

arzum OKKA

ESPRESSO SOLO



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 SEMI-AUTOMATIC ESPRESSO MACHINE



1. Control panel

2. Portafilter

3. Cup holder

4. Drip tray grid

5. Water tank cover

6. Water tank

7. Milk Frother

Lifespan: 7 years

Mains Voltage: 220-240V ~ 50-60 Hz

Power withdrawn: 1376-1628W

ARZUM OKKA ESPRESSO SOLO

OK0034-04, OK0034-05, OK0035-04, OK0035-05

TABLE OF CONTENTS

1. SAFETY WARNINGS	16
---------------------------	-----------

2. FUNCTION INTRODUCTION	21
---------------------------------	-----------

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

3. SETTING FUNCTIONS	23
-----------------------------	-----------

1. Adjusting the Coffee Amount
-

4. POTENTIAL PROBLEMS AND	23
----------------------------------	-----------

TROUBLESHOOTING

5. CLEANING AND MAINTENANCE	24
------------------------------------	-----------

1. Cleaning the Milk Frother
- 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 WARNINGS

· Make sure that the voltage written on your **Arzum Okka Espresso Solo 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, offices 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 next to 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 the power cord into an outlet. Fill the water tank at least to the MIN mark and at most to the MAX mark. The on/off button on the control panel lights up, press this button to turn the machine on. Place the cup in the tray and press the cleaning button. The machine beeps and starts cleaning itself. When cleaning is finished, the machine is ready for use.

3. Espresso / Double Espresso / Americano Preparation Function

To make espresso place a Single or Double espresso basket inside the portafilter. Using 1 or 2 measuring spoons depending on the selected basket, fill the filter 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 portafilter 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 flashing and the preparation of the beverage begins. When brewing is complete, a beep sounds and the machine goes into standby mode. Remove the portafilter by turning it clockwise. Clean and dry the portafilter after each use.

4. Milk Foam Preparation

Pour the desired amount of milk into a container filled with the desired amount of milk.

- Dip the milk frother about 1 cm into the milk.
- Tap the milk frothing icon. After press the milk frothing icon, please control the "steam-hot water" knob.
- The machine heats the milk and starts frothing.
- When the milk foam in the milk container reaches the desired volume, press the milk frothing icon again to stop and please control the "steam-hot water" knob on the side.

5. Hot water function

At the start, place the cup under the milk frother, press the hot water button, and then turn the knob from position 0 to the steam function position. The machine will start the hot water function. Once the hot water requirement is met, turn the knob back to position 0, the hot water process will be completed, and the machine will return to the start position.

Note: Maximum hot water operation time is 90 seconds.

If the hot water function is performed after the steam mode, it is recommended to briefly clean the machine first to reduce the machine's temperature.

When the steam or hot water operation time reaches maximum, with the button in the steam/hot water position, the switch indicator on the control panel is on, the alarm indicator lights up, the steam and hot water indicators flash to remind, and the alert sound buzzes 10 times. After the button is turned to the 0 position, the machine enters the standby interface, and the indicator light is fully on.

6. 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.

7. 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 coffee amount

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.

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

1.2 Setting the amount 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.

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 portafilter.	Portafilter (2) is not positioned correctly. -The edge of the sieve is not cleaned of ground coffee. -The sieve in the brewing head is dirty.	-Turn the handle of the portafilter (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 portafilter.


Problem	Cause	Solution
Little or no coffee flows through the portafilter.	<ul style="list-style-type: none"> -No water in the tank. -The filter in the brewing head is clogged. -The sieve is clogged. 	<ul style="list-style-type: none"> -Pass water through the filter without installing the portafilter (2). If no water comes out, remove, clean, and reinstall the filter. Solution: Clean the sieve, place it in the portafilter (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.	<ul style="list-style-type: none"> -The coffee grounds are too fine or pressed too tightly. -The machine is clogged with limescale. 	<ul style="list-style-type: none"> -Do not press the coffee grounds too hard. Use a coarser ground coffee. -Descale the machine. Page 25.
The espresso brews too fast.	<ul style="list-style-type: none"> -The coffee grind is too coarse. -There's very little coffee in the pot. 	<ul style="list-style-type: none"> -Use a finer grind. -Use more ground coffee.
No cream.	<ul style="list-style-type: none"> -The coffee is old or too dry. -The coffee is not pressed hard enough. The water passes through the coffee too fast. -The coffee's too strong. -The coffee blend is not suitable for espresso coffee. 	<ul style="list-style-type: none"> -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.	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> -Use fresh milk. -Check that the milk is suitable for frothing. -Take the milk directly from the refrigerator (34°F). -Use more cold milk. Clean the milk intake orifice.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

1. . Cleaning the Milk Frother:

After each use, run hot water through the milk frother with the milk frother attached to the machine. You can clean the milk frother with a clean cloth

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 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 MAX level and mix 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 MAX 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.

The "steam-hot water" button can be adjust to clean the steam nozzle during the descaling process.

4. Machine Reset Mode:

In the startup state, hold down the single espresso and double espresso function keys for more than 3 seconds at the same time, then the buzzer will sound 1, and all the icon indicators will blink at the same time, and the machine will shut down and the reset mode will be set successfully

5. 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.

6. 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 MACHINE À EXPRESSO 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. Mousseur à lait

Durée de vie : 7 ans

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

Puissance retirée : 1376-1628W

ARZUM OKKA ESPRESSO SOLO

OK0034-04, OK0034-05, OK0035-04, OK0035-05

TABLE DES MATIÈRES

1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ 42

2. INTRODUCTION DE LA FONCTION 48

1. Introduction au panneau de contrôle
 2. Mise en marche de la machine à café et première utilisation
 3. Espresso / Double Espresso / Americano Fonction de préparation
 4. Préparation de la mousse de lait
 5. Réglage de la hauteur pour différentes tailles de bonnets
 6. Fonction de nettoyage
-

3. FONCTIONS DE RÉGLAGE 50

1. Réglage de la quantité de café
-

4. PROBLÈMES POTENTIELS ET DÉPANNAGE 51

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 52

1. Nettoyage du réservoir à lait
2. Fonction de nettoyage/rinçage
3. Fonction de détartrage
4. Stockage
5. Manutention et expédition

Merci d'avoir choisi la **Machine à 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 à espresso semi-automatique Arzum Okka Espresso Solo** 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 qui 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.

- La cafetière ne doit pas être placée dans un meuble lorsqu'elle est utilisée.

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 à but 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 espresso Arzum Okka** sur ou à côté 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.

- Veillez 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 fiche pour débrancher, ne JAMAIS tirer 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 agréé Arzum**. Veillez à 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.
 - Protégez vos mains de la vapeur générée lorsque l'eau bout et ne laissez pas les enfants l'utiliser.
 - Assurez-vous que le réservoir d'eau et le couvercle du filtre sont **TOUJOURS** fermés avant de démarrer votre **machine à espresso semi-automatique Arzum Okka**.
 - N'immergez **JAMAIS** votre appareil dans l'eau ou dans un liquide quelconque, ne le lavez pas au lave-vaisselle, ne l'utilisez pas dans la salle de bain ou dans d'autres endroits très humides.
 - Vous pouvez ajouter de l'eau et du café moulu lorsque l'appareil est éteint.
 - Ne mettez **JAMAIS** autre chose que de l'eau dans le réservoir d'eau de votre appareil.
 - Ne laissez jamais le socle de transmission et les bornes électriques de votre appareil mouillés. Si l'appareil est mouillé, débranchez-le avant de le faire sécher et ne le faites pas fonctionner avant qu'il ne soit complètement sec.
 - Ne placez **JAMAIS** autre chose que du café moulu dans la fente du
 - 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 espresso Arzum Okka** sur ou à côté 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.
- Veillez 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 fiche pour débrancher, ne **JAMAIS** tirer 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 agréé Arzum**. Veillez à 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.
- Protégez vos mains de la vapeur générée lorsque l'eau bout et ne laissez pas les enfants l'utiliser.
- Assurez-vous que le réservoir d'eau et le couvercle du filtre sont **TOUJOURS** fermés avant de démarrer votre **machine à espresso semi-automatique Arzum Okka**.
- N'immergez **JAMAIS** votre appareil dans l'eau ou dans un liquide quelconque, ne le lavez pas au lave-vaisselle, ne l'utilisez pas dans la salle de bain ou dans d'autres endroits très humides.
- Vous pouvez ajouter de l'eau et du café moulu lorsque l'appareil est éteint.
- Ne mettez **JAMAIS** autre chose que de l'eau dans le réservoir d'eau de votre appareil.
- Ne laissez jamais le socle de transmission et les bornes électriques de votre appareil mouillés. Si l'appareil est mouillé, débranchez-le avant de le faire sécher et ne le faites pas fonctionner avant qu'il ne soit complètement sec.
- Ne placez **JAMAIS** autre chose que du café moulu dans la fente du filtre de votre appareil.
- Veillez à ne pas vous brûler 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 résiduelle après l'utilisation de l'appareil, ne la touchez **JAMAIS**.
- Si vous n'utilisez pas la machine pendant une longue période, veuillez éteindre l'alimentation et la débrancher.

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 dans une prise de courant. Remplissez le réservoir d'eau au moins jusqu'au repère MIN et au plus jusqu'au repère MAX. Le bouton marche/arrêt du panneau de commande s'allume, appuyez sur ce bouton pour mettre l'appareil en marche. Placez le gobelet dans le plateau et appuyez sur le bouton de nettoyage. L'appareil émet un signal sonore et commence à se nettoyer. Une fois le nettoyage terminé, la machine est prête à l'emploi.

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. Presser 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. Placer 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. Préparation de la mousse de lait

Verser la quantité de lait souhaitée dans un récipient rempli de la quantité de lait souhaitée.

- Plonger le mousser d'environ 1 cm dans le lait.
- Appuyez sur l'icône de la mousse de lait. Après avoir appuyé sur l'icône de moussage du lait, veuillez vérifier le bouton 'vapeur-eau chaude'.
- La machine chauffe le lait et commence à faire mousser.
- Lorsque la mousse de lait dans le récipient à lait atteint son volume, appuyez à nouveau sur l'icône de mousse de lait pour l'arrêter et vérifiez le bouton « eau chaude vapeur » sur le côté.

5. Fonction eau chaude

Au départ, placez la tasse sous le mousser à lait, appuyez sur le bouton d'eau chaude, puis tournez le bouton de la position 0 à la position de fonction vapeur. La machine commencera la fonction eau chaude. Une fois le besoin en eau chaude satisfait, tournez le bouton à nouveau en position 0, le processus d'eau chaude sera terminé et la machine reviendra à la position de départ.

Remarque : Le temps maximum de fonctionnement de l'eau chaude est de 90 secondes.

Si la fonction eau chaude est effectuée après le mode vapeur, il est recommandé de nettoyer brièvement la machine d'abord pour réduire la température de la machine.

Lorsque le temps de fonctionnement de la vapeur ou de l'eau chaude est au maximum, avec le bouton en position vapeur/eau chaude, l'indicateur de commutation sur le panneau de commande est allumé, le témoin d'alarme s'allume, les indicateurs de vapeur et d'eau chaude clignotent pour rappeler, et le son d'alerte retentit 10 fois. Après que le bouton a été tourné sur la position 0, la machine entre en mode veille et le voyant est entièrement allumé.

6. 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.

7. 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

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.

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 à nouveau.

1.2 Réglage de la quantité pour l'Americano:

Sélectionnez la fonction à 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.

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. PROBLÈMES POTENTIELS ET DÉPANNAGE


Problème	Cause	Solution
Le café s'écoule sur le côté du portafiltre.	<ul style="list-style-type: none"> -Le portafiltre (2) n'est pas positionné correctement. -Le bord du tamis n'est pas nettoyé du café moulu. -Le tamis de la tête de brassage est sale. 	<ul style="list-style-type: none"> -Tournez la poignée du portafiltre (2) vers la droite. -Éteignez la machine, retirez le support du tamis (2) et nettoyez les bords du tamis. -Nettoyez la tête d'infusion à l'aide d'un chiffon humide et effectuez la fonction de nettoyage sans insérer le porte-filtre.
Le café s'écoule peu ou pas du tout dans le portafiltre.	<ul style="list-style-type: none"> -Pas d'eau dans le réservoir. -Le filtre de la tête d'infusion est obstrué. -Le tamis est bouché. 	<ul style="list-style-type: none"> -Faire passer l'eau dans le filtre sans installer le portafiltre (2). Si aucune eau ne sort, retirez, nettoyez et réinstallez le filtre. <p>Solution: Nettoyer le tamis, le placer dans le portafiltre (2) et laisser passer l'eau sans café. Si l'eau ne passe pas à travers le tamis, contactez le service clientèle pour commander un nouveau tamis.</p>
L'espresso ne coule que goutte à goutte.	<ul style="list-style-type: none"> -Le marc de café est trop fin ou trop serré. -L'appareil est encrassé par le calcaire. 	<ul style="list-style-type: none"> -Ne pas presser trop fort le marc de café. Utiliser un café moulu plus grossier. -Échelle de la machine. Voir page 52.
L'espresso coule trop vite.	<ul style="list-style-type: none"> -La mouture du café est trop grossière. -Il y a très peu de café dans la cafetière. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utiliser une mouture plus fine. -Utiliser plus de café moulu.
Pas de crème.	<ul style="list-style-type: none"> -Le café est vieux ou trop sec. -Le café n'est pas pressé assez fort. L'eau traverse le café trop rapidement. -Le café est trop fort. -Le mélange de café ne convient pas au café expresso. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utiliser du café frais. -Appuyez plus fort sur le marc de café. Utiliser du café moulu plus fin. -Utilisez un broyeur conique pour obtenir une mouture plus fine et plus régulière. -Changer la marque de l'espresso.
La quantité de mousse de lait produite lors du moutage est insuffisante.	<ul style="list-style-type: none"> -Le lait n'est pas frais. -Le lait ne convient pas. -Le lait était trop chaud dès le début. -Pas assez de lait pour faire mousser. -L'orifice d'admission du lait est bouché. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utiliser du lait frais. -Vérifier que le lait se prête à la formation de mousse. -Prendre le lait directement au réfrigérateur (34°F). -Utiliser plus de lait froid. -Nettoyer l'orifice d'admission du lait.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyage du mousseur à lait:

Après chaque utilisation, faites couler de l'eau chaude dans le mousseur à lait lorsque celui-ci est fixé à la machine. Vous nettoyez le mousseur à lait avec un chiffon propre.

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 à nouveau prête à 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 portafiltre 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 MAX 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 réinsérer le récipient sous la tête d'infusion. Nettoyez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau propre jusqu'au niveau MAX.

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 à nouveau prête à 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.

Vous pouvez utiliser la touche « eau chaude vapeur » pour nettoyer le tuyau de vapeur pendant le processus de détartrage.

4. Mode de réinitialisation de la machine:

À l'état de démarrage, maintenez enfoncées les touches de fonction pour un espresso simple et un double espresso pendant plus de 3 secondes en même temps,

puis le buzzer retentira une fois et tous les indicateurs d'icône clignoteront simultanément, la machine s'éteindra et le mode de réinitialisation sera défini avec succès.

5. 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.

6. Manutention et expédition:

- Manipulez l'appareil dans son emballage d'origine pendant la manutention et l'expédition. 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)



5. غطاء خزان المياه
6. خزان المياه
7. صانع رغوة الحليب

1. لوحة التحكم
2. مرشح بورتافيلتر
3. حامل أكواب
4. شبكة صينية التنقيط

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

ARZUM OKKA ESPRESSO SOLO

أرزوم أوكا مايسترو سولو

OK0034-04, OK0034-05, OK0035-04, OK0035-05

محتويات

70 1. تحذيرات السلامة

74 2. مقدمة الوظيفة

1. مقدمة لوحة التحكم

2. تشغيل ماكينة القهوة والاستخدام الأول

3. وظيفة تحضير الإسبريسو/الإسبريسو المزدوج/الأمريكانو المزدوج

4. تحضير رغوة الحليب

5. ضبط الارتفاع لمختلف أحجام الأكواب

6. وظيفة التنظيف

76 3. ضبط الوظائف

1. ضبط كمية القهوة

77 4. المشاكل المحتملة واستكشاف الأخطاء وإصلاحها

78 5. التنظيف والعناية

1- تنظيف صانعة رغوة 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

أذّر: 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.

يرجى 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 يديك 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 بمأخذ التيار الكهربائي. املاً خزان المياه على الأقل حتى علامة NIM وعلى الأكثر حتى علامة XAM. يضيء زر التشغيل/إيقاف التشغيل الموجود على لوحة التحكم، اضغط على هذا الزر لتشغيل الجهاز. ضع الكوب في الصينية واضغط على زر التنظيف. تصدر الآلة صوتاً وتبدأ في تنظيف نفسها بنفسها. عند الانتهاء من التنظيف، تصبح 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 بتحديدتها، وستصدر صفارة.

• يبدأ نوع القهوة المحدد بالوميض ويبدأ تحضير المشروب. عند اكتمال التخمير، يصدر صوت صغير 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. تحضير رغوة الحليب

اسكب الكمية المطلوبة من الحليب في وعاء مملوء بالكمية المطلوبة من الحليب.

- يُعَمَس جهاز إزباد الحليب حوالي 1 سم في الحليب.
 - اضغط على أيقونة رغوة الحليب. بعد الضغط على أيقونة تخمير الحليب، يرجى التحقق من مفتاح 'بخار - ماء ساخن'.
 - تقوم الماكينة بتسخين الحليب وتبدأ عملية الإزباد.
- عندما تصل رغوة الحليب في إبريق الحليب إلى الحجم المطلوب، أوقفها بالضغط على أيقونة تكوين رغوة الحليب مرة أخرى ويرجى التحقق من زر "الماء الساخن البخار" الموجود على الجانب.

5. وظيفة الماء الساخن

في البداية، ضع الكوب تحت جهاز رغوة الحليب، اضغط على زر الماء الساخن، ثم قم بتحويل الزر من الوضع 0 إلى وضع البخار. ستبدأ الآلة وظيفته الماء الساخن. عندما يتم تلبية حاجة الماء الساخن، قم بتحويل الزر مرة أخرى إلى الوضع 0، وسيكتمل عملية الماء الساخن، وستعود الآلة إلى وضع البدء. ملاحظة: الوقت الأقصى لعملية الماء الساخن هو 09 ثانية.

إذا تم تنفيذ وظيفة الماء الساخن بعد وضع البخار، يُوصى بتنظيف الجهاز بشكل موجز أولاً لتقليل درجة حرارة الجهاز.

عندما يصل وقت عمل البخار أو الماء الساخن إلى الحد الأقصى، مع الزر في وضعية البخار/الماء الساخن، يكون مؤشر التبديل على لوحة التحكم مضاءً، ويتوهج مؤشر التنبيه، ويومض مؤشر البخار والماء الساخن للتذكير، ويدق الجرس 01 مرات. بعد تحريك المقبض إلى وضعية 0، تدخل الآلة واجهة الاستعداد، ويكون مؤشر الضوء مضاءً بالكامل.

6. ضبط الارتفاع لمختلف أحجام الأكواب

بالنسبة للأكواب الصغيرة، افتح صينية الأكواب الصغيرة الموجودة على جسم المنتج وأدخل 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. 7.

7. 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

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 صفيرتين. يتم تخزين هذا المبلغ الآن تحت الوظيفة المقابلة.

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

2.1 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.

إعادة ضبط مشروب واحد إلى الإعداد الافتراضي/التشغيلي:

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

إعادة ضبط جميع المشروبات إلى الإعداد الافتراضي/التشغيلي:

اضغط مع الاستمرار على زرري الإسبريسو 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
تخمر قهوة الإسبريسو قطرة قطرة فقط	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
تخمر قهوة الإسبريسو قطرة قطرة فقط	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 78-
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-
بدون كريم	القهوة قديمة أو جافة جدًا- لا يتم ضغط القهوة بقوة كافية، يمر- الماء عبر القهوة بسرعة كبيرة القهوة قوية جدًا- مزيج القهوة غير مناسب لقهوة- الإسبريسو	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- تأكد من أن الحليب مناسب للرغوة- خذ الحليب مباشرة من التلاجة (34 درجة-). (فهرنهايت استخدمي المزيد من الحليب البارد- نظفي فتحة سحب الحليب

5. التنظيف والصيانة

1. تنظيف صانعة رغوة الحليب:

بعد كل استخدام، قم بتمرير الماء الساخن عبر جهاز إزباد الحليب مع توصيل جهاز إزباد الحليب بالآلة. تقوم بتنظيف جهاز إزباد الحليب بقطعة قماش نظيفة.

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:

5 لتر تحت رأس التخمير. صب الماء في خزان المياه حتى مستوى XAM واخلطه 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 اكتمالها، يتحول رمز إزالة الترسبات إلى اللون الأبيض. أفرغ الحاوية وأعد إدخالها تحت رأس التخمير. قم بتنظيف خزان المياه واملأه بماء 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.

يمكنك استخدام زر maetS toH لتنظيف عصا البخار أثناء عملية إزالة الترسبات الكلسية.

4. وضع إعادة ضبط الجهاز:

في حالة البدء، اضغط على أزرار وظيفة إسبريسو واحد وإسبريسو مزدوج معًا لأكثر من 3 ثوانٍ، ثم سيصدر صوت الموسيقى مرة واحدة وسيومض جميع مؤشرات الرموز في نفس الوقت، وستتوقف الآلة وسيتم ضبط وضع إعادة تعيين بنجاح.

5. 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 بعيداً عن متناول الأطفال.

6. 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.



Üretici:

Manufacturer:

ETERNAL (GUANGDONG) TECH ELECTRIC CO.,LTD.

B5 South of Longzhou Road, Longjiang Residential Committee,
Longjiang Town, Shunde District, Foshan City,
Guangdong Province

İthalatçı:

Importer:

Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.

Defterdar Mah. Otakçılar Cad. Sinpaş Flatofis No: 78

İç Kapı No: 34 EYÜPSULTAN / İSTANBUL

Made in China - Menşei Çin'dir

0850 222 1800

www.arzum.com

www.arzumokka.com

