

LèPRESSO



LePresso

ماكينة صنع الإسبريسو المتطورة
مع شاشة لمس تفاعلية

SKU: LPCFFM0013



٢	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
١٦	إزالة الكلس، والتنظيف، والصيانة
١٧	إعادة تعيين
١٧	دليل أضواء 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 طحنًا متسقًا 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 بيئات العمل؛
 - * المزارع؛
 - * استخدام العملاء في الفنادق، الموتيلات، وغيرها من البيئات السكنية؛
 - * بيئات 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 وسلوكه 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 الحريق 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 دائماً 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 يُستخدم لأي أغراض أخرى. يجب تشغيله

في بيئة جافة.

٢٠. ضع آلة القهوة على سطح مستو مع التأكد من ترك مسافة لا تقل عن ٥ سم من أي أشياء

قريبة وأكثر من ٢٠ سم من الحائط.

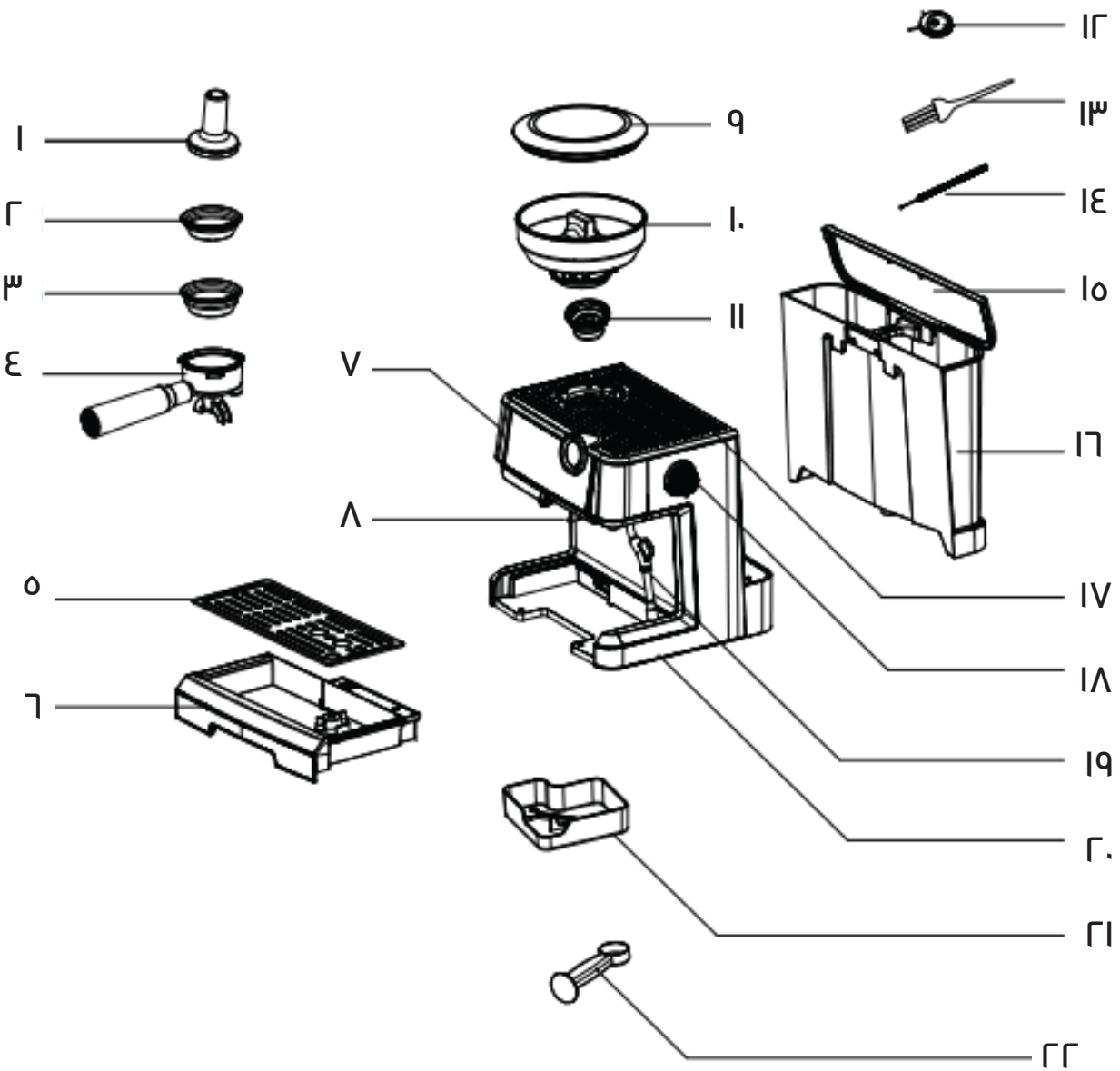
لا تسمح لسلك الكهرباء بالتدلي عن حافة الطاولة أو سطح المطبخ.

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.

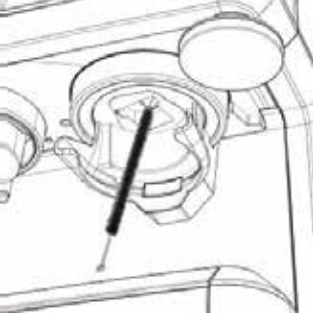

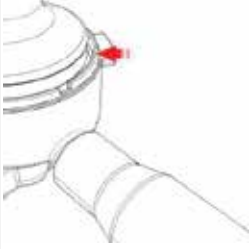
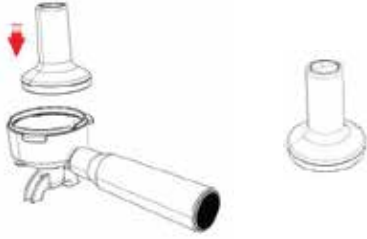

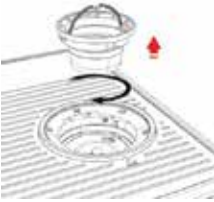

مكونات المنتج



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

المواصفات

الجهد المقدر	٢٤٠-٢٢٠ فولت
التردد المقدر	٦٠-٥٠ هرتز
قوة المحرك	١٣٥٠ وات
قوة التسخين	مضخة ULKA بضغط ١٩ بار
ضغط المضخة	٢,٥ لتر
سعة حبة البن	٢٠٠ جرام
قابس الطاقة	قابس ثلاثي الدبابيس بالمملكة المتحدة
وزن المنتج	٨,٧٧ كجم
أبعاد المنتج	٣٩١,١×٣١٣,١×٣٢١,٢ مم

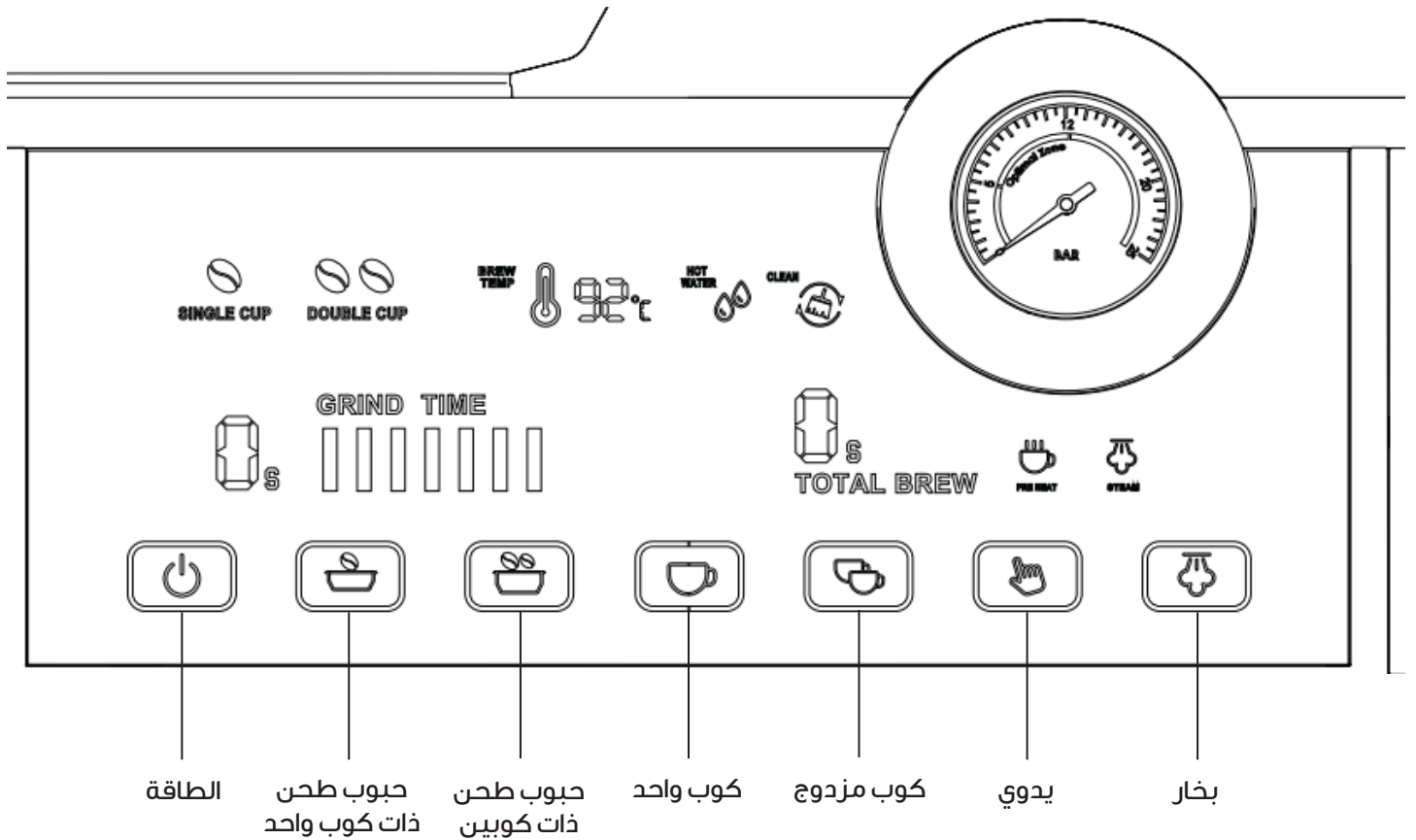
الاسم	الأوصاف	صورة
فرشاة دائرية	تُستخدم هذه الأداة بشكل أساسي لتنظيف قناة إخراج مسحوق القهوة من الخارج.	  <p>٢ ١</p>
مكبس القهوة	تُستخدم بشكل أساسي للتعامل مع مسحوق القهوة المضغوط.	  <p>٣ ٢ ١</p> <p>يتم الحصول على الكمية المناسبة من المسحوق عندما تكون حافة مطرقة المسحوق على نفس مستوى فوهة شبكة الفلتر.</p>
فرشاة التنظيف	تُستخدم هذه الأداة بشكل أساسي لتنظيف نظام الطحن. أولاً، قم بإزالة صندوق الطحن، ثم قم بإزالة عجلة الطحن. استخدم فرشاة لتنظيف وتنظيف حجرة المسحوق وقناة إخراج المسحوق جيدًا.	   <p>٣ ٢ ١</p> <p>استخدم فرشاة التنظيف لإزالة أي مسحوق قهوة متبقي بين أجزاء عجلة الطحن.</p>

 <p>٥ ٦</p>		
 <p>٥ ٦</p>	<p>١. تم تصميم كوب الفلتر لحمل مسحوق القهوة. ٢. يُستخدم القمع لحمل أكواب الفلتر ولإعداد أكواب قهوة فردية ومزدوجة.</p>	<p>كأس الفلتر والقمع</p>
 <p>٣ ٤ ٥</p>	<p>يُستخدم بشكل أساسي لتخزين أكواب الفلتر، وفرش التنظيف، وإبرة تنظيف فوهة بخار الأنابيب.</p>	<p>صندوق التخزين</p>
 <p>٧ ٨</p>	<p>عندما تكون أنبوبة البخار مسدودة، يمكن استخدام إبرة تنظيف فوهة البخار لإزالة السدادات.</p>	<p>إبرة تنظيف فوهة البخار</p>

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 جيدًا.
٣. اشطف الجهاز بالماء النظيف ٢-٣ مرات وفقًا لعملية تحضير القهوة القياسية؛ لا تضيف 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 ثلاث دورات. إذا كانت الآلة لا تزال لا تنتج الماء، يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع للحصول على المساعدة.

مخطط لوحة التحكم











ملء خزان المياه

١. افتح غطاء خزان المياه وقم بإزالة الخزان بسحبه للأعلى.
٢. املأ الخزان بالماء النظيف والعذب، 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:

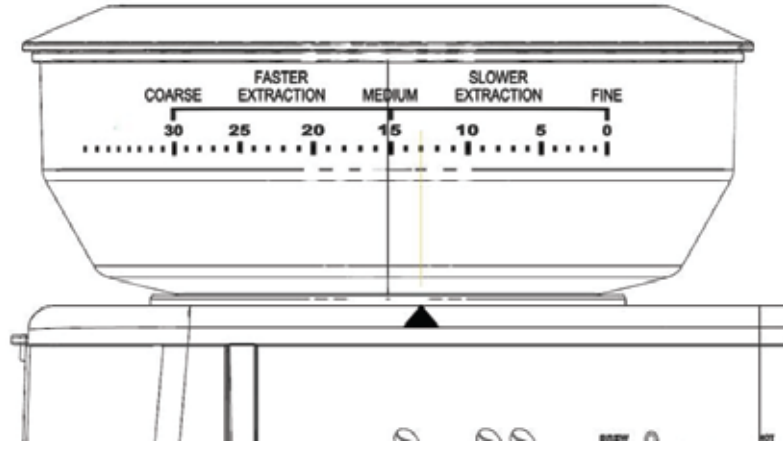
- ١] من الطبيعي أن يتجمع بعض الماء في الفراغ الموجود أسفل الخزان. يجب تجفيف هذه المنطقة بانتظام باستخدام إسفنجة نظيفة.
- ٢] لا تشغل الجهاز إذا كان خزان المياه فارغاً. قم بإعادة تعبئة الخزان على الفور عندما ينخفض مستوى الماء عن العلامة الدنيا.






وظيفة الطحن

١. قم بتوصيل الجهاز بمأخذ كهربائي واضغط على الزر  ستضيء المؤشرات الثلاثة الخاصة بـ  و  و  ، مما يشير إلى أن وظيفة الطحن قيد التشغيل.
٢. اضبط زمن الطحن على ٩ ثوانٍ لكوب واحد و ١٣ ثانية لكوب مزدوج.
٣. لضبط زمن الطحن، اضغط مع الاستمرار على زر  أو زر  لأكثر من ٣ ثوانٍ. بمجرد أن يصدر جرس التنبيه ثلاث صافرات، قم بإفلات الزر؛ ستبدأ الآلة في الطحن وسيترتجف 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 للاستخدام المستقبلي ما لم يتم إعادة تعيينه إلى الإعدادات الافتراضية من المصنع. يمكن تعديل زمن الطحن من ٥ ثوانٍ (الحد الأدنى) إلى ٣٠ ثانية (الحد الأقصى).

٤. الإعداد الافتراضي لكوب واحد هو بين التروس ١٣-٥٠، وللكوب المزدوج، يكون بين التروس

١١-١٣.



 <p>اضغط على زر الطاقة لتفعيل الآلة.</p>	 <p>قم بإزالة الغطاء من صندوق الحبوب.</p>	 <p>امتلى صندوق الحبوب بحبوب القهوة.</p>	 <p>ضع القمع المجهز بكوب الفلتر على حامل استلام المسحوق.</p>	 <p>اضغط على زر الطحن لبدء عملية الطحن.</p>
---	--	---	--	--

تحذير: نظام الطحن مصمم حصرياً لحبوب 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 المتوازنة بشكل جيد على مستويات متناسقة من الحموضة، والرائحة، والتركيز، والمرارة. مع هذه الآلة، لديك المرونة لتعديل كمية الطحن ودرجة نعومة مسحوق القهوة، بالإضافة إلى ضغط التامب، لتخصيص الإسبريسو حسب تفضيلاتك الشخصية.

الاستخلاص القياسي

كمية القهوة	الوقت	كمية مسحوق القهوة	قوة ضغط المسحوق	درجات سمك الطحن	<p>١. الإسبريسو يتميز بكريمة ذهبية.</p> <p>٢. الإسبريسو بني داكن عميق.</p> <p>٣. الزيوت تطفو على الطبقة الكراميلية الملونة من الإسبريسو.</p>	
الكوب الواحد: ٣٦-٤٦ مل الكوب المزدوج: ٧٥-٨٥ مل	الكوب الواحد: ٣٥-٤٥ ثانية الكوب المزدوج: ٦٠ ثانية	الكوب الواحد: ١٤-١٦ جرامًا الكوب المزدوج: ١٨-٢٠ جرامًا	الاعتدال	الاعتدال		

استخلاص غير كافٍ (طعم ضعيف)

كمية القهوة	الوقت	كمية مسحوق القهوة	قوة ضغط المسحوق	درجات سمك الطحن	<p>١. الكريمة رقيقة وبيضاء، مما يدل على أن طعم القهوة قد يكون أخف.</p> <p>٢. معدل التدفق سريع جدًا، مما يؤدي إلى زيادة حجم الناتج.</p> <p>٣. يبدو الإسبريسو بني فاتح.</p>	
الكوب الواحد: ٤٦< مل كوب مزدوج: <٨٥ مل	كوب واحد: أقل من ٣٥ كوب مزدوج: أقل من ٦٠ ثانية	كمية قليلة جدًا من مسحوق القهوة	استخدام قوة قليلة جدًا عند العبث	خشن جدًا		

الحل:

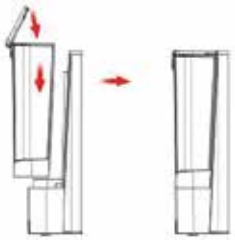
١. اضبط الطحن ليصبح أكثر نعومة.
٢. أضف المزيد من مسحوق القهوة إلى الفلتر.
٣. قم بزيادة ضغط الدك على مسحوق القهوة.

قهوة مرة قوية (مستخلصة بشكل مفرط)

كمية القهوة	الوقت	كمية مسحوق القهوة	قوة ضغط المسحوق	درجات سمك الطحن	<p>١. الكريمة صغيرة 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>	
الكوب الواحد: ٤٦> مل كوب مزدوج: >٨٥ مل	كوب واحد: أكثر من ٣٥ كوب مزدوج: أكثر من ٦٠ ثانية	كمية كبيرة جدًا من مسحوق القهوة	استخدام قوة كبيرة جدًا عند العبث	ناعم للغاية		

الحل:







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



[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).

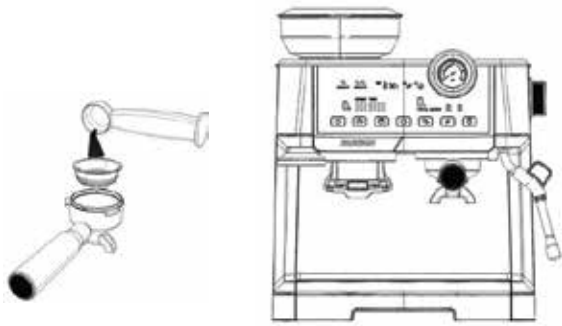
تحذير: تشغيل الآلة بدون ماء يمكن أن يتسبب في تلف المضخة. من الضروري الحفاظ على مستوى الماء فوق العلامة الدنيا لتجنب الأضرار وضمان الوظائف الصحيحة.

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  مضاءة 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 "المقفول".

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، وموّلها في وضع "الإدخال"، ثم قم بتدويرها إلى وضع "المقفول" لتثبيتها.

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 تلقائيًا بمجرد اكتمال عملية التحضير.

٥. الضغط على زر "الكوبين المزدوجين" يتسبب في تحضير فنجان قهوة، وسيتوقف تلقائيًا 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 يدويًا، فسيتوقف الجهاز عن العمل بعد دقيقة واحدة. تحذير: لا تترك ماكينة القهوة دون رقابة أثناء استخدامها.

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

٨. اسمح للآلة بأن تبرد تمامًا. اغسل القمع وكوب الفلتر باستخدام مياه نظيفة. امسح جسم الجهاز ونظف 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 كوبًا واحدًا أو كوبين تحت مخرج القهوة.

٢. اضغط مع الاستمرار على زر "كوب واحد"  أو "كوب مزدوج"  لأكثر من ثلاث 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 المعتاد.

٥. إذا كانت مدة التخمير المحددة أقل من ١٥ ثانية، فإن مدة الإعداد الافتراضية للآلة هي ٢٠ ثانية. الضغط على الزر أثناء التخمير سيتوقف الآلة تلقائيًا بعد ٧٥ ثانية. الحد الأقصى لوقت التخمير القابل للبرمجة هو ٨٠ ثانية. يمكن للمستخدم تحديد المؤقت من ٢٠ ثانية إلى ٨٠ ثانية.

ضبط درجة حرارة القهوة

١. بدء ضبط درجة الحرارة: بعد تسخين الآلة، اضغط مع الاستمرار على زر  البخار لمدة ثلاث ثوانٍ للدخول إلى وضع ضبط درجة الحرارة.
٢. ستظهر الشاشة درجة حرارة افتراضية تبلغ ٩٢ سيليزي استخدم زر  أو  لاختيار درجة الحرارة المطلوبة.
٣. بعد إجراء اختيارك، اضغط على زر  البخار مرة أخرى لتأكيد الاختيار. إذا لم تؤكد درجة حرارة القهوة خلال خمس ثوانٍ، ستخرج الآلة تلقائيًا من وضع ضبط درجة الحرارة.
٤. تقدم الآلة ثلاث إعدادات لدرجة الحرارة: ٩٢ سيليزي، ٩٤ سيليزي، و ٩٦ سيليزي الإعداد الافتراضي هو ٩٢ سيليزي 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 يطلب منك تفعيل مقبض البخار.
 ٣. املاً 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 متبقي 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 الهسهسه 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. اغمر 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، متبوعًا 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 مستو وقم بتدوير الحليب والرغوة معًا لتحسين القوام.











إشارات:

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



[٢] نظّف 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 لبضع ثوانٍ باستخدام مقبض البخار، ثم تنظيف الفوهة لضمان عدم حدوث انسداد.

إعداد الماء الساخن

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  ثابتاً، يكون الجهاز جاهزاً للاستخدام.
٣. ضع حاوية تحت جهاز رغوة الحليب بعد تسخين الجهاز.
٤. قم بتحويل زر البخار من "إيقاف" إلى  لتبدأ في تصريف الماء الساخن.
٥. لوقف تدفق الماء الساخن على الفور، قم بتحويل زر الماء الساخن/البخار في اتجاه عقارب الساعة رجاً إلى "إيقاف".
٦. سيتوقف الجهاز تلقائياً عن تصريف الماء الساخن بعد ١٢٠ 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 المثلى.
٢. بعد ٥٠٠ استخدام، سيقوم الجهاز بإرسال إشعار لإزالة الكلس. ستبدأ مصابيح المؤشر الخاصة بالتنظيف في الوميض تلقائياً لتنبيهك بضرورة إزالة الكلس. سيسظل هذا المؤشر يومض حتى تكتمل عملية التنظيف أو يتم استعادة إعدادات المصنع.
٣. لبدء دورة إزالة الكلس والتنظيف، اضغط مع الاستمرار على الزر  لمدة ٥ ثوانٍ بعد انتهاء دورة التسخين. أثناء هذه المدة، ستومض مؤشرات الزر .
٤. تنتهي الدورة تلقائياً بعد ثلاث صفارات. تأكد من أن خزان الماء يحتوي على ما لا يقل عن ٥٠٠ 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 دقيقتين.

تحذير: تجنب الإصابة بحروق عن طريق الابتعاد عن رشاشات 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 التنبيه 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

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

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



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 تمامًا.
٢. لا تستخدم المذيبات أو المنظفات أثناء تنظيف آلة القهوة. استخدم قطعة قماش ناعمة ورطبة للتنظيف.
٣. قم بإزالة صينية التنقيط، وتفرغها، وغسلها بانتظام.
٤. قم بتنظيف خزان الماء بانتظام لضمان الأداء الأمثل.
٥. قم بتدوير القمع إلى اليسار لإزالته مع الفلتر. تخلص من رواسب القهوة المستخدمة، ثم نظف كلاً من القمع والفلتر باستخدام محلول تنظيف قبل شطفهما جيدًا بالماء النظيف.
٦. اغسل جميع الأجزاء القابلة للإزالة بالماء النظيف وجففها جيدًا 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 مقدارًا مستويًا حوالي ١٥ جرام من القهوة المطحونة في الفلتر.
- B.** للقهوة الكبيرة: استخدم مقدارًا مستويًا (حوالي ١٨-٢٠ جرام) من القهوة المطحونة في الفلتر.

السؤال ٢: كم الضغط المطلوب لتسوية مسحوق القهوة؟

يتطلب ضغطًا حوالي ١٥ 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 غالبًا 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 ١:١ 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:

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

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 أو الصحة البشرية بسبب التخلص غير السليم، يرجى إعادة تدويره بطريقة مسؤولة لدعم إعادة استخدام المواد بشكل مستدام. لإرجاع جهازك المستخدم، اتصل بمراكز إعادة التدوير المحلية. يمكنهم ضمان إعادة تدوير المنتج بطريقة آمنة بيئيًا.



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](#)