

LèPRESSO

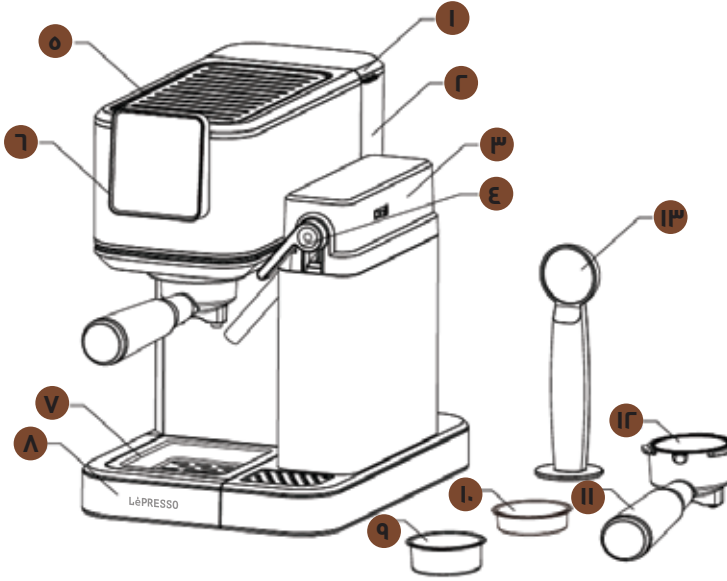


LePresso

ماكينة LATTEO لتحضير القهوة الساخنة  
والباردة مع خاصية رغوة الحليب

SKU: LPCFFTEM0071

٢	نظرة عامة على المنتج
٢	احتياطات السلامة المهمة
٤	دليل لوحة التحكم
٥	قبل الاستخدام
٥	التشغيل العادي
٥	ملء خزان المياه
٥	ملء خزان الحليب
٦	تحضير الإسبريسو
٧	أ. إسبريسو بارد بجرعة واحدة
٧	ب. إسبريسو ساخن بجرعة واحدة
٧	ج. إسبريسو ساخن بجرعتين
٨	أمريكانو بجرعة واحدة
٨	كابتشينو بجرعة واحدة
٨	لاتيه بجرعة واحدة
٩	تحضير رغوة الحليب
٩	بعد تحضير المشروبات بالحليب
٩	التنظيف والصيانة
١٠	وظيفة التبريد
١١	المواصفات
١٢	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
١٢	التخلص من النفايات
١٣	الضمان
١٣	اتصل بنا



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

## احتياطات السلامة المهمة

١. تأكد من أن جهد مقبس الحائط يطابق تصنيف ماكينة القهوة قبل الاستخدام.
٢. يجب تأريض الجهاز جيدًا.
٣. راقب الجهاز دائمًا عند استخدامه بالقرب من الأطفال.

٤. لا تغمر سلك الطاقة أو القابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر. تجنب إتلافه أو شدّه أو وضع أشياء ثقيلة عليه.
٥. لا تغمر سلك الطاقة أو القابس أو الجهاز في الماء أو أي سوائل أخرى.
٦. لا تستخدم الجهاز في بيئات ذات درجات حرارة عالية أو مغناطيسية عالية أو رطوبة. أبقيه بعيدًا عن الأسطح الساخنة أو اللهب أو الأجهزة الكهربائية الأخرى مثل التلاجات.
٧. إذا كان سلك الطاقة أو القابس أو آلة صنع القهوة تالفًا أو لا تعمل بشكل صحيح، فلا تستخدمها. أعدها إلى مركز خدمة معتمد للفحص أو اتصل بالمورد.
٨. استخدم فقط الملحقات الأصلية المرفقة مع آلة صنع القهوة.
٩. صُمم الجهاز خصيصًا لتحضير القهوة. لا تستخدمه لأي أغراض أخرى، وخرنه في بيئة جافة.
١٠. ضع آلة صنع القهوة على سطح مستوٍ وثابت، مثل طاولة. لا تُعلّق سلك الطاقة على حافة أي سطح.
١١. لا تسمح لسلك الطاقة بالتدلي على حافة طاولة أو سطح عمل.
١٢. عند تشغيل آلة صنع القهوة، لا تلمس الأسطح الساخنة مباشرة.
١٣. نظّف آلة صنع القهوة وصيانتها بانتظام لضمان الأداء الأمثل وإطالة عمرها الافتراضي.
١٤. لا تحاول تحريك آلة صنع القهوة أو إيقاف تشغيلها أثناء تشغيلها.
١٥. تأكد دائمًا من وجود ماء في الآلة قبل تشغيلها.
- لا تُشغّلها لتجف أبدًا.
١٦. اقرأ واتبع التعليمات بعناية للاستخدام الصحيح.
١٧. لا تغسل آلة صنع القهوة أو سلك الطاقة أو القابس أبدًا بالماء أو أي سائل آخر.
١٨. هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدمه في الهواء الطلق.
١٩. قبل استخدام آلة صنع القهوة لأول مرة، شغّلها مرتين بالماء النظيف لإزالة أي روائح.
٢٠. احتفظ بدليل التعليمات هذا للرجوع إليه مستقبلاً.
٢١. لا تضع آلة صنع القهوة في خزانة أثناء استخدامها.
٢٢. يُمنع الأطفال من تنظيف آلة صنع القهوة أو صيانتها دون إشراف.
٢٣. يمكن للأطفال من سن ٨ سنوات فما فوق استخدام هذا الجهاز، شريطة أن يكونوا

- تحت إشراف أو يتلقوا إرشادات حول الاستخدام الآمن وأن يفهموا المخاطر المرتبطة به.
- يُمنع الأطفال دون سن ٨ سنوات من استخدام الجهاز أو التفاعل معه.
- ٢٤.** لا يُسمح للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، باستخدام هذا الجهاز إلا بعد إشراف أو تلقي إرشادات حول الاستخدام الآمن والمخاطر.
- ٢٥.** لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز.
- ٢٦.** قد يحتفظ سطح عنصر التسخين بالحرارة المتبقية بعد الاستخدام، مما يُشكل خطر الحرق. توخَّ الحذر.
- ٢٧.** هذا الجهاز مُخصص للاستخدام المنزلي فقط.

## دليل لوحة التحكم

**أ:** إسبريسو فردي/مزدوج

**ب:** تشغيل/إيقاف

**ج:** أمريكانو/مُخفَّف حليب

**د:** إسبريسو بارد

**هـ:** كابتشينو/لاتيه

**و:** وظيفة التنظيف



## قبل الاستخدام

**نصائح:** قبل كل استخدام أو عند إعادة ملء خزان المياه، تأكد من تفريغ الهواء من الأنبوب لتجنب أي مشاكل في عملية التخمير.

١. أعد ملء خزان المياه وشغّل الجهاز.

٢. اضغط على زر التنظيف (CLEAN) لبدء عملية التنظيف.

٣. انتظر حتى يتدفق الماء من خزان الحليب، مما يساعد على إزالة أي هواء عالق في الأنابيب ويضمن تدفقًا سليمًا للمياه.

٤. اضغط على زر التنظيف (CLEAN) مرة أخرى لإيقاف دورة التنظيف.

٥. اضغط على زر التحضير (Create) لبدء تحضير القهوة.

## التشغيل العادي

١. تأكد من إطفاء آلة الإسبريسو وفصلها عن مقبس الكهرباء.

٢. أمسك مقبض خزان المياه وارفعه لأعلى لإخراجه.

٣. املاً خزان المياه بماء بارد وعذب. لا تتجاوز خط "MAX".

٤. صب الحليب في خزان الحليب، مع التأكد من أن مستوى الحليب لا يتجاوز خط "MAX".

## ملء خزان المياه

١. يمكنك إما ملء الخزان مباشرةً بكوب أو إزالته من الجهاز لملئه تحت الصنبور. عند إزالة الخزان، تأكد من إعادته إلى الجهاز بإحكام.

٢. أضف الكمية المطلوبة من الماء البارد، مع الحرص على عدم تجاوز الحد الأقصى.

٣. أغلق غطاء خزان المياه وأعد الخزان إلى الجهاز، مع التأكد من إحكام إغلاقه.

## ملء خزان المياه

١. عند تحضير الكابتشينو أو اللاتيه، أزل وعاء الحليب، وافتح الغطاء، ثم صبّ الحليب البارد المطلوب. تأكد من أن مستوى الحليب ضمن خط الحد الأقصى.

٢. أعد وعاء الحليب إلى الجهاز بإحكام.

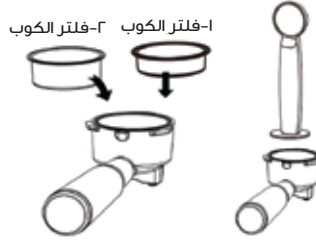
**ملاحظة:** يمكنك استخدام الحليب كامل الدسم أو الحليب المُجمد لهذا الغرض.

## تحضير الإسبريسو

١. أدخل الفلتر في حامل الفلتر.

٢. استخدم ملعقة القياس المرفقة لملء الفلتر بالكمية المطلوبة من تفل الإسبريسو.

٣. يُعد الضغط على تفل الإسبريسو أمرًا بالغ الأهمية لتحضير إسبريسو عالي الجودة، بالإضافة إلى اختيار نوع القهوة وحجم الطحن. تأكد دائمًا من نظافة الفلتر وخلوه من أي بقايا من تفل القهوة.



٤. إذا كان الطحن ناعمًا جدًا، فقد يحدث استخلاص مفرط ومرارة، مما يؤدي إلى ظهور كريمة متبقعة وغير متساوية على السطح.

٥. إذا كان الطحن خشنًا جدًا، فسيتدفق الماء بسرعة كبيرة، مما يؤدي إلى عدم كفاية كمية الكريمة في الإسبريسو.

٦. أضف المزيد من تفل الإسبريسو، إذا لزم الأمر، لملء فلتر التخمير.

٧. استخدم المكبس لضغط تفل الإسبريسو بالتساوي.

٨. امسح أي قهوة زائدة من الحافة لضمان تثبيتها بشكل صحيح أسفل رأس التخمير ومنع التسرب.

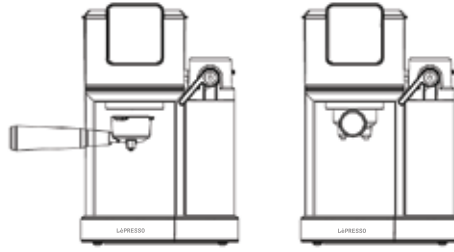
٩. يُعد ضغط تفل الإسبريسو جيدًا أمرًا بالغ الأهمية للحصول على إسبريسو عالي الجودة.

١٠. إذا تم دك تفل الإسبريسو بإحكام شديد، فسيُستخرج الإسبريسو ببطء ويُنتج المزيد من الكريمة.

١١. إذا تم دك حبيبات الإسبريسو برفق شديد، فسيتم استخلاص الإسبريسو بسرعة أكبر، مما ينتج عنه كريمة أقل.

١٢. ثبّت فلتر القهوة في رأس التحضير بتحريك المقبض إلى اليسار، ثم لفه إلى اليمين حتى يُغلق بإحكام. حرر المقبض.

يجب أن يكون فلتر القهوة مثبتًا بإحكام في رأس التحضير، وموجهًا للأمام بزاوية ٩٠ درجة.



**١٣. اقلب صينية الأكواب عند استخدام كوب أكبر لتحضير لاتييه.**

**ملاحظة:** عند تحضير الكابتشينو أو اللاتييه، اضبط ذراع أنبوب الرغوة بحيث يكون طرف أنبوب رغوة الحليب مغمورًا في الحليب الموجود داخل الكوب.

**١٤. بعد توصيل الجهاز، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف. ستضيء المؤشرات باستمرار، مما يشير إلى جاهزية الجهاز.**

**أ. جرعة واحدة من الإسبريسو البارد**

أضف مكعبات الثلج إلى خزان الماء، ثم اضغط على زر "Espresso Cool" لتحضير إسبريسو بارد. تبلغ كمية الماء المُخرج حوالي ٦٠ مل ( $\pm 3\%$ ).

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

**ب. جرعة واحدة من الإسبريسو الساخن**

اضغط على الزر، وسيومض الضوء، مما يشير إلى أن الجهاز قيد التسخين المسبق. عندما يظل الضوء ثابتًا، تكون الآلة جاهزة للتحضير. يبلغ الناتج حوالي ٥٠ مل ( $\pm 3\%$ ).

**ج. جرعة مزدوجة من الإسبريسو الساخن**

اضغط مع الاستمرار على الزر لمدة ٣ ثوانٍ. سيومض الضوء، مُشيرًا إلى أن الآلة قيد التسخين المسبق. عندما يصبح الضوء ثابتًا، تكون الآلة جاهزة للتحضير. يبلغ الناتج حوالي ٨٠ مل ( $\pm 3\%$ ).

**١٥. يجب أن يكون لون الإسبريسو المثالي داكنًا، مع انعكاسات بلون الكراميل والأحمر.**

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

**١٧. اضغط مع الاستمرار على زر "Espresso Cool" لمدة ٣ ثوانٍ لإخراج الماء الساخن وتبريد الجهاز. بعد فترة قصيرة، اضغط على الزر مرة أخرى لإيقاف دورة التبريد. ستكون آلة صنع**

**القهوة جاهزة للاستخدام مرة أخرى.**



## أمريكانو بجرعة واحدة

اضغط على الزر، وسيومض الضوء، مشيرًا إلى أن الجهاز قيد التسخين المسبق. عندما يتوقف الضوء عن الوميض ويبقى مضاءً، تكون الآلة جاهزة للتخصير. تبلغ كمية الإنتاج حوالي ١٢٠ مل (%٣٠/+/-).

## كابتشينو بجرعة واحدة

١. قبل تخصير الكابتشينو، اضبط مستوى الرغوة بتحريك ذراع التحكم.

أ. حركه للأمام لمزيد من الرغوة.

ب. حركه للخلف لتقليل الرغوة.

٢. اضغط زر الكابتشينو مرة واحدة لتخصير كابتشينو واحد.

سيُحضّر الجهاز الكابتشينو بناءً على إعدادات الرغوة والإسبريسو.

٣. تبلغ كمية الكابتشينو المُنتجة حوالي ١٢٠ مل (%٣٠/+/-)، وتتكون من: حوالي ٨٠ مل من

الحليب المُرغى، يليه ٤٠ مل من الإسبريسو، الذي يُضاف مباشرةً إلى الكوب.

٤. سيتم تخصير كوب واحد فقط في كل مرة.

**ملاحظة:** يُمكن تعديل كثافة الرغوة أثناء عملية التخصير.

## لاتيه بجرعة واحدة

١. قبل تخصير اللاتيه، اضبط مستوى الرغوة بتحريك ذراع التحكم.

أ. حركه للأمام لمزيد من الرغوة.

ب. حركه للخلف لتقليل الرغوة.

٢. اضغط مع الاستمرار على الزر لمدة ٣ ثوانٍ لتخصير لاتيه واحد.

سيقوم الجهاز بتخصير اللاتيه وفقًا لإعداداتك.

٣. الناتج حوالي ١٦٠ مل (%٣٠/±)، ويتكون من: حوالي ١٢٠ مل من الحليب، يليه ٤٠ مل من الإسبريسو،

الذي يُضاف مباشرةً إلى الكوب.

٤. سيتم تخصير كوب واحد فقط في كل مرة.

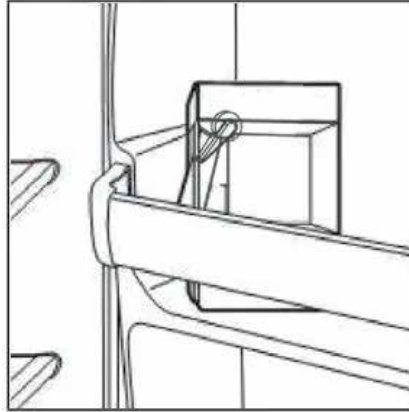
**ملاحظة:** يُمكن تعديل كثافة الرغوة أثناء عملية التخصير.

## تحضير رغوة الحليب

لتحضير رغوة الحليب، اضغط باستمرار على زر أمريكانو لمدة ٣ ثوانٍ. سيؤدي ذلك إما إلى إضافة المزيد من الرغوة إلى مشروبك الحالي أو تحضير رغوة حليب لمشروب آخر، مثل الشوكولاتة الساخنة، أو شاي لاتييه، أو مشروبات مماثلة. ستتوقف دورة الرغوة تلقائيًا بعد حوالي ٢٥ ثانية.

## بعد تحضير المشروبات بالحليب

بعد تحضير مشروب بالحليب، يمكنك إما حفظ خزان الحليب في الثلاجة (كما هو موضح في الصورة) أو التخلص من أي حليب متبقٍ.



## التنظيف والصيانة

على الرغم من إمكانية تخزين خزان الحليب مع بقايا الحليب في الثلاجة، إلا أنه من المهم تنظيف كل من الخزان وأنبوب رغوة الحليب بانتظام لتجنب الانسدادات وتراكم البقايا. اتبع الخطوات التالية لتنظيف خزان الحليب:

١. أخرج خزان الحليب من الجهاز.

٢. انزع غطاء الخزان.

٣. تخلص من أي حليب متبقٍ. اغسل خزان الحليب وغطائه جيدًا بالماء الدافئ والصابون.

٤. اشطفهما جيدًا بالماء النظيف وجففهما تمامًا. تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو إسفنجات التنظيف، لأنها قد تخدش السطح.
٥. أزل فلتر القهوة وتخلص من بقايا القهوة أو إسفنجة القهوة المستخدمة. اغسل فلتر القهوة والفلتر بالماء الدافئ والصابون، ثم اشطفهما بالماء النظيف.
٦. لا تضع فلتر القهوة أو الفلاتر في غسالة الأطباق. ٧. امسح الجزء السفلي من رأس التخمير في الجهاز بقطعة قماش مبللة أو منشفة ورقية لإزالة أي بقايا قهوة.
٨. ضع كوبًا كبيرًا فارغًا تحت أنبوب رغوة الحليب ورأس التخمير.
٩. اضغط مع الاستمرار على زر الكابتشينو. سيطلق الجهاز البخار عبر أنبوب رغوة الحليب لمدة ٣٠ ثانية، متبوعًا بالماء من رأس التخمير لمدة ٣٠ ثانية.
١٠. أزل أي بقايا ماء من خزان الحليب، ثم أعد إدخاله في الجهاز.
١١. أخرج خزان الماء وفرغ أي ماء متبقٍ في الحوض. يُنصح بتفريغ الخزان بين كل استخدام.
١٢. اغسل خزان المياه بالماء والصابون، ثم اشطفه جيدًا، ثم جففه. خزان المياه آمن للغسل في غسالة الأطباق.
١٣. امسح الهيكل بقطعة قماش ناعمة ورطبة. تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو إسفنجات التنظيف، لأنها قد تخدش السطح.
١٤. لا تترك فلتر القهوة متصلًا بوحدة التخمير لفترات طويلة. قد يؤثر ذلك على الختم بين رأس التخمير وحامل المصفاة.
١٥. لا تغمر الجهاز في الماء.

## وظيفة التبريد

بعد رغوة الحليب، اترك الآلة تبرد قبل تحضير القهوة مرة أخرى. إذا حاولت تحضير القهوة مباشرةً بعد رغوة الحليب، فقد تحترق وتتناثر. انتظر حتى تبرد الآلة قبل تحضير القهوة التالية.

LPCFFTEM0071	الطراز
٢٢٠-٢٤٠ فولت	الجهد المقدر
٥٠ / ٦٠ هرتز	التردد المقدر
١٣٥٠ واط	الطاقة المقدر
٢٠ بار	ضغط المضخة
١.٢ لتر	سعة خزان المياه
١ لتر	سعة خزان الحليب
قابس بريطاني ثلاثي الأطراف	سلك الطاقة
٣٢٠ x ٢١٥ x ٣١٥ مم	حجم المنتج
٤.١ كجم	وزن المنتج
فلاتر قهوة SUS سعة كوب واحد أو كوبين، فلتر قهوة، مغرفة مع مكبس	الملحقات



المشكلة	السبب	الحل
لا تُسكب القهوة	لا يوجد ماء في خزان المياه.	املأ الخزان بالماء وشغّل الجهاز بدون فلتر قهوة للتأكد من جاهزيته.
لا تُسكب القهوة	حبيبات القهوة ناعمة جدًا أو مكدّسة بقوة.	أفرغ الفلتر، واشطفه بالماء، وامسحه، ثم أعد ملئه بين طازج.
لا يخرج بخار من أنبوب البخار	أنبوب فوهة البخار مسدود.	تأكد من عدم انسداد مخرج البخار. إذا كان مسدودًا، فقم بإزالة الانسداد.
لا يخرج بخار من أنبوب البخار	لا يوجد ماء في خزان المياه.	املأ الخزان بالماء ومرر الماء الساخن عبر فوهة البخار لضمان تدفق البخار بشكل صحيح.
يتسرب الماء من الجانب الخارجي للفلتر	هناك كمية كبيرة جدًا من القهوة المطحونة في الفلتر.	أوقف تشغيل الجهاز، واتركه يبرد، ثم نظّفه وأعد ملئه بالكمية المناسبة من البن المطحون.
يتسرب الماء من الجانب الخارجي للفلتر	توجد قهوة مطحونة على حافة الفلتر.	نظّف أي بقايا قهوة على حافة الفلتر لضمان إحكام إغلاقه.
يتسرب الماء من الجانب الخارجي للفلتر	درجة الحرارة مرتفعة جدًا بعد عدة عمليات متوالية.	أوقف تشغيل الجهاز، واتركه يبرد، ثم نظّف الفلتر وحلقة الإغلاق.
يتسرب الماء من الجانب الخارجي للفلتر يتغير طعم القهوة	ترك الماء لفترة طويلة جدًا، أو لم يتم تنظيفه بشكل صحيح.	نظّف الجهاز جيدًا، ثم شغّل دورة إزالة الترسبات الكلسية.
انخفاض أو انعدام البخار من أنبوب البخار	فوهة البخار مسدودة.	نظّف فوهة البخار، ثم شغّل دورة إزالة الترسبات الكلسية إذا لزم الأمر.
رغوة الحليب ضعيفة	يتم استخدام حليب خالي الدسم.	استخدم حليبًا كامل الدسم للحصول على نتائج رغوة أفضل.

## التخلص من النفايات

معلومات مهمة للتخلص السليم من المنتج وفقًا لتوجيه الاتحاد الأوروبي ٢٠١٢/١٩/٤٤: في نهاية دورة حياته، لا ينبغي التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية العادية. يجب نقله إلى مركز محلي متخصص لجمع النفايات أو إعادته إلى موزع يقدم خدمات التخلص. يساعد التخلص المنفصل من الأجهزة المنزلية على منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان الناتجة عن التخلص غير السليم. كما يُتيح استعادة المواد القيّمة،

مما يُسهم في توفير كبير في الطاقة والموارد.

## الضمان

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، ستلقى 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>

## اتصل بنا

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

الاتصال بنا على: [info@lepresso.com](mailto:info@lepresso.com)

الموقع الإلكتروني: <https://www.lepresso.com/>

انستغرام: [lepresso\\_official](#)