LePRESSO

جهاز تحضير رغوة الحليب من ليبريسو

SKU:PMLF69X

تعليمات هامة

عند استخدام الجهاز الكهربائي يجب دائمًا اتباع الاحتياطات الأساسية لتقليل خطر الحريق، التبيد الكهربائي والإصابات للأشخاص بما في ذلك ما يلي:

١. اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام.

٢. في حالة الطوارئ فصل بفصل الجهاز فورًا عن منفذ الطاقة.

٣. لكي ما في أحد الأجهزة الكهربائي الذي يُشار إليه على اللوحة التصنيفية للجهاز يتناسب مع نظام الكهرباء المحلي.

٤. هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام من قبل أفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من قدرات جسدية أو حسية أو عقلية مقللة، أو نقص في الخبرة والمعرفة. ما لم يكونوا تحت إشراف ولي أو قد تم تزويدهم بتعليمات مفصلة بشأن استخدام الجهاز بشكل آمن. لا تترك الجهاز دون إشراف أثناء التشغيل. ابتعد عن متناول الأطفال.

٥. لا تشغل الجهاز في حالة تلف السلك أو القابس أو بعد حدوث عطل في الجهاز. أو بعد أن يتم إسقاطها أو تلفه بأي طريقة. قم بإرجاع الجهاز إلى مرفق خدمة معتمد للفحص أو التعديل الكهربائي أو الميكانيكي أو لإصلاح الخلل.

٦. قم دائمًا بفصل الجهاز عن مأخذ الطاقة عند عدم الاستخدام أو قبل التنظيف. دعه يبرد قبل إضافة أو إزالة الأجزاء. ويمكن أن يؤدي عدم

٧. لمنع نشوب حريق وصدمة كهربائية وإصابة شخصية لا تغمر السلك أو القابس أو الجهاز في الماء. أو في سائل آخر. لا تغمره أبدًا بتنظيف الجهاز أو سلك الطاقة إذا كان رطبين. تجنب لمس الجهاز بأيد مبتلة.

٨. لا تمرر السلك تحت السجاد. لا تغطه بتغطية سجاد. يجب دائمًا اتباع الأسلاك المدفونة في الجدران أو الأرضيات المماثلة. قم بترتيب السلك بعيدًا عن المناطق ذات حركة المرور العالية في مكان لن يتعثر فيه.

٩. تجنب استخدام سلك التمديد إلا في بسحبي بشكل زائد أو ويشكل خطر الحريق. إذا كان يجب استخدام سلك تمديد، فيجب أن لا تقل قوته عن **1000** واط. استخدم فقط مقبسًا مؤرضًا لتوصيل الجهاز.

١٠. لا تضعه أو تستخدمه بالقرب من موقد غاز أو كهربائي ساخن. أو في فرن ساخن.

١١. من الطبيعي أن يشعر القابس بالدفء عند اللمس؛ ومع ذلك، فإن التركيب غير المحكم بين مقبس ملامسة التيار المتردد والقابس قد يتسبب في ارتفاع درجة حرارة القابس وتسببهما. اتصل بفني كهربائي مؤهل لاستبدال المنافذ السائبة أو البالية.

١٢. استخدم الجهاز فقط كما هو موضح في هذا الدليل. قد يؤدي أي استخدام آخر أو ملحقات أخرى لا توصي بها الشركة المصنعة إلى حدوث حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة.

١٣. لا تغسلها أبدًا في غسالة الأطباق أو تغمرها في الماء.

١٤. استخدم فقط جهاز تكوين رغوة الحليب المزود بقاعدة الطاقة المتوفرة. لا تستخدم قاعدة الطاقة مع أي شيء آخر.

١٥. لا تعمل بدون وجود الحليب في الإبريق. لا تقم بإدخال أي شيء أو أصابع في الإبريق أثناء التشغيل. لا تفرط في ملء الإبريق. يمكن أن يؤدي عدم المستويات القصوى الموضحة داخل الإبريق إلى حدوث فيضان أثناء التشغيل. لا تلمس إلا الأجزاء الجوفاء. حجم الإمتلاء

تعليمات التشغيل

١. قبل الاستخدام الأول

• قم بإخراج الصندوق من عبوته بعناية. هو إزالة جميع مواد التغليف بعيدًا عن الجهاز. واحتفظ به لاستخدامه لاحقًا.

• احتفظ بمواد التغليف (الحقيبة وغيرها) بعيدًا عن متناول الأطفال حفاظًا على سلامتهم.

• قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يرجى تنظيف الإبريق والملحقات كما هو موضح في فصل "التنظيف والصيانة". لإزالة الغبار أو بقايا الإنتاج.

٢. خطوات التشغيل

اسم الجزء	وظيفة	عملية	أحد قاعدتي التحميم	أحد قاعدتي التحميم	اسم الجزء
تحضير رغوة الحليب الساخن	تحضير رغوة الحليب الساخن	الوضع باستمرار لمدة ٣٠ ثانية	٣ على	٣ على	
تحضير رغوة وتسخين	تحضير رغوة وتسخين	٢ على	٢ على	٢ على	
تسخين فقط دون إضافة المسحوق	تسخين فقط دون إضافة المسحوق	الضغط مرة واحدة	١ على	١ على	

٦. تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام في المطبخ المنزلية (الداخلية) والتطبيقات المشابهة مثل: مناطق مطبخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى مثل بيوت المزارع. من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات، لا يتم قبول أي مسؤولية عن أي ضرر ناتج عن الاستخدام أو أغراض أخرى. أو التشغيل الخاطئ. أو إصلاحات الهواة.

تعليمات المنتج

٧. تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام في المطبخ المنزلية (الداخلية) والتطبيقات المشابهة مثل: مناطق مطبخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى مثل بيوت المزارع. من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات، لا يتم قبول أي مسؤولية عن أي ضرر ناتج عن الاستخدام أو أغراض أخرى. أو التشغيل الخاطئ. أو إصلاحات الهواة.

تعليمات المنتج

اسم الجزء	وظيفة	عملية	أحد قاعدتي التحميم	أحد قاعدتي التحميم	اسم الجزء
تحضير رغوة الحليب البارد	تحضير رغوة الحليب البارد	الوضع باستمرار لمدة ٣٠ ثانية	٣ على	٣ على	
تحضير رغوة وتسخين	تحضير رغوة وتسخين	٢ على	٢ على	٢ على	
تسخين فقط دون إضافة المسحوق	تسخين فقط دون إضافة المسحوق	الضغط مرة واحدة	١ على	١ على	

نصائح للمشروبات سهلة

مع الحليب الرغوي:

كاكشينو: نمزج ٣ إسبريسو مع ٢٥٠ مل حليب ساخن مع مسحوق الكاكاو

لاتيه ماكياتو: قم بصب الحليب المبرغ في كوب مليء بحليب ساخن وأضف إسبريسو على طول حافة الكوب.

مشروبات القهوة الفورية: أضف إسبريسو فوريًا وكمية كافية من الحليب المبرغ.

مع الحليب الساخن:

مكياتو: قم بصب ٣ إسبريسو مع ٢٥٠ مل حليب ساخن في الكوب الجيد.

كابوتشينو: قم بخلط الحليب الساخن مع مسحوق الإسبريسو لصنع الرغوة في كوب كبير.

قهوة سريعة التحضير بالحليب: أضف الحليب الساخن إلى حبوب القهوة الفورية وقلب حتى يصبح

التنظيف والصيانة

• افصل الكهرباء عن الجهاز قبل التنظيف وقبل الاحتفاظ من الإبريق.

• لا تغمر الإبريق أو القاعدة في الماء أبدًا.

للإبريق والقاعدة: مباشرة بعد الاستخدام، قم بتنظيف الإبريق بالماء الدافئ والصابون وفرشاة مرنة. قم بإزالة أي بقايا حليب متبقية. بالنسبة للبقع العنيدة، استخدم مواد التنظيف الخاصة أو فرش النايلون الصلبة أو الفرش المعدنية.

٢. الغطاء: اشطفه مباشرة تحت الماء.

٣. الخفافة: أخرجه من الإبريق، ونظفه بالماء الدافئ وجففه. وخزنه بأمان لمنع فقدانه.

٤. نصائح وإرشادات

• ابدأ بربع الحليب المبرد للحصول على أفضل نتائج من جهاز الرغوة.

• استخدم جهاز الرغوة أولاً لتحضير رغوة الحليب أو تسخينه أثناء التشغيل. قم بتحضير قهوتك أو الشوكولاتة الساخنة وقدمها فورًا.

• استخدم حليب كامل (نسبة الدهون ٣٥-٣٪) للحصول على أفضل نتيجة.

• يُنصحن الحليب إلى درجة حرارة تتراوح بين ٦٨ - ٦٥ مئوية. وهي درجة حرارة مثالية لصمان. عدم إفساد طعم القهوة ولكي لا تضطر إلى الانتظار طويلاً حتى تتمكن من البدء في الاستمتاع بمشروبك.

• احتفظ بمصباب الإبريق في مكان آمن لتجنب فقدانها.

كيفية تحقيق الحليب المثلج المثالي:

• يوفر الحليب ذو الدسم الصغير أو الحليب القليل الدسم فقاعات رغوة كبيرة وكمون أسهل للمبتدئين. عادةً ما تحدث وجود دهون في الحليب يكون هشة خفيفة وهوائية ولكن الكعكة ليست غنية مثل أنواع أخرى من الحليب.

• يمكن أن يكون الحليب نسبة 2٪ دسمًا أيضًا لتشكيل الفقاعات وصبغه. كمية كريمية أكثر من الحليب ذو الدسم الصغير. بعد الحليب الكامل. الجزء يشكل أكبر لتحقيق أداء وكثرة طعمًا كابتشينو.

تحديد

- الطاقة المقدرة: 450 واط
- الفولتية المقدرة: 220 – 240 فولت
- التردد المقدر: 50/60 هرتز
- سعة صنع الرغوة: ~75 مل
- حالة الحماية: II
- فلتيس الطاقة: 3pin المملكة المتحدة
- حجم المنتج: 180 × 195 مم
- الوزن الصافي/الوزن الإجمالي: 760g/ 960 جم

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

مشاكل	الأسباب	الحلول
ضوء المؤشر لا يعمل في الإبريق	لم يتم إدخال القابس بشكل صحيح	أعد إدخال القابس بشكل صحيح
	الإبريق وقاعدة الطاقة غير متصلين بشكل صحيح	قم بإزالة الإبريق وقاعدة الطاقة ثم أعد التجميع
	لا توجد طاقة في المقبس	صحح الدائرة الكهربائية
لا يتم صنع رغوة	مشكل مع أساس الكهربائية	يتم إصلاح
	تجاوز حالة الإبريق بالفعل	اضغط على الإبريق بالفعل
	الإبريق فارغ	قم بإضافة الحليب
	درجة حرارة الإبريق مرتفعة جدًا	انتظر حتى تبرد الإبريق
	الإبريق ساخن بسبب تبخر الماء	درجة الحرارة
	لا يوجد حليب في الإبريق	يتم صنع رغوة الحليب فقط عندما يكون الحليب السائل في الإبريق
	الحليب الطازج جدًا أو بارد جدًا	قم بتخزين الحليب في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل
	الحليب الطازج يحتوي على كمية كبيرة من الدهون	استخدم الحليب الطازج
	درجة حرارة الإبريق منخفضة جدًا	يتم صنع رغوة الحليب فقط عندما يكون الإبريق في درجة حرارة الغرفة
	الإبريق ليس نظيفًا	يتم صنع رغوة الحليب فقط عندما يكون الإبريق نظيفًا
لا يتم تسخين الحليب	لا يوجد حليب في الإبريق	يتم صنع رغوة الحليب فقط عندما يكون الحليب السائل في الإبريق
	الإبريق ليس في وضع التشغيل	اضغط على