

LéPRESSO



LePresso

ماكينة صنع الإسبريسو المتطورة
مع شاشة لمس تفاعلية

SKU: LPCFFM0013

جدول المحتويات

١	المميزات
٢	تعليمات السلامة
٤	مكونات المنتج
٥	المواصفات
٦	دليل الملحقات
٨	الاستخدام لأول مرة
٨	مخطط لوحة التحكم
٩	ملء خزان المياه
٩	وظيفة الطحن
١٠	دليل استخلاص الإسبريسو
١٢	إعداد الإسبريسو بالطريقة الإيطالية
١٣	إعداد حجم كوب القهوة
١٤	ضبط درجة حرارة القهوة
١٤	تحضير الكابتشينو
١٦	إعداد الماء الساخن
١٧	إزالة الكلس، والتنظيف، والصيانة
١٧	إعادة تعيين
١٧	دليل أصوات المؤشر
١٨	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
١٩	إرشادات التنظيف
١٩	نصائح
٢٠	تصنيف نكهات حبوب القهوة
٢١	معلومات إعادة التدوير
٢٢	الضمان
٢٢	اتصل بنا

١. الشاشة سهلة الاستخدام، مما يتيح التشغيل السهل وتعديلات سريعة على الإعدادات.
٢. تخصيص الطحن مع إعدادات قابلة للتعديل لتناسب تفضيلات التحضير المختلفة.
٣. يوفر هذا المطحنة طحناً متسقاً لتحقيق استخلاص ونكهة قهوة مثالية.
٤. سعة خزان المياه الكبيرة تقلل من الحاجة للتعبئة المتكررة وهي مثالية للاستخدام العالي.
٥. مراقبة ضغط المرجل من خلال مقياس مدمج للتحكم الدقيق في عملية التحضير.
٦. قم بتسخين الأكواب على السخان المدمج للحفاظ على قهوتك في درجة الحرارة المثالية لفترة أطول.

تعليمات السلامة

١. قبل تشغيل الجهاز، يجب قراءة تعليمات التشغيل بعناية والامتثال للإرشادات التالية:
 ٢. تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي والتطبيقات المماثلة بما في ذلك:
 - * مناطق مطبخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وغيرها من بيوت العمل؛
 - * المزارع؛
 - * استخدام العملاء في الفنادق، الموييلات، وغيرها من البيئات السكنية؛
 - * بيوت المبيت والإفطار.
٣. يمكن للأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ سنوات فما فوق استخدام هذا الجهاز تحت إشراف، شريطة أن يكونوا قد تم إرشادهم بشأن الاستخدام الآمن ويفهمون المخاطر المحتملة.
٤. يجب ألا يتم إجراء عمليات التنظيف والصيانة من قبل الأطفال إلا إذا كانوا فوق ٨ سنوات وتحت إشراف. تأكد من أن الجهاز وسلكه بعيدين عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات.

٥. يمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو أولئك الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، استخدام هذا الجهاز إذا تلقوا إشرافاً أو تعليمات بشأن استخدامه الآمن وفهموا المخاطر المرتبطة به.

٦. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.

٧. إذا كان سلك الطاقة متضرراً، يجب استبداله من قبل محترفين مؤهلين لتجنب المخاطر.

٨. يجب عدم غمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

٩. لا ينبغي وضع آلة القهوة في خزانة أثناء الاستخدام.

١٠. كن على علم بأن سطح عنصر التسخين قد يحتفظ بالحرارة بعد الاستخدام.

١١. لا تفتح فتحة التعبئة أثناء الاستخدام لتجنب المخاطر.

١٢. تحقق دائماً من أن الجهد متوافق مع متطلبات آلة الإسبريسو قبل الاستخدام.

١٣. يجب توصيل آلة القهوة بمخرج كهربائي مؤرض.

١٤. لا تترك آلة القهوة بدون مراقبة أثناء الاستخدام، وتأكد من أنها ليست في متناول الأطفال أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى القدرة على الاعتناء بأنفسهم.

١٥. تجنب استخدام الجهاز في بيئات ذات درجات حرارة مرتفعة، أو حقول مغناطيسية عالية، أو رطوبة مرتفعة. لا تضع آلة القهوة على أسطح ساخنة، أو بالقرب من مصادر النار، أو بجانب أجهزة كهربائية أخرى مثل الثلاجات.

١٦. لتجنب الحرائق والصدمات الكهربائية، لا تغمر سلك الطاقة أو القابس في الماء أو أي سائل. تجنب الانحناء المفرط، أو تمديد السلك، أو وضع أشياء ثقيلة على سلك الطاقة.

١٧. قم دائمًا بفصل الجهاز عن مصدر الكهرباء عندما لا يكون قيد الاستخدام أو قبل التنظيف. تأكد من أن الملحقات يتم تنظيفها فقط بعد أن يبرد الجهاز.

١٨. استخدم فقط الملحقات الأصلية المرفقة مع الجهاز.

١٩. تم تصميم الجهاز فقط لتحضير القهوة ويجب ألا يستخدم لأي أغراض أخرى. يجب تشغيله في بيئة جافة.

٢٠. ضع آلة القهوة على سطح مستوي مع التأكد من ترك مسافة لا تقل عن ٥ سم من أي أشياء قريبة وأكثر من ٢ سم من الحائط.

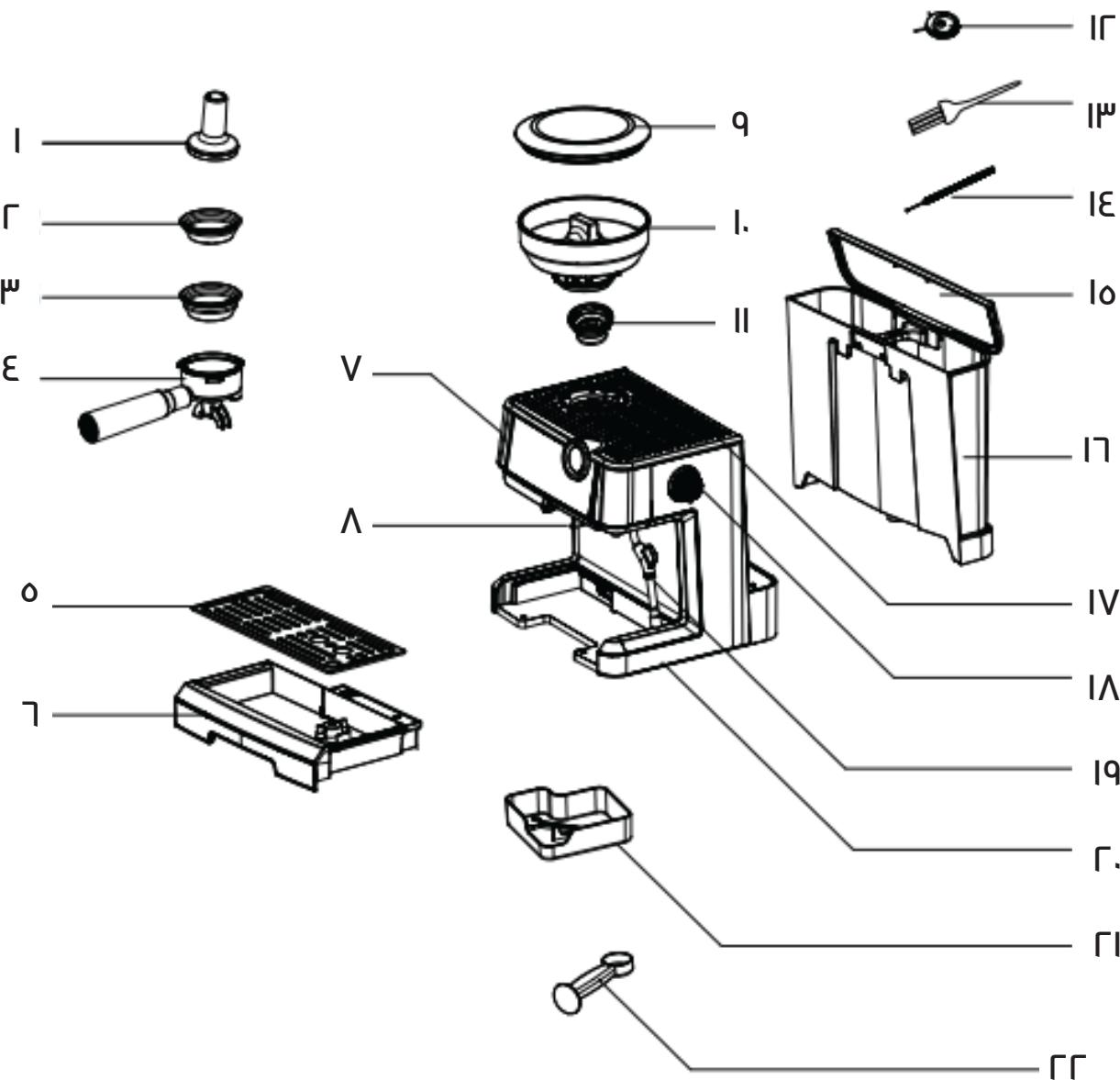
لا تسمح لسلك الكهرباء بالتدلي عن حافة الطاولة أو سطح المطبخ.

.٢١. تأكد من أن سلك الكهرباء لا يتلامس مع أي أسطح ساخنة للجهاز.

.٢٢. لا تلمس الأسطح المعدنية للجهاز مباشرة أثناء التشغيل؛ استخدم الأزرار والمقابض المخصصة.

.٢٣. قم بتنظيف وصيانة أجزاء آلة القهوة بانتظام لضمان جودة القهوة وإطالة عمر الجهاز.

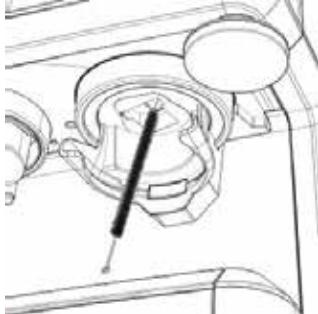
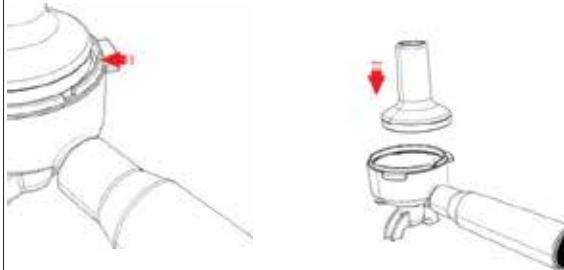
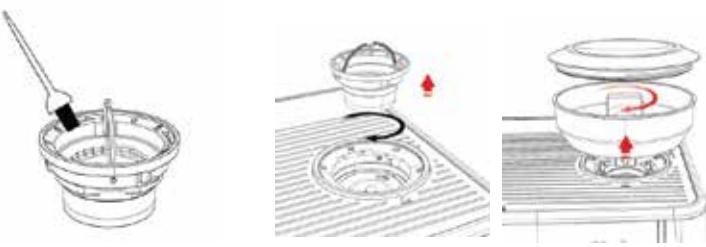
مكونات المنتج



١٢. إبرة ذات ثقب في فوهة البخار	١. مكبس القهوة
١٣. فرشاة تنظيف	٢. فلتر صغير لفنجان واحد من القهوة
١٤. فرشاة مستديرة	٣. فلتر كبير لفنجانين من القهوة
١٥. غطاء خزان المياه	٤. قمع
١٦. خزان المياه	٥. غطاء صينية التنقيط
١٧. منطقة الكوب الدافع	٦. صينية التنقيط
١٨. مقبض البخار	٧. لوحة التحكم
١٩. مقبض أنبوب البخار	٨. حامل استقبال المسحوق
٢٠. أنبوب البخار	٩. غطاء علبة القهوة
٢١. صندوق التخزين	١٠. علبة القهوة
٢٢. ملعقة	١١. قاطعة طحن القهوة

المواصفات

٢٤.-٢٦ فولت	الجهد المقدر
٦٠ هرتز	التردد المقدر
١٣٥ وات	قوة المحرك
مضخة ULKA بضغط ١٩ بار	قوة التسخين
٢,٥ لتر	ضغط المضخة
٢ جرام	سعة حبة البن
قبس ثلاثي الدبابيس بالمملكة المتحدة	قبس الطاقة
٨,٧٧ كجم	وزن المنتج
٣٢١,٢ × ٣١٣ × ٣٩١ مم	أبعاد المنتج

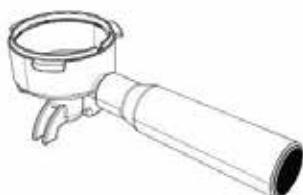
الاسم	الأوصاف	صورة
فرشاة دائرية	تُستخدم هذه الأداة بشكل أساسي لتنظيف قناة إخراج مسحوق القهوة من الخارج.	 
مكبس القهوة	تُستخدم بشكل أساسى للتعامل مع مسحوق القهوة المضغوط.	
فرشاة التنظيف	تُستخدم هذه الأداة بشكل أساسى لتنظيف نظام الطحن. أولاً، قم بإزالة صندوق الطحن، ثم قم بإزالة عجلة الطحن. استخدم فرشاة لتنظيف حجرة المسحوق وقناة إخراج المسحوق جيداً.	



0



8



1



1

- ١. تم تصميم كوب الفلتر لتحمل مسحوق القهوة.
- ٢. يُستخدم القمع لحمل أكواب الفلتر ولا إعداد أكواب قهوة في جهة ومن دون جودة.

كأس الفلتر والقمع



¶



1



1

يُستخدم بشكل أساسى لتخزين
أكواب الفلتر، وفرش التنظيف،
وبار تنظيف فوهة خارج الأنابيب.

صندوق التخزين



1



1

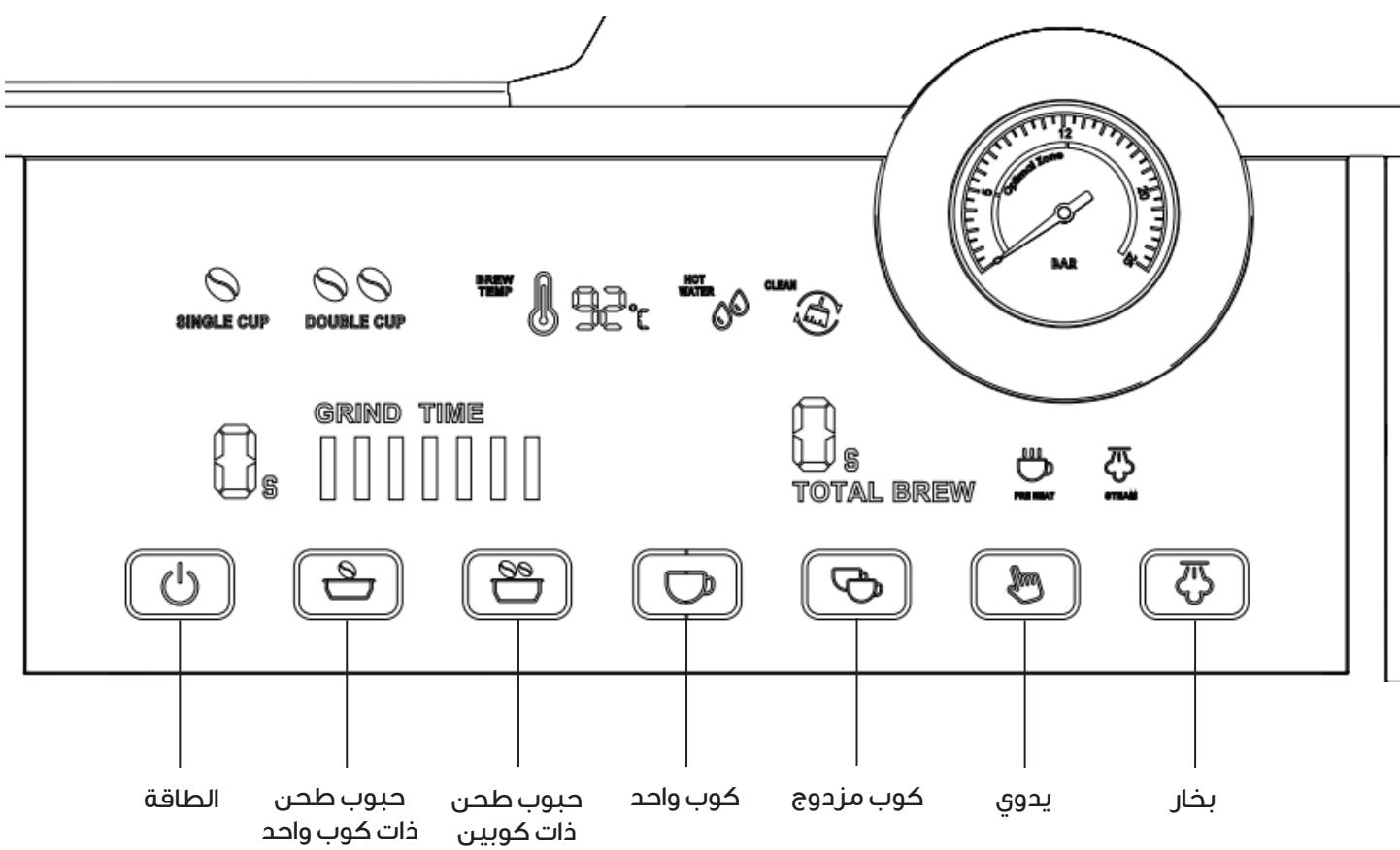
عندما تكون أنبوبة البخار مسدودة، يمكن استخدام إبرة تنظيف فوهة البخار لإزالة السدادات.

إبرة تنظيف فوهة البخار

الاستخدام لأول مرة

١. قم بإخراج آلة القهوة من عبوتها وتحقق من أن جميع الملحقات موجودة.
٢. قم بتنظيف جميع الأجزاء القابلة للإزالة في الجهاز جيداً.
٣. اشطف الجهاز بالماء النظيف ٣-٤ مرات وفقاً لعملية تحضير القهوة القياسية؛ لا تضف مسحوق القهوة خلال هذا التنظيف الأول.
- تحذير: قد لا تنتج الآلة الماء على الفور خلال الاستخدام الأول بسبب دخولها في وضع حماية من نقص المياه.
٤. إذا دخلت الآلة في وضع حماية من نقص المياه، تابع تشغيل وظيفة القهوة حتى يتم صرف الماء. قد يتطلب ذلك حوالي ثلات دورات. إذا كانت الآلة لا تزال لا تنتج الماء، يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع للحصول على المساعدة.

مخطط لوحة التحكم



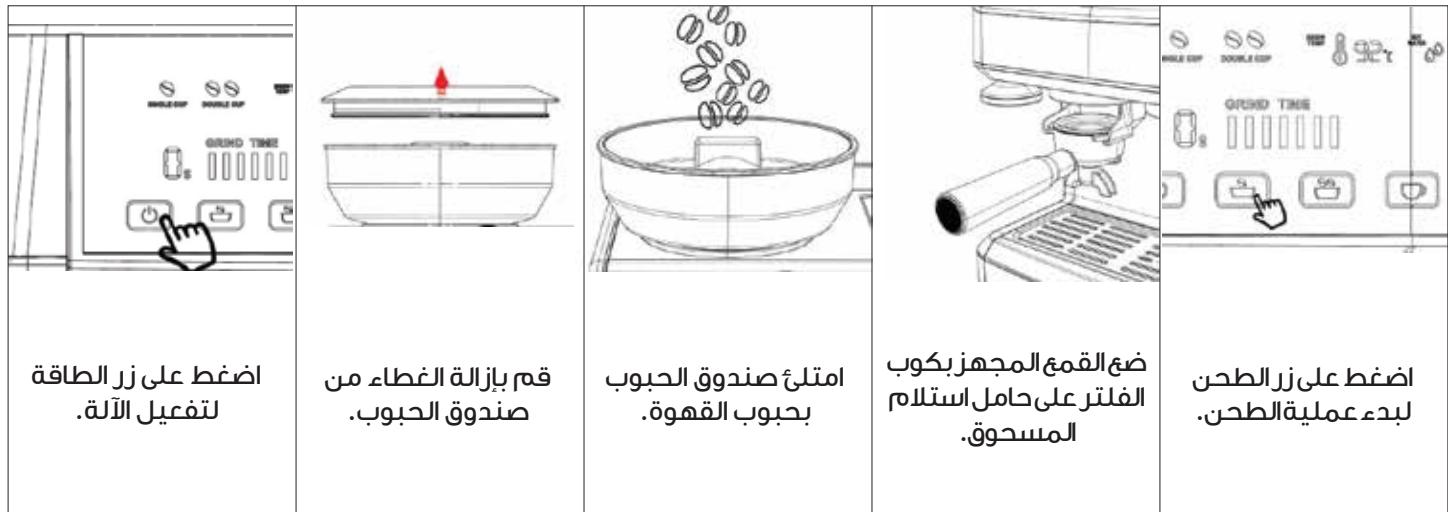
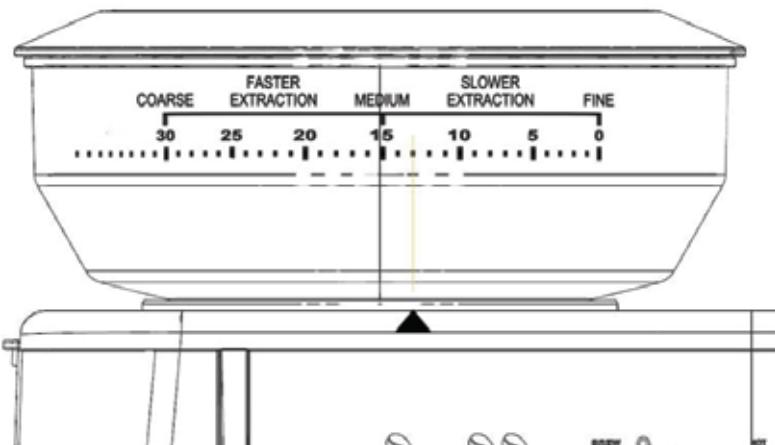
١. افتح غطاء خزان المياه وقم بإزالة الخزان بسحبه للأعلى.
٢. املأ الخزان بالماء النظيف والعدب، مع التأكد من عدم تجاوز خط الملء الأقصى.
٣. بدلاً من ذلك، يمكنك ملء الخزان دون إزالته عن طريق صب الماء بعناية مباشرة فيه من جرة.

ملاحظات مهمة:

- [١] من الطبيعي أن يتجمع بعض الماء في الفراغ الموجود أسفل الخزان. يجب تجفيف هذه المنطقة بانتظام باستخدام إسفنج نظيفة.
- [٢] لا تشغّل الجهاز إذا كان خزان المياه فارغاً. قم بإعادة تعبئته على الفور عندما ينخفض مستوى الماء عن العلامة الدنيا.

وظيفة الطحن

١. قم بتوصيل الجهاز بمأخذ كهربائي واضغط على الزر  ستنضيء المؤشرات الثلاثة الخاصة بـ  و  ، مما يشير إلى أن وظيفة الطحن قيد التشغيل.
٢. اضبط زمن الطحن على ٩ ثوانٍ لcup واحد و ٣ ثانية لcup مزدوج.
٣. لضبط زمن الطحن، اضغط مع الاستمرار على زر  أو زر  لأكثر من ٣ ثوانٍ. بمجرد أن يصدر جرس التنبية ثلاث صافرات، قم بإفلات الزر؛ ستبدأ الآلة في الطحن وسيترجف الزر المقابل، مما يدل على أن الجهاز في وضع الإعداد. عندما تصل إلى الكمية المرغوبة من مسحوق القهوة، اضغط على زر  أو زر  لإيقاف الطحن. يتم حفظ هذا الإعداد للستخدام المستقبلي ما لم يتم إعادة تعيينه إلى الإعدادات الافتراضية من المصنع. يمكن تعديل زمن الطحن من ٥ ثوانٍ (الحد الأدنى) إلى ٣ ثانية (الحد الأقصى).
٤. الإعداد الافتراضي لcup واحد هو بين التروس ١٣-١٥، وللcup مزدوج، يكون بين التروس ١١-١٣.



تحذير: نظام الطحن مصمم حصرياً للحبوب القهوة. لا يُسمح باستخدام أي مواد أخرى. يُنصح باستخدام حبوب قهوة محمصة بشكل معتدل. تأكد من أن الحبوب نظيفة، وقم بتخزين الحبوب غير المستخدمة في حاوية محكمة الإغلاق لحمايتها من الرطوبة.

دليل استخراج الإسبريسو

عادةً ما تحتوي الإسبريسو المتناسقة بشكل جيد على مستويات متناسبة من الحموضة، والرائحة، والتركيز، والمرارة. مع هذه الآلة، لديك المرونة لتعديل كمية الطحن ودرجة نعومة مسحوق القهوة، بالإضافة إلى ضغط التامب، لتصنيع الإسبريسو حسب تفضيلاتك الشخصية.

الاستخلاص القياسي

كمية القهوة	الوقت	كمية مسحوق القهوة	قوة ضغط المسحوق	درجات سmk الطحن		
الكوب الواحد: الكوب الواحد: الكوب المزدوج: مل ٤٦-٣٦ الكوب: المزدوج: مل ٨٥-٧٥	الكوب الواحد: ٤٥-٣٥ الثانية الكوب: المزدوج: ٦. ثانية ـ١٨	الكوب الواحد: ١٤-١٦ جراما الكوب: المزدوج: ـ١٨ جراما		الاعتدال	الاعتدال	<p>١. الإسبريسو يتميز بكريمة ذهبية.</p> <p>٢. الإسبريسو ببني داكن عميق.</p> <p>٣. الزيوت تطفو على الطبقة الكراميلية الملونة من الإسبريسو.</p> 

استخلاص غير كافي (طعم ضعيف)

كمية القهوة	الوقت	كمية مسحوق القهوة	قوة ضغط المسحوق	درجات سmk الطحن		
كوب واحد: كوب واحد: مزدوج: مل ٤٦ < ٨٥ > مل	كوب واحد: أقل من ٣٥ كوب مزدوج: أقل من ٦. ثانية	كمية قليلة جداً من مسحوق القهوة	استخدام قوة قليلة جداً عند العبيث	خشн جداً		<p>١. الكريمة رقيقة وب毳اء، مما يدل على أن طعم القهوة قد يكون أخف.</p> <p>٢. معدل التدفق سريع جداً، مما يؤدي إلى زيادة حجم الناتج.</p> <p>٣. يبدو الإسبريسو بني فاتح.</p> 

الحل:

١. اضيّط الطحن ليصبح أكثر نعومة.
٢. أضف المزيد من مسحوق القهوة إلى الفلتر.
٣. قم بزيادة ضغط الدك على مسحوق القهوة.

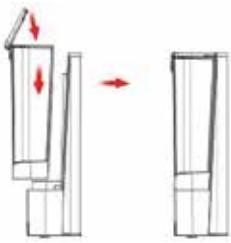
قهوة مرة قوية (مستخلصة بشكل مفرط)

كمية القهوة	الوقت	كمية مسحوق القهوة	قوة ضغط المسحوق	درجات سmk الطحن		
كوب واحد: كوب واحد: مزدوج: مل ٤٦ < ٨٥ > مل	كوب واحد: أكثر من ٣٥ كوب مزدوج: أكثر من ٦. ثانية	كمية كبيرة جداً من مسحوق القهوة	استخدام قوة كبيرة جداً عند العبيث	ناعم للغاية		<p>١. الكريماصغيرة وسوداء، مما يدل على أن القهوة محترقة بشدة.</p> <p>٢. معدل التدفق بطيء للغاية، مما يؤدي إلى انخفاض حجم الخرج.</p> <p>٣. الإسبريسو بني غامق.</p> 

الحل:

١. اضيّط طحن مسحوق القهوة على درجة خشونة.
٢. استخدم كمية أقل من مسحوق القهوة.
٣. قلل من ضغط الدك على مسحوق القهوة.

إعداد الإسبريسو بالطريقة الإيطالية



[A] تسخين آلة القهوة

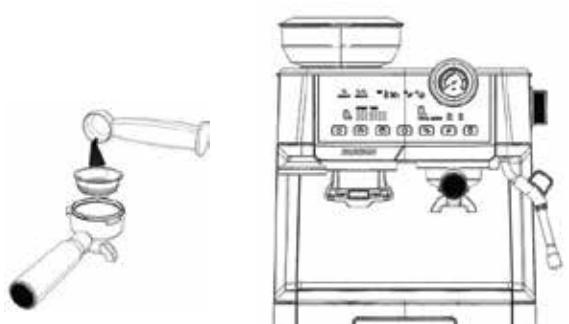
١. أزل خزان الماء واملأه بالكمية المناسبة من الماء. تأكد من أن مستوى الماء لا يتجاوز العلامة القصوى (MAX) أو ينقص عن العلامة الدنيا (MIN).

تحذير: تشغيل الآلة بدون ماء يمكن أن يتسبب في تلف المضخة. من الضروري الحفاظ على مستوى الماء فوق العلامة الدنيا لتجنب الأضرار وضمان الوظائف الصحيحة.

٢. قم بتوصيل الآلة بالكهرباء واضغط على الزر . في هذا الوقت ، ، ، ، ، ، ، يجب أن تضيء مصابيح المؤشر للإشارة إلى أن وظيفة الطحن جاهزة. ستبدأ مصابيح التسخين في الوميض. بمجرد أن تظل المؤشرات مضيئة بثبات، تكون الآلة قد سخنت بالكامل وجاهزة للاستخدام.

٣. أدخل مصفاة القهوة في القمع، وضعها في آلة القهوة في موقع "الإدخال"، ثم قم بتدويرها إلى وضع "المقفل".

٤. ضع الكوب تحت القمع واضغط على زر القهوة لبدء التسخين. استمر في السماح للماء الساخن بالتدفق لتسخين كل من الآلة والكوب.



[B] صنع الإسبريسو

١. ضع مسحوق القهوة في مصفاة القهوة وافرده بشكل مسطح لضمان استخراج متساوٍ.

٢. أدخل مصفاة القهوة في القمع، ومولها في وضع "الإدخال"، ثم قم بتدويرها إلى وضع "المقفل" لتنبيتها.

٣. ضع الكوب تحت القمع. اختر نوع القهوة المرغوب عن طريق الضغط على زر "فنجان واحد" ، "فنجان مزدوج" ، أو "يدوي" لبدء عملية التحضير.

٤. عند الضغط على زر "فنجان واحد" ، ستقوم الآلة بتوزيع فنجان واحد من القهوة وتتوقف تلقائياً بمجرد اكتمال عملية التحضير.

٥. الضغط على زر "الكوبين المزدوجين" يتسبب في تحضير فنجان قهوة، وسيتوقف تلقائياً عند الانتهاء.

٦. إذا اخترت التشغيل اليدوي بالضغط على زر "يدوي"، قم بصب القهوة حسب تفضيلك واضغط على "يدوي" مرة أخرى للإيقاف. إذا لم يتم إيقاف التشغيل يدوياً، فسيتوقف الجهاز عن العمل بعد دقيقة واحدة. تحذير: لا تترك ماكينة القهوة دون رقابة أثناء استخدامها.

٧. بعد التحضير، قم بتدوير القمع إلى اليسار لازالته والتخلص من بقايا القهوة المستخدمة.

٨. اسمح للآلة بأن تبرد تماماً. اغسل القمع وكوب الفلتر باستخدام مياه نظيفة. امسح جسم الجهاز ونطف صينية التنقيط باستخدام قطعة قماش مبللة.
تحذير: لتجنب تناثر القهوة، لا تقم بإزالة القمع أثناء عملية التحضير.

إعداد حجم كوب القهوة

الإعداد الافتراضي لحجم كوب القهوة هو حجم الكوب القياسي.

لتعديل حجم كوب القهوة، اتبع الخطوات التالية:

١. ضع كوباً واحداً أو كوبين تحت مخرج القهوة.

٢. اضغط مع الاستمرار على زر "كوب واحد" أو "كوب مزدوج" لأكثر من ثلات ثوانٍ. أطلق الزر بعد أن تصدر الآلة ثلاثة بيوبات، مما يدل على أن توصيل القهوة قد بدأ وأن الآلة الآن في وضع الإعداد.

٣. بمجرد أن يتم توزيع الكمية المرغوبة من القهوة، اضغط على نفس الزر مرة أخرى لإيقاف العملية. سيؤكد صوت صفارة الإنذار أن إعداد الحجم قد تم حفظه وأن الآلة ستدخل وضع التسخين المسبق.

٤. عندما تضيء الأضواء المؤشرة لصنع القهوة بشكل مستمر، تكون الآلة جاهزة للاستخدام المعتمد.

٥. إذا كانت مدة التخمير المحددة أقل من ٥ ثانية، فإن مدة الإعداد الافتراضية للآلة هي .٢ ثانية. الضغط على الزر أثناء التخمير سيتوقف الآلة تلقائياً بعد ٧٥ ثانية. الحد الأقصى لوقت التخمير القابل للبرمجة هو .٨ ثانية. يمكن للمستخدم تحديد المدة المؤقتة من .٢ ثانية إلى .٨ ثانية.

ضبط درجة حرارة القهوة

١. بـعد ضبط درجة الحرارة: بعد تسخين الآلة، اضغط مع الاستمرار على زر  البخار لمدة ثلاثة ثوانٍ للدخول إلى وضع ضبط درجة الحرارة.
٢. ستظهر الشاشة درجة حرارة افتراضية تبلغ ٩٣ سيليزى استخدم زر  أو  لاختيار درجة الحرارة المطلوبة.
٣. بعد إجراء اختيارك، اضغط على زر  البخار مرة أخرى لتأكيد الاختيار. إذا لم تؤكـد درجة حرارة القهوة خلال خمس ثوانٍ، ستخرج الآلة تلقائياً من وضع ضبط درجة الحرارة.
٤. تقدم الآلة ثلاثة إعدادات لدرجة الحرارة: ٩٣ سيليزى ، ٩٤ سيليزى ، و ٩٦ سيليزى الإعداد الافتراضي هو ٩٣ سيليزى بمجرد ضبط درجة الحرارة، ستظل كما هي ما لم يتم استعادة الإعدادات الافتراضية من المصنع.

تحضير الكابتشينو

- الكابتشينو يتم تحضيره من الإسبريسو مع الحليب الرغوي. اتبع هذه الخطوات:
١. ابدأ باختيار كوب كبير مناسب للإسبريسو.
 ٢. قم بتسخين الآلة واضغط على الزر حتى يومض المؤشر، مما يشير إلى أن درجة الحرارة المطلوبة قد تم الوصول إليها، مما يتطلب منك تفعيل مقبض البخار.
 ٣. املأ الكوب بالحليب النقي حتى مستوى اللاتيه الكامل. اترك الحليب على هذا المستوى حتى تحتاجه للرغوة.
 ٤. قم بتفعيل البخار عن طريق تدوير مقبض البخار في اتجاه عكس عقارب الساعة. ابدأ بإطلاق أي ماء ساخن متبقى من الأنبوب لضمان إنتاج البخار فقط.
 ٥. أدخل ثلثي أنبوب البخار في الحليب، ثم افتح صمام البخار بشكل كامل إلى أقصى حد. قم بخفض الطرف ببطء ليكون مباشرة تحت سطح الحليب، مع الحرص على عدم غمره بما يتجاوز سطح الحليب.

تُشير صوت الهسهسة إلى دخول الهواء إلى الحليب، مما ينتج عنه رغوة.

٦. راقب تشكيل دوامة في الحليب، مما يدل على الفروتينغ الصحيح. بمجرد أن تتطور الرغوة الكافية، قم بإيقاف تشغيل البخار وإزالة الخافق.

تحذير: لا تقم بإزالة القمع أثناء عملية تحضير القهوة لتجنب الرش.

٧. اغمِر أنبوب البخار بعمق في الحليب بمجرد أن تصبح الرغوة سميكة بما فيه الكفاية. من خلال القيام بذلك، يمكن أن تصل درجة حرارة الحليب إلى حوالي ٦٦ سيليزي، مما يشير إلى نهاية اختراق الهواء. قم بتحويل مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة لإيقاف البخار عن طريق الضغط على زر البخار.

٨. صب الإسبريسو في الكوب، متبعًا بالحليب. أصبح الكابتشينو جاهزًا الآن للاستمتاع به مع الكمية المرغوبة من السكر أو مسحوق الكاكاو.

تحذير: تأكد من أن فوهة البخار لا تلامس سطح الحليب لتجنب الرش والتبخير.

نصيحة: إذا لاحظت فقاعات كبيرة في الرغوة، قم برفق بطرق إبريق الحليب على سطح مستوى وقام بتدوير الحليب والرغوة معاً لتحسين القوام.

إشعارات:

[١] لتحضير عدة أكواب من الكابتشينو، قم بإعداد جميع الإسبريسو أولاً، ثم اخفق الحليب اللازم لجميع الحصص لضمان اتساق درجة الحرارة والقوام.

[٢] نظف أنبوب البخار على الفور بعد الاستخدام بقطعة قماش رطبة لمنع تراكم بقايا الحليب، مما قد يسد فوهة البخار.

[٣] بعد كل استخدام، قم بغسل نظام البخار من خلال تشغيله لبعض ثوانٍ باستخدام مقبض البخار، ثم تنظيف الفوهة لضمان عدم حدوث انسداد.

١. ابدأ بتفعيل الجهاز: اضغط على الزر  . في هذه المرحلة، ستضيء  ،  ،  ،  ،  ،  ،  و  المصابيح الخاصة بمؤشرات الوظائف بشكل ثابت، مما يشير إلى أن وظيفة الطحن قيد التشغيل وأن الجهاز في طور التسخين.
٢. عندما تبدأ  المصباح في الوميض ويظل المصباح الآخر  ثابتًا، يكون الجهاز جاهزًا للستخدام.
٣. ضع حاوية تحت جهاز رغوة الحليب بعد تسخين الجهاز.
٤. قم بتحويل زر البخار من "إيقاف" إلى  لتببدأ في تصريف الماء الساخن.
٥. لوقف تدفق الماء الساخن على الفور، قم بتحويل زر الماء الساخن/البخار في اتجاه عقارب الساعة رجًعا إلى "إيقاف".
٦. سيتوقف الجهاز تلقائياً عن تصريف الماء الساخن بعد ٢٠ ثانية إذا لم تُتخذ أي إجراءات إضافية.

إزالة الكلس، والتنظيف، والصيانة

١. قم بإجراء عملية إزالة الكلس والتنظيف والصيانة كل ٢-٣ أشهر للحفاظ على نكهة القهوة المثلث.
٢. بعد .. ٥ استخدام، سيقوم الجهاز بإرسال إشعار لإزالة الكلس. ستبدأ مصابيح المؤشر الخاصة بالتنظيف في الوميض تلقائياً لتنبيهك بضرورة إزالة الكلس. سيُسْتَرِّ  المؤشر يومض حتى تكتمل عملية التنظيف أو يتم استعادة إعدادات المصنع.
٣. ببدء دورة إزالة الكلس والتنظيف، اضغط مع الاستمرار على الزر  لمدة ٥ ثوانٍ بعد انتهاء دورة التسخين. أثناء هذه المدة، ستتوضأ مؤشرات الزر  .
٤. تنتهي الدورة تلقائياً بعد ثلاث صفارات. تأكد من أن خزان الماء يحتوي على ما لا يقل عن ١,٥ لتر من الماء لتجنب نقص الماء أثناء عملية التنظيف.

٥. أثناء التنظيف، افتح صمام البخار للسماح للماء بالتدفق من فوهة الرغوة.

٦. مدة دورة التنظيف والتطهير بالكامل حوالي دققيتين.

تحذير: تجنب الإصابة بحرائق عن طريق الابتعاد عن رشات الماء أو التعامل بشكل غير صحيح مع الجهاز أثناء هذه العملية.

إعادة تعيين

١. قم بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة وتبديله إلى وضع الاستعداد.

٢. اضغط على الزر  مع الاستمرار لمدة ٥ ثوانٍ. خلال هذه الفترة، ستومض جميع أضواء المؤشر ست مرات وسيرن جرس التنبية ثلاث مرات، مما يدل على أنه تم استعادة إعدادات المصنع الافتراضية بنجاح.

٣. وظيفة إعادة تعيين المصنع تعيد جميع الإعدادات إلى تهيئتها الأصلية الافتراضية.

دليل أضواء المؤشر

الوصف	حالة المؤشر
ماكينة القهوة قيد التسخين المسبق.	يومض مصابحان  و  مؤشران وببطء
تذكير بإزالة التربسات. يُرجى متابعة عملية إزالة التربسات أو إعادة الضبط إلى إعدادات المصنع.	يومض مصباح مؤشر واحد  بسرعة
نظام حماية نقص المياه نشط.	يومض مصابحان  و  مؤشران وبسرعة ثلاثة مرات في نفس الوقت
علبة الحبوب غير موضوعة بشكل صحيح.	يومض مصابحان مؤشران  و  ببطء
في حالة حدوث أعطال مثل ماس كهربائي NTC أو دائرة مفتوحة في غلاية القهوة، يُرجى الاتصال بمركز خدمة مؤهل.	يومض مصباح التسخين  المسبق بسرعة

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
قم بإزالة الحطام من الحلقة المانعة للتسرب.	يوجد بقايا في حلقة الختم.	
استخدم مسحوق القهوة الخشن.	مسحوق القهوة مطحون بشكل ناعم للغاية.	ينسكب القهوة من فتحة القمع.
اضغط على مسحوق القهوة بحوالي ٣٣ رطل (حوالى ١٥ كجم) من الضغط.	مسحوق القهوة مُحكم العثب به بشدة.	
اتصل بمركز الخدمة المعتمد.	حلقة الختم مهترئة.	
قلل من كمية مسحوق القهوة المستخدمة.	مسحوق القهوة تجاوز سعة القمع.	
اتصل بمركز الخدمة المعتمد.	لا يوجد مسحوق قهوة، والمقبض لا يدور إلى الوضع الصحيح.	لا يمكن تدوير مقبض القهوة إلى الوضع المغلق.
قم بإزالة الحطام من الحلقة المانعة للتسرب.	يوجد بقايا في حلقة الختم.	
استخدم مسحوق القهوة الخشن.	مسحوق القهوة مطحون بشكل ناعم للغاية.	
اتصل بمركز الخدمة المعتمد.	تم تشغيل الجهاز أثناء إضافة مؤشر الضوء.	يتم توزيع القهوة باردة.
قم بتخزين فنجان القهوة قبل الاستخدام.	لم يتم تخزين كوب القهوة مسبقاً.	
أضف الماء إلى خزان الماء.	لا يوجد ماء في خزان المياه.	
قم بتنبيت خزان الماء بشكل صحيح.	خزان المياه غير مثبت بشكل صحيح.	المضخة تصدر ضوضاء مفرطة.
قم بفرد مسحوق القهوة مرة أخرى.	مسحوق القهوة غير موزع بالتساوي بعد الدك.	
أعد تعبئة مسحوق القهوة.	كمية مسحوق القهوة غير كافية.	القهوة المختمرة ضعيفة.
استخدم مسحوق الإسبريسو الخاص.	مسحوق القهوة خشن للغاية.	
قم بضغط مسحوق القهوة بحوالي ٣٣ رطل (حوالى ١٥ كجم) من الضغط.	مسحوق القهوة مُحكم العثب به بشدة.	
قلل من كمية مسحوق القهوة.	شبكة الفلتر مسدودة.	
قم بتنظيف شبكة الفلتر من أي عواقب.	مسحوق القهوة ناعم للغاية.	القهوة داكنة للغاية.
استخدم النوع الصحيح من مسحوق القهوة.	مخرج المياه مسدود.	
قم بتنظيف مخرج الماء.	كمية كبيرة جدًا من مسحوق القهوة	
استخدم مشابك الورق لتنظيف منفذ البخار.		
أضف الكمية الصحيحة من الخل إلى خزان الماء للتخلص من الترسبات.	منفذ البخار مسدود.	يمكن تحضير القهوة، ولكن لا يمكن رغوة الحليب.
اتصل بمركز الخدمة المعتمد.	يتم صرف الماء فقط.	
تأكد من تنبيت خزان الماء بشكل صحيح وآمن.	خزان المياه غير مثبت بشكل صحيح.	
قم بتنشيط وظيفة إعداد القهوة عدة مرات.		لا يتدفق الماء من المضخة.
اتصل بمركز الخدمة المعتمد إذا لم يتم تصريف الماء.	لا يمكن استخراج الماء بسبب الهواء المحبوس في الأنابيب.	
املأ صندوق الحبوب بنبضات القهوة.	لا توجد حبوب قهوة في صندوق الحبوب.	
استخدم فرشاة للتنظيف لتنظيف حجرة المسحوق وقناة المسحوق.	قناة المسحوق في نظام طحن الحبوب مسدودة.	لا توجد حبيبات قهوة.
قم بضبط تروس الطحن وتقويت الطحن على الوضعيات الصحيحة.	ترس الطحن أو التوقيت غير صحيح.	كمية حبيبات القهوة كبيرة أو صغيرة للغاية.
توقف على الفور عن وظيفة الطحن وقم بتنظيف حجرة المسحوق والقناة باستخدام الفرشاة.	يوجد انسداد أو جسم غريب في مطحنة القهوة.	
استخدم مسحوق الإسبريسو الخاص لتحقيق أفضل النتائج.	مسحوق القهوة خشن للغاية.	
استخدم مسحوق الإسبريسو الخاص لتحقيق أفضل النتائج.	تم استخدام مسحوق قهوة منتهي الصلاحية.	مقياس الضغط لا يعمل.
أعد تعبئة مسحوق القهوة حسب الحاجة.	تم استخدام مسحوق قهوة منتهي الصلاحية.	

تحذير: إذا لم تتمكن من تحديد سبب العطل، يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد

للحصول على المساعدة.



إرشادات التنظيف



١. قبل التنظيف أو إجراء الصيانة، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصل القابس من مقبس الطاقة. اترك الجهاز ليبرد تماماً.
٢. لا تستخدم المذيبات أو المنظفات أثناء تنظيف آلة القهوة. استخدم قطعة قماش ناعمة ورطبة للتنظيف.
٣. قم بإزالة صينية التقطيع، وتفرighها، وغسلها بانتظام.
٤. قم بتنظيف خزان الماء بانتظام لضمان الأداء الأمثل.
٥. قم بتدوير القمع إلى اليسار لإزالته مع الفلتر. تخلص من روابض القهوة المستخدمة، ثم نظف كلاً من القمع والفلتر باستخدام محلول تنظيف قبل شطفهما جيداً بالماء النظيف.
٦. اغسل جميع الأجزاء القابلة للإزالة بالماء النظيف وجففها جيداً لمنع تكون العفن أو بقع الماء.
٧. إذا كنت غير قادر على تحديد سبب العطل، يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد.

نصائح



السؤال ١: هل هناك معيار لكمية مسحوق القهوة المستخدمة؟

- A. للقهوة الصغيرة: استخدم مقداراً متساوياً حوالى ٥ جرام من القهوة المطحونة في الفلتر.
- B. للقهوة الكبيرة: استخدم مقداراً متساوياً (حوالى ١٨ - ٢٠ جرام) من القهوة المطحونة في الفلتر.

السؤال ٢: كم الضغط المطلوب لتسوية مسحوق القهوة؟

يطلب ضغطاً حوالى ٥ جرام لتسوية وتوزيع مسحوق القهوة بالتساوي باليد.

سؤال ٣: ما هو الغرض من منطقة تسخين الأكواب؟

تسخين الكوب في هذه المنطقة يعزز نكهة القهوة من خلال تقليل الفرق في درجة الحرارة عندما تُسكب القهوة في الكوب.

سؤال ٤: لماذا لا يتشكل الحليب إلى رغوة؟

A. تأكد من تخزين الحليب في درجة حرارة باردة.

B. لن يتمكن الحليب من تكوين رغوة بشكل صحيح إذا تم تسخينه قبل عملية الخفق.

C. يتطلب إنشاء رغوة الحليب مهارة. يرجى الاستمرار في التدريب.

سؤال ٥: ماذا يجب أن يتم إذا كانت رغوة الحليب تحتوي على فقاعات كبيرة؟

اضرب كوب فن اللاتيه بقوة على الطاولة عدة مرات، ثم قم بتدوير الكوب في اتجاه عقارب الساعة. ستساعد هذه التقنية على إزالة الفقاعات الكبيرة وإنشاء رغوة حليب أكثر كثافة ونعومة، مما ينتج عنه طعم أغنى.

سؤال ٦: ماذا يجب أن يتم إذا لم يكن هناك بخار يخرج من أنبوب البخار؟

تحدث هذه المشكلة غالباً بسبب عدم كفاية التنظيف، مما يسمح لبقايا الحليب بسد أنبوب البخار. لحل هذه المشكلة، يمكنك إدخال أداة صغيرة مثل مشبك في الأنبوب لإزالة السد. إذا لم تنجح هذه الطريقة، قم بخلط محلول أ: من الخل والماء، واسكبه في خزان المياه، ثم قم بتدوير ذراع البخار إلى وضع البخار لتليين وتطهير الأنبوب. إذا استمرت المشكلة، يرجى الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع للحصول على المزيد من المساعدة.

تصنيف نكهات حبوب القهوة

لا يمكن لجهاز القهوة تقييم الطعم، حيث يختلف نكهة القهوة بناءً على نوع حبوب القهوة المستخدمة. نوصي بالتصنيفات العامة التالية لنكهات حبوب القهوة:

موكا، قهوة هاواي الحامضة، المكسيك، غواتيمالا، كوستاريكا المرتفعات، كليمونجaro، كولومبيا، زيمبابوي، السلفادور، حبوب معالجة رطبة متقدمة في نصف الكرة الغربي.	طعم حامض
حبوب قديمة من جاوة، ميديلين، بوغوتا، أنغولا، الكونغو، أوغندا.	طعم مر
كولومبيا مانديهييلينغ، حبوب قديمة من فنزويلا، جبال بلو، كليمونجaro، موكا، غواتيمالا، المكسيك، كينيا، سانتوس، هايتي.	طعم حلو
البرازيل، السلفادور، كوستاريكا المنخفضة، فنزويلا، هندوراس، كوبا.	طعم محيد
كولومبيا مانديهييلينغ، موكا، جبال بلو، غواتيمالا، كوستاريكا.	طعم لذيد وهاداعي

معلومات إعادة التدوير

تشير هذه العلامة إلى أن هذا المنتج لا ينبغي التخلص منه مع النفايات المنزلية الأخرى داخل الاتحاد الأوروبي. لمنع الضرر المحتمل على البيئة والصحة البشرية بسبب التخلص غير السليم، يرجى إعادة تدويره بطريقة مسؤولة لدعم استخدام المواد بشكل مستدام. لإرجاع جهازك المستخدم، اتصل بمراكز إعادة التدوير المحلية. يمكنهم ضمان إعادة تدوير المنتج بطريقة آمنة بيئياً.

المنتجات التي تشتريها مباشراً من موقعنا الإلكتروني أو متجر **LePresso** تأتي مع ضمان لمدة ٤٠ شهراً.

ينطبق الضمان لمدة ٤٠ شهراً على المنتجات التي تم شراؤها مباشراً 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 ٤٠ شهرًا فقط. لتمديد ضمان منتجك، قم بزيارة موقعنا الإلكتروني <https://www.lepresso.com/warranty> واملاً التفاصيل الخاصة بك في النموذج المقدم بالإضافة إلى صورة تم تحميلها للمنتج لمعالجه 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 ٤٠ شهراً.

لمزيد من المعلومات، يرجى التحقق من:

<https://www.lepresso.com/warranty>

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

الاتصال بنا على: info@lepresso.com

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

انستغرام: **lepresso_official**