arzum

OKKA

MINIO MILKO







KULLANMA KILAVUZU
INSTRUCTION MANUAL
GEBRAUCHSANWEISUNG
MANUEL D'INSTRUCTIONS
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
دليل المستخدم

Yetkili servis listesi için kullanım kılavuzunun son sayfasına bakınız.

DEĞERLİ MÜŞTERİMİZ;

Arzum OKKA Minio Milko'yu tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.
Arzum OKKA Minio Milko'yu kullanmadan önce bu kullanma kılavuzunu dikkatlice okumanızı ve daha sonra gerekli olabileceğinden bu kılavuzu saklamanızı önemle rica ederiz.
Arzum OKKA Minio Milko yalnızca bu kılavuzda verilen güvenli kullanım talimatlarını iyi bilen kişiler tarafından kullanılmalıdır.
Makinenizin garanti şartları bilgilendirmesi ve garanti belgesi de bu kılavuz içerisinde yer almaktadır.

*Cihazınızın bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olmayacak şekilde kullanımı, kendi kullanım alanı dışında bir yerde kullanımı ve Arzum yetkili servislerinden başka bir yerde tamir ettirilmesi durumunda ortaya çıkabilecek hasarlarda firmamız sorumluluk kabul etmez ve cihazınız garanti kapsamı dışında kalır.

Kutuyu Açma ve İlk Kullanım:
İlk kullanımdan önce cihazı ve aksesuarları kutusundan çıkarınız, hasar ve arızalara karşı kontrol ediniz.
Cihazda herhangi bir arıza ya da hasar var ise, cihazı kullanmayınız ve Arzum Yetkili Servisi'ne başvurunuz.

Bu ürün, tüm bağlayıcı CE etiketleme direktiflerine uygundur.

AEEE yönetmeliğine uygundur.
Bu cihaz, AEEE direktiflerine uygun olan geri dönüşümü parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine veya Arzum yetkili servisine başvurunuz.



OKKA MINIO MILKO

OK0024-X

İÇİNDEKİLER

1. ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI	4
2. MAKİNENİN GENEL VE TEKNİK ÖZELLİKLERİ	8
3. MAKİNENİN KULLANIMI	9
4. OKKALI TÜRK KAHVESİ PİŞİRME ÖNERİLERİ	10
5. SÜTLÜ TÜRK KAHVESİ PİŞİRME	13
6. TEMİZLİK VE BAKIM	14
7. TAŞIMA VE NAKLİYE	15

1. ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

Arzum OKKA Minio Milko'nun "Teknik Özellikler" etiketinin üzerinde yazılı voltajın, bulunduğunuz yerin şebeke voltajına uygun olup olmadığından emin olunuz. Herhangi bir uyuşmazlık durumunda meydana gelebilecek arızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu nedenle oluşabilecek bir arıza, garanti kapsamı dışında işlem görür.

Arzum OKKA Minio Milko, yalnızca yönetmelikler uyarınca bağlantısı yapılmış topraklı bir prize takılıp çalıştırılmalıdır. Cihazınıza zarar vermemek için yetersiz akım sağlayan uzatma kabloları kullanmayınız.

Tehlikelerden kaçınmak amacıyla bu elektrikli cihaz veya onun güç kablosu ile ilgili tamiratlar yetkili müşteri hizmetleri personeli tarafından yapılmalıdır.

Tamirat gerekli ise lütfen **Arzum Müşteri Hizmetleri** ile temasa geçiniz. Yanlış kullanımdan meydana gelebilecek arızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu nedenle oluşabilecek bir arıza, garanti kapsamı dışında işlem görür.

Elektrik çarpma riskinden kaçınmak için cihazın ana gövdesini ve güç kablosunu **KESİNLİKLE** su ile temizlemeyiniz ve suya daldırmayınız.

Cihaz elektrik gücüyle çalıştığından elektrik şoku tehlikesi vardır, bu nedenle fişe kesinlikle ıslak ellerle dokunmayınız.

Bu cihaz, güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili kendilerine bilgi, gözetim veya talimat verilmiş ve içermiş olduğu tehlikeler kendileri tarafından anlaşılmış kişilerce kullanılmalıdır. Çocuklar cihaz ve şebeke kablosu ile oynamamalıdır, çocukların yetişkin gözetimi olmadan cihazda pişirme yapmalarına veya cihazı temizlemelerine izin verilmemelidir. Cihazı ve güç kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayınız.

Dikkat: Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutunuz, bu malzemeler boğulma sonucu ölüme sebebiyet verebilecek potansiyel tehlike kaynağıdır.

Bu cihazın, aşağıda belirtilen yerler gibi, ev ve benzeri yerlerde kullanılması amaçlanır:

- Dükkânlarda, bürolarda ve diğer çalışma ortamlarındaki personele ait mutfak alanları,

- Çiftlik evleri,

- Müşteriler tarafından motellerde, otellerde kullanılan yerler ve diğer mesken tipi çevreler,

- Yatma yerleri ve kahvaltı yapılan ortamlar.

Cihazı dış ortamda kullanmayınız, her zaman sıfır veya sıfır derecenin altındaki sıcaklıklardan koruyunuz.

Arzum OKKA Minio Milko'yu **DAİMA** düz ve eğimsiz yüzeyler üzerinde kullanınız. Masa veya tezgah kenarına yerleştirmeyiniz, küçük bir darbede cihazınız yere düşebilir. Cihazınızın sıcak kahve ile dolu olabileceğini unutmayınız.

Arzum OKKA Minio Milko'yu, sıcak yüzeyler üzerinde, ısı kaynakları yanında, açık alev veya yanıcı buhar yanında kullanmayınız. (Ör: sıcak ocak üstü, kalorifer, soba vb.) Cihazın enerji kablosunun masa veya tezgahtan sarkmamasına ve başka cihazlar ile temas etmemesine dikkat ediniz.

Çalışır haldeyken Arzum OKKA Minio Milko'yu gözetimsiz halde bırakmayınız.

Cihazınız kullanımdayken dolap içine yerleştirilmemelidir.

Cihazınızı ilk kullanımda pişirme haznesine sadece su koyarak çalıştırınız ve bu atık suyu dökünüz.

Pişirme haznesine su koymadan kahve pişirme işlemini başlatmayınız. Cihazınızda susuz pişirme emniyeti bulunmaktadır. Cihazınızı susuz çalıştırmanız halinde bir süre sonra kendini kapatıp, soğuyana kadar yeniden çalışmayacaktır.

Pişirme haznesine su, süt, kahve ve şeker dışında bir madde koymayınız.

Pişirme haznesini bu makine dışında hiçbir ısıtıcıda kullanmayınız. (Ör: ocak üzerinde, mikrodalga..vb)

Pişirdiğiniz kahveyi fincana servis ediniz, pişirme haznesinden içmeye çalışmayınız.

Pişirme haznesini tutmak/taşımak için mutlaka taşıma sapını kullanınız.

Pişirme işleminden sonra, pişirme haznesinin yerleştirildiği enerji iletim tabanı sıcak olabilir. Temas etmeden önce **MUTLAKA** soğumasını bekleyiniz.

Temizlemeden önce cihazın fişini prizden çıkarınız ve pişirme haznesinin tamamen soğumasını bekleyiniz. Cihazın temizlenmesi ile ilgili detaylı bilgi için lütfen "Temizleme ve Bakım" bölümüne bakınız.

Arzum OKKA Minio Milko'yu; uzun süre kullanılmadığında ve/veya herhangi bir arıza olması halinde ve/veya tehlikeli bir durum oluşması halinde her zaman prizden çıkarınız.

Fişi prizden çıkarırken **ASLA** şebeke kablosundan çekmeyiniz; her zaman fişin kendisini tutarak çekiniz.

Cihazı temizlerken ve bakım yaparken, fişin prizde olmadığından emin olunuz.

Cihazı yalnızca verilen enerji iletim tabanı ile birlikte kullanınız.

2. MAKİNENİN GENEL VE TEKNİK ÖZELLİKLERİ



ARZUM OKKA MINIO MILKO TÜRK KAHVESİ MAKİNESİ

1- 1-4 fincan kapasiteli pişirme haznesi
2- Çift taraflı akıtma ağzı (sağ ve sol el kullanımına uygun)
3- Enerji iletim tabanı
4- Türk kahvesi pişirme başlatma tuşu ve durum ışığı
5- Sütlü Türk kahvesi pişirme başlatma tuşu ve durum ışığı
6- Türk kahvesi ölçü kaşığı
7- Hazne içi temizleme fırçası

Kullanım ömrü 7 yıl
Şebeke Gerilimi: 220-240V ~ 50/60 Hz
Çekilen Güç: 640-762W

Ürünün üzerinde basılı olan veya basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanıldığı ortam şartlarına göre değişebilirler.

3. MAKİNENİN KULLANIMI

En ideal lezzet için ilk kullanım öncesi kılavuzda belirtilen demlenme noktası algılama ayarını manuel olarak yapmanızı tavsiye ederiz.
İlk kullanımdan önce cihazınızın ana gövdesini silerek temizleyiniz. Pişirme haznesini su altında yıkayarak da temizleyebilirsiniz. İlk kullanımda pişirme haznesine **Coffee** seviyesine kadar su doldurarak cihazı çalıştırınız ve bu suyu dökerek cihazınızı soğumaya bırakınız.

Arzum OKKA Minio Milko Türk Kahvesi Makineniz kullanım esnasında ısınır, bu nedenle cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayınız.

Kahve makinenizle sadece kahve pişirebilirsiniz. Kaynatma veya ısıtma amacıyla başka bir sıvı ya da solüsyon kullanmayınız.

Arzum OKKA Minio Milko Türk Kahvesi Makineniz ile 1-4 kişilik kahve pişirebilirsiniz.

Makinenizin fişini prize taktığınızda bip sesi ile birlikte durum ışığı beyaz renge dönüşecektir.

Pişirme haznesine kişi sayısına göre yeterli miktarda su koyunuz. İstenilen miktarda Türk kahvesi koymak için Arzum OKKA Minio Milko ölçü kaşığını kullanınız. İstenilen miktarda şeker ekleyerek topaklanmayı önlemek için hafifçe karıştırınız. Pişirme haznesindeki karışımın **Coffee** seviyesini geçmediğinden emin olunuz.

Cihazınızı enerji iletim tabanına yerleştirip cihazınızın başlatma tuşuna bastığınızda durum ışığı kırmızı renge dönerek pişirme işlemine başlayacaktır. Pişirme işlemi bittiğinde cihazınız sesli uyarı verecektir ve durum ışığı yeniden beyaz renge dönecektir.

Pişirme işlemi devam ederken herhangi bir sebeple pişirme haznesini yuvasından çıkardığınızda makineniz sesli ve ışıklı uyarı vererek pişirme işlemini durduracaktır. Pişirme işlemine devam etmek için hazneyi yuvasına yerleştiriniz ve tercih edilen pişirme fonksiyonuna ait başlatma tuşuna basınız.

Pişirme işlemi bitince hazneyi yerinden alarak kolaylıkla servis edebilirsiniz.

Her kullanım sonrasında pişirme haznesini kuru veya nemli bir bezle mutlaka temizleyiniz. Hazneyi kesinlikle suya daldırarak veya bulaşık makinesine atarak temizlemeyiniz.

DEMLENME NOKTASI ALGILAMA AYARI (AUTO BREWING ALTITUDE DETECTION SYSTEM)

Arzum OKKA Minio Milko, bulunduğu noktadaki ideal pişirme sıcaklığını tespit ederek dünyanın her yerinde aynı lezzette Türk kahvesi yapabilmeyi sağlayan akıllı "Auto Brewing Altitude Detection" sistemine sahiptir.

Suyun kaynama noktası, deniz seviyesine göre yükseklik farkına bağlıdır. Bu nedenle, cihazınızın kullanıldığı rakım değiştiğinde, cihazınızın demlenme noktasını manuel olarak ayarlayabilirsiniz.

1. Cihazın fişini prize takınız.

2. Pişirme haznesine **Coffee** çizgisine kadar su koyunuz.

3. Pişirme haznesini yerine yerleştirmeden paneldeki iki tuşa aynı anda basılı tutunuz ve tuşların üzerindeki ledlerin ikisi de kırmızıya dönünce pişirme haznesini 10 saniyeyi geçmeden yerine koyunuz.

4. Kalibrasyon başlayacaktır. Kalibrasyon sonrası cihaz uyarı sesi verecek ve ledler yanıp sönecektir. Kalibrasyon işlemi tamamlanmıştır.

4. OKKALI TÜRK KAHVESİ PİŞİRME ÖNERİLERİ

Arzum OKKA Minio Milko, ağır ateşte ideal kıvamda Türk kahvesi pişirmek için tasarlanmış pratik bir makinedir.

Aşağıdaki tabloda OKKAlı Türk kahvesi pişirmek için tavsiye edilen ideal ölçülerini bulabilirsiniz.

*Verilen miktarlar tek kişilik kahve içindir.

- 1 ölçek kahve tavsiye edilen miktardır. Sert veya yumuşak içimli bir kahve için arzuya göre daha az veya daha çok kahve kullanabilirsiniz.
- Lezzetli ve köpüklü bir Türk kahvesi için taze kahve kullanınız.

OKKALI Türk Kahvesi Pişirmek İçin Tavsiye Edilen Malzeme Ölçekleri

	SU	KAHVE	ŞEKER
SADE KAHVE	1 Türk kahvesi fincanı	1 ölçek Arzum OKKA Minio kaşığı	Şekersiz
AZ ŞEKERLİ KAHVE	1 Türk kahvesi fincanı	1 ölçek Arzum OKKA Minio kaşığı	Yarım kesme şeker/ Yarım çay kaşığı toz şeker
ORTA KAHVE	1 Türk kahvesi fincanı	1 ölçek Arzum OKKA Minio kaşığı	1 adet kesme şeker/ 1 çay kaşığı toz şeker
ŞEKERLİ KAHVE	1 Türk kahvesi fincanı	1 ölçek Arzum OKKA Minio kaşığı	2 adet kesme şeker/ 2 çay kaşığı toz şeker

Pişirme:

1. Fişi prize takınız. Ürününüz kendiliğinden açılacaktır ve durum ışığı beyaz renkte yanacaktır.

2. Yukarıdaki tabloda tavsiye edilen oranlara göre önce kahve, şeker sonra suyu pişirme haznesine koyunuz. Bir kaşık yardımı ile hafifçe karıştırınız. (Şekil-1)



Not: Lezzetli kahve için pişirme haznesinin içinin temiz olmasına dikkat ediniz.

3. Cihazınız tek seferde 4 kişilik kahve pişirebilir. Kullanmakta olduğunuz fincan boyutları değişiklik gösterebileceği için, su-kahve-şeker karışımının hazne içindeki **Coffee** seviye çizgisini geçmemesine dikkat ediniz. Aksi halde kahve iyi pişmeyebilir ve/veya pişirme haznesinden taşabilir. (Şekil-2)


2

4. Pişirme haznesini makineye yerleştiriniz. (Şekil-3)

Not: Pişirme haznesini yerine tam yerleştirmezseniz ürününüz pişirme işlemine başlamayacaktır.


3

5. Ön panodaki Türk kahvesi pişirme (panelin sol tarafındaki) tuşuna basınız. (Şekil-4)

6. Makine, başlama sesi (bip) uyarısını verip başlatma tuşu etrafındaki durum ışığı kırmızı renkte yanar. (Şekil-5)


4

7. Pişirme süreleri;

MİKTAR	KLASİK PİŞİRME SÜRESİ	SÜTLÜ PİŞİRME SÜRESİ
1 KİŞİLİK	45 SN-1 DK	1-2.5 DK
2 KİŞİLİK	1-1,5 DK	2,5-3,5 DK
3 KİŞİLİK	1,5-2 DK	4-4,5 DK
4 KİŞİLİK	2,5-3 DK	-

Not: Pişirme süreleri; ortam ısısı, suyun ısısı ve şebeke voltajına bağlı olarak farklılıklar gösterebilir. Ürününüzün peş peşe kullanımında makine sıcak olacağı için pişme süresi daha da kısalabilir.


5

8. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra makineniz sesli uyarı verir ve kırmızı olan durum ışığı beyaz renge dönerek bekleme moduna geçer. Makinenizi fişten çekerek tamamen kapatabilirsiniz.

9. Pişirme işlemi bittikten sonra kahvenizi fincana alarak servis yapınız.

Not: Köpüğün ve telvenin pişirme haznesinde kalmaması için hazneyi hafifçe oynatarak boşaltınız. (Şekil-7)

10. Herhangi bir sebepten ötürü pişirme işlemini iptal etmek için başlatma tuşuna tekrar basmanız yeterlidir.


7

5. SÜTLÜ TÜRK KAHVESİ PİŞİRME

Cihazınızla sütlü Türk kahvesi pişirebilirsiniz.

Sütlü Türk kahvesi hazırlamak için "Okkalı Türk Kahvesi Pişirme Önerileri" kısmında verilen malzeme ölçeklerinde su yerine süt kullanınız.

1. Fişi prize takınız. Ürününüz kendiliğinden açılacaktır ve durum ışığı beyaz renkte yanacaktır.

2. "Okkalı Türk Kahvesi Pişirme Önerileri" kısmında verilen tablodaki ölçeklerde su yerine süt kullanınız. Malzemeleri bir kaşık yardımı ile hafifçe karıştırınız.

3. Cihazınız tek seferde 3 kişilik sütlü Türk kahvesi pişirebilir. Süt- şeker-kahve karışımının hazne içindeki **Milk** seviye çizgisini geçmemesine dikkat ediniz.


8

4. Pişirme haznesini makineye yerleştiriniz.

5. Ön panodaki sütlü Türk kahvesi pişirme (panelin sağ tarafındaki) tuşuna basınız. (Şekil-8)

6. Pişirme işleminin bundan sonraki adımları için "Okkalı Türk Kahvesi Pişirme Önerileri" kısmında verilen bilgileri dikkate alınız.

6. TEMİZLİK VE BAKIM

Temizlemeden önce makinenizin fişini prizden çekiniz ve pişirme haznesinin soğumasını bekleyiniz.

Pişirme haznesinin içindeki suyu veya kahveyi boşaltıp cezve icini yıkadıktan sonra pişirme haznesinin dışını kuru veya nemli bir bezle siliniz.





Hazne tabanında biriken kalıntıları makineniz ile verilen temizleme fırçası ile temizleyebilirsiniz.

Cihazınızın pişirme haznesi dışında kalan enerji iletim tabanının da bulunduğu ana gövdesini sadece kuru veya nemli bir bezle siliniz, **KESİNLİKLE** suya daldırarak veya bulaşık makinesinde yıkayarak temizlemeyiniz.

Makinenizin hiçbir aksesuarını bu tip cihazlar için kullanılan temizleyiciler haricinde sert ve kimyasal temizleyiciler (çamaşır suyu, tuz ruhu vb.) kullanarak temizlemeyiniz. Cihazı temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler, metal nesneler, çizici sert süngerler, tel temizleyiciler veya sert fırçalar kullanmayınız.

Kireçlenmeyi Giderme

Zamanla kullanılan suyun içerisinde bulunan kireç, pişirme haznesi tabanında birikerek cihazınızın verimini düşürebilir.

Cihazınızın pişirme haznesini elektrikli mutfak aletlerine özel üretilmiş kireç çözücüler ile temizleyebilir veya beyaz sirke gibi doğa dostu çözümleri deneyebilirsiniz.

Cihazınızın pişirme haznesini beyaz sirke ile temizlemek için; cihazınıza pişirme haznesinin zeminini kaplayacak miktarda beyaz sirke koyarak 1 saat bekletiniz, daha sonra sirkeyi boşaltıp pişirme haznesini 2-3 kez temiz su ile yıkayınız.

7. TAŞIMA VE NAKLİYE

Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda tutulmalıdır.

Taşıma sırasında ürünü normal konumunda tutunuz.

Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.

Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

DEAR VALUED CUSTOMER;

We would like to thank you for choosing Arzum OKKA Minio Milko.
We strongly recommend you to read this manual carefully before using the Arzum OKKA Minio Milko and to keep this manual in case you may need it later. The Arzum OKKA Minio Milko should only be used by persons familiar with the safe use instructions given in this guide. Terms of warranty and warranty certificate of your machine are also included in this manual.

*Our company does not accept responsibility for any damages that may occur if your appliance is used in a way that is not in accordance with the instructions in this user manual, used in a place other than its own usage area and repaired in a place other than Arzum authorized services and your appliance will be out of warranty.

Opening Package and First Use:

Before first use, take the machine and accessories out of the box, check for damage and malfunctions. If there is any malfunction or damage on the appliance, do not use the appliance and contact Arzum Authorized Service.
This product complies with all binding CE labeling directives.

Complies with WEEE regulation.
This appliance should not be disposed of in landfill as it consists of recyclable parts that comply with WEEE directives. Please contact your nearest collection center or Arzum authorized service center to recycle this appliance.



OKKA MINIO MILKO

OK0024-X

TABLE OF CONTENTS

1. IMPORTANT SAFEGUARDS	16
2. GENERAL AND TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE MACHINE	22
3. USE OF MACHINE	23
4. RECOMMENDATIONS FOR MAKING A STRONG TURKISH COFFEE	24
5. CLEANING AND MAINTENANCE	28
6. HANDLING AND SHIPMENT	29

1. IMPORTANT SAFEGUARDS

Make sure that the voltage printed on the "Technical Specifications" label of the Arzum OKKA Minio Milko corresponds to the mains voltage of your location. Our company cannot be held responsible for malfunctions caused by any voltage differences and therefore, any potential malfunction will be out of warranty.

The Arzum OKKA Minio Milko must only be plugged into a grounded socket outlet connected in accordance with the regulations. To prevent damage to your appliance, please do not use extension cables that do not provide enough current.

Any repair for this electrical device or its power-supply should be conducted by authorized customer services personnel to avoid danger.

To avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by authorized customer service personnel.

If repairs are necessary, please contact **Arzum Customer Service**. Our company cannot be held responsible for malfunctions that may occur due to misuse and any malfunction that may occur for this reason will be treated outside the scope of the warranty.

To protect against electric shock, **DO NOT** clean and immerse machine and power cord in water.

Since the appliance is electrically powered, there is a risk of electric shock, so never touch the plug with wet hands.

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. Children must not play with the appliance and the mains cable, nor must children be allowed to cook or clean the appliance without adult supervision. Keep the appliance and power cord out of the reach of children under 8 years of age.

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

This appliance is intended for use in

the home and similar locations, such as the following locations:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other work environments,

- Farmhouses,

- Places used by customers in motels, hotels and other residential-type environments,

- Sleeping places and places where breakfast is served.

Do not use the appliance outdoors, always protect it from zero or sub-zero temperatures.

ALWAYS use Arzum OKKA Minio Milko on flat and uneven surfaces. Do not place on the edge of a table or countertop, a small impact may cause your appliance to fall to the floor. Please note that your appliance may be filled with hot coffee.

Do not use Arzum OKKA Minio Milko on hot surfaces, near heat sources, open flames or flammable vapors. (Ex. hot stove top, radiator, stove, etc.) Make sure that the power cable does not hang from the table or worktop and does not come into contact with other appliances.

Do not leave Arzum OKKA Minio Milko unaccompanied and unattended during operation.

Your appliance should not be placed in a cupboard while in use.

When using your appliance for the first time, simply put water into coffee pot and operate your appliance then discard the waste water.

Do not start brewing coffee process without putting water into coffee pot. There is water-secure security implementation in your appliance. In case operating without water, the appliance will shut off after a while and will not be rerun until it cools down.

Do not put anything other than water, milk, coffee and sugar into the coffee pot.

Do not use the coffee pot in any heater other than this machine. (Ex: on oven, microwave oven etc.)

Serve your brewed coffee with cup, do not drink from the coffee pot.

To handle/carry the coffee pot always use a carrying handle

After cooking, the energy conduction base on which the cooking chamber is placed may be hot. **ALWAYS** allow to cool before contact.

Before cleaning, unplug the appliance and allow the coffee pot to cool completely. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the "Cleaning and Maintenance" section.

Always unplug the Arzum OKKA Minio Milko from the socket when it has not been used for a long period of time and/or in the event of a malfunction and/or in the event of a hazardous situation.

NEVER pull on the mains cable when unplugging the plug from the socket outlet; always pull by holding the plug itself.

When cleaning and servicing the appliance, make sure that the plug is not in the socket.

Only use the appliance in conjunction with the supplied power transmission base.

2. GENERAL AND TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE MACHINE



ARZUM OKKA MINIO MILKO TURKISH COFFEE MACHINE

1- Coffee pot with 1-4 cups brewing capacity
2- Double-sided pouring point (suitable for right and left handed use)
3- Energy transmission base
4- Turkish coffee brewing start button and status light.
5- Start button and status light for brewing Turkish coffee with milk.
6- Turkish coffee measuring spoon
7- Coffee pot cleaning brush

Lifespan is 7 years
Mains Voltage: 220-240V ~ 50/60 Hz
Power withdrawn: 640-762W

The values printed on the product or declared in printed documents are the values obtained in the laboratory according to the relevant standards. These values may vary according to the ambient conditions in which the product is used.

3. USE OF MACHINE

For the ideal flavor, we recommend that you manually adjust the auto brewing altitude detection setting specified in the manual before the first use. Wipe the main body of your appliance clean before first use. You can also clean the coffee pot by washing it under water. For the first use, start the appliance by filling the coffee pot with water up to the Coffee level and pour this water out and let the appliance cool down.

Your Arzum OKKA Minio Milko Turkish Coffee Machine heats up during use, so do not touch the hot surfaces of the appliance.

You can only brew coffee with your coffee machine. Do not use any other liquid or solution for boiling or heating.

You can brew coffee for 1-4 people with your Arzum OKKA Minio Milko Turkish Coffee Machine.

When you plug in your machine, the status light will turn white with a beep.

Put enough water in the coffee pot according to the number of people. Use the Arzum OKKA Minio Milko measuring spoon to add the desired amount of Turkish coffee. Add the desired amount of sugar and stir gently to avoid lumps. Make sure that the mixture in the coffee pot does not exceed the Coffee level.

When you place your appliance on the energy transmission base and press the start button, the status light will turn red and the brewing process will start. When the brewing process is finished, your appliance will give an audible warning and the status light will turn back to white.

When you remove the coffee pot from the slot for any reason during the brewing process, your machine will stop the brewing process with an audible and light warning. To continue brewing, insert the pot into the slot and press the start button for the preferred brewing function.

When the brewing process is finished, you can easily serve it by removing the pot.

Always clean the coffee pot with a dry or damp cloth after each use. Never clean the pot by immersing it in water or putting it in the dishwasher.

AUTO BREWING ALTITUDE DETECTION SYSTEM SETTING

Arzum OKKA Minio Milko has a smart "Auto Brewing Altitude Detection" system that detects the ideal brewing temperature at its location and enables you to make Turkish coffee with the same flavor anywhere in the world.

The boiling point of water depends on the difference in altitude relative to sea level. Therefore, when the altitude at which your appliance is used changes, you can manually adjust the brewing point of your appliance.

1. Plug the appliance into the socket.

2. Pour water into the coffee pot up to the Coffee line.

3. Without putting the coffee pot in place, press and hold the two buttons on the panel at the same time and when both of the LEDs on the buttons turn red, put the coffee pot in place for no more than 10 seconds.

4. Calibration will start. After calibration, the appliance will give a warning tone and the LEDs will flash. The calibration process is complete.

4.TIPS FOR BREWING STRONG TURKISH COFFEE

Arzum OKKA Minio Milko is a practical machine designed to brew Turkish coffee with the ideal consistency over slow heat.

In the table below you will find the recommended ideal size for cooking STRONG Turkish coffee.

*The quantities given are for a single coffee.

· 1 cup of coffee is the recommended amount. For a strong or soft coffee, you can use more or less coffee as desired.

· Use fresh coffee for a delicious and frothy Turkish coffee.

Recommended Ingredient Scales for Brewing STRONG Turkish Coffee

	WATER	COFFEE	SUGAR
BLACK COFFEE	1 Turkish coffee cup	1 scoop of Arzum OKKA Minio	Sugar free
LOW SUGAR COFFEE	1 Turkish coffee cup	1 scoop of Arzum OKKA Minio	Half a sugar cube/ Half a teaspoon of granulated sugar
MEDIUM COFFEE	1 Turkish coffee cup	1 scoop of Arzum OKKA Minio	1 sugar cube/ 1 teaspoon granulated sugar
SUGAR COFFEE	1 Turkish coffee cup	1 scoop of Arzum OKKA Minio	2 sugar cubes/ 2 teaspoons granulated sugar

Brewing:

1. Plug in your appliance. Your product will turn on by itself and the status light will turn white.

2. Put coffee, sugar and then water into the coffee pot according to the recommended proportions in the table above. Stir gently with the help of a spoon. (Figure-1)



Note: For delicious coffee, make sure that inside of the coffee pot is clean.

3. *Your appliance can brew coffee for 4 people at a time. Since the cup size you are using may vary, make sure that the water-coffee-sugar mixture does not exceed the Coffee level line in the pot. Otherwise, the coffee may not be brewed well and/or may overflow from the coffee pot. (Figure-2)*


2

4. *Insert the coffee pot into the machine. (Figure-3)*

Note: If the coffee pot is not fully inserted, your product will not start brewing.


3

5. *Press the Turkish coffee brewing button on the front panel (on the left side of the panel). (Figure-4)*

6. *The machine beeps and the status light around the start button turns red. (Figure-5)*


4

7. *Brewing times,*

AMOUNT	CLASSIC BREWING TIME	BREWING TIME WITH MILK
SERVES 1	45 SEC-1 MIN	1-2.5 MIN
SERVES 2	1-1.5 MIN	2.5-3.5 MIN
SERVES 3	1.5-2 MIN	4-4.5 MIN
SERVES 4	2.5-3 MIN	-

Note: Brewing times may vary depending on ambient temperature, water temperature and mains voltage. On subsequent brewing process, the duration may shorten as the appliance will be hotter.


5

8. *After the brewing process is complete, your machine gives an audible warning and the red status light turns white and goes into standby mode. You can switch off your machine completely by unplugging it*

9. After brewing process has finished, you can serve your coffee by pouring into the cup.

Note: Empty the pot by moving it slightly so that the foam and grounds do not remain in the coffee pot. (Figure-7)

10. To cancel the brewing process for any reason, simply press the start button again.


7

5.BREWING TURKISH COFFEE WITH MILK

You can brew Turkish coffee with milk with your appliance.

To prepare Turkish coffee with milk, use milk instead of water in the ingredient scales given in the "Tips On How To Brew Strong Turkish Coffee" section.

1. Plug in your appliance. Your product will turn on by itself and the status light will turn white.

2. Use milk instead of water in the scales in the table given in the "Tips On How To Brew Strong Turkish Coffee" section. Stir the ingredients gently with a spoon.

3. Your appliance can brew Turkish coffee with milk for 3 people at a time. Make sure that the milk-sugar-coffee mixture does not exceed the Milk level line in the pot.

4. Insert the coffee pot into the machine.

5. Press the button for brewing Turkish coffee with milk on the front panel (on the right side of the panel). (Figure-8)

6. For the next steps of the brewing process, please take into account the information given in the "Tips On How To Brew Strong Turkish Coffee" section.



8

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning, unplug the machine and allow the coffee pot to cool down.

After draining the water or coffee from the coffee pot and washing the inside of the coffee pot, wipe the outside of the coffee pot with a dry or damp cloth.





You can clean the residues accumulated on the cup bottom with the cleaning brush supplied with your machine.

Wipe the main body of your appliance, including the energy transmission base outside the coffee pot, only with a dry or damp cloth, NEVER clean it by immersing it in water or washing it in the dishwasher.

Do not clean any accessories of your machine using harsh and chemical cleaners (bleach, salt spirit, etc.) other than the cleaners used for this type of equipment. Do not use abrasive cleaners, metal objects, scratching hard sponges, wire cleaners or hard brushes to clean the appliance.

Removing Calcification

Lime inside the water used in time may pile up inside the coffee pot and thus may reduce the performance of your appliance.

You can clean the coffee pot of your appliance with decalcifying product specially designed for electric kitchen appliances or try eco-friendly solutions such as white vinegar.

To clean the coffee pot of your appliance with white vinegar; add enough white vinegar to the appliance to cover the bottom of the coffee pot and leave it for 1 hour, then drain the vinegar and rinse the coffee pot 2-3 times with clean water.

7. HANDLING AND SHIPMENT

Your device should be kept in its original box to prevent damage to its components during handling and shipping.

Keep the product in its normal position during handling.

Do not drop your device during shipping and protect against impacts.

Failures and damages during shipping after the delivery of the product to the customer are not covered by the warranty.

VEREHRTER KUNDE;

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für Arzum OKKA Minio Milko entschieden haben.
Wir empfehlen Ihnen dringend, diese Anleitung vor der Benutzung des Arzum OKKA Minio Milko sorgfältig zu lesen und für den Fall aufzubewahren, dass Sie sie später benötigen. Der Arzum OKKA Minio Milko darf nur von Personen benutzt werden, die mit den in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen zur sicheren Benutzung vertraut sind.
Die Garantiebedingungen und der Garantieschein für Ihr Gerät sind ebenfalls in diesem Handbuch enthalten.

*Unser Unternehmen übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die entstehen können, wenn Ihr Gerät nicht gemäß den Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung verwendet wird, wenn es an einem anderen Ort als dem vorgesehenen Einsatzort verwendet wird und wenn es an einem anderen Ort als dem von Arzum autorisierten Service repariert wird.

Das Öffnen der Verpackung und die erste Inbetriebnahme:
Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, nehmen Sie das Gerät und seine Zubehörteile bitte aus der Verpackung und prüfen diese auf Beschädigungen. Sollte das Gerät Beschädigungen aufweisen, so benutzen Sie es bitte nicht und wenden sich an einen Arzum-Kundendienst.
Dieses Gerät entspricht allen CE Normen.

Entspricht der WEEE-Verordnung.
Dieses Gerät sollte nicht auf einer Mülldeponie entsorgt werden, da es aus recycelbaren Teilen besteht, die den WEEE-Richtlinien entsprechen. Bitte wenden Sie sich an die nächstgelegene Sammelstelle oder an ein von Arzum autorisiertes Service-Center, um dieses Gerät zu recyceln.



OKKA MINIO MILKO

OK0024-X

INHALT

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	32
2. ALLGEMEINE UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN DES GERÄTS	36
3. BEDIENUNG DES GERÄTES	37
4. VORSCHLÄGE ZUR ZUBEREITUNG RICHTIGEN TÜRKISCHEN MOKKAS	38
5. REINIGUNG UND WARTUNG	42
6. VERSAND UND TRANSPORT	43

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Etikett "Technische Daten" des Arzum OKKA Minio Milko aufgedruckte Spannung mit der Netzspannung an Ihrem Standort übereinstimmt. Wenn die Übereinstimmung nicht gegeben ist, kann unsere Firma für entstehende Störungen nicht zur Verantwortung gezogen werden und eine aus diesem Grund entstehende Störung wird nicht im Rahmen der Garantie behandelt.

Der Arzum OKKA Minio Milko darf nur an eine vorschriftsmäßig angeschlossene Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Um Schäden am Gerät zu verhindern, dürfen Verlängerungskabel mit unzureichender Stromstärke nicht verwendet werden.

Um Gefahren zu vermeiden, dürfen Reparaturen an diesem Elektrogerät oder seinem Netzkabel nur von autorisiertem Kundendienstpersonal durchgeführt werden.

Falls Reparaturen erforderlich sind, wenden Sie sich bitte an den **Arzum-Kundendienst**. Unser Unternehmen kann nicht für Fehlfunktionen verantwortlich gemacht werden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, und jede Fehlfunktion, die aus diesem Grund auftritt, wird außerhalb des Geltungsbereichs der Garantie behandelt.

Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen

Sie das Gerät und das Netzkabel **NICHT** reinigen oder in Wasser tauchen.

Da das Gerät mit Strom versorgt wird, besteht die Gefahr eines Stromschlags. Berühren Sie den Stecker daher niemals mit nassen Händen.

Dieses Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die über den sicheren Gebrauch informiert, beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und dem Netzkabel spielen, noch dürfen sie ohne Aufsicht von Erwachsenen kochen oder das Gerät reinigen. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Achtung: Halten Sie alle Verpackungsmaterialien von Kindern fern, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen, die zum Erstickungstod führen kann.

Dieses Gerät ist für die Verwendung in

der Wohnung und an ähnlichen Orten vorgesehen, wie z. B. an den folgenden Orten:

- Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,

- Bauernhäuser,

- Orte, die von Kunden in Motels, Hotels und anderen wohnähnlichen Umgebungen genutzt werden,

- Schlafplätze und Orte, an denen das Frühstück serviert wird.

Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien und schützen Sie es stets vor Minusgraden.

Verwenden Sie Arzum OKKA Minio Milko **IMMER** auf ebenen und unebenen Flächen. Stellen Sie das Gerät nicht auf die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte, da es bei einem kleinen Stoß zu Boden fallen kann. Bitte beachten Sie, dass Ihr Gerät mit heißem Kaffee gefüllt sein kann.

Arzum OKKA Minio Milko nicht auf heißen Oberflächen, in der Nähe von Wärmequellen, offenen Flammen oder brennbaren Dämpfen verwenden. (z. B. heiße Herdplatte, Heizkörper, Ofen, usw.) Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über den Tisch oder die Arbeitsplatte hängt und nicht mit anderen Geräten in Berührung kommt.

Lassen Sie Arzum OKKA Minio Milk während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und unbeaufsichtigt.

Ihr Gerät sollte nicht in einem Schrank stehen, wenn es in Betrieb ist.

Wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen, füllen Sie einfach Wasser in die Kaffeekanne, nehmen Sie das Gerät in Betrieb und entsorgen Sie das Abwasser.

Starten Sie den Brühvorgang nicht, ohne Wasser in die Kaffeekanne zu füllen. In Ihrem Gerät ist eine wassersichere Sicherheitseinrichtung eingebaut. Wenn das Gerät ohne Wasser betrieben wird, schaltet es sich nach einiger Zeit ab und läuft erst wieder an, wenn es abgekühlt ist.

Füllen Sie nichts anderes als Wasser, Milch, Kaffee und Zucker in die Kaffeekanne.

Verwenden Sie die Kaffeekanne nur in diesem Gerät. (z. B. am Backofen, Mikrowellenherd usw.)

Servieren Sie den gebrühten Kaffee mit einer Tasse, trinken Sie ihn nicht aus der Kanne.

Verwenden Sie zum Tragen der Kaffeekanne immer einen Tragegriff.

Nach dem Garen kann der Energieleitungsboden, auf den der Garraum gestellt wird, heiß sein. **IMMER** vor dem Kontakt abkühlen lassen.

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie die Kaffeekanne vollständig abkühlen. Ausführliche Informationen zur Reinigung des Geräts finden Sie im Abschnitt "Reinigung und Wartung".

Ziehen Sie immer den Stecker des Arzum OKKA Minio Milko aus der Steckdose, wenn er über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird und/oder im Falle einer Fehlfunktion und/oder im Falle einer Gefahrensituation.

Ziehen Sie beim Herausziehen des Steckers aus der Steckdose **NIEMALS** am Netzkabel, sondern immer am Stecker selbst.

Achten Sie bei der Reinigung und Wartung des Geräts darauf, dass der Stecker nicht in der Steckdose steckt.

Verwenden Sie das Gerät nur in Verbindung mit der mitgelieferten Stromübertragungsbasis.

2. ALLGEMEINE UND TECHNISCHE DATEN DER MASCHINE



ARZUM OKKA MINIO MILKO TÜRKISCHE KAFFEEMASCHINE

1- Kaffeekanne mit 1-4 Tassen Brühkapazität

2- Doppelseitige Ausgießspitze (für Rechts- und Linkshänder geeignet)

3- Basis für die Energieübertragung

4- Starttaste für die Zubereitung von türkischem Kaffee und Statusleuchte.

5- Starttaste und Statusleuchte für die Zubereitung von türkischem Kaffee mit Milch.

6- Messlöffel für türkischen Kaffee

7- Reinigungsbürste für Kaffeekannen

Lebensdauer 7 Jahre
Netzspannung: 220-240V ~ 50/60 Hz
Macht zurückgezogen: 640-762W
Die auf dem Produkt aufgedruckten oder in gedruckten Unterlagen angegebenen Werte sind die im Labor gemäß den einschlägigen Normen ermittelten Werte. Diese Werte können je nach den Umgebungsbedingungen, unter denen das Produkt verwendet wird, variieren.

3. BEDIENUNG DES GERÄTES

Für den optimalen Geschmack empfehlen wir Ihnen, die im Handbuch angegebene Einstellung der Brühpunkterkennung vor dem ersten Gebrauch manuell anzupassen. Wischen Sie den Hauptteil des Geräts vor der ersten Benutzung ab. Sie können die Kaffeekanne auch reinigen, indem Sie sie unter Wasser ausspülen. Für den ersten Gebrauch füllen Sie die Kaffeekanne bis zum Coffee-Füllstand mit Wasser, gießen Sie das Wasser aus und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Ihre Arzum OKKA Minio Milko Türkische Kaffeemaschine erwärmt sich während des Gebrauchs. Berühren Sie daher nicht die heißen Oberflächen des Geräts.

Sie können Kaffee nur mit Ihrer Kaffeemaschine zubereiten. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten oder Lösungen zum Kochen oder Erhitzen.

Mit Ihrer Arzum OKKA Minio Milko Türkische Kaffeemaschine können Sie Kaffee für 1-4 Personen zubereiten.

Wenn Sie Ihr Gerät einstecken, leuchtet die Statusanzeige weiß und es ertönt ein Signalton.

Füllen Sie entsprechend der Anzahl der Personen genügend Wasser in die Kaffeekanne. Verwenden Sie den Arzum OKKA Minio Milko Messlöffel, um die gewünschte Menge an türkischem Kaffee hinzuzufügen. Die gewünschte Menge Zucker hinzufügen und vorsichtig umrühren, um Klumpen zu vermeiden. Vergewissern Sie sich, dass die Mischung in der Kaffeekanne den Coffee-Wert nicht überschreitet.

Wenn Sie Ihr Gerät auf die Energieübertragungsbasis stellen und die Starttaste drücken, leuchtet die Statusanzeige rot und der Brühvorgang beginnt. Wenn der Brühvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und die Statusanzeige leuchtet wieder weiß.

Wenn Sie die Kaffeekanne während des Brühvorgangs aus irgendeinem Grund aus dem Schacht nehmen, unterbricht Ihr Gerät den Brühvorgang mit einem akustischen und optischen Signal. Um den Brühvorgang fortzusetzen, setzen Sie die Kanne in den Schlitz ein und drücken Sie die Starttaste für die gewünschte Brühfunktion.

Wenn der Brühvorgang beendet ist, können Sie den Kaffee einfach servieren, indem Sie die Kanne herausnehmen.

Reinigen Sie die Kaffeekanne nach jedem Gebrauch mit einem trockenen oder feuchten Tuch. Reinigen Sie den Topf niemals durch Eintauchen in Wasser oder durch Einlegen in die Spülmaschine.

EINSTELLUNG BRÜH-PUNKT-ERKENNUNG (BRAUHÖHENERKENNUNG)

Arzum OKKA Minio Milko verfügt über ein intelligentes "Auto Brewing Altitude Detection"-System, das die ideale Brühtemperatur an seinem Standort erkennt und es Ihnen ermöglicht, überall auf der Welt türkischen Kaffee mit demselben Geschmack zuzubereiten.

Der Siedepunkt von Wasser hängt von der Höhendifferenz gegenüber dem Meeresspiegel ab. Wenn sich also die Höhe, in der Ihr Gerät verwendet wird, ändert, können Sie den Brühpunkt Ihres Geräts manuell einstellen.

1. Stecken Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose.

2. Gießen Sie Wasser bis zur Coffee-Linie in die Kaffeekanne.

3. Ohne die Kaffeekanne aufzusetzen, halten Sie die beiden Tasten auf dem Bedienfeld gleichzeitig gedrückt und wenn beide LEDs auf den Tasten rot leuchten, setzen Sie die Kaffeekanne für höchstens 10 Sekunden auf.

4. Die Kalibrierung wird gestartet. Nach der Kalibrierung gibt das Gerät einen Warnton ab und die LEDs blinken. Der Kalibrierungsvorgang ist abgeschlossen.

4. TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON STARKEM TÜRKISCHEM KAFFEE

Arzum OKKA Minio Milko ist eine praktische Maschine, mit der türkischer Kaffee mit der idealen Konsistenz bei langsamer Hitze gebrüht werden kann.

In der nachstehenden Tabelle finden Sie die empfohlene Idealgröße für die Zubereitung von STARKEN Türkischen Kaffee.

*Die Mengenangaben beziehen sich auf einen einzigen Kaffee.

1 Tasse Kaffee ist die empfohlene Menge. Für einen starken oder weichen Kaffee können Sie je nach Wunsch mehr oder weniger Kaffee verwenden.

- Verwenden Sie frischen Kaffee für einen köstlichen und schaumigen türkischen Kaffee.

Empfohlene Zutatenwaage für die Zubereitung von STARKEN Türkischen Kaffee

	WASSER	KAFFEE	ZUCKER
SCHWARZER KAFFEE	1 Tasse türkischer Kaffee	1 Messlöffel Arzum OKKA Minio	Zuckerfrei
ZUCKERARMER KAFFEE	1 Tasse türkischer Kaffee	1 Messlöffel Arzum OKKA Minio	Ein halber Würfelzucker/ Ein halber Teelöffel Kristallzucker
MITTLERER KAFFEE	1 Tasse türkischer Kaffee	1 Messlöffel Arzum OKKA Minio	1 Würfelzucker/ 1 Teelöffel Kristallzucker
ZUCKER KAFFEE	1 Tasse türkischer Kaffee	1 Messlöffel Arzum OKKA Minio	2 Würfelzucker/ 2 Teelöffel Kristallzucker

Kochen:

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Gerät schaltet sich von selbst ein und die Statusanzeige leuchtet weiß.

2. Geben Sie Kaffee, Zucker und Wasser in die Kaffeekanne, wie in der Tabelle oben empfohlen. Mit Hilfe eines Löffels vorsichtig umrühren. (Abbildung 1)



Hinweis: Stellen Sie für einen köstlichen Kaffee sicher, dass das Innere der Brühkammer sauber ist.

3. Ihr Gerät kann Kaffee für 4 Personen auf einmal zubereiten. Da die von Ihnen verwendete Tassengröße variieren kann, achten Sie darauf, dass das Wasser-Kaffee-Zucker-Gemisch die Coffee-Marke in der Kanne nicht überschreitet. Andernfalls kann der Kaffee nicht gut gebrüht werden und/oder aus der Brühkammer überlaufen. (Abbildung 2)


2

4. Setzen Sie die Kaffeekanne in das Gerät ein. (Abbildung 3)

Hinweis: Wenn die Kaffeekanne nicht vollständig eingesetzt ist, kann Ihr Produkt nicht gebrüht werden.


3

5. Drücken Sie die Taste zum Aufbrühen von türkischem Kaffee auf der Vorderseite (auf der linken Seite des Bedienfelds). (Abbildung 4)

6. Das Gerät gibt einen Signalton ab und die Statusleuchte um die Starttaste leuchtet rot. (Abbildung 5)


4

7. Brühzeiten,

MENGE	KLASSISCHE BRÜHZEIT	BRÜHZEIT MIT MILCH
1 TASSE	45 SEK-1 MIN	1-2.5 MIN
2 TASSEN	1-1.5 MIN	2.5-3.5 MIN
3 TASSEN	1.5-2 MIN	4-4.5 MIN
4 TASSEN	2.5-3 MIN	-

Hinweis: Die Brühzeiten können je nach Umgebungstemperatur, Wassertemperatur und Netzspannung variieren. Beim nächsten Brühvorgang kann sich die Dauer verkürzen, da das Gerät heißer wird.


5

8. Nach Abschluss des Brühvorgangs ertönt ein akustisches Signal, und die rote Statusleuchte leuchtet weiß auf und schaltet in den Standby-Modus. Sie können Ihr Gerät vollständig ausschalten, indem Sie den Netzstecker ziehen.

9. Nachdem der Brühvorgang beendet ist, geben Sie Ihren Kaffee in eine Tasse und servieren Sie ihn.

Hinweis: Entleeren Sie die Kanne, indem Sie sie leicht bewegen, damit der Schaum und der Kaffeesatz nicht in der Kanne bleiben. (Abbildung 7)


7

10. Wenn Sie den Brühvorgang aus irgendeinem Grund abbrechen möchten, drücken Sie einfach erneut die Starttaste.

5. ZUBEREITUNG VON TÜRKISCHEM KAFFEE MIT MILCH

Sie können mit Ihrem Gerät türkischen Kaffee mit Milch zubereiten.

Um türkischen Kaffee mit Milch zuzubereiten, verwenden Sie Milch anstelle von Wasser in der Zutatenliste im Abschnitt "Tipps Für Die Zubereitung Von Starkem Türkischem Kaffee".

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Gerät schaltet sich von selbst ein und die Statusanzeige leuchtet weiß.

2. Verwenden Sie Milch anstelle von Wasser in den Skalen der Tabelle im Abschnitt "Tipps Für Die Zubereitung Von Starkem Türkischem Kaffee". Die Zutaten vorsichtig mit einem Löffel umrühren.

3. Ihr Gerät kann türkischen Kaffee mit Milch für 3 Personen auf einmal zubereiten. Vergewissern Sie sich, dass die Milch-Zucker-Kaffee-Mischung nicht die Coffee MILK-Marke im Topf überschreitet.

4. Setzen Sie die Kaffeekanne in das Gerät ein.

5. Drücken Sie die Taste für die Zubereitung von türkischem Milchkaffee auf der Vorderseite des Geräts (auf der rechten Seite des Geräts).

(Abbildung 8)



8

6. Für die nächsten Schritte des Brühvorgangs beachten Sie bitte die Informationen im Abschnitt "Tipps Für Die Zubereitung Von Starkem Türkischem Kaffee".

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie die Kaffeekanne abkühlen.

Nachdem Sie das Wasser oder den Kaffee aus der Kanne abgelassen und das Innere der Kanne gereinigt haben, wischen Sie die Außenseite der Kanne mit einem trockenen oder feuchten Tuch ab.





Sie können die Rückstände, die sich auf dem Tassenboden angesammelt haben, mit der Reinigungsbürste reinigen, die mit Ihrer Maschine geliefert wurde.

Wischen Sie den Hauptteil Ihres Geräts, einschließlich der Energieübertragungsbasis außerhalb der Kaffeekanne, nur mit einem trockenen oder feuchten Tuch ab und reinigen Sie ihn NIEMALS durch Eintauchen in Wasser oder in der Spülmaschine.

Reinigen Sie die Zubehörteile Ihres Geräts nicht mit scharfen und chemischen Reinigungsmitteln (Bleichmittel, Spiritus usw.), die nicht für diese Art von Geräten verwendet werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Metallgegenstände, kratzende harte Schwämme, Drahtreiniger oder harte Bürsten zur Reinigung des Geräts.

Entfernen der Verkalkung

Kalk im Wasser kann sich mit der Zeit in der Kaffeekanne ansammeln und so die Leistung Ihres Geräts beeinträchtigen.

Sie können die Kaffeekanne Ihres Geräts mit einem Entkalkungsmittel reinigen, das speziell für elektrische Küchengeräte entwickelt wurde, oder umweltfreundliche Lösungen wie weißen Essig ausprobieren.

Um die Kaffeekanne Ihres Geräts mit weißem Essig zu reinigen, geben Sie so viel weißen Essig in das Gerät, dass der Boden der Kaffeekanne bedeckt ist, und lassen Sie es 1 Stunde lang stehen. Dann lassen Sie den Essig ablaufen und spülen die Kaffeekanne 2-3 Mal mit klarem Wasser aus.

7. VERSAND UND TRANSPORT

Um Beschädigungen am Gerät und an den Teilen zu vermeiden, ist das Gerät beim Tragen und Transportieren in der Originalverpackung aufzubewahren.

Tragen Sie das Gerät in der normalen Position.

Lassen Sie das Gerät beim Transport nicht fallen und schützen Sie ihn vor Stößen.

Nach Auslieferung an den Kunden werden transportbedingte Störungen und Beschädigungen nicht im Rahmen der Garantie behandelt.

TRÉS CHER CLIENT;

Nous tenons à vous remercier d'avoir choisi Arzum OKKA Minio Milko.
Nous vous recommandons vivement de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'Arzum OKKA Minio Milko et de le conserver au cas où vous en auriez besoin ultérieurement.
L'Arzum OKKA Minio Milko ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec les instructions d'utilisation sûre données dans ce guide.
Les conditions de garantie et le certificat de garantie de votre machine sont également inclus dans ce manuel.

*Notre société n'accepte pas la responsabilité des dommages qui peuvent se produire si votre appareil est utilisé d'une manière qui n'est pas conforme aux instructions de ce manuel d'utilisation, utilisé dans un endroit autre que sa propre zone d'utilisation et réparé dans un endroit autre que les services autorisés par Arzum et votre appareil sera hors garantie.
Paquet d'ouverture et première utilisation :
Avant la première utilisation, sortez la machine et les accessoires de la boîte, vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés et qu'ils ne présentent aucun dysfonctionnement. En cas de dysfonctionnement ou de dommage sur l'appareil, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service agréé Arzum.
Ce produit est conforme à toutes les directives d'étiquetage CE obligatoires.
contraignantes en matière d'étiquetage CE.

Conforme à la réglementation DEEE.
Cet appareil ne doit pas être mis au rebut dans une décharge car il est composé de pièces recyclables conformes aux directives DEEE. Veuillez contacter le centre de collecte le plus proche ou le centre de service agréé Arzum pour recycler cet appareil.



OKKA MINIO MILKO

0K0024-X

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 46
2. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES ET TECHNIQUES DE LA MACHINE 50
3. UTILISATION DE LA MACHINE 51
4. CONSEILS SUR LA PRÉPARATION D'UN CAFÉ TURC FORT 52
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 56
6. MANIPULATION ET TRANSPORT 57

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Assurez-vous que la tension imprimée sur l'étiquette "Caractéristiques techniques" de l'Arzum OKKA Minio Milko correspond à la tension du réseau électrique de votre région. Nous ne pourrons être tenus responsables des dommages dus à des incompatibilités et ces dommages ne seront pas pris en charge dans le cadre de la garantie.

L'Arzum OKKA Minio Milko ne doit être branché que sur une prise de courant avec mise à la terre, raccordée conformément à la réglementation. Ne pas utiliser de rallonges électriques à section inférieure pour ne pas endommager l'appareil.

Pour éviter tout danger, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par le personnel de service après-vente autorisé.

Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter le **service clientèle d'Arzum**. Notre société ne peut pas être tenue responsable des dysfonctionnements qui peuvent se produire en raison d'une mauvaise utilisation et tout dysfonctionnement qui peut se produire pour cette raison sera traité en dehors du champ de la garantie.

Pour vous protéger contre les chocs

électriques, **NE PAS** nettoyer et immerger la machine et le cordon d'alimentation dans l'eau.

L'appareil étant alimenté en électricité, il existe un risque d'électrocution. Ne touchez donc jamais la fiche avec des mains mouillées.

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. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil et le câble d'alimentation, ni être autorisés à cuisiner ou à nettoyer l'appareil sans la surveillance d'un adulte. Gardez 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.

Cet appareil est destiné à être utilisé

à la maison et dans des endroits similaires, tels que les endroits suivants :

- Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail,

- Les fermes,

- Lieux utilisés par les clients dans les motels, les hôtels et autres environnements de type résidentiel,

- Lieux de couchage et lieux où le petit-déjeuner est servi.

N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur, protégez-le toujours des températures négatives ou inférieures à zéro.

Utilisez **TOUJOURS** Arzum OKKA Minio Milko sur des surfaces planes et irrégulières. Ne pas placer sur le bord d'une table ou d'un comptoir, un petit choc pourrait faire tomber votre appareil sur le sol. Veuillez noter que votre appareil peut être rempli de café chaud.

Ne pas utiliser Arzum OKKA Minio Milko sur des surfaces chaudes, à proximité de sources de chaleur, de flammes nues ou de vapeurs inflammables. (Ex. plaque de cuisson chaude, radiateur, poêle, etc.) Veillez à ce que le câble d'alimentation ne pende pas de la table ou du plan de travail et n'entre pas en contact avec d'autres appareils.

Ne laissez pas Arzum OKKA Minio Milko sans accompagnement et sans surveillance pendant le fonctionnement.

Votre appareil ne doit pas être placé dans un placard pendant son utilisation.

Lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, mettez simplement de l'eau dans la cafetière et faites fonctionner votre appareil, puis jetez l'eau usée.

Ne lancez pas le processus de préparation du café sans

mettre de l'eau dans la cafetière. Il y a une mise en œuvre de la sécurité de l'eau dans votre appareil. En cas de fonctionnement sans eau, l'appareil s'arrêtera après un certain temps et ne sera pas remis en marche avant d'avoir refroidi.

Ne mettez rien d'autre que de l'eau, du lait, du café et du sucre dans la cafetière.

N'utilisez pas la cafetière dans un autre appareil que celui-ci. (Ex : sur le four, le four à micro-ondes etc.)

Servez votre café infusé avec une tasse, ne buvez pas dans la cafetière.

Pour manipuler/transporter la cafetière, utilisez toujours une poignée de transport.

Après la cuisson, la base de conduction d'énergie sur laquelle est placée la chambre de cuisson peut être chaude. Laissez TOUJOURS refroidir avant tout contact.

Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez la cafetière refroidir complètement. Pour des informations détaillées sur le nettoyage de l'appareil, veuillez vous reporter à la section "Nettoyage et entretien".

Débranchez toujours l'Arzum OKKA Minio Milko de la prise lorsqu'il n'a pas été utilisé pendant une longue période et/ou en cas de dysfonctionnement et/ou en cas de situation dangereuse.

Ne tirez JAMAIS sur le câble d'alimentation en débranchant la fiche de la prise de courant ; tirez toujours en tenant la fiche elle-même.

Lors du nettoyage et de l'entretien de l'appareil, veillez à ce que la fiche ne soit pas dans la prise.

N'utilisez l'appareil qu'avec la base de transmission de puissance fournie.

Débranchez toujours Arzum OKKA Minio quand la cafetière n'est pas utilisée pendant longtemps et / ou un dysfonctionnement survient et / ou présente un danger.

En tirant sur la fiche, **NE JAMAIS** tirer sur le câble de grille; toujours tirer la fiche elle-même.

Assurez-vous de débrancher l'appareil de la prise de courant lors du nettoyage et de l'application de maintenance.

Utilisez l'appareil uniquement avec la base de transmission de puissance fournie.

2. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES ET TECHNIQUES DE LA MACHINE



ARZUM OKKA MINIO MILKO MACHINE À CAFÉ TURQUE

1- Cafetière avec une capacité d'infusion de 1 à 4 tasses

2- Point de versement à double face (convient aux droitiers et aux gauchers)

3- Base de transmission d'énergie

4- Bouton de démarrage de l'infusion du café turc et voyant d'état.

5- Bouton de démarrage et voyant d'état pour la préparation du café turc au lait.

6- Cuillère à mesurer pour le café turc

7- Brosse de nettoyage pour cafetière

Durée de vie de 7 ans
Tension du secteur : 220-240V ~ 50/60 Hz
Puissance retirée : 640-762W
Les valeurs imprimées sur le produit ou déclarées dans les documents imprimés sont les valeurs obtenues en laboratoire selon les normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions ambiantes dans lesquelles le produit est utilisé.

3. UTILISATION DE LA MACHINE

Pour une saveur idéale, nous vous recommandons d'ajuster manuellement le paramètre de détection du point de brassage spécifié dans le premier manuel de pré-utilisation. Essuyez le corps principal de votre appareil avant la première utilisation. Vous pouvez également nettoyer la cafetière en la lavant sous l'eau. Lors de la première utilisation, mettez l'appareil en marche en remplissant la cafetière d'eau jusqu'au niveau Coffee, puis versez cette eau et laissez l'appareil refroidir.

Votre machine à café turque Arzum OKKA Minio Milko se réchauffe pendant son utilisation, ne touchez donc pas les surfaces chaudes de l'appareil.

Vous ne pouvez préparer du café qu'avec votre machine à café. N'utilisez pas d'autre liquide ou solution pour faire bouillir ou chauffer.

Vous pouvez préparer du café pour 1 à 4 personnes avec votre machine à café turque Arzum OKKA Minio Milko.

Lorsque vous branchez votre machine, le voyant d'état devient blanc et un signal sonore retentit.

Mettez suffisamment d'eau dans la cafetière en fonction du nombre de personnes. Utilisez la cuillère à mesurer Arzum OKKA Minio Milko pour ajouter la quantité désirée de café turc. Ajoutez la quantité désirée de sucre et remuez doucement pour éviter les grumeaux. Assurez-vous que le mélange dans la cafetière ne dépasse pas le niveau Coffee.

Lorsque vous placez votre appareil sur la base de transmission d'énergie et que vous appuyez sur le bouton de démarrage, le voyant d'état devient rouge et le processus d'infusion commence. Lorsque le processus d'infusion est terminé, votre appareil émet un signal sonore et le voyant d'état redevient blanc.

Si vous retirez le pot à café de la fente pour quelque raison que ce soit pendant le processus d'infusion, votre machine arrêtera le processus d'infusion avec un avertissement sonore et lumineux. Pour poursuivre l'infusion, insérez le pot dans la fente et appuyez sur le bouton de démarrage de la fonction d'infusion préférée.

Lorsque le processus d'infusion est terminé, vous pouvez facilement le servir en retirant le pot.

Nettoyez toujours la cafetière avec un chiffon sec ou humide après chaque utilisation. Ne nettoyez jamais le pot en le plongeant dans l'eau ou en le mettant dans le lave-vaisselle.

SYSTÈME DE DÉTECTION DU POINT DE BRASSAGE (AUTO BREWING ALTITUDE DETECTION SYSTEM)

Arzum OKKA Minio Milko est doté d'un système intelligent de "détection automatique de l'altitude de brassage" qui détecte la température idéale de brassage à l'endroit où il se trouve et vous permet de préparer un café turc avec la même saveur partout dans le monde.

Le point d'ébullition de l'eau dépend de la différence d'altitude par rapport au niveau de la mer. Par conséquent, lorsque l'altitude à laquelle votre appareil est utilisé change, vous pouvez ajuster manuellement le point d'infusion de votre appareil.

1. Branchez l'appareil dans la prise de courant.

2. Versez de l'eau dans la cafetière jusqu'à la ligne Coffee.

3. Sans mettre la cafetière en place, appuyez simultanément sur les deux boutons du panneau et maintenez-les enfoncés. Lorsque les deux voyants lumineux des boutons deviennent rouges, mettez la cafetière en place pendant 10 secondes au maximum.

4. L'étalonnage commence. Après le calibrage, l'appareil émet un signal sonore et les DEL clignotent. Le processus d'étalonnage est terminé.

4. CONSEILS POUR PRÉPARER UN CAFÉ TURC FORT

Arzum OKKA Minio Milko est une machine pratique conçue pour préparer un café turc de consistance idéale à feu doux.

Dans le tableau ci-dessous, vous trouverez la taille idéale recommandée pour la cuisson du café turc STRONG.

*Les quantités indiquées sont pour un seul café.

· Une tasse de café est la quantité recommandée. Pour un café fort ou doux, vous pouvez utiliser plus ou moins de café selon votre désir.

· Utilisez du café frais pour obtenir un café turc délicieux et mousseux.

Balances d'ingrédients recommandées pour la préparation du café turc STRONG

	EAU	CAFÉ	SUCRE
CAFÉ NOIR	1 tasse de café turc	1 mesure d'Arzum OKKA Minio	Sans sucre
CAFÉ À FAIBLE TENEUR EN SUCRE	1 tasse de café turc	1 mesure d'Arzum OKKA Minio	Un demi morceau de sucre/ Une demi-cuillère à café de sucre granulé
CAFÉ MOYEN	1 tasse de café turc	1 mesure d'Arzum OKKA Minio	1 morceau de sucre/ 1 cuillère à café de sucre cristallisé
CAFÉ SUCRE	1 tasse de café turc	1 mesure d'Arzum OKKA Minio	2 morceaux de sucre/ 2 cuillères à café de sucre cristallisé

Le brassage :

1. Branchez l'appareil. Votre produit s'allume tout seul et le voyant d'état devient blanc.

2. Mettez le café, le sucre puis l'eau dans la cafetière en respectant les proportions recommandées dans le tableau ci-dessus. Remuez doucement à l'aide d'une cuillère. (Figure-1)



Remarque : pour un délicieux café, assurez-vous que l'intérieur du réservoir de cuisson est propre.

3. Votre appareil peut préparer du café pour 4 personnes à la fois. Comme la taille de la tasse que vous utilisez peut varier, assurez-vous que le mélange eau-café-sucre ne dépasse pas la ligne de niveau Coffee dans la casserole. Sinon, le café risque de ne pas être bien cuit et/ou de déborder du réservoir de cuisson. (Figure-2)


2

4. Insérez la cafetière dans la machine. (Figure-3)

Remarque : Si la cafetière n'est pas complètement insérée, votre produit ne commencera pas à infuser.


3

5. Appuyez sur le bouton d'infusion du café turc sur le panneau avant (sur le côté gauche du panneau). (Figure-4)

6. La machine émet un bip et le voyant d'état autour du bouton de démarrage devient rouge. (Figure-5)


4

7. Temps de brassage,

QUANTITÉ	TEMPS DE BRASSAGE CLASSIQUE	TEMPS DE BRASSAGE AVEC DU LAIT
1 TASSE	45 SEK-1 MIN	1-2.5 MIN
2 TASSES	1-1.5 MIN	2.5-3.5 MIN
3 TASSES	1.5-2 MIN	4-4.5 MIN
4 TASSES	2.5-3 MIN	-

Remarque : Les temps de brassage peuvent varier en fonction de la température ambiante, de la température de l'eau et de la tension du réseau. Lors des brassages suivants, la durée peut diminuer car l'appareil sera plus chaud.


5

8. Une fois le processus d'infusion terminé, votre machine émet un signal sonore et le voyant d'état rouge devient blanc et passe en mode veille. Vous pouvez éteindre complètement votre machine en la débranchant.

9. Une fois le processus de cuisson terminé, versez votre café dans une tasse.

Remarque : Videz la cafetière en la déplaçant légèrement afin que la mousse et le marc ne restent pas dans la cafetière. (Figure-7)


7

10. Pour annuler le processus d'infusion pour une raison quelconque, il suffit d'appuyer à nouveau sur le bouton de démarrage.

5. PRÉPARATION DU CAFÉ TURC AVEC DU LAIT

Vous pouvez préparer du café turc avec du lait avec votre appareil.

Pour préparer un café turc au lait, utilisez du lait à la place de l'eau dans les barèmes d'ingrédients indiqués dans la section "Conseils pour préparer un café turc fort".

1. Branchez l'appareil. Votre produit s'allume tout seul et le voyant d'état devient blanc.

2. Utilisez du lait au lieu de l'eau dans les échelles du tableau donné dans la section "Conseils pour préparer un café turc fort". Remuez doucement les ingrédients avec une cuillère.

3. Votre appareil peut préparer du café turc avec du lait pour 3 personnes à la fois. Assurez-vous que le mélange lait-sucre-café ne dépasse pas la ligne de niveau Milk dans la casserole.

4. Insérez la cafetière dans la machine.

5. Appuyez sur le bouton de préparation du café turc au lait situé sur le panneau frontal (sur le côté droit du panneau).

(Figure-8)



8

6. Pour les étapes suivantes du processus d'infusion, veuillez prendre en compte les informations données dans la section "Conseils pour préparer un café turc fort".

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage, débranchez la machine et laissez la cafetière refroidir.

Après avoir vidé l'eau ou le café de la cafetière et nettoyé l'intérieur de la cafetière, essuyez l'extérieur de la cafetière avec un chiffon sec ou humide.





Vous pouvez nettoyer les résidus accumulés sur le fond de la tasse avec la brosse de nettoyage fournie avec votre machine.

Essuyez le corps principal de votre appareil, y compris la base de transmission de l'énergie à l'extérieur de la cafetière, uniquement avec un chiffon sec ou humide, ne le nettoyez JAMAIS en le plongeant dans l'eau ou en le lavant au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires de votre machine en utilisant des nettoyants agressifs et chimiques (eau de javel, essence saline, etc.) autres que les nettoyants utilisés pour ce type d'équipement. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, d'objets métalliques, d'éponges dures à rayer, de nettoyeurs à fil ou de brosses dures pour nettoyer l'appareil.

Élimination des calcifications

Le calcaire contenu dans l'eau utilisée dans le temps peut s'accumuler à l'intérieur de la cafetière et ainsi réduire les performances de votre appareil.

Vous pouvez nettoyer la cafetière de votre appareil avec un produit détartrant spécialement conçu pour les appareils électriques de cuisine ou essayer des solutions écologiques comme le vinaigre blanc.

Pour nettoyer la cafetière de votre appareil avec du vinaigre blanc, ajoutez suffisamment de vinaigre blanc dans l'appareil pour couvrir le fond de la cafetière et laissez-le pendant 1 heure, puis égouttez le vinaigre et rincez la cafetière 2 ou 3 fois avec de l'eau propre.

7. MANIPULATION ET TRANSPORT

L'appareil doit être transporté dans sa boite originale afin de ne pas endommager ses composants.

Garder l'appareil en position normale lors du transport.

Ne pas faire tomber l'appareil et le protéger des chocs lors du transport.

Les dégâts et dommages survenus après livraison de l'appareil au client ne sont pas couverts par la garantie.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ;

Мы хотели бы поблагодарить вас за выбор Arzum OKKA Minio Milko.
Мы настоятельно рекомендуем вам внимательно прочитать данное руководство перед использованием Arzum OKKA Minio Milko и сохранить это руководство на случай, если оно может понадобиться вам позже. Arzum OKKA Minio Milko должен использоваться только лицами, ознакомленными с инструкциями по безопасному использованию, приведенными в данном руководстве. Условия гарантии и гарантийный талон на вашу машину также включены в данное руководство.

*Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в случае использования вашего прибора не в соответствии с инструкциями данного руководства пользователя, использования в месте, отличном от места использования, и ремонта в месте, отличном от авторизованных сервисов Arzum, и ваш прибор будет снят с гарантии.

Вскрытие упаковки и первое использование:
Перед первым использованием достаньте машину и принадлежности из коробки, проверьте на наличие повреждений и неисправностей. В случае обнаружения каких-либо неисправностей или повреждений на приборе, не используйте прибор и обратитесь в авторизованную сервисную службу Arzum.
Данное изделие соответствует всем обязательным директивам по маркировке CE.

Соответствует нормам WEEE.
Этот прибор не следует выбрасывать на свалку, так как он состоит из перерабатываемых частей, соответствующих директивам WEEE. Для утилизации данного прибора обратитесь в ближайший центр сбора отходов или в авторизованный сервисный центр Arzum.



OKKA MINIO MILKO

OK0024-X

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ 60
2. ОБЩИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МАШИНЫ 63
3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА 64
4. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КРЕПКОГО КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ 65
5. ЧИСТКА И УХОД 69
6. ПЕРЕНОСКА И ТРАНСПОРТИРОВКА 71

1. ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Убедитесь, что напряжение, указанное на этикетке "Технические характеристики" Arzum OKKA Minio Milko, соответствует напряжению электросети в вашем регионе. Наша компания не несет ответственности за неисправности, вызванные любыми перепадами напряжения, поэтому любая потенциальная неисправность не подлежит гарантийному обслуживанию.

Arzum OKKA Minio Milko можно подключать только к заземленной розетке, подключенной в соответствии с правилами. Во избежание повреждения прибора не используйте удлинительные кабели, которые не обеспечивают достаточный ток.

Во избежание опасности ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен выполняться уполномоченным персоналом сервисной службы.

Если необходим ремонт, обратитесь в службу поддержки клиентов Arzum. Наша компания не несет ответственности за неисправности, которые могут возникнуть из-за неправильного использования, и любая неисправность, которая может возникнуть по этой причине, будет рассматриваться вне рамок гарантии.

Для защиты от поражения электрическим током НЕ чистите и НЕ погружайте машину и шнур питания в воду.

Поскольку прибор работает от электричества, существует опасность поражения электрическим током, поэтому никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками.

Данным прибором должны пользоваться лица, получившие информацию, надзор

или инструктаж по его безопасному использованию и понимающие связанные с ним опасности. Дети не должны играть с прибором и сетевым кабелем, а также не разрешайте детям готовить или чистить прибор без присмотра взрослых. Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.

Осторожно: Держите все упаковочные материалы подальше от детей, так как они являются потенциальным источником опасности, которая может привести к смерти от удушья.

Этот прибор предназначен для использования в доме и подобных местах, например, в следующих местах:

- Кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях,

- Фермерские дома,

- Места, используемые клиентами в мотелях, гостиницах и других помещениях жилого типа,

- Спальные места и места, где подают завтрак.

Не используйте прибор на открытом воздухе, всегда защищайте его от нулевых или отрицательных температур.

ВСЕГДА используйте Arzum OKKA Minio Milko на ровных и неровных поверхностях. Не ставьте прибор на край стола или столешницы, небольшой удар может привести к падению прибора на пол. Обратите внимание, что ваш прибор может быть наполнен горячим кофе.

Не используйте Arzum OKKA Minio Milko на горячих

поверхностях, вблизи источников тепла, открытого огня или легковоспламеняющихся паров. (Например, горячая плита, радиатор, печь и т.д.) Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал со стола или столешницы и не соприкасался с другими приборами.

Не оставляйте Arzum OKKA Minio Milko без сопровождения и присмотра во время работы.

Ваш прибор не должен находиться в шкафу во время использования.

При первом использовании прибора просто налейте воду в кофейник и включите прибор, затем выбросьте отработанную воду.

Не начинайте процесс приготовления кофе, не налив в кофейник воду. В вашем приборе реализована защита от воды. В случае работы без воды прибор отключится через некоторое время и не будет запущен снова, пока не остынет.

Не кладите в кофейник ничего, кроме воды, молока, кофе и сахара.

Не используйте кофейник в других нагревательных приборах, кроме этой машины. (Например: на духовке, микроволновой печи и т.д.)

Подавайте сваренный кофе в чашке, не пейте из кофейника.

Для переноски/переноски кофейника всегда используйте ручку для переноски

После приготовления энергопроводящее основание, на котором находится варочная камера, может быть горячим. ВСЕГДА дайте остыть перед контактом.

Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте кофейнику полностью остыть. Подробную информацию о чистке прибора см. в разделе "Чистка и обслуживание".

Всегда отключайте прибор Arzum OKKA Minio Milko от розетки, если он не используется в течение длительного периода времени и/или в случае неисправности и/или в случае возникновения опасной ситуации.

НИКОГДА не тяните за сетевой кабель при извлечении вилки из розетки; всегда тяните за саму вилку.

При чистке и обслуживании прибора следите за тем, чтобы вилка не находилась в розетке.

Используйте прибор только в сочетании с прилагаемой базой электропередачи.

2. ОБЩИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МАШИНЫ



ARZUM OKKA MINIO MILKO ТУРКА КОФЕВАРКА

1- Кофейник с емкостью для заваривания 1-4 чашек
2- Двустороннее место заливки (подходит для правой и левой руки)
3- База для энергопередачи
4- Кнопка запуска варки кофе в турке и индикатор состояния.
5- Кнопка старта и индикатор состояния для приготовления кофе по-турецки с молоком.
6- Мерная ложка для кофе по-турецки
7- Щетка для чистки кофейника

Срок службы - 7 лет
Напряжение сети: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Мощность изъята: 640-762W
Значения, напечатанные на продукте или заявленные в печатных документах, являются значениями, полученными в лаборатории согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут изменяться в зависимости от условий окружающей среды, в которых используется изделие.

3.ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Для получения наиболее идеального вкуса мы рекомендуем вручную отрегулировать определение точки заваривания, указанное в руководстве, перед первым использованием. Перед первым использованием протрите основной корпус прибора. Вы также можете очистить кофейник, промыв его под водой. Для первого использования включите прибор, наполнив кофейник водой до уровня Coffee, вылейте эту воду и дайте прибору остыть.

Ваша турецкая кофеварка Arzum OKKA Minio Milko нагревается во время использования, поэтому не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.

Вы можете варить кофе только с помощью кофемашины. Не используйте никакую другую жидкость или раствор для кипячения или нагревания.

С помощью турки Arzum OKKA Minio Milko вы можете сварить кофе на 1-4 человек.

Когда вы подключите аппарат к сети, индикатор состояния загорится белым светом и раздастся звуковой сигнал.

Налейте в кофейник достаточное количество воды по количеству человек. Используйте мерную ложку Arzum OKKA Minio Milko, чтобы добавить необходимое количество кофе по-турецки. Добавьте необходимое количество сахара и аккуратно перемешайте, чтобы избежать образования комочков. Убедитесь, что смесь в кофейнике не превышает уровень Coffee.

Когда вы поместите ваш прибор на основание для передачи энергии и нажмете кнопку пуска, индикатор состояния загорится красным цветом и начнется процесс заваривания. По окончании процесса заваривания ваш прибор подаст звуковой сигнал, а индикатор состояния снова станет белым.

Если вы по какой-либо причине вынимаете кофейник

из гнезда во время процесса приготовления, ваша машина остановит процесс приготовления со звуковым и световым предупреждением. Чтобы продолжить приготовление, вставьте кастрюлю в гнездо и нажмите кнопку пуска для выбранной функции заваривания.

Когда процесс заваривания закончится, вы можете легко подать его на стол, сняв кастрюлю.

После каждого использования всегда протирайте кофейник сухой или влажной тканью. Никогда не чистите кастрюлю, погружая ее в воду или помещая в посудомоечную машину.

НАСТРОЙКА ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТОЧКИ ЗАВАРИВАНИЯ (AUTO BREWING ALTITUDE DETECTION SYSTEM)

Arzum OKKA Minio Milko оснащена интеллектуальной системой "Auto Brewing Altitude Detection", которая определяет идеальную температуру заваривания в месте ее нахождения и позволяет приготовить турецкий кофе с одинаковым вкусом в любой точке мира.

Температура кипения воды зависит от разницы в высоте над уровнем моря. Поэтому при изменении высоты, на которой используется ваш прибор, вы можете вручную отрегулировать точку заваривания вашего прибора.

1. Включите прибор в розетку.

2. Налейте воду в кофейник до отметки Coffee.

3. Не устанавливая кофейник на место, одновременно нажмите и удерживайте две кнопки на панели, и когда оба светодиода на кнопках загорятся красным цветом, установите кофейник на место не более чем на 10 секунд.

4. Начнется калибровка. После калибровки прибор подаст предупреждающий звуковой сигнал, а светодиоды начнут мигать. Процесс калибровки завершен.

4. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КРЕПКОГО КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ

Arzum OKKA Minio Milko - это практичная машина, предназначенная для приготовления турецкого кофе идеальной консистенции на медленном огне.

В таблице ниже вы найдете рекомендуемый идеальный размер для приготовления кофе СТРОНГ по-турецки.

*Указанные количества рассчитаны на одну порцию кофе.

· Рекомендуемое количество - 1 чашка кофе. Для приготовления крепкого или мягкого кофе можно использовать больше или меньше кофе по желанию.

· Используйте свежий кофе для приготовления вкусного и пенящегося кофе по-турецки.

Рекомендуемые весы ингредиентов для приготовления турецкого кофе СТРОНГ

	ВОДА	КОФЕ	САХАР
ЧЕРНЫЙ КОФЕ	1 чашка кофе по-турецки	1 мерная ложка Arzum OKKA Minio	Без сахара
КОФЕ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА	1 чашка кофе по-турецки	1 мерная ложка Arzum OKKA Minio	Половина кубика сахара/ Половина чайной ложки сахарного песка
СРЕДНИЙ КОФЕ	1 чашка кофе по-турецки	1 мерная ложка Arzum OKKA Minio	1 чашка кофе по-турецки/ 1 мерная ложка Arzum OKKA Minio
СЛАДКИЙ КОФЕ	1 чашка кофе по-турецки	1 мерная ложка Arzum OKKA Minio	2 кубика сахара/ 2 чайные ложки сахарного песка

Пивоварение:

1. Подключите прибор к розетке. Ваш прибор включится сам по себе, а индикатор состояния станет белым.

2. Положите в кофейник кофе, сахар, а затем воду в соответствии с рекомендуемыми пропорциями в таблице выше. Аккуратно перемешайте с помощью ложки. (Рисунок-1)


1

Примечание: Чтобы кофе получался вкусным, следите за чистотой внутренней части емкости для варки.


2

3. Ваш прибор может одновременно варить кофе для 4 человек. Поскольку размер используемой вами чашки может быть разным, убедитесь, что смесь воды, кофе и сахара не превышает отметку Coffee в кастрюле. В противном случае кофе может плохо приготовиться и/или переполниться через чашу для приготовления пищи. (Рисунок-2)


3

4. Вставьте кофейник в машину. (Рисунок-3)

Примечание: Если кофейник вставлен не до конца, приготовление кофе не начнется.

5. Нажмите кнопку варки кофе в турке на передней панели (в левой части панели). (Рисунок-4)



4

6. Машина подает звуковой сигнал, а индикатор состояния около кнопки запуска становится красным. (Рисунок-5)

7. Время варки,

КОЛИЧЕСТВО	КЛАССИЧЕСКОЕ ВРЕМЯ ЗАВАРИВАНИЯ	ВРЕМЯ ВАРКИ С МОЛОКОМ
1 ЧАШЕЧКА	45 СЕК-1 МИН	1-2.5 МИН
2 ЧАШЕЧКА	1-1.5 МИН	2.5-3.5 МИН
3 ЧАШЕЧКА	1.5-2 МИН	4-4.5 МИН
4 ЧАШЕЧКА	2.5-3 МИН	-

Примечание:



5

Время заваривания может отличаться в зависимости от температуры окружающей среды, температуры воды и напряжения в сети. При последующем процессе заваривания продолжительность может сократиться, так как прибор будет более горячим.

8. После завершения процесса заваривания кофемашина подает звуковой сигнал, красный индикатор состояния становится белым и переходит в режим ожидания. Вы можете полностью выключить аппарат, выдернув вилку из розетки.

9. После этого кофе можно разлить по чашкам и сервировать его.


7

Примечание: Опорожните кофейник, слегка сдвинув его, чтобы пена и гуща не остались в кофейнике. (Рисунок-7)

10.Чтобы отменить процесс заваривания по какой-либо

причине, просто нажмите кнопку "Пуск" еще раз.

5.ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ С МОЛОКОМ

Вы можете сварить кофе по-турецки с молоком с помощью вашего прибора.

Чтобы приготовить турецкий кофе с молоком, используйте молоко вместо воды в шкале ингредиентов, приведенной в разделе "Советы по приготовлению крепкого турецкого кофе".

1. Подключите прибор к розетке. Ваш прибор включится сам по себе, а индикатор состояния станет белым.

2. Используйте молоко вместо воды в весах, указанных в таблице, приведенной в разделе "Советы по приготовлению крепкого турецкого кофе". Аккуратно перемешайте ингредиенты ложкой.

3. Ваш прибор может сварить кофе по-турецки с молоком для 3 человек одновременно. Убедитесь, что смесь молока с сахаром и кофе не превышает линию уровня Milk в кастрюле.

4. Вставьте кофейник в машину.

5. Нажмите кнопку для приготовления кофе по-турецки с молоком на передней панели (на правой стороне панели).

(Рисунок-8)



8

6. Для следующих этапов процесса заваривания, пожалуйста, примите во внимание информацию, приведенную в разделе "Советы по приготовлению крепкого турецкого кофе".

6. ЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой отключите кофеварку от сети и дайте ей остыть.

После слива воды или кофе из кофейника и мытья внутренней поверхности кофейника протрите его снаружи сухой или влажной тканью.





Вы можете очистить остатки, скопившиеся на дне чаши, с помощью прилагаемой к машине щетки.

Протирайте основной корпус прибора, включая основание для передачи энергии снаружи кофейника, только сухой или влажной тканью, НИКОГДА не очищайте его погружением в воду или мытьем в посудомоечной машине.

Не очищайте аксессуары машины с помощью жестких и химических чистящих средств (отбеливатель, соляной спирт и т.д.), кроме чистящих средств, используемых для данного типа оборудования. Не используйте для чистки прибора абразивные чистящие средства, металлические предметы, царапающие жесткие губки, проволочные чистящие средства или жесткие щетки.

Удаление кальцификации

Известь в использованной воде со временем может накапливаться внутри кофейника и тем самым снижать производительность вашего прибора.

Вы можете очистить кофейник вашего прибора с помощью средства от накипи, специально разработанного для электрических кухонных приборов, или попробовать экологически чистые решения, такие как белый уксус.

Чтобы очистить кофейник вашего прибора с помощью белого уксуса, добавьте в прибор столько белого уксуса, чтобы покрыть дно кофейника, и оставьте на 1 час, затем слейте уксус и промойте кофейник 2-3 раза чистой водой.

7. ПЕРЕНОСКА И ТРАНСПОРТИРОВКА

Устройство следует хранить в оригинальной коробке, чтобы избежать повреждения его компонентов при обращении и транспортировке.

Во время работы с изделием держите его в нормальном положении.

Не роняйте устройство во время транспортировки и защищайте его от ударов.

На поломки и повреждения во время транспортировки после доставки изделия заказчику гарантия не распространяется.

عميلنا المحترم

نود أن نشكرك على اختيار أرزوم أوكا مينيو ميلكو (Arzum OKKA Minio Milko).
نوصيك بشدة بقراءة هذا الدليل بعناية قبل استخدام أرزوم أوكا مينيو ميلكو والاحتفاظ بهذا الدليل في حال احتجت إليه لاحقا. يجب استخدام أرزوم أوكا مينيو ميلكو فقط من قبل الأشخاص المطلعين على تعليمات الاستخدام الآمن الواردة في هذا الدليل.
يتم أيضا تضمين شروط الضمان وشهادة الضمان لجهازك في هذا الدليل.
* لا تتحمل شركتنا المسؤولية عن أي أضرار قد تحدث إذا تم استخدام جهازك بطريقة لا تتوافق مع التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا ، واستخدامه في مكان آخر غير منطقة الاستخدام الخاصة به وإصلاحه في مكان آخر غير خدمات أرزوم المعتمدة وسيكون جهازك خارج الضمان.
فتح الحزمة والاستخدام الأول:
قبل الاستخدام لأول مرة ، أخرج الجهاز والملحقات من الصندوق ، وتحقق من التلف والأعطال. إذا كان هناك أي عطل أو تلف في الجهاز ، فلا تستخدم الجهاز واتصل بخدمة أرزوم المعتمدة.
يتوافق هذا المنتج مع جميع توجيهات وضع العلامات CE الملزمة.

يتوافق مع تنظيم AEEE
لا ينبغي التخلص من هذا الجهاز في مكب النفايات لأنه يتكون من أجزاء قابلة لإعادة التدوير تتوافق مع توجيهات AEEE. يرجى الاتصال بأقرب مركز تجميع أو مركز خدمة معتمد من أرزوم لإعادة تدوير هذا الجهاز.



.

OKKA MINIO MILKO

OK0024-X

المحتويات

1. تحذيرات أمنية هامة	74
2.المواصفات العامة والفنية للماكينة	77
3.استخدام الجهاز	78
4.توصيات تحضير القهوة التركية الغنية	79
5.التنظيف والصيانة	81
6.الحمل والنقل	83

1.تحذيرات مهمة للسلامة

تأكد من أن الجهد المطبوع على ملصق "المواصفات الفنية" الخاص ب أرزوم أوكا مينيو ميلكو (Arzum OKKA Minio Milko) يتوافق مع جهد التيار الكهربائي لموقعك. لا يمكن اعتبار شركتنا مسؤولة عن أي أعطال قد تحدث في حالة حدوث عدم التوافق، ويتم التعامل مع هذا العطل خارج نطاق الضمان.

يجب توصيل أرزوم أوكا مينيو ميلكو (Arzum OKKA Minio Milko) فقط بمأخذ مقبس مؤرض متصل وفقا للوائح. لا تستخدم أسلاك التمديد التي توفر تيار غير كاف لتجنب إتلاف جهازك.

لتجنب المخاطر ، يجب إجراء إصلاحات لهذا الجهاز الكهربائي أو سلك الطاقة الخاص به بواسطة موظفي خدمة العملاء المعتمدين.

إذا كانت الإصلاحات ضرورية، يرجى الاتصال بخدمة عملاء ارزوم. لا يمكن تحميل شركتنا المسؤولية عن الأعطال التي قد تحدث بسبب سوء الاستخدام وسيتم التعامل مع أي عطل قد يحدث لهذا السبب خارج نطاق الضمان.

للحماية من الصدمات الكهربائية ، لا تقم بتنظيف وغمر الماكينة وسلك الطاقة في الماء.

نظرا لأن الجهاز يعمل بالطاقة الكهربائية ، فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية ، لذلك لا تلمس القابس أبدا بأيد مبللة.

يجب استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص الذين تم إعطاؤهم معلومات أو إشرافا أو تعليمات بشأن استخدامه الآمن والذين يفهمون المخاطر التي تنطوي عليها. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز وكابل التيار الكهربائي ، ولا يسمح للأطفال بطهي الجهاز أو تنظيفه دون إشراف الكبار. احتفظ بالجهاز وسلك الطاقة بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

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

هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنزل والمواقع المماثلة ، مثل المواقع التالية:
- مناطق مطبخ الموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى ،
- بيوت المزارع؛
- الأماكن التي يستخدمها العملاء في الموتيلات والفنادق وغيرها من البيئات السكنية ،
- أماكن النوم وأماكن تقديم وجبة الإفطار.

لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق ، قم دائما بحمايته من درجات الحرارة الصفرية أو دون الصفر.
استخدم دائما أرزوم أوكا مينيو ميلكو Arzum OKKA Minio Milko) على الأسطح المستوية وغير المستوية. لا تضعه على حافة طاولة أو سطح عمل ، فقد يتسبب تأثير صغير في سقوط جهازك على الأرض. يرجى ملاحظة أن جهازك قد يكون ممتلئا بالقهوة الساخنة.
لا تستخدم أرزوم أوكا مينيو ميلكو Arzum OKKA Minio Milko) على الأسطح الساخنة أو بالقرب من مصادر الحرارة أو اللهب المكشوف أو الأبخرة القابلة للاشتعال. (على سبيل المثال ، سطح الموقد الساخن ، المبرد ، الموقد ، إلخ.) تأكد من أن كبل الطاقة لا يتدلى من الطاولة أو سطح العمل ولا يتلامس مع الأجهزة الأخرى.

لا تترك أرزوم أوكا مينيو ميلكو Arzum OKKA Minio Milko) دون مرافق ودون مراقبة أثناء العملية.
يجب عدم وضع جهازك في خزانة أثناء الاستخدام.
عند استخدام جهازك لأول مرة ، ما عليك سوى وضع الماء في وعاء القهوة وتشغيل جهازك ثم التخلص من مياه الصرف.
لا تبدأ عملية تخمير القهوة دون وضع الماء في وعاء القهوة. هناك تطبيق أمان آمن للمياه في جهازك. في حالة التشغيل بدون ماء ، سيتم إيقاف تشغيل الجهاز بعد فترة ولن يتم إعادة تشغيله حتى يبرد
لا تضع أي شيء آخر غير الماء والحليب والقهوة والسكر في وعاء القهوة.
لا تستخدم وعاء القهوة في أي سخان آخر غير هذا الجهاز. (على سبيل المثال: في الفرن ، فرن الميكروويف ، إلخ.)

قدمي قهوتك المخمرة مع فنجان ، ولا تشرب من وعاء القهوة.
للتعامل مع / حمل وعاء القهوة ، استخدم دائما مقبض حمل
بعد الطهي ، قد تكون قاعدة توصيل الطاقة التي توضع عليها غرفة الطهي ساخنة. اتركيه يبرد دائما قبل الاتصال.
قبل التنظيف ، افصل الجهاز واترك وعاء القهوة يبرد تماما. للحصول على معلومات مفصلة حول تنظيف الجهاز ، يرجى الرجوع إلى قسم "التنظيف والصيانة".
افصل دائما أرزوم أوكا مينيو ميلكو Arzum OKKA Minio Milko) من المقبس عندما لا يتم استخدامه لفترة طويلة من الزمن و / أو في حالة حدوث عطل و / أو في حالة حدوث موقف خطير.
لا تقم أبدا بسحب كابل التيار الكهربائي عند فصل القابس من مأخذ المقبس ؛ اسحب دائما عن طريق الضغط على القابس نفسه.
عند تنظيف الجهاز وصيانته ، تأكد من أن القابس ليس في المقبس.
استخدم الجهاز فقط مع قاعدة نقل الطاقة المرفقة.

2.المواصفات العامة والفنية للآلة



أرزوم أوكا مينيو ميلكو ماكينة صنع القهوة التركية

1-وعاء قهوة بسعة تخمير 1-4 أكواب
2-نقطة صب على الوجهين (مناسبة للاستخدام باليد اليمنى واليسرى)
3-قاعدة توصيل الطاقة
4-زر بدء تخمير القهوة التركية وضوء الحالة.
5-زر البدء وضوء الحالة لتخمير القهوة التركية بالحليب.
6-ملعقة قياس القهوة التركية
7-فرشاة تنظيف وعاء القهوة
العمر الإفتراضي 7 سنوات
التيار الكهربائي الجهد: 240-220 فولت ~ 50/60 هرتز
السلطة المسحوبة: 762-640 واط
القيم المطبوعة على المنتج أو المعلنة في المستندات المطبوعة هي القيم التي تم الحصول عليها في المختبر وفقا للمعايير ذات الصلة. قد تختلف هذه القيم وفقا للظروف المحيطة التي يتم فيها استخدام المنتج.

3.استخدام الجهاز

نوصي بضبط إعداد كشف نقطة الإنتقاع المحددة في الدليل يدويًا قبل الاستخدام لأول مرة من أجل الحصول على أفضل مذاق. امسح الجسم الرئيسي لجهازك نظيفا قبل الاستخدام لأول مرة. يمكنك أيضا تنظيف وعاء القهوة عن طريق غسله تحت الماء. للاستخدام الأول ، ابدأ تشغيل الجهاز عن طريق ملء وعاء القهوة بالماء حتى مستوى eeffoC وسكب هذا الماء واترك الجهاز يبرد.

تسخن ماكينة القهوة التركية أرزوم أوكا مينيو ميلكو Arzum OKKA Minio Milko) أثناء الاستخدام ، لذلك لا تلمس الأسطح الساخنة للجهاز. يمكنك فقط تحضير القهوة باستخدام آلة القهوة الخاصة بك. لا تستخدم أي سائل أو محلول آخر للغليان أو التسخين.

يمكنك تحضير القهوة ل 4-1 أشخاص باستخدام ماكينة القهوة التركية أرزوم أوكا مينيو ميلكو Arzum OKKA Minio Milko).

عند توصيل الجهاز، سيتحول مصباح الحالة إلى اللون الأبيض مع إصدار صوت تنبيه.

ضع كمية كافية من الماء في وعاء القهوة حسب عدد الأشخاص. استخدم ملعقة قياس أرزوم أوكا مينيو ميلكو Arzum OKKA Minio Milko) لإضافة الكمية المطلوبة من القهوة التركية. أضف الكمية المطلوبة من السكر وحركها برفق لتجنب الكتل. تأكد من أن الخليط في وعاء القهوة لا يتجاوز المستوى الأقصى.

عندما تضع جهازك على قاعدة نقل الطاقة وتضغط على زر البدء ، سيتحول ضوء الحالة إلى اللون الأحمر وستبدأ عملية التخمير. عند الانتهاء من عملية التخمير ، سيعطي جهازك تحذيرا مسموعا وسيعود ضوء الحالة إلى اللون الأبيض.

عند إزالة وعاء القهوة من الفتحة لأي سبب من الأسباب أثناء عملية التخمير ، ستوقف جهازك عملية التخمير بتحذير مسموع وخفيف. لمواصلة التخمير ، أدخل القدر في الفتحة واضغط على زر البدء لوظيفة التخمير المفضلة.

عند الانتهاء من عملية التخمير ، يمكنك تقديمها بسهولة عن طريق إزالة الوعاء.

قم دائما بتنظيف وعاء القهوة بقطعة قماش جافة أو مبللة بعد كل استخدام. لا تقم أبدا بتنظيف القدر عن طريق غمره في الماء أو وضعه في غسالة الصحون.

إعداد كشف نقطة الإنتقاع (نظام كشف ارتفاع التحضير التلقائي)

يحتوي أرزوم أوكا مينيو ميلكو Arzum OKKA Minio Milko) على نظام ذكي "الكشف التلقائي عن ارتفاع التخمير" الذي يكتشف درجة حرارة التخمير المثالية في موقعه ويمكنك من صنع القهوة التركية بنفس النكهة في أي مكان في العالم.

تعتمد نقطة غليان الماء على الاختلاف في الارتفاع بالنسبة لمستوى سطح البحر. لذلك ، عندما يتغير الارتفاع الذي يتم فيه استخدام جهازك ، يمكنك ضبط نقطة تخمير جهازك يدويا.

1.قم بتوصيل الجهاز بالمقبس.

2.صب الماء في وعاء القهوة حتى خط Coffee.

3.بدون وضع وعاء القهوة في مكانه ، اضغط مع الاستمرار على الزرين الموجودين على اللوحة في نفس الوقت وعندما يتحول كلا المصباحين الموجودين على الأزرار إلى اللون الأحمر ، ضع وعاء القهوة في مكانه لمدة لا تزيد عن 10 ثوان.

4.ستبدأ المعايرة. بعد المعايرة ، سيعطي الجهاز نغمة تحذير وستومض مصابيح LED. اكتملت عملية المعايرة.

4.نصائح حول كيفية تحضير القهوة التركية القوية

أرزوم أوكا مينيو ميلكو Arzum OKKA Minio Milko) هي آلة عملية مصممة لتحضير القهوة التركية بالاتساق المثالي على نار بطيئة.

ستجد في الجدول أدناه الحجم المثالي الموصى به لطهي القهوة التركية القوية.

* الكميات المعطاة هي لقهوة واحدة.

• 1 كوب من القهوة هو الكمية الموصى بها. للحصول على قهوة قوية أو ناعمة ، يمكنك استخدام قهوة أكثر أو أقل حسب الرغبة.

• استخدم القهوة الطازجة للحصول على قهوة تركية لذيذة ورغوية.

موازين المكونات الموصى بها لتخمير القهوة التركية القوية

	الماء	القهوة	السكر
قهوة سوداء	فنجان قهوة تركي 1	مغرفة من أرزوم أوكا مينيو 1 (Arzum OKKA Minio Milko)	خالي من السكر
قهوة منخفضة السكر	فنجان قهوة تركي 1	مغرفة من أرزوم أوكا مينيو 1 (Arzum OKKA Minio Milko)	/نصف مكعب سكر نصف ملعقة صغيرة من السكر المحبب
قهوة متوسطة	فنجان قهوة تركي 1	مغرفة من أرزوم أوكا مينيو 1 (Arzum OKKA Minio Milko)	فنجان قهوة تركي 1 ملعقة صغيرة سكر حبيبي 1
قهوة السكر	فنجان قهوة تركي 1	مغرفة من أرزوم أوكا مينيو 1 (Arzum OKKA Minio Milko)	/مكعبات سكر 2 ملاعق صغيرة من السكر المحبب 2

تختمر:

1.قم بتوصيل القابس في المأخذ الكهربائي. سيتم تشغيل منتجك من تلقاء نفسه وسيتحول مصباح الحالة إلى اللون الأبيض.

2.ضع القهوة والسكر ثم الماء في وعاء القهوة وفقا للنسب الموصى بها في الجدول أعلاه. يقلب بلطف بمساعدة ملعقة. (الشكل 1)


1


2

ملاحظة: تأكد من نظافة إناء الطهي من الداخل للحصول على قهوة لذيذة.

3. يمكن لجهازك تحضير القهوة ل 4 أشخاص في المرة الواحدة. نظرا لأن حجم الكوب الذي تستخدمه قد يختلف ، تأكد من أن خليط الماء والقهوة والسكر لا يتجاوز خط مستوى Coffee في القدر. قد لا يتم طهي القهوة جيدًا و/أو قد تفيض من إناء الطهي خلاف ذلك. (الشكل 2)

4.أدخل وعاء القهوة في الجهاز. (الشكل 3)

ملاحظة: إذا لم يتم إدخال وعاء القهوة بالكامل ، فلن يبدأ منتجك في التخمير.

5.اضغط على زر تخمير القهوة التركية على


3

الكمية	وقت التخمير الكلاسيكي	تخمير الوقت مع الحليب
1 فنجان	45 ثانية - 1 دقيقة	1-2.5 دقيقة
2 فنجان	1-1.5 دقيقة	2.5-3.5 دقيقة
3 فنجان	1.5-2 دقيقة	4-4.5 دقيقة
4 فنجان	2.5-3 دقيقة	


4

اللوحة الأمامية (على الجانب الأيسر من اللوحة). (الشكل 4)

6.يصدر الجهاز صوتا ويتحول مصباح الحالة حول زر البدء إلى اللون الأحمر. (الشكل 5)

7.فترات الطهي.

ملاحظة: قد تختلف أوقات التخمير حسب درجة الحرارة المحيطة ودرجة حرارة الماء وجهد التيار الكهربائي. في عملية التخمير اللاحقة ، قد تقصر المدة لأن الجهاز سيكون أكثر سخونة.


5

8. بعد اكتمال عملية التخمير ، يصدر جهازك تحذيرا مسموعا ويتحول ضوء الحالة الأحمر إلى اللون الأبيض وينتقل إلى وضع الاستعداد. يمكنك إيقاف تشغيل جهازك تماما عن طريق فصله.


7

9.قم بتقديم قهوتك في فنجان بعد انتهاء عملية الطهي.
ملاحظة: أفرغ القدر عن طريق تحريكه قليلا حتى لا تبقى الرغوة والقهوة في وعاء القهوة. (الشكل 7)
10.لإلغاء عملية التخمير لأي سبب من الأسباب ، ما عليك سوى الضغط على زر البدء مرة أخرى.

5.تخمير القهوة التركية بالحليب

يمكنك تحضير القهوة التركية بالحليب باستخدام جهازك.
لتحضير القهوة التركية مع الحليب ، استخدم الحليب بدلا من الماء في موازين المكونات الواردة في قسم "نصائح حول كيفية تحضير القهوة التركية القوية".
1.قم بتوصيل القابس في المأخذ الكهربائي. سيتم تشغيل منتجك من تلقاء نفسه وسيتحول مصباح الحالة إلى اللون الأبيض.
2.استخدم الحليب بدلا من الماء في المقاييس الموجودة في الجدول الوارد في قسم "نصائح حول كيفية تحضير القهوة التركية القوية". حرك المكونات بلطف بملعقة.
3.يمكن لجهازك تحضير القهوة التركية بالحليب ل 3 أشخاص في المرة الواحدة. تأكد من أن خليط الحليب والسكر والقهوة لا يتجاوز خط مستوى **Milk** في القدر.
4.أدخل وعاء القهوة في الجهاز.
5.اضغط على الزر لتخمير القهوة التركية مع الحليب على اللوحة الأمامية (على الجانب الأيمن من اللوحة).
(الشكل 8)
6.للخطوات التالية من عملية التخمير ، يرجى مراعاة المعلومات الواردة في قسم "نصائح حول كيفية تحضير القهوة التركية القوية".


8

6. التنظيف والعناية

قبل التنظيف ، افصل الجهاز واترك وعاء القهوة يبرد.
بعد تصريف الماء أو القهوة من وعاء القهوة وغسل وعاء القهوة من الداخل ، امسح الجزء الخارجي من وعاء القهوة بقطعة قماش جافة أو مبللة.





يمكنك تنظيف البقايا المتراكمة على قاع الكوب باستخدام فرشاة التنظيف المرفقة مع جهازك.
امسح الجسم الرئيسي لجهازك ، بما في ذلك قاعدة نقل الطاقة خارج وعاء القهوة ، فقط بقطعة قماش جافة أو مبللة ، ولا تقم أبدا بتنظيفه عن طريق غمره في الماء أو غسله في غسالة الصحون.
لا تقم بتنظيف أي ملحقات لجهازك باستخدام منظفات قاسية وكيميائية (مبيض ، ملح ، إلخ) بخلاف المنظفات المستخدمة لهذا النوع من المعدات. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الأشياء المعدنية أو الإسفنج الصلب للخدش أو منظفات الأسلاك أو الفرش الصلبة لتنظيف الجهاز.

إزالة التكلس

قد يتراكم الجير داخل الماء المستخدم في الوقت المناسب داخل وعاء القهوة وبالتالي قد يقلل من أداء جهازك.
يمكنك تنظيف وعاء القهوة في جهازك باستخدام منتج إزالة الكلس المصمم خصيصا لأجهزة المطبخ الكهربائية أو تجربة حلول صديقة للبيئة مثل الخل الأبيض.
لتنظيف وعاء القهوة من جهازك مع الخل الأبيض. أضف ما يكفي من الخل الأبيض إلى الجهاز لتغطية قاع وعاء القهوة واتركه لمدة 1 ساعة ، ثم صفي الخل واشطف وعاء القهوة 3-2 مرات بالماء النظيف.

7. الحمل والنقل

أثناء النقل، يجب الاحتفاظ بجهازك في علبته الأصلية لتجنب تلف مكوناته.
حافظ على المنتج في وضعه الطبيعي أثناء النقل.
لا تسقط جهازك أثناء النقل وقم بحمايته من الصدمات.
لا يغطي الضمان الأعطال والأضرار التي تحدث أثناء النقل بعد تسليم المنتج إلى العميل.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıl sürer.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunu'nun 11. maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden dönme,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

4. Tüketicinin bu haklardan "Ücretsiz Onarım Hakkı"nı seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

5. Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

6. Malın tamir süresi **20 iş gününü**, binek otomobil ve kamyonetler için ise **30 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

7. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasında kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyeti'ne veya Tüketici Mahkemesi'ne başvurabilir.

9. Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmesi durumunda, tüketici Gümrük ve **Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne** başvurabilir.

arzum
OKKA
MINIO MILKO

GARANTİ BELGESİ

BELGE NO: 0001 **BELGE TARİHİ:** 24/02/2023

İMALATÇI FİRMA

UNVAN : ARZUM ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

ADRES : OTAKÇILAR CADDESİ NO: 78 KAT: 1 B BLOK NO: B1b
34050 EYÜP-İSTANBUL

TEL : (0212) 467 80 80 **FAKS:** (0212) 467 80 00

E-POSTA :

FİRMA YETKİLİ İMZASI:

ARZUM ELEKTRİKLİ
EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

ÜRÜNÜN CİNSİ : TÜRK KAHVESİ MAKİNESİ

MARKASI/MODELİ : ARZUM/OKKA MINIO MILKO

TYPE NO : OK0024-X

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

GARANTİ SÜRESİ : 3 YIL

AZAMİ TAMİR SÜRESİ : 20 İŞ GÜNÜ

SATICI FİRMA

UNVAN :

ADRES :

TEL - FAKS :

E-POSTA :

FATURA TARİH VE NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

TARİH, İMZA VE KAŞE :

Bu belgenin kullanılması 6502 sayılı Tüketici Korunması Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca Arzum Elektrikli Ev Aletleri San.ve Tic. A.Ş. tarafından hazırlanmıştır.

Üretici / İthalatçı:
Manufacturer / Importer:
Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b
Eyüp 34050 İstanbul Türkiye
Made in Türkiye - Menşei Türkiye'dir
0850 222 1 800
www.arzum.com

arzum

OKKA

MINIO MILKO

ARZUM MÜŞTERİ HİZMETLERİ
WhatsApp'ta
0850 222 1 800

YETKİLİ SERVİS

Güncel Arzum Yetkili Servis listesine,
Servis Bilgi Sistemi (SERBİS) **https://www.servis.gov.tr/**,
https://destek.arzum.com.tr/yetkili-servisler 'den veya yukarıdaki QR kodu okutarak ulaşabilirsiniz.

MADE IN TÜRKİYE / MENŞEİ TÜRKİYE'DİR

GENEL DAĞITICI
ARZUM ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b
Eyüp 34050 İstanbul Türkiye
Tel: (0212) 467 80 80 Faks: (0212) 467 80 00

UK CA

CE

%100 geri dönüştürülmüş kağıt
100% recycled paper

www.arzum.com
www.arzumokka.com