

LéPRESSO



LePresso

ماكينة صنع القهوة TÜRK
ذات الوضع المزدوج

SKU: LPCFFM0025

٢	احتياطات السلامة
٤	المواصفات
٤	تعليمات الاستخدام
٥	نصائح لتحضير القهوة
٦	تعليمات التحضير
٨	التنظيف والصيانة
٩	إزالة الترسبات الكلسية
٩	دليل النقل
١٠	الضمان
١٠	اتصل بنا

قبل تثبيت المنتج واستخدامه، يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية لضمان الاستخدام الصحيح والحفاظ عليه بشكل آمن للرجوع إليه في المستقبل.

احتياطات السلامة

١. تأكد من أن الجهد الموضح على لوحة اسم المنتج يطابق الجهد في منطقتك.
٢. يجب تشغيل الجهاز فقط عند توصيله بمقبس كهربائي مؤرض بشكل صحيح يتوافق مع اللوائح المحلية.
٣. تجنب استخدام أسلاك التمديد التي قد تزود الجهاز بجهد غير صحيح، حيث قد يؤدي هذا إلى إتلاف الجهاز.
٤. يجب إجراء إصلاحات الجهاز أو مصدر الطاقة الخاص به بواسطة موظفي الخدمة المعتمدين فقط لضمان السلامة.
٥. لمنع خطر الصدمة الكهربائية، لا تنظف الجهاز أو سلك الطاقة بالماء.
٦. يجب تشغيل الجهاز فقط عندما يكون جافاً.
٧. تجنب لمس القابس بأيدي مبللة.
٨. يجب استخدام الجهاز من قبل الأفراد الذين تم إعلامهم وإشرافهم وإرشادهم حول كيفية تشغيله بأمان، مع فهم المخاطر التي ينطوي عليها.
٩. لا ينبغي استخدام هذا المنتج من قبل الأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية أو العقلية، أو الأطفال، أو الأفراد الذين لديهم خبرة ومعرفة غير كافية، ما لم يكن تحت إشراف شخص بالغ مسؤول.
١٠. احرص دائماً على مراقبة الأطفال عند استخدام الجهاز وتأكد من عدم عبثهم به.
١١. احفظ الجهاز وسلك الطاقة بعيداً عن متناول الأطفال دون سن ٨ سنوات والرضع والحيوانات الأليفة.
- تحذير:** احرص على إبعاد الأطفال عن مواد التغليف، حيث يمكن أن يشكلوا خطر الاختناق.
١٢. هذا الجهاز مخصص للاستخدام في الأماكن التالية:
 - مناطق المطبخ في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
 - الموتيلات والفنادق وأماكن السكن الأخرى التي يستخدمها العملاء.
 - مناطق النوم وقاعات الإفطار.
١٣. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق. تجنب التعرض لدرجات حرارة عند درجة التجمد أو أقل.

١٤. استخدم هذا الجهاز دائمًا على سطح صلب ومسطح ومستو. لا تضعه على حافة طاولة أو سطح عمل، حيث أن أي تأثير بسيط قد يتسبب في سقوط الجهاز. تذكر أن جهازك قد يحتوي على قهوة ساخنة.

١٥. لا تستخدم هذا الجهاز على أو بالقرب من الأسطح الساخنة أو مصادر الحرارة أو اللهب أو البخار (على سبيل المثال، أعلى فرن ساخن أو موقد تدفئة).

١٦. تأكد من عدم تعليق سلك الطاقة على حافة الطاولة أو سطح العمل وملامسته للأجهزة الأخرى.

١٧. لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء التشغيل. فهو يحتوي على نظام أمان لمنع الغليان بدون ماء.

١٨. أضف الماء دائمًا إلى وعاء القهوة قبل بدء عملية التخمير. لا تبدأ أبدًا في غلي القهوة بدون ماء.

١٩. ضع الماء أو القهوة أو السكر فقط في وعاء القهوة. لا يجوز استخدام إبريق القهوة مع أي سخان خارجي (مثل الفرن أو الميكروويف وما إلى ذلك).

٢٠. قدم القهوة المخمرة في كوب، وليس مباشرة من إبريق القهوة.

٢١. عند التعامل مع إبريق القهوة أو حملها، استخدم المقبض دائمًا.

٢٢. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي عندما لا يكون قيد الاستخدام، قبل التنظيف، واطرك إبريق القهوة يبرد.

٢٣. افصل دائمًا ماكينة القهوة عن التيار الكهربائي عندما لا تكون قيد الاستخدام لفترة طويلة أو عند حدوث عطل، لتجنب أي خطر.

٢٤. تأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي أثناء التنظيف والصيانة.

٢٥. تأكد من إزالة أي رقائق واقية من لوحة اللمس والأسطح الجانبية للمنتج قبل استخدامه. يجب إزالة الرقائق لضمان الأداء السليم لمفاتيح لوحة اللمس أثناء الاستخدام.

٢٦. لا تغمر الجهاز في الماء أو تضعه في غسالة الأطباق.

٢٧. قد تؤدي درجات الحرارة المرتفعة في غسالة الأطباق إلى إتلاف المكونات البلاستيكية للمنتج. بدلاً من ذلك، نظف جسم المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة.

٢٨. اشطف وعاء القهوة بالماء ثم جفف السطحين الداخلي والخارجي بقطعة قماش ناعمة.

٢٩. لا تضعه في خزانة أثناء الاستخدام: لا تضع آلة صنع القهوة المثلجة أبدًا في خزانة مغلقة أو مساحة مغلقة أثناء التشغيل. تأكد من أن الجهاز به تهوية كافية أثناء الاستخدام لمنع

ارتفاع درجة الحرارة وضمان التشغيل الآمن.

٣. احتياطات السلامة: في حالة تلف سلك الإمداد، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين على نحو مماثل لتجنب المخاطر.
٣١. لا تحاول استبدال سلك الإمداد بنفسك. اتصل دائماً بمحترف لإجراء أي إصلاحات أو استبدالات لضمان التشغيل الآمن ومنع المخاطر الكهربائية.

المواصفات

الجهد المقدر	٢٢٠-٢٤٠ فولت
الطاقة المقدرة	٧٠٠ وات
التردد المقدر	٥٠-٦٠ هرتز
السعة	٢٥٠ مل (من ١ إلى ٤ أكواب)
درجة الحرارة	٩٦ درجة مئوية
قابس الطاقة	قابس ثلاثي الدبابيس بالمملكة المتحدة
الوزن الصافي	٠,٩٨٧ كجم
الأبعاد	٢٤×١٧×١٤ سم

تعليمات الاستخدام

[A] قبل الاستخدام الأول

١. نظّف الهيكل الرئيسي للجهاز بقطعة قماش جافة.
٢. املاً الوعاء بالماء حتى مستوى الحد الأقصى، ثم شغل الجهاز.
٣. تخلص من الماء واترك الجهاز ليبرد.

تحذير

١. انتبه إلى أن ماكينة القهوة تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. تجنب لمس أي أسطح ساخنة. استخدم هذا الجهاز فقط لصنع القهوة.
 ٢. لا تستخدم أي سوائل أو محاليل أخرى للغليان أو التسخين في هذه الماكينة.
- ملاحظة:** يمكن لوعاء القهوة في ماكينة القهوة التركيبية هذه تحضير ما يصل إلى أربعة أكواب من القهوة في كل دورة.

[B] استخدام ماكينة صنع القهوة

١. عند توصيل الماكينة بالكهرباء، سيتحول ضوء الحالة إلى اللون الأخضر وستسمع صوت صفارة.

٢. تتميز ماكينة القهوة هذه بوظيفتين للتخمير: وضع التخمير بتردد متغير ووضع التخمير بدرجة حرارة منخفضة.
- ٢.١ عند تنشيط وضع التردد المتغير بالضغط على المفتاح، يتغير ضوء المؤشر من الأخضر إلى الأحمر، مما يشير إلى التخمير السريع.
- ٢.٢ في وضع الحرارة المنخفضة، يتغير الضوء من الأخضر إلى الأزرق، مما يشير إلى التخمير البطيء بدرجة حرارة منخفضة.
٣. لتحضير القهوة التركية، املاً وعاء القهوة بالماء وفقاً لعدد الحصص المطلوبة. **ملاحظة:** استخدم ملعقة صغيرة لقياس الكمية الدقيقة من القهوة والسكر المطلوبة، مع الحرص على منع التكتل.
- تحذير:** لا تتجاوز الحد الأقصى لمستوى التعبئة المحدد على وعاء القهوة.
٤. ضع جهازك في الماكينة واضغط على زر البدء. سيشير ضوء الحالة إلى تغيير الوضع من الأحمر إلى الأخضر أو الأزرق إلى الأخضر.
٥. بمجرد اكتمال التخمير، ستصدر الماكينة صوت تنبيه، وسيتحول ضوء الحالة إلى اللون الأخضر.
٦. بعد التخمير، قدم القهوة مباشرة من الوعاء. تأكد من تنظيف وعاء القهوة بعد كل استخدام.
٧. اغسل السطح الداخلي بالماء، وجفف السطحين الداخلي والخارجي بقطعة قماش ناعمة.

نصائح لتحضير القهوة

- ستجد أدناه المقادير الموصي بها لتحضير قهوة تركية لذيذة:
- [A] ٦٠ مل (±٥%) من الماء مع ملعقة واحدة من مسحوق القهوة
- [B] ١٢٠ مل (±٥%) من الماء مع ملعقتين من مسحوق القهوة
- [C] ١٨٠ مل (±٥%) من الماء مع ثلاث ملاعق من مسحوق القهوة
- [D] ٢٥٠ مل (±٥%) من الماء مع أربع ملاعق من مسحوق القهوة

ملاحظة

١. تحتوي كل ملعقة قهوة مرفقة مع الماكينة على ما يقرب من ٧-٥ جرام.

٢. الكميات المذكورة مخصصة لوجبة واحدة.

٣. اضبط قوة القهوة حسب تفضيلاتك من خلال تغيير كمية القهوة.

٤. للحصول على أفضل النتائج، استخدم القهوة الطازجة للحصول على قهوة تركيبة لذيذة ورغوية.

مقياس المكونات المقترحة

محتوى السكر	القهوة	ماء	
بدون سكر	١ ملعقة من القهوة	٢٥٠ ملي لتر	قهوة سوداء
نصف مكعب سكر أو نصف ملعقة صغيرة سكر بودرة	١ ملعقة من القهوة	٢٥٠ ملي لتر	قهوة مع قليل من السكر
مكعب سكر أو ملعقة صغيرة سكر بودرة	١ ملعقة من القهوة	٢٥٠ ملي لتر	قهوة مع كمية معتدلة من السكر
مكعب ونصف سكر أو ملعقتان صغيرتان سكر بودرة	١ ملعقة من القهوة	٢٥٠ ملي لتر	قهوة حلوة

تعليمات التخمير

١. قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء. سيتم تشغيل الجهاز تلقائيًا وسيتحول ضوء الحالة إلى اللون الأخضر.

٢. بناءً على القياسات الموصي بها، أضف أولاً القهوة، ثم السكر، وأخيرًا الماء إلى إبريق القهوة. حرك الخليط برفق باستخدام ملعقة كما هو موضح في الشكل ١.

ملاحظة: تأكد من نظافة الجزء الداخلي من إبريق القهوة قبل الاستخدام لتعزيز نكهة القهوة.

٣. يمكن لهذا الجهاز تحضير القهوة لما يصل إلى أربعة أشخاص في وقت واحد. احرص على عدم ملء إبريق القهوة بما يتجاوز علامة المستوى الأقصى بخليط الماء والقهوة والسكر لمنع الفائض أو التخمير غير الكافي كما هو موضح في الشكل ٢.



٤. وضع وعاء القهوة: ضع وعاء القهوة بشكل آمن في المكان المخصص له على الجهاز كما هو موضح في الشكل ٣.

ملاحظة: تأكد من وضع وعاء القهوة بشكل صحيح؛ وإلا فلن يبدأ الجهاز في التخمير.
٥. بدء التخمير: اضغط على زر البدء الموجود على اللوحة الأمامية. راجع الشكل ٤ لمعرفة الموقع الدقيق للزر.

٦. عند التنشيط، سيصدر الجهاز صوت تنبيه، للإشارة إلى بدء التخمير. سيتغير ضوء الحالة من الأحمر إلى الأخضر أو الأزرق إلى الأخضر، حسب الوضع المحدد، كما هو موضح في الشكل ٥.



٧. استخدام وضع درجة الحرارة المنخفضة:
تم تصميم هذا الوضع للتخمير التدريجي، وتعزيز النكهات والروائح.

الوقت	كواب
١ إلى ١,٥ دقيقة	١
٢ إلى ٣ دقائق	٢
٣ إلى ٤ دقائق	٣
٤ إلى ٥ دقائق	٤

ملاحظة: قد تختلف مدة التخمير حسب درجة حرارة المحيط ودرجة حرارة الماء، وكذلك جهد التيار الكهربائي. أثناء الاستخدامات اللاحقة، قد تكون عملية التخمير أسرع حيث يسخن الجهاز بكفاءة أكبر.

٨. بمجرد اكتمال عملية التخمير، سيصدر الجهاز صوت تنبيه وسيتغير ضوء الحالة من الأحمر إلى الأخضر أو الأزرق إلى الأخضر، حسب الوضع المستخدم. افصل الجهاز عن مصدر الطاقة لإيقاف تشغيله.

ملاحظة: قد تختلف مدة التخمير حسب درجة حرارة المحيط ودرجة حرارة الماء. في الاستخدامات اللاحقة، قد يسخن الجهاز بشكل أسرع.

٩. صب القهوة في الكوب. لتقليل وجود الرغوة وبقايا القهوة في الكوب، رج وعاء القهوة برفق قبل الصب. راجع الشكل ٦ لمعرفة تقنية الصب.



١. إلغاء التخمير: إذا كنت بحاجة إلى إيقاف عملية التخمير في أي وقت، فما عليك سوى الضغط على زر البدء مرة أخرى.

التنظيف والصيانة

تحذير: قبل التنظيف، افصل الجهاز عن مصدر الطاقة واترك وعاء القهوة ليبرد تمامًا.

١. أخرج وعاء القهوة من الجهاز واشطفه تحت ماء الصنبور.

٢. استخدم قطعة قماش جافة لمسح الجزء السفلي والخارجي وجوانب الوعاء جيدًا.

٣. امسح الجسم الرئيسي والأسطح الخارجية لوعاء القهوة، وخاصة حول قاعدة نقل الطاقة، باستخدام قطعة قماش جافة فقط.

تحذير:

[a] لا تغمر ماكينة القهوة في الماء.

[b] لا تضع الجهاز في غسالة الأطباق.

٤. تجنب استخدام المنظفات الكيميائية القاسية (مثل المبيض أو حمض

الهيدروكلوريك) أو المواد الكاشطة (مثل الأواني المعدنية أو الإسفنج الصلب أو الفرش السلكية) على أي جزء من الجهاز أو ملحقاته. استخدم فقط منتجات التنظيف الموصي بها خصيصًا لهذا النوع من الأجهزة.

٥. تنظيف الأسطح التي تلامس الطعام: للحفاظ على النظافة ومنع التلوث، نظف جميع الأسطح التي تلامس الطعام أو السوائل، مثل صينية التنقيط، والقارورة، وحامل فلتر القهوة، بعد كل استخدام. استخدم قطعة قماش ناعمة أو إسفنجية مع ماء دافئ ومنظف خفيف. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر لمنع تلف المكونات الكهربائية. تجنب المنظفات الكاشطة أو وسادات التنظيف، والتي يمكن أن تخدش أو تتلف الأسطح.

للحصول على تنظيف أعمق، اتبع تعليمات التنظيف التفصيلية في الدليل. سيساعد التنظيف المنتظم في الحفاظ على أداء الجهاز ونظافته.

١. أثناء المناولة والنقل، تأكد من بقاء جهازك في عبوته الأصلية لحمايته من التلف.
٢. حافظ على الجهاز في وضعه الطبيعي أثناء النقل لمنع حدوث أي تلف داخلي.
٣. تجنب إسقاط الجهاز أو تعريضه للصدمات.

إزالة الترسبات الكلسية

قد تتراكم الترسبات الكلسية الناتجة عن استخدام الماء على مدار الوقت داخل وعاء القهوة، مما قد يقلل من أداء جهازك. لتنظيف وعاء القهوة الخاص بجهازك، يمكنك استخدام منتج لإزالة الترسبات الكلسية مصمم خصيصًا للأجهزة الكهربائية في المطبخ، أو يمكنك اختيار حلول صديقة للبيئة مثل الخل الأبيض. لتنظيفه بالخل الأبيض، املاً قاعدة وعاء القهوة بكمية كافية من الخل لتغطيتها، مع ضمان ملامسة المناطق المتأثرة بالترسبات الكلسية جيدًا.

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>

اتصل بنا

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](#)