

LèPRESSO

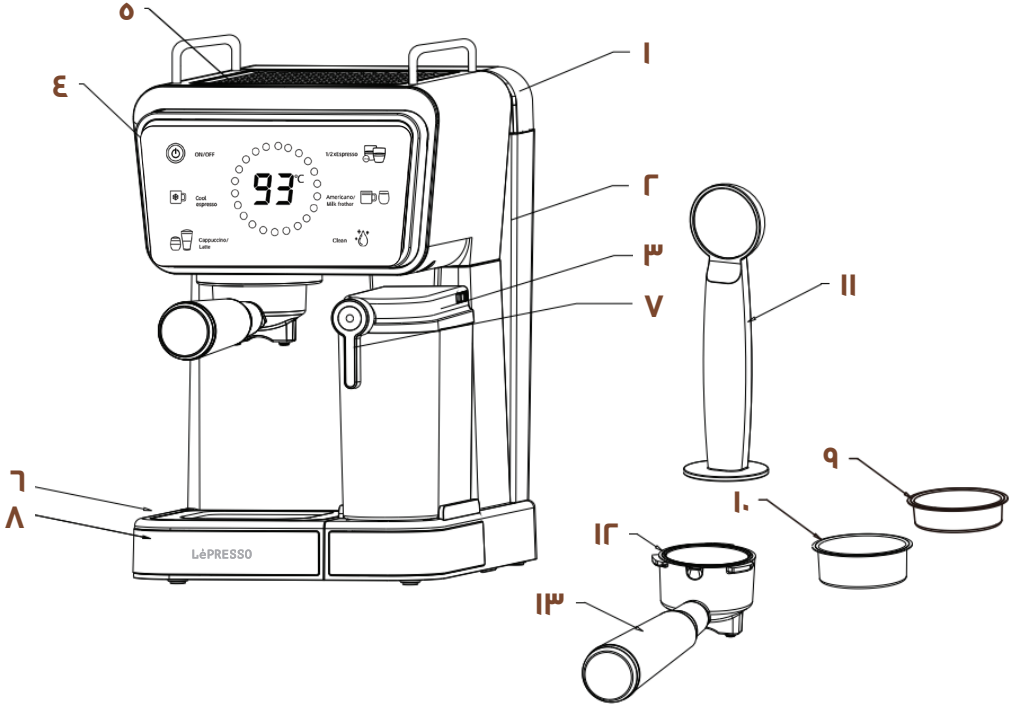


LePresso

ماكينة تحضير القهوة الساخنة والباردة من  
RÉVEIL مع وظيفة رغوة الحليب

SKU: LPCFFTEM0070

٢	نظرة عامة على المنتج
٣	إجراءات السلامة المهمة
٥	دليل لوحة التحكم
٦	قبل الاستخدام
٦	التشغيل العادي
٦	ملء خزان المياه
٧	ملء حاوية الحليب
٧	صنع الإسبريسو
٩	a. إسبريسو بارد بجرعة واحدة
١٠	b. إسبريسو ساخن بجرعة واحدة
١٠	c. إسبريسو ساخن بجرعتين
١٠	أمريكانو جرعة واحدة
١١	كابتشينو أحادي الجرعة
١١	لاتيه ذو جرعة واحدة
١٢	تحضير رغوة الحليب
١٢	بعد تحضير المشروبات بالحليب
١٣	التنظيف والصيانة
١٤	وظيفة التبريد
١٤	المواصفات
١٥	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
١٦	التخلص من المنتج
١٨	الضمان
١٨	تواصل معنا



- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| ٨. صينية التقطير      | ١. غطاء خزان المياه  |
| ٩. فلتر ذو جرعة واحدة | ٢. خزان المياه       |
| ١٠. فلتر ذو جرعتين    | ٣. غطاء خزان الحليب  |
| ١١. ملعقة قهوة ومكبس  | ٤. لوحة التحكم       |
| ١٢. فلتر قهوة         | ٥. اللوحة العلوية    |
| ١٣. مقبض فلتر القهوة  | ٦. لوحة الكوب        |
|                       | ٧. قضيب تدوير الرغوة |

عند استخدام أي جهاز كهربائي، يُرجى اتباع احتياطات السلامة الأساسية للحد من خطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو الإصابة. يُرجى اتباع الإرشادات التالية:

١. قبل استخدام آلة صنع القهوة، تأكد من أن جهد المقبس الكهربائي يطابق التصنيف الموضح على لوحة مواصفاتها.
٢. يجب تأريض الجهاز جيدًا.
٣. يلزم الإشراف الدقيق عند استخدام الجهاز بالقرب من الأطفال.
٤. لمنع الصدمات الكهربائية أو الحريق، لا تغمر سلك الطاقة أو القابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر. تجنب إتلاف سلك الطاقة أو ثنيه أو شده أكثر من اللازم، ولا تضع أشياء ثقيلة عليه.
٥. لا تدع السلك أو القابس أو الجهاز يلامس الماء أو أي سائل آخر لتجنب الصدمات الكهربائية.
٦. لا تستخدم آلة صنع القهوة في بيئات ذات درجات حرارة عالية أو مجال مغناطيسي عالي أو رطوبة. تجنب وضعها على أسطح ساخنة أو بالقرب من اللهب المكشوف أو بالقرب من الأجهزة الكهربائية الأخرى مثل الثلاجات.
٧. في حال تلف سلك الطاقة أو القابس، أو تعطل آلة صنع القهوة، فلا تستخدم الجهاز. خذ به إلى مركز خدمة معتمد للفحص والإصلاح، أو اتصل بالمورد.
٨. استخدم دائمًا الملحقات الأصلية المرفقة مع ماكينة القهوة.
٩. صُممت ماكينة القهوة هذه خصيصًا لتحضير القهوة. لا تستخدمها لأغراض أخرى، وتأكد من وضعها في مكان جاف.

١. ضع ماكينة القهوة على سطح ثابت ومستوٍ، مثل طاولة. تجنب تعليق سلك الطاقة على حافة الطاولة أو المنضدة.
٢. تأكد من عدم تعليق سلك الطاقة على حافة الطاولة أو المنضدة.
٣. عند تشغيل ماكينة القهوة، تجنب لمس الأجزاء الساخنة منها.
٤. نظّف ماكينة القهوة وصيانتها بانتظام لضمان جودة قهوة مثالية وإطالة عمرها الافتراضي.
٥. لا تحاول أبدًا تحريك أو إيقاف تشغيل ماكينة القهوة أثناء استخدامها.
٦. لا تشغل ماكينة القهوة بدون ماء في خزنها.
٧. للسلامة، يُرجى قراءة التعليمات بعناية واتباع إرشادات الاستخدام الموصى بها.
٨. لا تغسل ماكينة القهوة أو سلك الطاقة أبدًا بالماء أو أي سوائل أخرى.
٩. ماكينة القهوة هذه للاستخدام المنزلي فقط؛ لا تستخدمها في الهواء الطلق.
١٠. قبل استخدام ماكينة القهوة لأول مرة، قم بتحضير دورتين بالماء النظيف لإزالة أي روائح.
١١. احتفظ بكتيب التعليمات هذا للرجوع إليه مستقبلاً.
١٢. لا تخزن آلة صنع القهوة في خزانة أثناء استخدامها.
١٣. يُمنع تنظيفها وصيانتها من قبل الأطفال دون إشراف مناسب من الكبار.
١٤. هذا الجهاز مناسب للاستخدام من قبل الأطفال بعمر ٨ سنوات فما فوق، شريطة أن يكونوا تحت إشراف أو أن يكونوا قد تلقوا تعليمات حول كيفية استخدام الجهاز بأمان وأن يفهموا المخاطر التي ينطوي عليها. يُمنع الأطفال دون سن ٨ سنوات من استخدام الجهاز أو سلكه أو التعامل معهما.
١٥. يمكن استخدام الجهاز من قبل الأفراد ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو

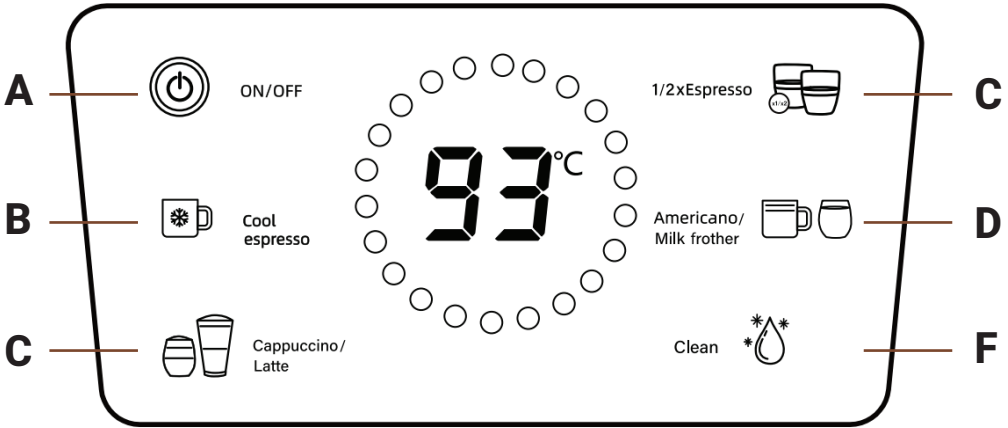
العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة، شريطة أن يتم الإشراف عليهم أو توجيههم بشأن الاستخدام الآمن وأن يفهموا المخاطر المحتملة.

**٢٥.** يُمنع الأطفال من اللعب بالجهاز.

**٢٦.** تحذير: قد يؤدي الاستخدام غير السليم للجهاز إلى الإصابة. يبقى عنصر التسخين ساخناً بعد الاستخدام.

**٢٧.** للاستخدام المنزلي فقط.

## دليل لوحة التحكم



**A.** تشغيل/إيقاف

**B.** إسبريسو كول

**C.** كابتشينو/لاتيه

**D.** إسبريسو بجرعة واحدة/جرعتين

**E.** أمريكانو/مُخَفَّف حليب

**F.** نظيف

## قبل الاستخدام

١. قبل كل استخدام أو إعادة تعبئة الماء، فرّغ الأنبوب من الهواء لتجنب أي مشاكل في تحضير القهوة.
٢. أعد تعبئة خزان الماء وشغّل الطاقة.
٣. اضغط على زر التنظيف.
٤. انتظر حتى يفرغ الماء من خزان الحليب. تساعد هذه الخطوة على تفريغ الأنبوب من الهواء وملئه بالماء.
٥. اضغط على زر التنظيف مرة أخرى لإيقاف العملية. اضغط على زر تحضير القهوة لبدء التحضير.

## التشغيل العادي

١. تأكد من إطفاء آلة الإسبريسو وفصلها عن مصدر الطاقة الرئيسي.
٢. أمسك بمقبض خزان المياه وارفعه لأعلى لإخراجه من الآلة.
٣. املاً الخزان بماء بارد وعذب، مع الحرص على عدم تجاوز الحد الأقصى للملء المشار إليه بـ "MAX".
٤. صب الحليب في وعاء الحليب، مع الحرص على عدم تجاوزه الحد الأقصى للملء.

## ملء خزان المياه

١. يمكنك ملء خزان الماء إما باستخدام كوب أو بإخراجه من الجهاز وتعبئته تحت الصنبور. إذا قررت إزالته، فتأكد من إعادته إلى الجهاز بعد ذلك.

٢. املاً الخزان بالكمية المطلوبة من الماء، مع الحرص على عدم تجاوز الحد الأقصى. استخدم دائماً الماء البارد.
٣. أغلق غطاء خزان الماء وأعد إدخاله في الجهاز، مع التأكد من تثبيته جيداً.

## ملء حاوية الحليب

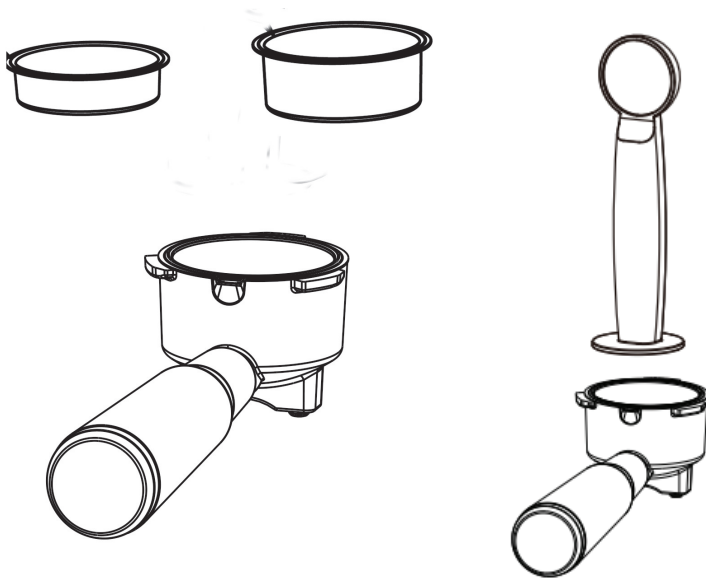
١. لتحضير الكابتشينو أو اللاتيه، أخرج وعاء الحليب من الجهاز، وافتح الغطاء، ثم صب الكمية المطلوبة من الحليب البارد، مع الحرص على عدم تجاوز علامة "الحد الأقصى".
٢. بعد ملء الوعاء، أعده إلى الجهاز بإحكام.

**ملاحظة:** يمكنك استخدام الحليب كامل الدسم أو الحليب المُجمد في وعاء الحليب.

## صنع الإسبريسو

١. أدخل الفلتر في حامل الفلتر. باستخدام ملعقة القياس المرفقة، املاً فلتر التخمير بالكمية المناسبة من تفل الإسبريسو.
٢. يُعد ضغط التلامس المطبق على القهوة بنفس أهمية نوع القهوة ودرجة الطحن عند تحضير إسبريسو جيد. تأكد من نظافة الفلتر وخلوه من أي بقايا قهوة.





**٣. ضبط الطحن:**

**٣.١** إذا كان الطحن ناعمًا جدًا، فسيحدث استخلاص مفرط، مما ينتج عنه مرارة وكريمة غير متساوية وغير متساوية.

**٣.٢** إذا كان الطحن خشنًا جدًا، فسيستدقق الماء بسرعة كبيرة، مما ينتج عنه كريمة غير كافية للإسبريسو.

**٤.** أضف المزيد من تفل الإسبريسو إذا لزم الأمر، مع التأكد من ملء فلتر التخمير جيدًا.

**٥.** استخدم المكبس لضغط تفل الإسبريسو بالتساوي.

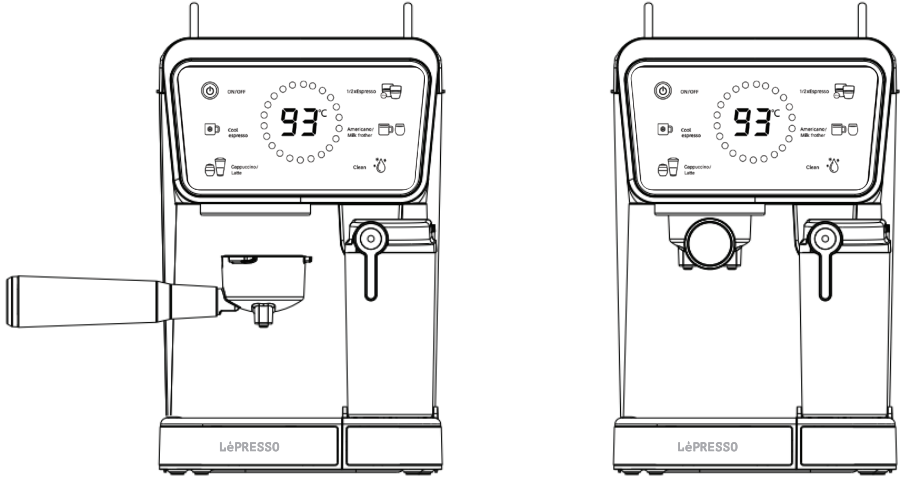
**٦.** يُعد ضغط التفل خطوة أساسية في تحضير الإسبريسو.

**٧.** إذا تم دك التفل بإحكام شديد، فسيستدقق الماء ببطء، مما ينتج عنه كريمة أكثر.

**٨.** إذا تم دك التفل بشكل غير محكم جدًا، فسيستدقق الماء بسرعة، مما ينتج عنه كريمة أقل.

**٩.** نظّف أي تفل زائد من حافة فلتر القهوة للتأكد من ملأته بشكل صحيح أسفل رأس التخمير ولمنع التسرب.

١٠. ثَبَّتْ فلتر القهوة في رأس التحضير. حَرَّكَ المقبض إلى اليسار، ثم أدْرِهْ إلى اليمين حتى يُثَبَّتْ في مكانه. بعد تثبيته، حرّر المقبض. يجب أن يكون فلتر القهوة مثبتًا بإحكام في رأس التحضير، بحيث يكون موجّهًا للأمام بزاوية ٩٠ درجة.



١١. اقلب صينية الأكواب عند استخدام كوب أكبر لتحضير لاته. **ملاحظة:** عند تحضير الكابتشينو أو اللاتيه، تأكد من ضبط ذراع أنبوب رغوة الحليب بحيث يكون طرفه داخل الكوب.

١٢. بعد توصيل الجهاز بالكهرباء، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف. ستبقى جميع المؤشرات ثابتة، مما يشير إلى أن الجهاز قيد التشغيل.

**a. إسبريسو بارد بجرعة واحدة**  
ضع مكعبات الثلج في خزان الماء واضغط على زر "إسبريسو بارد" لتحضير إسبريسو بارد. تبلغ سعة الماكينة حوالي ٦٠ مل (+/- ٣%).

**نصيحة:** استخدم دائمًا الماء المثلج للحصول على أفضل النتائج.

## **b. إسبريسو ساخن بجرعة واحدة**

اضغط على الزر. يشير الضوء الوامض إلى أن الآلة قيد التسخين المسبق. بمجرد توقف الضوء عن الوميض واستمراره، تكون الآلة جاهزة للتخمير. تبلغ سعة الإخراج حوالي ٥٠ مل (+/- ٣٪).

## **c. إسبريسو ساخن بجرعتين**

اضغط مع الاستمرار على الزر لمدة ٣ ثوانٍ. يشير الضوء الوامض إلى أن الآلة قيد التسخين المسبق. بمجرد توقف الضوء عن الوميض واستمراره، تكون الآلة جاهزة للتخمير. تبلغ سعة الإخراج حوالي ٨٠ مل (+/- ٣٪).

**نصيحة:** يجب أن يكون لون الإسبريسو المثالي كراميلًا داكنًا مع انعكاسات حمراء.

**١٣.** بعد تحضير الإسبريسو الساخن، اترك الآلة تبرد تمامًا قبل تحضير الإسبريسو البارد.

**١٤.** اضغط باستمرار على زر "إسبريسو كول" لمدة ٣ ثوانٍ لإخراج الماء الساخن وتبريد الجهاز. اضغط مجددًا لإيقاف عملية التبريد. ستكون آلة صنع القهوة جاهزة للاستخدام فور اكتمال العملية.

## **أمريكانو جرعة واحدة**

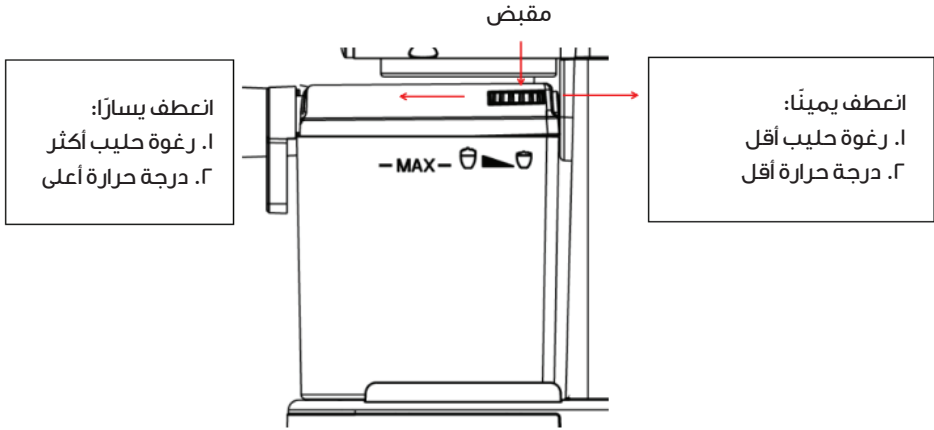
اضغط على الزر. يشير الضوء الوامض إلى أن الجهاز قيد التسخين المسبق. عندما يتوقف الضوء عن الوميض ويبقى مضاءً، تكون الآلة جاهزة للتحضير. تبلغ سعة الإخراج حوالي ١٢٠ مل (+/- ٣٪).

ملاحظة: لتحضير كمية أقل من السعة المحددة مسبقًا، اضغط على زر الوظائف أثناء عملية التحضير لإيقافها عند الوصول إلى الكمية المطلوبة من القهوة.

## كابتشينو أحادي الجرعة

١. قبل تحضير الكابتشينو، اضبط كثافة الرغوة:
٢. حرّك قضيب تدوير الرغوة للأمام لمزيد من الرغوة.
٣. حرّكه للخلف لتقليل الرغوة.
٤. اضغط على زر الكابتشينو مرة واحدة لتحضير كوب واحد من الكابتشينو.
٥. ستنتج الآلة حوالي ١٢٠ مل (+/- ٣٪) من الكابتشينو، مكوّنة من: حوالي ٨٠ مل من الحليب، يليه ٤٠ مل من الإسبريسو تُضاف مباشرةً إلى الكوب.
٦. يُمكن تحضير كوب واحد فقط في كل مرة.

**ملاحظة:** يُمكنك ضبط كثافة الرغوة أثناء دورة التحضير.



## لاتيه ذو جرعة واحدة

١. اضبط كثافة الرغوة: حرّك قضيب تدوير الرغوة للأمام لمزيد من الرغوة.
- حرّكه للخلف لتقليل الرغوة.

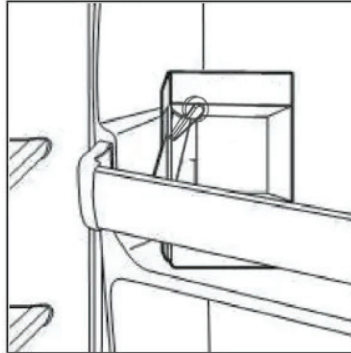
٢. اضغط مطولاً على الزر مرة واحدة لتحضير لاتييه واحد. ستبدأ الآلة بتحضير اللاتييه بناءً على كثافة الرغوة التي اخترتها.
٣. حجم الرغوة المُخرجة حوالي ١٦٠ مل (+/- ٣٪)، وتتكون من: حوالي ١٢٠ مل من الحليب، يليه ٤٠ مل من الإسبريسو تُضاف مباشرةً إلى الكوب.
٤. يُمكن تحضير كوب واحد فقط في كل مرة.
- ملاحظة:** يُمكنك ضبط كثافة الرغوة أثناء دورة التحضير.

## تحضير رغوة الحليب

١. إذا كنت ترغب في تحضير رغوة الحليب فقط، فاضغط باستمرار على الزر لمدة ٣ ثوانٍ لإضافة المزيد من الرغوة إلى مشروبك، أو لتحضير رغوة الحليب لمشروب آخر (مثل الشوكولاتة الساخنة أو شاي لاتييه).
٢. ستتوقف العملية تلقائيًا بعد حوالي ٢٠ ثانية.

## بعد تحضير المشروبات بالحليب

- بعد الانتهاء من تحضير مشروبك، يمكنك:
١. احفظ خزان الحليب في الثلاجة (كما هو موضح في الصورة)، أو
٢. تخلص من الحليب المتبقي.



على الرغم من إمكانية تخزين خزان الحليب مع بقايا الحليب في الثلاجة، إلا أنه من المهم تنظيفه بانتظام لمنع الانسدادات والتراكم. اتبع الخطوات التالية لتنظيفه بشكل صحيح:

١. أزل خزان الحليب: أخرج خزان الحليب من الجهاز.
٢. انزع غطاء الخزان: انزع غطاء خزان الحليب.
٣. أفرغ الحليب: صب أي حليب متبقٍ. اغسل خزان الحليب وغطاؤه جيدًا بالماء الدافئ والصابون. اشطفهما جيدًا بالماء النظيف وجففهما تمامًا.
- ملاحظة:** تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو إسفنجات التنظيف، لأنها قد تخدش السطح.
٤. نظّف فلتر القهوة: أزل فلتر القهوة وتخلص من بقايا القهوة أو كبسولات القهوة المستخدمة. اغسل فلتر القهوة والفلتر بالماء الدافئ والصابون، ثم اشطفهما بالماء النظيف.
- ملاحظة:** لا تغسل فلتر القهوة أو الفلاتر في غسالة الأطباق.
٥. نظّف رأس التخمير: امسح الجزء السفلي من رأس التخمير بقطعة قماش مبللة أو منشفة ورقية لإزالة أي بقايا قهوة.
٦. التحضير لإخراج البخار والماء: ضع كوبًا كبيرًا فارغًا تحت أنبوب رغوة الحليب ورأس التخمير.
٧. ابدأ التنظيف: اضغط على زر [CLEAN]. سيطلق الجهاز البخار عبر أنبوب رغوة الحليب لمدة ٣٠ ثانية، يليه الماء من رأس التخمير لمدة ٣٠ ثانية.
٨. أعد تركيب خزان الحليب: بعد التنظيف، أزل أي بقايا ماء من خزان الحليب وأعد إدخاله في الجهاز.
٩. تنظيف خزان المياه: أخرج خزان المياه وفرغ أي ماء متبقٍ. نظف خزان المياه

بالماء والصابون، واشطفه جيّدًا، وجففه تمامًا. خزان المياه آمن للغسل في غسالة الأطباق.

١٠. استخدم قطعة قماش ناعمة ورطبة لتنظيف الجزء الخارجي من الجهاز. تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو إسفنجات التنظيف، فقد تخدش السطح.

١١. تجنب ترك فلتر القهوة متصلًا بوحدة التخمير لفترات طويلة، فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف الختم بين رأس التخمير وحامل المصفاة.

١٢. لا تغمر الجهاز في الماء أبدًا.

## وظيفة التبريد

دع الآلة تبرد قبل تحضير قهوة أخرى، خاصةً بعد رغوة الحليب، لتجنب احتراق القهوة وتناثرها. لتبريد الآلة:

١. اضغط مع الاستمرار على زر Espresso Cool لمدة ٣ ثوانٍ لإخراج الماء الساخن وتبريد الجهاز.

٢. اضغط على الزر مرة أخرى لإيقاف وظيفة التبريد.

٣. بعد أن يبرد الجهاز، يصبح جاهزًا للاستخدام مرة أخرى.

## المواصفات

الطراز	LPCFFTEMO.٧.
الجهد المقدر	٢٢٠-٢٤٠ فولت
التردد المقدر	٦٠/٥٠ هرتز

الطاقة المقدر	١٣٥٠ واط
ضغط المضخة	٢٠ بار
سعة خزان المياه	١,٥ لتر
سعة خزان الحليب	٥٠٠ مل
سلك الطاقة	قابس بريطاني ثلاثي الأطراف
حجم المنتج	٣٢٠ x ٣٧٤ x ٣٧٤ مم
وزن المنتج	٣,٧ كجم
الملحقات	فلتر قهوة SUS سعة كوب واحد وكوبين، فلتر قهوة، مغرفة قهوة مع مكبس

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب	طريقة الحل
لا تُسكب القهوة من فلتر القهوة.	لا يوجد ماء في خزان المياه.	أعد ملء خزان المياه بالماء.
	تم طحن القهوة ناعمًا جدًا.	اطحن القهوة طحنًا خشنًا.
	يوجد كمية كبيرة من القهوة في الفلتر.	قلل كمية القهوة في الفلتر.
	لم يتم تشغيل الجهاز أو توصيله.	تأكد من توصيل الجهاز وتشغيله.
	تم دكّ/ضغط القهوة المطحونة أكثر من اللازم.	أعد ملء الفلتر ببن طازج، وتجنب دكه بقوة.



أدر فلتر القهوة حتى يُثَبَّت في مكانه بإحكام.	لم يُغلق فلتر القهوة بإحكام.	يتدفق السائل من أعلى فلتر القهوة المرفق.
نُظِّف أي بقايا من الغطاء.	توجد بقايا على الغطاء.	
قلِّل كمية القهوة في الفلتر.	كمية كبيرة من القهوة في الفلتر. (ملاحظة: هذا مُكرَّر، قد يحتاج إلى تعديل).	
املأ خزان الماء بالماء.	لا يوجد بخار.	الحليب غير رغوي بعد الرغوة، أو لا يتدفق من أنبوب رغوة الحليب.
استخدم حليبًا باردًا للرغوة.	الحليب ليس باردًا بما يكفي.	
نُظِّف أنبوب رغوة الحليب.	أنبوب رغوة الحليب مسدود.	
اطحن القهوة ناعمًا.	القهوة مطحونة بشكل خشن جدًا.	تتدفق القهوة عبر الفلتر بسرعة كبيرة.
أضف المزيد من القهوة إلى الفلتر واعجنها برفق.	كمية القهوة في الفلتر غير كافية.	
استخدم الفلتر الأكبر للإسبريسو المزدوج.	استُخدم الفلتر الصغير لتحضير إسبريسو مزدوج.	القهوة ضعيفة أو مائية.
اطحن القهوة بشكل أنعم.	استُخدم الفلتر الصغير لتحضير إسبريسو مزدوج.	

## التخلص من المنتج

معلومات هامة للتخلص السليم من هذا المنتج وفقًا لتوجيه الاتحاد الأوروبي

EU/19/2.12

عند انتهاء عمره الافتراضي، لا يجوز التخلص منه مع النفايات المنزلية العادية. يجب نقله إلى مركز إعادة تدوير



محلي معتمد أو إعادته إلى موزع يقدم هذه الخدمة. يساعد التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل على منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان الناتجة عن التخلص غير السليم منها. كما يسمح باستعادة المواد القيّمة، مما يؤدي إلى توفير كبير في الطاقة والموارد.



المنتجات التي تشتريها مباشرة من موقعنا الإلكتروني أو متجر **LePresso** تأتي مع ضمان لمدة ٢٤ شهرًا.

ينطبق الضمان لمدة ٢٤ شهرًا على المنتجات التي تم شراؤها مباشرةً من موقع **LePresso** الإلكتروني أو متجرنا. إذا تم شراء منتجات **LePresso** من أي من بائعي التجزئة المعتمدين لدينا، فإن المنتج يكون مؤهلاً للحصول على ضمان لمدة ١٢ شهرًا فقط. لتمديد ضمان منتجك، قم بزيارة موقعنا الإلكتروني **https://www.lepresso.com/warranty** واملأ التفاصيل الخاصة بك في النموذج المقدم بالإضافة إلى صورة تم تحميلها للمنتج لمعالجة طلبك. بمجرد الموافقة، ستتلقى رسالة تأكيد عبر البريد الإلكتروني بشأن ضمان المنتج الممتد. قم بتحميل المعلومات المطلوبة خلال ٤٨ ساعة من الشراء لتكون مؤهلاً لفترة ضمان مدتها ٢٤ شهرًا.

لمزيد من المعلومات، يرجى التحقق من:

**https://www.lepresso.com/warranty**

## تواصل معنا

إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات بشأن سياسة الشحن والإرجاع الخاصة بنا، يرجى

الاتصال بنا على: **info@lepresso.com**

الموقع الإلكتروني: **https://www.lepresso.com/**

انستغرام: **lepresso\_official**