

LèPRESSO



LePresso

ماكينة القهوة  
شبه الأوماتيكية  
MAESTRO

SKU: LPYKFY22D01BK

٢	مسائل السلامة
٣	مكونات المنتج
٥	دليل لوحة التحكم
٥	معلومات هامة
٦	تعليمات الاستخدام
٦	١. التحضير قبل الاستخدام
٨	٢. دليل رموز الوظائف
٩	٣. طحن حبوب القهوة
١٢	٤. كبس مسحوق القهوة
١٣	٥. استخلاص القهوة
١٥	تحضير الإسبريسو
١٧	صنع الكابتشينو
١٩	التنظيف والصيانة
٢٣	إزالة الترسبات الكلسية
٢٤	استعادة إعدادات المصنع
٢٥	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
٢٧	المواصفات
٢٨	قائمة مواد ملامسة الطعام
٢٩	ملاحظات بيئية
٣٠	تعليمات إعادة التدوير
٣١	الرسم التخطيطي
٣٢	الضمان
٣٢	اتصل بنا

لضمان الاستخدام الآمن، يُرجى مراعاة احتياطات السلامة التالية. قد يؤدي عدم الالتزام بهذه التحذيرات أو إساءة استخدام المنتج إلى وقوع حوادث.

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل استخدام المنتج والاحتفاظ به في مكان آمن للرجوع إليه مستقبلاً. يتضمن هذا الدليل أيضًا تعليمات الاستخدام الصحيح لجميع الملحقات.

## مسائل السلامة

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل استخدام المنتج والاحتفاظ به في مكان آمن للرجوع إليه مستقبلاً.

١. جهد الإدخال لهذا المنتج هو ٢٢٠-٢٤٠ فولت بتردد ٦٠/٥٠ هرتز. قبل توصيل المنتج بمصدر الطاقة، تحقق من أن الجهد يتوافق مع مصدر الطاقة المحلي لديك. استخدام جهد أعلى أو أقل من المحدد قد يتسبب في تلف المكونات. وتجنب التلف، يُوصى باستخدام منظم جهد وتوصيل الجهاز بمقبس مؤرض بشكل صحيح.

٢. قبل تفكيك أو ضبط أو تنظيف أي جزء من هذا المنتج، تأكد من فصل القابس الكهربائي لتجنب التسرب الكهربائي أو التشغيل العرضي.

٣. لا تضع المنتج على أو بالقرب من مواقد الغاز أو المواقد الكهربائية أو الأفران الساخنة.

٤. لا ينبغي استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو الأفراد ذوي القدرة الحركية المحدودة دون إشراف. احتفظ به بعيدًا عن متناول الأطفال الصغار لتجنب الحروق أو الصدمات الكهربائية أو الحوادث الأخرى.

٥. أثناء تشغيل الماكينة، أبقِ يديك والأدوات بعيدًا عن الأجزاء المتحركة لتقليل خطر الإصابة أو التلف.

٦. لتجنب نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية أو إصابة شخصية، لا تغمر سلك الطاقة أو القابس أو قاعدة التسخين أو الجهاز نفسه في الماء أو أي سائل أخرى.

٧. يجب مراقبة الأجهزة الكهربائية عن كثب عند استخدامها بالقرب من الأطفال.

٨. تجنب لمس البخار أو أي سطح ساخن في الجهاز.

٩. ابتعد عن الأجزاء المتحركة لتجنب الإصابة.

١٠. استخدم فقط الملحقات الموصى بها أو المرفقة من قبل الشركة المصنعة. استخدم

ملحقات غير معتمدة قد يؤدي إلى نشوب حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة.

١١. لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان سلك الطاقة أو القابض تالفاً، أو إذا سقط الجهاز أو تعرض

للتلف. أعدّه إلى مكان الشراء أو تواصل مع خدمة العملاء للفحص والإصلاح.

١٢. هذا الجهاز مزوّد بقابس مؤرض. تأكد من أن المقبس الكهربائي في منزلك مؤرض بشكل

صحيح.

١٣. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

١٤. يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز.

١٥. افصل مصدر الطاقة دائماً قبل تجميع أو تفكيك أو تنظيف الجهاز.

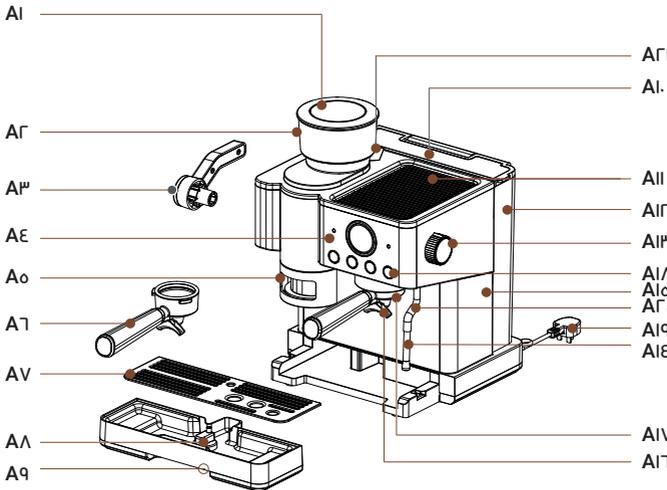
١٦. إذا بقيت حرارة متبقية على عنصر التسخين بعد الاستخدام، فلا تلمسه لتجنب الحروق.

١٧. لا تخزن أو تضع ماكينة القهوة داخل خزانة أثناء التشغيل.

١٨. إذا كان سلك الطاقة تالفاً، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو قسم الصيانة

التابع لها أو أحد المتخصصين المؤهلين، وذلك لمنع حدوث أي مخاطر.

## مكونات المنتج



B1. مقبض التخمير	B2. وعاء مسحوق القهوة لكوب واحد	B3. وعاء مسحوق القهوة لكوبين	B4. فرشاة التنظيف	B5. كوب لاتييه
				

A12 خزان الماء

A1 غطاء صندوق البن

A13 مقبض البخار

A2 صندوق البن

A14 أنبوب البخار

A3 وحدة مقبض كبس القهوة

A15 الألواح الجانبية (اليمنى واليسرى)

A4 اللوحة الأمامية

A16 مخرج القهوة

A5 النافذة

A17 حامل التخمير

A6 وحدة مقبض التخمير

A18 زر التشغيل

A7 غطاء خزان المياه المستعملة

A19 قابس الكهرباء

A8 العوامة

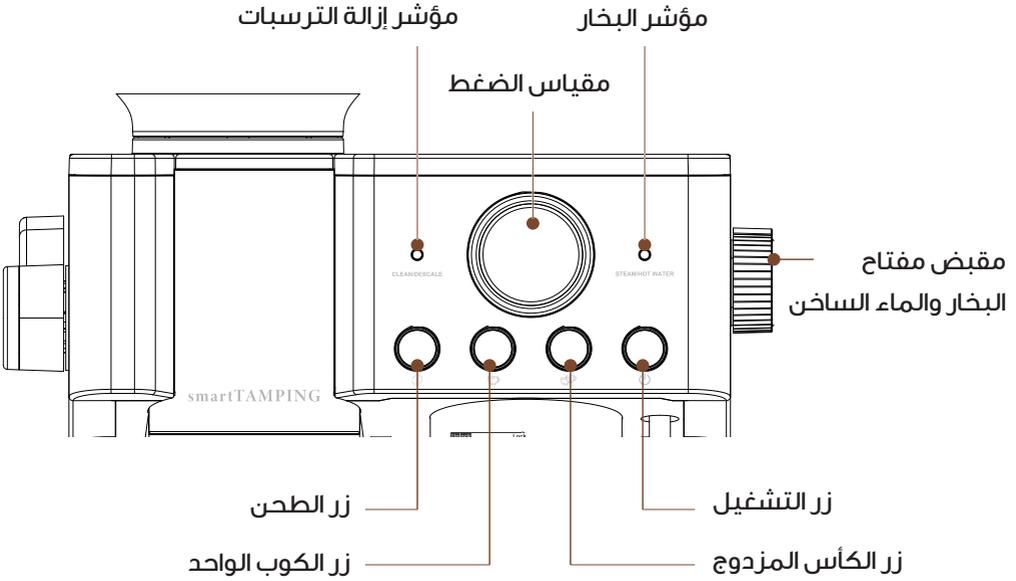
A20 واقي عصا البخار

A9 خزان المياه المستعملة

A21 حلقة الضبط

A10 غطاء خزان المياه

A11 الغطاء العلوي



**ملاحظة:** قد يكون هناك كمية صغيرة من بقايا مسحوق القهوة على شفرة الطحن في الماكينة الجديدة أو على حامل طحن القهوة. بالإضافة إلى ذلك، قد توجد بعض بقايا الماء داخل أنبوب المياه. يُعد ذلك أمرًا طبيعيًا ناتجًا عن اختبار الماكينة باستخدام حبوب القهوة ومعايرتها أثناء عملية الإنتاج. نرجو التأكيد أن هذا لا يؤثر على أداء المنتج، ويمكنك استخدام الماكينة بثقة.

## معلومات هامة

١. تتكوّن ماكينة القهوة من الأجزاء التالية:
٢. صندوق البن والمطحنة مخصصان لطحن حبوب القهوة.
٣. وعاء المسحوق ومقبض التخدير يُستخدمان لاستخلاص مسحوق القهوة من الحبوب المطحونة.

٤. فوهة البخار تولد البخار لغرض تبخير الحليب وتوزيع الماء الساخن.
٥. مقياس الضغط يوفر بيانات فورية أثناء عملية استخلاص القهوة، مما يمكن المستخدم من ضبط درجة الطحن وكمية مسحوق القهوة المستخدمة.

## تعليمات الاستخدام

### ١. التحضير قبل الاستخدام

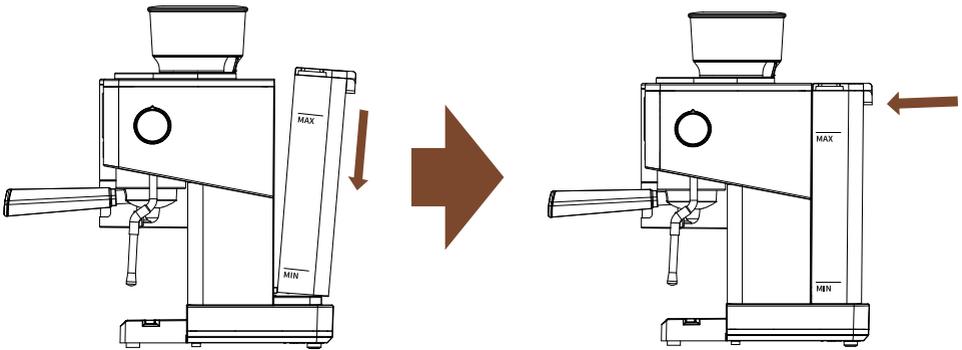
قم بإزالة جميع الملصقات ومواد التغليف من ماكينة القهوة وتحقق من أن جميع الملحقات سليمة.

اغسل جميع الأجزاء والملحقات – بما في ذلك الخزان، والمقبض، ووعاء المسحوق، وصينية الماء – باستخدام ماء دافئ وصابون أطباق خفيف. اشطفها جيدًا بالماء النظيف. استخدم قطعة قماش ناعمة لتجفيف الهيكل الخارجي، وصندوق البن، وبقيّة المكونات لضمان سهولة الاستخدام.

١.١ تركيب خزان المياه، قم بملئه بمياه شرب نقية.

يجب ألا يقل مستوى الماء عن علامة "الحد الأدنى" (٥،٠ لتر) ولا يتجاوز علامة "الحد الأقصى" (٨،٨ لتر).

تأكد من وضع خزان المياه بشكل صحيح في مكانه (راجع الشكل التوضيحي).



١.٢ تأكد من تركيب جميع الملحقات بشكل صحيح. قم بتوصيل كابل الكهرباء بمقبس الطاقة واستمع إلى صوت "بيب". ستضيء جميع الأزرار وشاشة العرض لمدة ثانية واحدة ثم تنطفئ، مما يشير إلى أن الماكينة جاهزة للتشغيل.

١.٣ ضع وعاء بسعة مناسبة أسفل مخرج حامل التخمير A1٧.

١.٤ اضغط على زر التشغيل واستمع إلى صوت "بيب". سيبدأ زر التشغيل في الوميض. تحتاج الماكينة إلى بعض الوقت للتسخين المسبق. وبمجرد اكتمال التسخين، سيظل زر التشغيل مضاًء، بالإضافة إلى زري القهوة لكوب واحد وكوبين، مما يشير إلى أن الماكينة أصبحت جاهزة للاستخدام.

١.٥ اضغط على زر القهوة لكوب واحد أو كوبين لتشغيل الماكينة. ستقوم الماكينة بإخراج الماء الساخن من حامل التخمير A1٧، وستتوقف تلقائياً عند الانتهاء.

١.٦ ضع الوعاء أسفل أنبوب البخار A1٤. قم بتدوير مفتاح البخار إلى وضع "الماء" ( WATER ) لتصريف الماء الساخن. لإيقاف الماء يدوياً، أدر المفتاح إلى وضع "0". بشكل افتراضي، ستتوقف الماكينة تلقائياً بعد دقيقتين.

١.٧ بعد تصريف الماء الساخن، قم بتدوير مفتاح التشغيل إلى وضع "البخار" ( STEAM ) لإطلاق البخار. لإيقاف البخار يدوياً، أدر المفتاح إلى وضع "0". بشكل افتراضي، سيتوقف وضع البخار تلقائياً بعد ٥ دقائق.

### نصائح لإطلاق البخار:

كرر عملية إطلاق البخار من ٣ إلى ٤ مرات قبل تبخير الحليب لتحسين أداء البخار.

## ملاحظة:

1. إذا لم يتم استخدام الماكينة لفترة طويلة، يُنصح بتنظيف الدائرة الداخلية لماكينة القهوة باتباع الخطوات الموضحة أعلاه.
2. إذا بدأ الرمز المقابل في الوميض بسرعة أثناء عملية التنظيف (راجع قسم "وصف رموز الوظائف")، فهذا يشير إلى انخفاض مستوى المياه في الخزان. يرجى إعادة ملء خزان المياه فوراً لضمان استمرار التشغيل.
3. أثناء الاستخدام الأول للماكينة، قد يتطلب الأمر تحضير E إلى ه أكواب من القهوة للوصول إلى أفضل أداء في الاستخلاص وتحقيق نتائج مرضية.

## 3. دليل رموز الوظائف

الحالة	الوصف	التعليمات
الضوء مطفأ.	الجهاز قيد التشغيل ولكنه لم يُشغّل بعد.	اضغط على زر التشغيل للدخول إلى وضع التسخين المسبق والاستعداد.
جميع الأزرار مضاءة باستمرار.	الجهاز في وضع الاستعداد حالياً.	اضغط على زر الوظيفة المناسب.
جميع الأزرار تومض.	هناك نقص في الماء أو ارتفاع ضغط الماء.	أضف الماء إلى خزان المياه؛ سيُفَرِّغ الجهاز الضغط تلقائياً.
أزرار الكوب الواحد والكوبين مضاءة باستمرار.	الجهاز في وضع الاستعداد للاستخلاص.	اضغط على زر الوظيفة المناسب.
يومض زر الكوب الواحد والكوبين.	الاستخلاص جارٍ حالياً.	اضغط على زر الوظيفة المناسب.
يظل زر الطحن مضاءً باستمرار.	الجهاز في وضع الاستعداد للطحن.	اضغط على زر الوظيفة المناسب.
يومض زر الطحن.	يومض المؤشر مرة كل ثانيتين، بمجموع ومضتين.	تأكد من تركيب علبة حبوب البن بشكل صحيح.
	يومض المؤشر مرتين بسرعة، ثم يستمر في الوميض ببطء.	الطحن جارٍ.
	يُظهر المؤشر نمطاً وامتصاصاً منتظماً.	وضع حماية الطحن مُفَعّل.
	يومض المؤشر مرة واحدة بسرعة، ويتوقف لمدة ثانيتين، ويتكرر هذا الوميض ٣ مرات.	رُحِب مقبض التخمير B1.
	يومض المؤشر مرتين بسرعة، ويتوقف لمدة ثانيتين، ويتكرر هذا الوميض ٣ مرات.	تأكد من أن مقبض دك المسحوق A٣ في وضع البدء.

	يومض المؤشر مرتين بسرعة، ويتوقف لمدة ثائيتين، ويتكرر هذا الوميض ٣ مرات.	تأكد من أن مقبض دك المسحوق A٣ في وضع البدء.
	يومض المؤشر ثلاث مرات بسرعة، ويتوقف لمدة ثائيتين، ويتكرر هذا الوميض ٣ مرات.	قم بضغط المسحوق، ثم أزل مقبض التخثير وفقًا لذلك.
	يومض المؤشر أربع مرات بسرعة، ويتوقف لمدة ثائيتين، ويتكرر هذا الوميض ٣ مرات.	نظف انسداد المسحوق.
يضيء رمز إزالة الترسبات الكلسية.	مطلوب إزالة الترسبات الكلسية.	اتبع إجراءات إزالة الترسبات الكلسية.
تومض جميع مصابيح لوحة التحكم.	هناك عطل في الاتصال.	الإصلاح مطلوب.

### ٣. طحن حبوب القهوة

تتميز هذه الآلة بوظيفة طحن حبوب القهوة. قبل استخدام هذه الوظيفة، يُرجى التأكد من تركيب جميع المكونات بشكل صحيح كما هو موضح أدناه.

#### ٣.١ صب حبوب القهوة واختيار وعاء المسحوق

١. تأكد من أن الآلة موضوعة على سطح مستقر وأن خزان المياه ممتلئ بماء نقي.

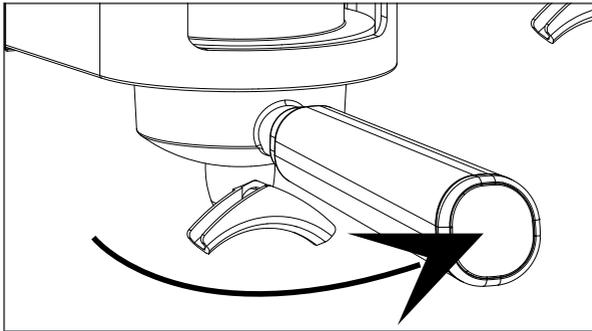
٢. افتح غطاء صندوق الحبوب (A١) وأضف كمية مناسبة من حبوب القهوة في صندوق الحبوب

(A٢). السعة القصوى هي ٢٥ جرامًا. أغلق غطاء صندوق الحبوب بإحكام.

٣. ركب وعاء المسحوق المطلوب (B٢ أو B٣) على مقبض التحضير (B١).

٤. ثبت مقبض التحضير (B١) في مجموعة التثبيت الموجودة في الجزء السفلي من نافذة

الطحن (A٥) (انظر الشكل على اليمين).



## ٣.٢ تركيب مكونات صندوق الحبوب

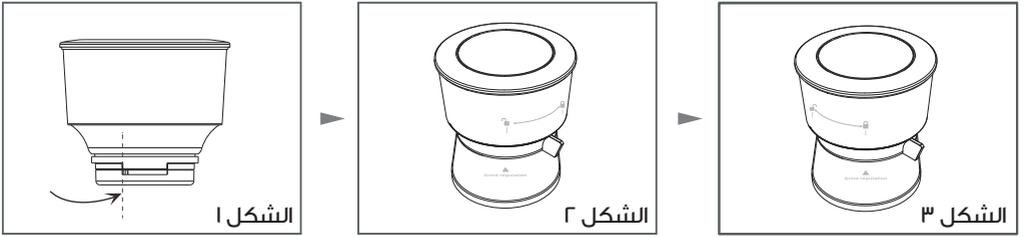
في وضع الاستعداد:

١. تأكد من أن قاعدة صندوق الحبوب متوافقة مع الشريط الطويل من ختم الحبوب (انظر الشكل ١).

٢. قم بمحاذاة علامة الفتح الموجودة على صندوق حبوب القهوة مع العلامة المثلثة، ثم اضغط على صندوق الحبوب بقوة (انظر الشكل ٢).

٣. قم بتدوير صندوق الحبوب في اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت "نقرة" ويتوقف عن الحركة. في هذه اللحظة، يجب أن تكون علامة القفل على صندوق الحبوب محاذية مع العلامة المثلثة (انظر الشكل ٣).

٤. بعد التثبيت، اضغط على زر التشغيل. سيظل زر الطحن مضاءً، مما يشير إلى أن الجهاز في وضع الطحن العادي.



## ٣.٣ ضبط ترس الطحن

١. يمكن أن تختلف درجة نعومة مسحوق القهوة حسب مستوى الطحن المرغوب، مما يؤثر بشكل مباشر على نكهة القهوة وجودة زيوتها. قم بضبط هذا الإعداد للعثور على الطعم المفضل لديك.

٢. تؤثر خشونة البن المطحون على كل من النكهة والجودة العامة للقهوة. جرب إعدادات مختلفة لاكتشاف درجة الطحن الأنسب لذوقك.

٣. عند ضبط مقبض ترس الطحن في هذا الجهاز، لاحظ أن تدويره باتجاه رمز "▼" يختار

إعداد الطحن للإسبريسو. كما هو موضح في الشكل أدناه، يشير اتجاه "COARSE" إلى طحن خشن، بينما يشير اتجاه "FINE" إلى طحن ناعم.



### ٣،٤ ضبط كمية مسحوق القهوة

قد تختلف كمية مسحوق القهوة حسب إعداد ترس الطحن، بالإضافة إلى نوع حبوب القهوة ومستوى تحميصها. تؤثر هذه العوامل على نكهة القهوة وجودة الزيوت المستخلصة منها. قم بضبط معايير الطحن حسب الطعم المفضل لديك.

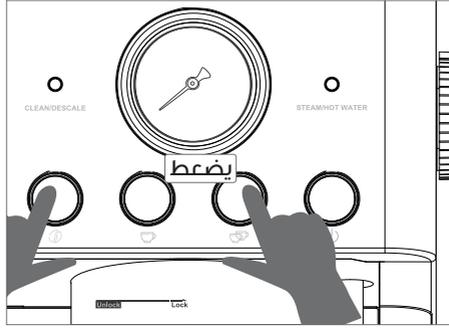
### كمية مسحوق القهوة:

**١. طحن فنجان واحد:** اضغط على زر الطحن مرة واحدة. سيضيء مؤشر الطحن ويبدأ بالوميض بوتيرة منتظمة. سيتم طحن الحبوب تلقائيًا، مما ينتج كمية افتراضية لمسحوق القهوة تزن ١٢ جرامًا.

**٢. طحن فنجانين:** اضغط على زر الطحن مرتين خلال ١،٥ ثانية. سيضيء مؤشر الطحن ويبدأ بالوميض بسرعة. سيتم طحن الحبوب تلقائيًا، مما ينتج كمية افتراضية لمسحوق القهوة تزن ١٨ جرامًا.

### ٣،٥ تخصيص كمية مسحوق القهوة

لتخصيص كمية مسحوق القهوة المطحونة، اضغط مطولًا على زر الطحن مع زر فنجان القهوة الفردي أو المزدوج في الوقت نفسه. بعد مرور ٤ ثوانٍ، ستسمع صوت "بيب" يشير إلى دخول الجهاز في وضع التخصيص. سيبدأ الجهاز بطحن القهوة، ويمكنك تحرير الأزرار عندما يتم إنتاج الكمية المرغوبة من مسحوق القهوة. سيقوم الجهاز بحفظ هذه الكمية في ذاكرته لاستخدامها في المرات القادمة. في المرات التالية، عند الضغط على زر الطحن، سيقوم الجهاز بطحن القهوة حسب الكمية التي قمت بتخصيصها مسبقًا.



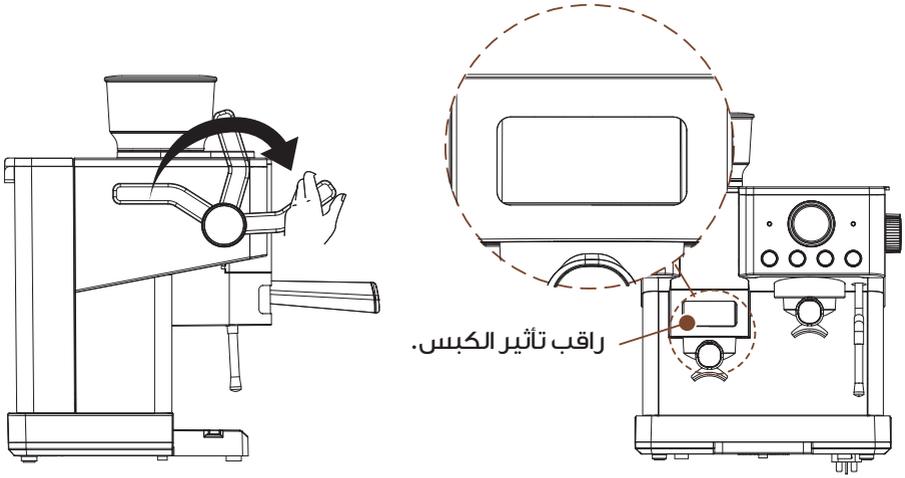
### ٣,٦ نصائح:

١. إذا لم يخرج أي مسحوق أثناء عملية الطحن، أوقف عملية الطحن فوراً وتحقق مما إذا كان مخرج المسحوق مسدوداً. إذا استمرت المشكلة، يُرجى التواصل مع خدمة العملاء على الفور.
٢. يُنصح بتنظيف قناة المسحوق بعد كل ٢٠ دورة طحن للحفاظ على الأداء الأمثل للجهاز.
٣. بعد الانتهاء من عملية الطحن الأولى، قم باستخدام عصا ضغط المسحوق لضغط مسحوق القهوة داخل وعاء المسحوق. إذا كانت هناك حاجة إلى طحن كمية إضافية، قم بإزالة مقبض الاستخلاص، وتحقق من مستوى المسحوق داخل الوعاء، ثم أعد تثبيت المقبض وابدأ عملية الطحن الثانية.
٤. إذا لم يتم استخدام الجهاز لفترة طويلة، نوصي بتنظيفه وفقاً للتعليمات المذكورة في قسم "تنظيف وصيانة وحدة الطحن".

### ٤. كبس مسحوق القهوة

١. بعد أن يُنهي الجهاز عملية طحن حبوب القهوة، استخدم وحدة كبس المسحوق A٣ لضغط مسحوق القهوة داخل مقبض التحضير B١.
٢. ٤.٢ تحقق من كمية مسحوق القهوة. توجد علامة مرجعية على شكل "تقعر للداخل" على كوب المسحوق لمساعدتك في مراقبة المستوى المثالي لمسحوق القهوة بعد الكبس.
٣. ٤.٣ يمكنك متابعة جودة الكبس من خلال النافذة الشفافة A٥. كرر عملية الكبس حسب الحاجة لتحقيق درجة الضغط المثالية لمسحوق القهوة قبل الاستخلاص.

٤.٤ يتميز هذا المنتج بوظيفة طحن حبوب القهوة. قبل استخدام هذه الوظيفة، يرجى التأكد من تركيب جميع المكونات بشكل صحيح.



### نصائح:

١. إذا كان مؤشر مسحوق القهوة مضبوطًا ضمن النطاق المثالي ولكن القهوة مستخرجة بشكل زائد أو غير كافٍ، قم بضبط إعداد المطحنة وفقًا لذلك. القهوة المستخرجة بشكل زائد (تتدفق ببطء شديد) تتطلب طحنًا أكثر خشونة. القهوة المستخرجة بشكل غير كافٍ (تتدفق بسرعة كبيرة) تحتاج إلى طحن أدق للحصول على أفضل النتائج.
٢. يؤثر إعداد تروس الطحن أيضًا على كمية القهوة المطحونة. بعد تعديل إعداد التروس، من المهم إعادة معايرة كمية القهوة المطحونة لتحضير كوب أو كوبين.
٣. طحن القهوة هو خطوة أساسية يجب القيام بها قبل كل عملية استخلاص.

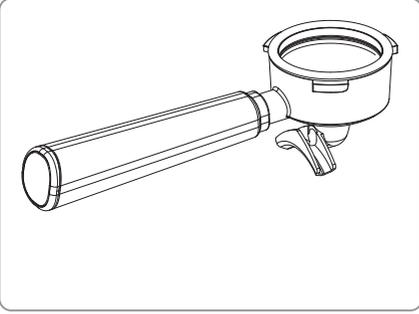
### ٥. استخلاص القهوة

٥. تأكد من توصيل مصدر الطاقة وخزان المياه بشكل صحيح. بعد التسخين المسبق، تحقق من أن أزرار كوب واحد وكوبين مضيئة باستمرار.

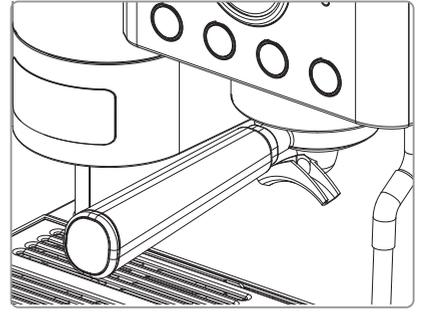
**٥.٢** اختر وعاء القهوة المناسب لكمية القهوة المطلوبة (كوب واحد أو كوبين) وأكمل عملية الكبس.

**٥.٣** ثبت مجموعة مقبض الاستخلاص A٦، التي تحتوي على القهوة المكبوسة، في قاعدة الاستخلاص A١٧ (انظر الشكل أدناه). ضع كوبًا (ويُفضل أن يكون مُسخنًا مسبقًا) تحت فوهة القهوة. اضغط على زر كوب واحد أو كوبين لبدء عملية الاستخلاص. ستستمر الماكينة في التحضير حتى تكتمل العملية.

**ملاحظة:** يُوصى بتسخين الكوب مسبقًا بالماء الساخن للحفاظ على درجة حرارة مثالية لاستخلاص القهوة.



مجموعة مقبض التخمير A٦



حامل التخمير A١٧

### تحذير

**١.** يُسمح فقط باستخدام مجموعة مقبض الاستخلاص A٦ مع هذه الماكينة. لا تستخدم أي مقابض أخرى.

**٢.** تأكد من أن مجموعة مقبض الاستخلاص A٦ مشدودة بشكل آمن ومثبتة بشكل صحيح على قاعدة الاستخلاص A١٧. تحقق من أن المقبض قد تم تدويره إلى الموضع الصحيح.

**٣.** تجنب ملء كوب المسحوق بالقهوة بشكل مفرط، فقد يؤدي ذلك إلى صعوبة في تدوير

مقبض الاستخلاص A٦، وقد يتسبب في تسرب القهوة من حافة مقبض الاستخلاص B أثناء الاستخلاص.

٤. في ماكينات القهوة الاحترافية، لا تقم مطلقًا بتدوير مقبض الاستخلاص B أثناء عملية الاستخلاص. بعد الانتهاء، انتظر على الأقل ١٠ ثوانٍ قبل إزالة المقبض. عند الإزالة، قم بتدويره ببطء من اليمين إلى اليسار لتجنب انسكاب أو تناثر الماء أو القهوة.

## تحضير الإسبريسو

### a. تدفق القهوة المُعد مسبقًا:

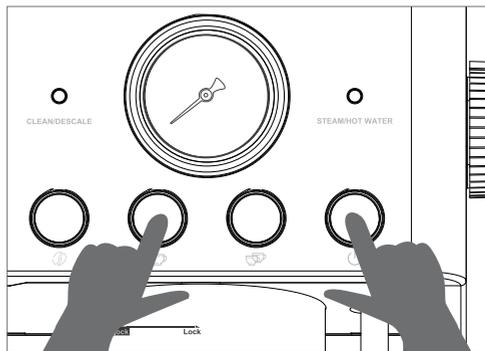
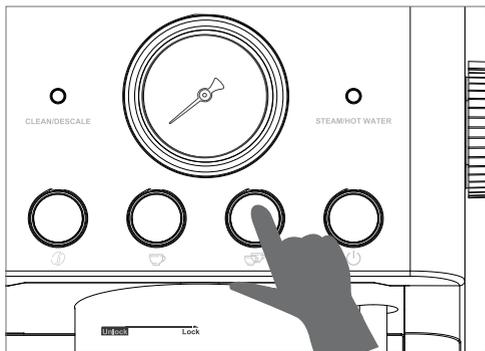
في وضع الاستعداد، اضغط مطولًا على زر الكوب الواحد أو الكوب المزدوج. سيصدر صوت تنبيه وسيتهوج ضوء المؤشر بشكل متقطع، مما يشير إلى تفعيل وضع إعداد حجم القهوة المخصص. عند وصول كمية القهوة إلى المستوى المرغوب، ارفع إصبعك عن الزر لإيقاف الاستخلاص. سيقوم النظام بحفظ هذا الإعداد تلقائيًا. في المرات القادمة، ستستخدم الآلة إعدادات التدفق المحفوظة مسبقًا لكل من الكوب الواحد والكوب المزدوج.

### b. إعداد درجة حرارة الاستخلاص مسبقًا:

في وضع الاستعداد، اضغط مطولًا على زر الكوب الواحد وزر التشغيل في الوقت نفسه. سيصدر صوت تنبيه، مما يشير إلى بدء وضع إعداد درجة حرارة الاستخلاص المخصصة. عند الضغط على زر الطحن، ستخفض درجة الحرارة بمقدار ٢ درجات مئوية مع كل ضغطة، بينما سيؤدي الضغط على زر الكوب المزدوج إلى زيادة درجة الحرارة بمقدار ٢ درجات مئوية مع كل ضغطة.

عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، اضغط على زر التشغيل مرة أخرى للخروج من وضع تخصيص درجة الحرارة.

سيقوم النظام بحفظ هذا الإعداد، وستستخدم درجة الحرارة الجديدة في جميع عمليات تحضير القهوة التالية.



**c. إعداد المصنع الافتراضي لحجم القهوة هو:**

٣٥ مل للفنجان الواحد

٧٠ مل للفنجان المزدوج

**d. تعريف مؤشر درجة حرارة الاستخلاص:**

**١.** اضغط على زر الطحن مرة واحدة لخفض درجة الحرارة بمقدار درجتين مئويتين، واضغط

على زر الكوب المزدوج مرة واحدة لزيادة درجة الحرارة بمقدار درجتين مئويتين.

**٢.** يضيء مؤشر حبوب الطحن عند درجة حرارة ٨٨ درجة مئوية.

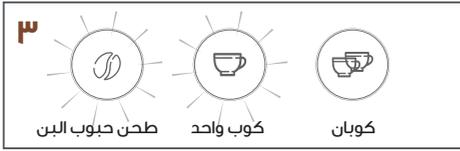
**٣.** يضيء مؤشر حبوب الطحن ومؤشر الكوب الواحد في آن واحد عند درجة حرارة ٩٠ درجة

مئوية.

**٤.** يضيء مؤشر الكوب الواحد عند ٩٢ درجة مئوية افتراضياً.

**٥.** يضيء مؤشر الكوب الواحد والكوبين معاً عند ٩٤ درجة مئوية.

**٦.** يضيء مؤشر الكوبين عند ٩٦ درجة مئوية.



## صنع الكابتشينو

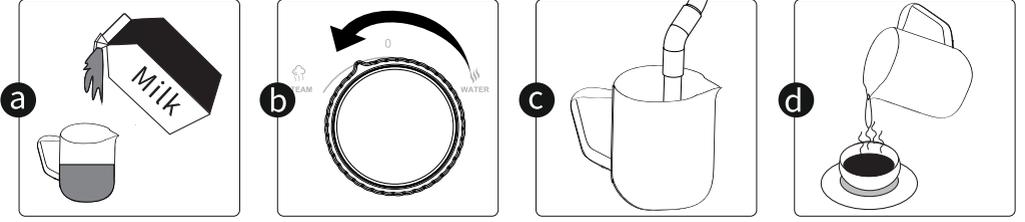
لتحضير كابتشينو ناعم ومثالي، قم أولاً بتحضير القهوة، ثم حَضّر رغوة الحليب وصَبّها فوق القهوة.

1. صب الحليب الطازج في كوب اللاتيه (Bo). يُفضّل استخدام الحليب المبرد بدرجة حرارة تقارب 5 درجات مئوية.

2. أدخل أنبوب البخار (A1E) أسفل سطح الحليب مباشرة. حرّك مقبض البخار إلى وضع البخار ( ) سيبدأ فوهة البخار بإصدار البخار، وسوف يُميِّض مؤشّر البخار، مما يشير إلى بدء عملية خفق الحليب.

3. سيؤدي ضغط البخار إلى مزج الهواء مع الحليب لتكوين رغوة ناعمة. قم بإزالة كوب اللاتيه (Bo) بمجرد توقف البخار تمامًا وبعد الحصول على قوام الرغوة المطلوب. توصية: كرّر عملية التبخير 3 إلى 4 مرات قبل خفق الحليب لضمان أداء بخار مثالي.

## ٤. صب رغوة الحليب فوق القهوة المُحضّرة.



- a. اسكب نصف كوب من الحليب الطازج والبارد.
- b. قم بتدوير مفتاح البخار لتسخين البخار مسبقًا.
- c. اخفق الحليب حتى يصبح وعاء الحليب ساخنًا، ثم توقف.
- d. صب رغوة الحليب في الإسبريسو.

## تحذير

خطر الحروق! لا تلمس أي أجزاء باستثناء واقية البخار A٢٠.

## ٥. نصائح لتحضير القهوة

- ٥.١ استخدم الحليب الطازج والمبرد لتحقيق أفضل النتائج.
- ٥.٢ لتحضير كمية مضاعفة من مشروبات الحليب، اسكب كمية كافية من الحليب في كوب اللاتيه (B٥)، لكن لا تتجاوز نصف السعة القصوى للحاوية.
- ٥.٣ يُنصح باستخدام الحليب الكامل للحصول على أفضل أداء في تكوين الرغوة.
- ٥.٤ بعد خفق الحليب، قم بهز كوب اللاتيه بلطف وتدويره للتخلص من الفقاعات الزائدة.
٦. خطوات التنظيف
- ٦.١ بعد كل استخدام لأنبوب البخار A١٤، اترك البخار يستمر في الخروج لبضع ثوانٍ لتنظيف بقايا الحليب من فوهة البخار.
- ٦.٢ بعد أن تبرد فوهة البخار، امسح أي بقايا حليب باستخدام منشفة نظيفة مبللة بالماء.
- ٦.٣ استخدم إبرة التنظيف لإزالة أي انسداد في فوهة البخار، لضمان استمرار الأداء الأمثل.

### ١. ملاحظات مهمة

- ١.١ قبل إجراء أي عملية تنظيف خارجية للجهاز، تأكد من إيقاف تشغيله، وفصل القابس من مأخذ الكهرباء، وانتظر حتى يبرد تمامًا.
- ١.٢ لا تستخدم المذيبات الكيميائية أو المنظفات الكاشطة أو الكحول لتنظيف آلة القهوة.
- ١.٣ تجنب استخدام الأدوات المعدنية لإزالة الترسبات أو بقايا القهوة، لأن ذلك قد يؤدي إلى خدش أو إتلاف الأسطح المعدنية أو البلاستيكية للجهاز.
- ١.٤ إذا لم يتم استخدام الجهاز لأكثر من أسبوع، يُنصح بإجراء دورة شطف قبل استخدامه مرة أخرى.
- ١.٥ لا تغمر الجهاز في الماء.

### ٢. تنظيف مخرج بخار القهوة

- ٢.١ تأكد من عدم انسداد الثقوب الموجودة في وعاء القهوة. شغل الماء الساخن عبر مقبض التخمير B دون إضافة قهوة مطحونة، وذلك لإزالة أي بقايا من القهوة أو الشوائب.

### تحذير:

- قم بفك مقبض التخمير B ببطء لإطلاق أي ضغط متبقي، فقد يؤدي ذلك إلى فيضان أو تناثر.
- ٢.٢ يُوصى باستخدام أقراص تنظيف وعاء القهوة المتوفرة في الأسواق وتنظيف الوعاء كل ثلاثة أشهر. خطوات التنظيف كما يلي:
- ٢.٣ ضع قرص تنظيف في وعاء القهوة (B<sup>3</sup>/B<sup>2</sup>) بدون إضافة القهوة.
- ٢.٤ ثبت مقبض التخمير B في قاعدة حامل الفلتر.
- ٢.٥ اضغط على زر الكوب المزدوج لتشغيل تدفق الماء الساخن.
- ٢.٦ اتركه لمدة ١٥ دقيقة بعد انتهاء دورة التنظيف.
- ٢.٧ اضغط على زر الكوب المزدوج مرة أخرى لتشغيل تدفق الماء الساخن.
- ٢.٨ كرر دورة الماء الساخن والانتظار لمدة دقيقة واحدة. كرر هذه الخطوة خمس مرات.
- ٢.٩ بعد أن تبرد الماكينة، قم بإزالة مقبض التخمير B من قاعدة حامل الفلتر، وانزع وعاء

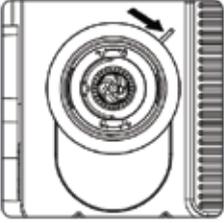
- القهوة من المقبض، واشطف جميع الأجزاء جيدًا بالماء الجاري.
- ٢.١. أوقف تشغيل الجهاز بالضغط على زر الطاقة، ثم افصل سلك الكهرباء، ونظف الأجزاء الداخلية بمنشفة نظيفة لإزالة أي بقايا من مادة التنظيف.
- ٢.١١. كرر عملية التنظيف هذه لجميع الفلاتر.
- ٢.١٢. إذا كنت تستخدم آلة القهوة يوميًا، يُوصى بأداء هذه العملية مرة واحدة كل ثلاثة أشهر على الأقل.

٣. التنظيف اليومي والصيانة لطاحونة البن
- أثناء الاستخدام، قد تؤدي حبوب القهوة والعوامل الخارجية إلى انسداد في قناة مسحوق القهوة. من المهم تنظيف قناة المسحوق فوراً في الحالات التالية:
- ٣.١. يُوصى بتنظيف قناة المسحوق وعجلة الطحن بعد كل استخدام للطاحونة.
- ٣.٢. عند ملاحظة انخفاض كمية المسحوق المطحون، يجب تنظيف كل من قناة المسحوق وعجلة الطحن.
- ٣.٣. إذا نتج عن الطحن مسحوق قهوة ناعم جدًا، فقم بتنظيف قناة المسحوق فوراً لتفادي الانسداد.
- ٣.٤. تحتوي الماكينة على نظام مضاد للكهرباء الساكنة لمنع تطاير المسحوق. إذا لاحظت تسرب مسحوق القهوة من القمع، فاستخدم فرشاة لتنظيف مخرج المسحوق فوراً.

٤. طريقة تنظيف طاحونة البن وقناة المسحوق
- ٤.١. قم بإزالة صندوق الحبوب عن طريق تدويره بعكس اتجاه عقارب الساعة، ثم قم بتدوير منظم A٢١ إلى الوضع المشار إليه (انظر الشكل ١).
- ٤.٢. أزل عجلة الطحن الداخلية عن طريق تدويرها بعكس اتجاه عقارب الساعة. نَظف عجلة الطحن باستخدام فرشاة التنظيف لإزالة أي بقايا من مسحوق القهوة العالقة بين الأسنان (انظر الشكل ٢).
- ٤.٣. استخدم فرشاة التنظيف لتنظيف حجرة الطحن بالكامل.
- ٤.٤. نَظف قناة المسحوق باستخدام فرشاة التنظيف (انظر الأشكال ٣ و٤). لا تعد تركيب عجلة

الطحن في هذه المرحلة.

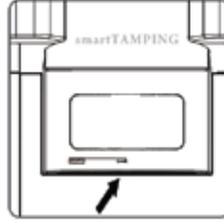
٤.٥ أعد تركيب صندوق الحبوب فارغًا، واضغط على زر الطحن، ودع الماكينة تعمل لطرد أي بقايا مسحوق داخل الحجرة. إذالم تكتمل عملية التنظيف، أعد تنفيذ الخطوات ٣، ٤، و٥.  
٤.٦ أخيرًا، أزل صندوق الحبوب بعكس اتجاه عقارب الساعة، ثم أعد تركيب عجلة الطحن باتجاه عقارب الساعة، وبعدها أعد تركيب صندوق الحبوب باتجاه عقارب الساعة لإكمال عملية التنظيف.



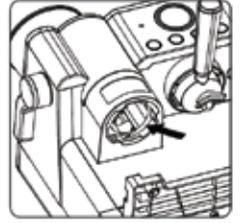
الشكل ١



الشكل ٢



الشكل ٣



الشكل ٤

## تحذير

١. المطحنة مزودة بحماية من التحميل الزائد وإعدادات أمان. في حال اكتشاف حمل زائد، ستتوقف المطحنة تلقائيًا وتُصدر إنذارًا. مدة إعادة ضبط الحماية حوالي ٢٠ دقيقة. خلال هذه الفترة، يُرجى تنظيف قناة المسحوق وتجويف المطحنة.

٢. عند تنظيف مطحنة حبوب البن، تأكد من أن علبة حبوب البن فارغة. عند الضغط على زر طحن الحبوب، ستعمل المطحنة بشكل طبيعي، وطحن أي حبوب قهوة متبقية حتى يتوقف تدفق مسحوق القهوة من مخرج المسحوق.

٣. لا تغسل عجلة الطحن بالماء مباشرةً.

٤. يجب تنظيف المطحنة وقناة المسحوق فورًا بعد كل استخدام لمنع امتصاص الرطوبة، مما قد يؤدي إلى انسداد قناة المسحوق.

٥. تنظيف المكونات مثل قاعدة حامل الفلتر. بعد الاستخدام المطول، قد تتراكم بقايا القهوة على قاعدة حامل الفلتر ومخرج القهوة A١٦. يمكن تنظيفها باستخدام فرشاة تنظيف (BE) أو إسفنجة أو ماء. بالإضافة إلى ذلك، نظّف كوب اللاتيه (Bo) ووعاء المسحوق (B٣/B٢) بمنظف لطيف وماء. اغسل جميع المكونات جيدًا وجففها قبل إعادة تجميعها.

٦. تنظيف أنبوب البخار/الماء الساخن

**تحذير:** لا تُنظف الأنبوب إلا بعد أن يبرد لتجنب الحروق. انزع أنبوب البخار A١٤ منه واشطفه بالماء الجاري. استخدم منشفة تنظيف لمسح أنبوب البخار والماء الساخن. أحكم ربط أنبوب البخار A١٤ حتى يُحكم إغلاقه. إذا لزم الأمر، نظّف فتحات فوهة البخار باستخدام إبرة التنظيف المرفقة. بعد كل استخدام، يُطلق البخار لبضع ثوانٍ لإزالة أي بقايا من المخرج.

٧. نظّف خزان المياه وخزان مياه الصرف الصحي. يُنصح بتنظيف الجزء الداخلي من الخزانات بانتظام باستخدام منشفة نظيفة. أفرغ خزان مياه الصرف الصحي A٩ من حين لآخر. يحتوي صندوق مياه الصرف الصحي على عوامة A٨؛ عندما تظهر العوامة من خلال غطاء الكوب AV لصندوق مياه الصرف الصحي، فهذا يُشير إلى امتلاء خزان مياه الصرف الصحي وضرورة تفريغه.

٨. نظّف هيكل الجهاز

قبل تنظيف هيكل الجهاز، افصل قابس الطاقة A١٩ واترك الجهاز يبرد. بلّ منشفة تنظيف ببضع قطرات من منظف لطيف ومرن، وامسح السطح برفق. تجنّب استخدام المذيبات التي قد تُتلف أو تُؤدّي إلى تآكل المكونات البلاستيكية.

الصيانة الجيدة والتنظيف المنتظم يُطيلان عمر الجهاز بشكل كبير ويُقللان من خطر تراكم الترسبات الكلسية. مع ذلك، قد يُؤثر استخدام الماء الغني بالكالسيوم والمغنيسيوم بشكل متكرر على أداء الجهاز. في هذه الحالات، يلزم إزالة الترسبات الكلسية لمنع الأعطال. نوصي باستخدام منتجات إزالة الترسبات الكلسية التي تحتوي على حمض الستريك، والمتوفرة في مركز الخدمة الفنية.

### هام:

لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن التلف الذي قد يلحق بالأجزاء الداخلية للجهاز نتيجة استخدام منتجات إزالة الترسبات التي تحتوي على إضافات كيميائية. عند بقاء رمز إزالة الترسبات مضاءً بشكل ثابت، يجب تنفيذ عملية إزالة الترسبات باتباع الخطوات الموضحة أدناه.

### الخطوة 1

1.1 قم بإزالة مقبض تحضير القهوة B1 من قاعدته.

1.2 املاً خزان المياه A12 بالماء النقي حتى الحد الأقصى، ثم أضف منتج إزالة الترسبات إلى الماء.

1.3 ضع وعاءً تحت مخرج الماء A16 ليكون قادرًا على استيعاب كامل كمية الماء في الخزان.

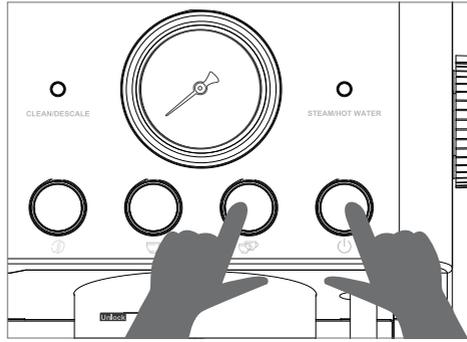
1.4 ضع وعاءً آخر تحت أنبوب البخار والماء الساخن A14.

1.5 تفعيل وضع إزالة الترسبات:

في وضع الاستعداد، اضغط مع الاستمرار على زر التشغيل وزر القهوة مزدوجة الكوب في الوقت

نفسه لمدة ٤ ثوانٍ. سيصدر الجهاز صوتين (بيبين)، وستومض جميع مؤشرات الإضاءة لمدة

٣ ثوانٍ، ثم تبدأ عملية إزالة الترسبات.

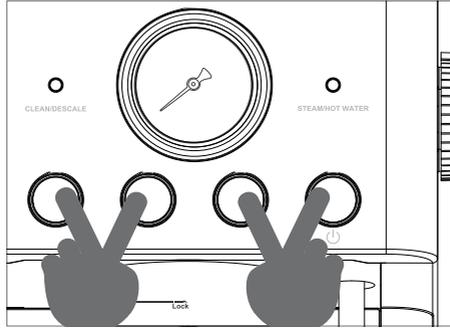


## الخطوة ٢

- ٢.١ اضغط على زر القهوة مزدوجة الكوب لبدء دورة إزالة الترسبات.
- ٢.٢ حوّل مقبض التشغيل إلى وضع البخار (  ). سيبدأ تدفق الماء الساخن من رأس التحضير وأنبوب البخار.
- ٢.٣ عند توقف تدفق الماء الساخن، أعد المقبض إلى وضع "٠".
- ٢.٤ بعد اكتمال عملية إزالة الترسبات، سينطفئ رمز إزالة الترسبات، وستعود الماكينة إلى وضع الاستعداد.
- ٢.٥ أفرغ خزان المياه ونظفه جيدًا.
- ٢.٦ كرر الخطوات من ٢ إلى ٨ بدون استخدام منتج إزالة الترسبات حسب الحاجة. قد تكون هناك حاجة إلى عدة دورات تنظيف حسب حالة الماكينة.

## استعادة إعدادات المصنع

عند تشغيل الجهاز، اضغط على جميع الأزرار الأربعة في الوقت نفسه وواصل الضغط لمدة ٤ ثوانٍ. سيصدر الجهاز صوت صفير مرتين، وستومض جميع مؤشرات الإضاءة لمدة ٣ ثوانٍ. بعد ذلك، ستعود الماكينة إلى وضع الاستعداد، مكتملةً بذلك عملية استعادة إعدادات المصنع.



## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا يمكن للآلة تحضير القهوة، أو أن معدل التدفق بطيء للغاية.	لا يوجد ماء في الخزان.	أضف ماءً نقيًا إلى الخزان.
	خزان الماء غير مُدخّل بالكامل.	ركّب الخزان جيدًا واضغط عليه جيدًا.
	كوب فلتر القهوة مسدود.	اشطف كوب القهوة بالماء الجاري، ونظّف مخرج كوب الفلتر باستخدام فرشاة أو إبرة تنظيف.
	بقايا القهوة مُسدودة عند قاعدة حامل الفلتر.	نظّف قاعدة حامل الفلتر بنفس طريقة تنظيف كوب الفلتر.
	القهوة المطحونة ناعمة جدًا.	جرب استخدام ترس طحن أكثر خشونة.
	مسحوق القهوة مُضغوط بشدة.	اضبط كثافة مسحوق القهوة المضغوط.
	كمية مسحوق القهوة كبيرة جدًا.	حاول تقليل كمية المسحوق في الكوب.

	تراكم الترسبات الكلسية في حلقة الماء.	راجع قسم إزالة الترسبات الكلسية للحصول على تعليمات إزالة الترسبات الكلسية.
القهوة تتدفق بسرعة كبيرة وطمعها ضعيف.	القهوة المطحونة خشنة جدًا.	جرب استخدام أداة طحن أدق.
	كمية مسحوق القهوة قليلة جدًا.	حاول زيادة كمية المسحوق في الكوب باعتدال.
الآلة غير قادرة على إنتاج الماء الساخن أو البخار.	يدخل الهواء إلى الأنبوب، مما يؤدي إلى توقف تدفق الماء.	تأكد من تركيب الخزان بشكل صحيح، وأن مستوى الماء لا ينخفض عن أدنى مستوى. شغل الجهاز عدة مرات إذا لزم الأمر.
	فوهة البخار مسدودة.	أزل أي انسداد في فتحة الفوهة باستخدام إبرة تنظيف.
يتساقط الإسبريسو من حافة فلتر مقبض الاستخراج.	مقبض الفلتر مُركَّب بشكل غير صحيح.	ركب مقبض الفلتر بشكل صحيح وأحكامه ربطه.
	كمية كبيرة من القهوة المطحونة، مما يمنع إحكام مقبض الفلتر.	أزل مقبض الفلتر ببطء، ونظف قاعدة حامل الفلتر بمنشفة نظيفة. في الكوب التالي، قلل كمية البن المطحون.
	كوب فلتر القهوة مسدود.	اشطف كوب القهوة بالماء الجاري، ثم نظف مخرج الفلتر باستخدام فرشاة أو إبرة تنظيف.

الآلة لا تطحن القهوة.	يوجد جسم غريب في مطحنة القهوة، مما يمنع طحنها.	راجع قسم التنظيف والصيانة اليومية لمطحنة الحبوب للحصول على الرعاية المناسبة.
	علبة حبوب القهوة غير مثبتة أو غير مثبتة بشكل صحيح.	قم بتثبيت صندوق الفاصوليا بشكل صحيح.
	تم تفعيل الحماية الداخلية لمحرك الطحن.	قم بتشغيل مطحنة القهوة، واضبط التروس، ونظف الجزء الداخلي، وانتظر حتى يتوقف محرك المطحنة قبل تشغيل الماكينة.

## المواصفات

الجهود المقدر	٢٢٠-٢٤٠ فولت
التردد المقدر	٦٠/٥٠ هرتز
الطاقة المقدر	٢٣٠٠ واط
ضغط المضخة:	٢٠ بار
سعة خزان المياه	٢,٨ غرام
سعة قمع البن	٢٥٠ غرام
كمية مسحوق القهوة	١٢ غرام (مفرد)، ١٨ غرام (مزدوج)
سلك الطاقة	قابس بريطاني ثلاثي الأطراف
حجم المنتج	٤١٦ × ٣٨٢ × ٤٩٠ مم
وزن المنتج	٩,٩ كجم

١. لا تغمر هذا المنتج في أي سائل.

٢. بعد استخدام الجهاز، نظّف المطحنة وقناة المسحوق فورًا للحفاظ على الأداء الأمثل.

## قائمة مواد ملامسة الطعام

تم تصميم هذا المنتج ليكون آمناً عند ملامسته للأطعمة. يُرجى استخدام المنتج وفقاً للتعليمات الواردة في دليل الاستخدام.

جميع المواد والمكونات المخصصة للامسة الطعام مطابقة لمتطلبات المعيار G848.6 ولوائح السلامة الغذائية الوطنية ذات الصلة. فيما يلي معلومات تفصيلية:

اسم القطعة	مادة	معيّار
نافذة صندوق الفاصوليا وصندوق الفاصوليا	SAN (ستايرين أكريلونيتريل)	GB ٤٨٠.٦,٧-٢.١٦
مفتاح تعديل، غطاء خزان الماء، خزان الماء، مثبت خزان الفاصوليا، مانع تسرب خزان الفاصوليا، قاعدة خزان الفاصوليا، غطاء قناة المسحوق	ABS (أكريلونيتريل بوتادين ستايرين)	GB ٤٨٠.٦,٧-٢.١٦
حامل الفلتر، الفلتر، حامل صمام الماء، وصلة تي (B)	PP (بولي بروبيلين)	GB ٤٨٠.٦,٧-٢.١٦
حامل التعديل، وصلة تي (A)، وصلة التخمير، حامل مقبض العجلة الخارجية، حامل شفرة العجلة الخارجية السفلية، المروحة، مكبس مكبس المسحوق، حامل الغطاء العلوي، حامل التخمير	PA66 (نايلون 66)	GB ٤٨٠.٦,٧-٢.١٦
قمع، عمود مقبض المسحوق، عصا البخار، وعاء المسحوق، رأس الخلط، شفرة الطحن، عمود التشغيل	فولاذ مقاوم للصدأ 304	GB ٤٨٠.٦,٩-٢.١٦

أختام وأنابيب سيليكون	مطاط هوائي/سيليكون	GB ٤٨٠٦,١١-٢٠١٦
جسم الصمام، جسم صمام المضخة، أنبوب الصمام	بولي فينيلين كبريتيد (PPS)	GB ٤٨٠٦,٧-٢٠١٦
أنابيب تفلون	تفلون (PTFE)	GB ٤٨٠٦,٧-٢٠١٦
فرش تنظيف	بولي بروبيلين ممزوج بـ PA٦٦ مزروع	GB ٤٨٠٦,٧-٢٠١٦
مقياس ضغط (قطر ٥٠ مم)	نحاس خال من الرصاص HP٦٥٩	GB ٤٨٠٦,٩-٢٠١٦

## ملاحظات بيئية

اسم القطعة	المواد السامة والخطرة					
	Pb	Hg	Cd	Cr(VI)	PBB	PBDE
مجموعة لوحة الدائرة	×	○	○	○	○	○
سلك الطاقة	○	○	○	○	○	○
المحرك	○	○	○	○	○	○
الأجزاء البلاستيكية	○	○	○	○	○	○
الأجزاء المعدنية	○	○	○	○	○	○

تم إعداد هذا الجدول وفقاً لقواعد SJ/T11364.

يشير إلى أن محتوى المادة الخطرة في جميع المواد المتجانسة للجزء أقل من متطلبات الحد المحددة في (GB/T 26572-2011 (EC62321).

يشير هذا إلى أن محتوى المادة الخطرة في مادة متجانسة واحدة على الأقل من القطعة يتجاوز الحد المحدد في المعيار GB/T 26572. ومع ذلك، فإن الأجزاء المميزة بعلامة "x" في الجدول تتجاوز الحد نظراً لعدم توفر تقنية بديلة متطورة حالياً في الصناعة.

مدة الاستخدام المحمية بيئياً: يشير الرقم الموضح داخل هذه العلامة إلى مدة الاستخدام المحمية بيئياً للمنتج، وهي 10 سنوات في ظل الاستخدام العادي. هذا يعني أن المواد الضارة الموجودة في المنتج لن تتسرب أو تتغير، وأن الاستخدام العادي للمنتج لن يُسبب تلوثاً خطيراً للبيئة أو ضرراً كبيراً بصحة المستخدم أو ممتلكاته في ظل الظروف الموصوفة.

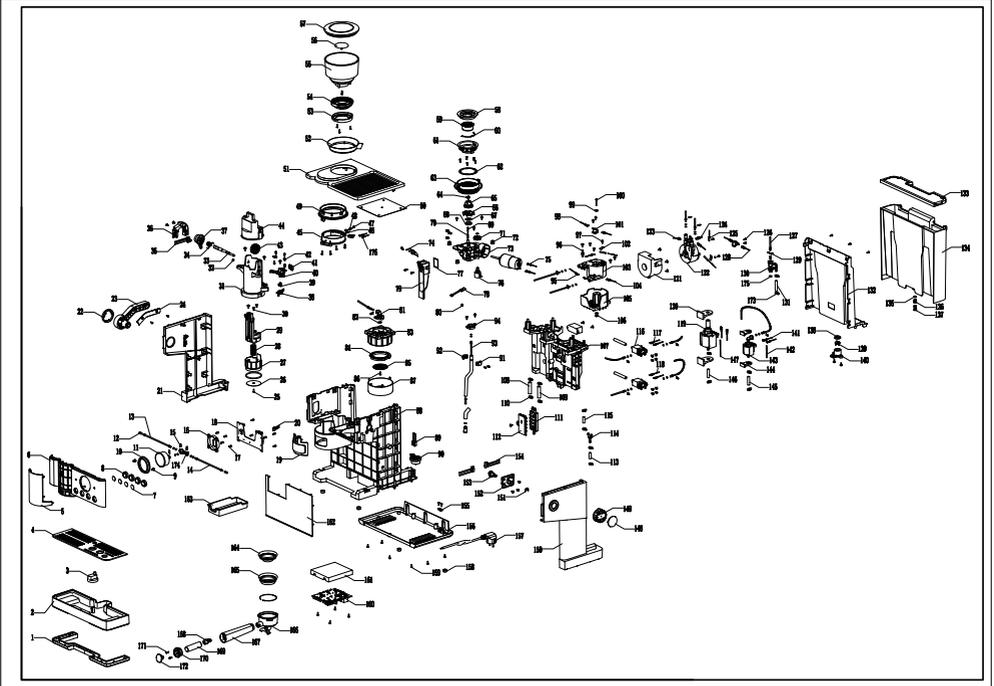
## تعليمات إعادة التدوير

يشير رمز السهم الدائري إلى أن هذا المنتج قابل لإعادة التدوير. إذا تجاوز المنتج عمره الافتراضي أو تعطل بعد الإصلاح، فلا يجوز التخلص منه بطريقة عشوائية. يُرجى تسليمه إلى قنوات إعادة التدوير الرسمية أو الشركات المؤهلة للتعامل مع نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. للتخلص السليم منه، يُرجى الرجوع إلى اللوائح الوطنية أو المحلية الخاصة بالتخلص من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة.

## التخلص من النفايات

يُرجى الالتزام باللوائح المحلية عند التخلص من المنتجات والمعدات الكهربائية والإلكترونية، وذلك من خلال تسليمها إلى محطات إعادة التدوير المخصصة للنفايات.

## الرسم التخطيطي



## الضمان

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

ينطبق الضمان لمدة ٢٤ شهراً 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 شهراً 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 شهراً.

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](#)