام. عندما تكون جميع الرموز مضاءة، فإن الآلة جاهزة للاستخدام.

### 3. وظيفة تحضير الإسبريسو/الإسبريسو المزدوج/الأمريكانو المزدوج

لتحضير قهوة الإسبريسو ضع سلة إسبريسو مفردة أو مزدوجة داخل مصفاة القهوة النقالة. باستخدام ملعقة قياس واحدة أو ملعقتين حسب السلة المختارة، املاً الفلتر بمسحوق القهوة المطحونة الطازجة (حوالي 8-51 جم) واستخدم الملعقة لتنعيم المسحوق الزائد. يُضغَط على مسحوق القهوة بطرف مطرقة الملعقة بنفس القدر من القوة للضغط على المسحوق بشكل متساوٍ وثابت. ضع المصفاة النقالة تحت فوهة مخرج القهوة. قم بمحاذاة القفل مع رمز فتح القفل، ثم حركه في الأخدود وأدره ببطء إلى اليمين باتجاه رمز القفل. • ضع فنجان القهوة مباشرةً تحت صنوبر القهوة. • اضغط على أيقونة الإسبريسو أو الإسبريسو المزدوج حسب سلة الإسبريسو التي قمت بتحديددها، وستصدر صفارة.

• يبدأ نوع القهوة المحدد بالوميض ويبدأ تحضير المشروب. عند اكتمال التخمير، يصدر صوت صفير وتدخل الآلة في وضع الاستعداد. قم بإزالة المصفاة النقالة عن طريق تدويرها في اتجاه عقارب الساعة. قم بتنظيف وتجفيف المرشح النقال بعد كل استخدام

#### 4. وظيفة تحضير مشروب الحليب بالحليب

أمسك خزان الحليب بيد واحدة واضغط على الزر الموجود فوق غطاء خزان الحليب لإزالة خزان الحليب إلى اليمين. قم بإزالة غطاء خزان الحليب بالضغط على زر فتح القفل الموجود على الجانب الأيمن من جسم الغطاء. يُسكب الحليب في وعاء الحليب. يجب أن يكون الحليب دائماً أقل من الحد الأقصى. درجة الحرارة الموصى بها للحليب هي 4-8 درجات مئوية (حوالي 64-04 درجة فهرنهايت). قم بتوصيل غطاء خزان الحليب وأدخل خزان الحليب في الماكينة، يجب أن يصدر صوت طقطقة مسموعة لتستقر في مكانها. تأكدي من ملاءمة خزان الحليب بشكل صحيح. اضبطي زاوية مخرج رغوة الحليب على الكوب. اضبط كثافة رغوة الحليب حسب الرغبة باستخدام مقبض التحكم. ضع السلة التي تختارها في مصفاة القهوة. املاً الفلتر بمسحوق القهوة (حوالي 51-8 جم). يُضغَط على المسحوق بالجانب المسطح من ملعقة القهوة. ضع المصفاة النقالة تحت صنوبر القهوة. قم بحاذاة رمز فتح القفل، وادفعه في الأخدود وأدره ببطء إلى اليمين باتجاه رمز القفل. ملاحظة: يمكن ضبط كثافة الرغوة المرغوبة باستخدام زر ضبط رغوة الحليب على خزان الحليب. يمكنك زيادة حجم رغوة الحليب من خلال الانتقال من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى.

#### 5. ضبط الارتفاع لمختلف أحجام الأكواب

بالنسبة للأكواب الصغيرة، افتحي صينية الأكواب الصغيرة الموجودة على جسم المنتج وأدخلي الكوب. بالنسبة للأكواب المتوسطة الحجم، ضع الكوب في صينية التنقيط في الوضع العادي. بالنسبة للأكواب الكبيرة، أزل صينية التنقيط وأدخل الكوب، ثم استبدل صينية التنقيط بعد الانتهاء من تحضير القهوة.

#### 6. وظيفة التنظيف (☺)

لتنظيف رأس التخمير، ضع حاوية تحت رأس التخمير واضغط على زر التنظيف. يكتمل التنظيف في 61 ثانية وتكون الآلة جاهزة للاستخدام مرة أخرى. لا تغسلي المرشح النقال في غسالة الصحون. يمكنك غسل صينية التنقيط والشبكة يدوياً تحت الحنفية.

### 3. ضبط الوظائف

#### 1. ضبط كمية القهوة/الحليب/الحليب

##### 1.1 ضبط الكميات للإسبريسو الفردي والمزدوج:

حدد الوظيفة المراد إعادة برمجتها. اضغط مع الاستمرار على الزر المقابل (إسبريسو فردي أو مزدوج). سوف تسمع صوت صفير. [الكميات القابلة للبرمجة للإسبريسو الفردي/المزدوج: (الحد الأدنى: 03/06 مل، الحد الأقصى: 05/001 مل)] لا تحرر الزر حتى يتم طهي الكمية المطلوبة من القهوة. ستسمع صفتين. يتم تخزين هذا المبلغ الآن تحت الوظيفة المقابلة.

##### 1.2 إعداد كمية الأمريكانو:

اختر الوظيفة التي ستُعاد برمجتها. اضغط على الزر المناسب (الأمريكانو). ستسمع صوتاً بيب. كميات الأمريكانو القابلة للبرمجة: الحد الأدنى: 001 مل، الحد الأقصى: 002 مل. استمر في الضغط على الزر حتى يتم تحضير كمية القهوة المرغوبة. ستسمع صوتين بيب. يتم تخزين الكمية المضبوطة تحت الوظيفة ذات الصلة.

##### 1.3 إعداد الكمية لللاتيه والكابتشينو ورغوة الحليب:

حدد الوظيفة المراد إعادة برمجتها. اضغط مع الاستمرار على الزر المقابل (كابتشينو أو لاتيه أو حليب). سوف تسمع صوت صفير. (أقصر وقت لتخمير الحليب هو 01 ثوانٍ، وأطول وقت لتخمير الحليب هو 54 ثانية). لا تحرر الزر حتى انقضاء وقت التخمير المطلوب. ستسمع صفتين. يتم تخزين هذا الوقت الآن تحت الوظيفة المقابلة. لتغيير كمية القهوة السوداء، بعد أن تنتهي الماكينة من توزيع الحليب، اضغط مع الاستمرار على رمز المشروب المحدد حتى انقضاء الكمية المطلوبة.

يتم تخزين إعدادات المشروبات المضبوطة في ذاكرة الجهاز لاستخدامها في المستقبل حتى تتم إعادة تعيينها أو تغييرها مرة أخرى.

##### إعادة ضبط مشروب واحد إلى الإعداد الافتراضي/التشغيلي:

لإعادة ضبط كمية المشروب المحددة، اضغط مع الاستمرار على أحد أزرار المشروبات وزر الطاقة في نفس الوقت لأكثر من 3 ثوانٍ.

##### إعادة ضبط جميع المشروبات إلى الإعداد الافتراضي/التشغيلي:

اضغط مع الاستمرار على زر الاسبريسو الفردي والمزدوج في نفس الوقت لأكثر من 3 ثوانٍ لإعادة ضبط كمية المشروبات بالكامل.

**ملاحظة:** سيتم إيقاف تشغيل الماكينة تلقائيًا بعد 92 دقيقة دون أي تشغيل (أو بعد العمل).

## 4. المشاكل المحتملة واستكشاف الأخطاء وإصلاحها

الحل	السبب	مشكلة
تسيل القهوة على جانب المرشح النقال	المرشح (2) ليس في موضعه الصحيح. لا يتم تنظيف حافة المصفاة من- البن المطحون ..المصفاة في رأس التخمير متسخة-	قم بتدوير مقبض المرشح النقال (2) إلى- اليمين إيقاف تشغيل الماكينة، وإزالة حامل المصفاة- (2). وتنظيف حواف المصفاة قم بتنظيف رأس التخمير بقطعة قماش- مبللة وقم بإجراء وظيفة التنظيف دون إدخال المرشح النقال
تتدفق القليل من القهوة أو لا تتدفق قهوة قليلة أو لا تتدفق قهوة على الإطلاق عبر المرشح النقال	لا يوجد ماء في الخزان الفلتر الموجود في رأس التخمير- مسدود المنخل مسدود-	تمرير الماء من خلال الفلتر دون تركيب الفلتر- النقال (2). إذا لم يخرج أي ماء، قم بإزالة الفلتر وتنظيفه وإعادة تركيبه الحل: نظف المصفاة وضعها في المصفاة (2) ودع الماء يمر من خلالها بدون قهوة. إذا لم يتدفق الماء عبر المصفاة، اتصل بخدمة العملاء لطلب مصفاة جديدة
تخمر قهوة الإسبريسو قفظة	تكون القهوة المطحونة ناعمة جدًا أو- مضغوطة بإحكام شديد الماكينة مسدودة بالرواسب الكلسية-	لا تضغط على القهوة المطحونة بقوة.- استخدم البن المطحون الخشن تصغير الماكينة. انظر الصفحة 75-
تُخمر قهوة الإسبريسو بسرعة كبيرة	طحن القهوة خشن للغاية- يوجد القليل جدًا من القهوة في- الوعاء	استخدم القهوة الطازجة- اضغطي على القهوة المطحونة بقوة أكبر.- استخدم قهوة مطحونة أنعم استخدام مطحنة مخروطية للحصول على- طحن أنعم وأكثر تساويًا تغيير العلامة التجارية للإسبريسو-
لا تنتج رغوة حليب غير كافية أثناء عملية الإزباد	الحليب ليس طازجًا- الحليب غير مناسب- كان الحليب ساخنًا جدًا منذ البداية- - عدم وجود حليب كافٍ للرغوة- فتحة سحب الحليب مسدودة-	استخدمي الحليب الطازج- تأكدي من أن الحليب مناسب للرغوة- خذ الحليب مباشرة من الثلاجة (34 درجة- (فهرنهايت) استخدمي المزيد من الحليب البارد- نظفي فتحة سحب الحليب

## 5. التنظيف والصيانة 1. ضبط كمية القهوة/الحليب/الحليب

### 1. تنظيف خزان الحليب:

اسكب الماء في خزان الحليب حتى مستوى XAM واضغط على زر رغوّة الحليب "☺". ثم قم بإزالة الأجزاء من خزان الحليب وتنظيفها تحت الماء النظيف. نظف خزان الحليب بعد كل استخدام لتجنب بقايا الحليب

### 2. وظيفة التنظيف/الشطف:

لتنظيف رأس التخمير، ضع حاوية تحت رأس التخمير واضغط على زر التنظيف "☹". يكتمل التنظيف في 61 ثانية وتكون الآلة جاهزة للاستخدام مرة أخرى.

• إذا لم تستخدم الغسالة لأكثر من خمسة أيام متتالية، اشطف خزان المياه وأفرغه.

• يمكن تنظيف صينية التنقيط والشبكة يدويًا تحت الماء النظيف.

• لا تضع مرشح القهوة النقال في غسالة الأطباق

### 3. وظيفة إزالة الترسبات الكلسية:

عند الحاجة إلى إزالة الترسبات الكلسية يضيء رمز إزالة الترسبات الكلسية باللون البرتقالي. ضع حاوية بسعة 5.1 لتر تحت رأس التخمير. صب الماء في خزان المياه حتى مستوى XAM واخبطه مع مزيل الترسبات أو حمض الستريك. اضغط مع الاستمرار على زر إزالة الترسبات لمدة تزيد عن 3 ثوانٍ وستسمع صوتين يشيران إلى بدء دورة إزالة الترسبات الأولى. تستغرق الدورة الأولى حوالي 51 دقيقة. عند اكتماله، يتحول رمز إزالة الترسبات إلى اللون الأبيض. أفرغ الحاوية وأعد إدخالها تحت رأس التخمير. قم بتنظيف خزان المياه واملاه ماءً نظيف حتى مستوى XAM. اضغط مع الاستمرار على زر إزالة الترسبات لأكثر من 3 ثوانٍ وستسمع صوتين يشيران إلى بدء دورة إزالة الترسبات الثانية. تستغرق الدورة الثانية حوالي 6 دقائق. عند اكتمال الدورة، تعود الماكينة إلى وضع الخمول وتكون جاهزة للاستخدام مرة أخرى. لإعادة ضبط حالة التحذير من إزالة الترسبات: اضغط مع الاستمرار على زر الطاقة وزر إزالة الترسبات الكلسية في نفس الوقت لأكثر من 3 ثوانٍ.

### 4. التخزين:

• إذا كنت لا تنوي استخدام الجهاز لفترة طويلة، قم بتخزينه بعناية.

• افصل الجهاز عن الكهرباء واتركه ليبرد قبل وضعه جانباً.

• قم بتخزين الجهاز في مكان بارد وجاف.

• احفظي الجهاز والسلك بعيدًا عن متناول الأطفال.

## 5. المناولة والشحن:

- تعامل مع الجهاز في عبوته الأصلية أثناء المناولة والشحن.
- ستحمي عبوة الجهاز الجهاز من التلف المادي.
- لا تضع أشياء ثقيلة على الجهاز أو عبوته. قد يكون الجهاز تالفاً.
- قد يؤدي سقوط الجهاز إلى توقفه عن العمل أو التسبب في تلف دائم.