

LèPRESSO



LePresso

ماكينة صنع الإسبريسو المتقدمة  
مع مقياس الضغط

SKU: LPCFFM0015

٢	تعليمات السلامة
٤	ملاحظات مهمة
٤	منظر تخطيطي
٥	المواصفات
٦	دليل الملحقات
٨	تعليمات التشغيل
٨	A. الاستخدام لأول مرة
٨	B. لوحة التحكم في التشغيل
٨	ملء خزان المياه
٩	وظيفة الطحن
١٠	دليل تحضير الإسبريسو
١١	تحضير الإسبريسو على الطريقة الإيطالية
١١	A. تسخين ماكينة القهوة مسبقًا
١٢	B. تعليمات تحضير القهوة
١٢	C. ضبط حجم الكوب
١٣	تحضير الكابتشينو الإيطالي
١٤	تحضير الماء الساخن
١٤	إشعار
١٥	إزالة الترسبات والصيانة
١٥	وظيفة إعادة الضبط
١٦	دليل مؤشر الضوء
١٧	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
١٨	تعليمات التنظيف
١٨	نصائح
١٩	تصنيف نكهة حبوب القهوة
٢٠	معلومات إعادة التدوير
٢٠	الميزات
٢١	الضمان
٢١	اتصل بنا

قبل تشغيل الجهاز، يُرجى قراءة التعليمات بعناية واتباع الإرشادات التالية:

١. هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي والبيئات المشابهة، بما في ذلك:

\* مناطق مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وغيرها من بيئات العمل.

\* المزارع.

\* استخدام الضيوف في الفنادق والموتيلات والأماكن السكنية الأخرى.

\* منشآت الإقامة مثل "المبيت والإفطار".

٢. يمكن للأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ سنوات فأكثر استخدام هذا الجهاز إذا كانوا تحت

الإشراف أو تم تعليمهم كيفية استخدام الجهاز بأمان وفهم المخاطر المحتملة.

٣. لا يجب أن يقوم الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات بتنظيف أو صيانة الجهاز.

تأكد من أن الجهاز وسلك الطاقة الخاص به بعيدين عن متناول الأطفال تحت سن ٨ سنوات.

٤. يمكن استخدام الجهاز من قبل الأشخاص الذين لديهم قدرة بدنية أو حسية أو عقلية

محدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، بشرط أن يكونوا تحت الإشراف أو تم

توجيههم لاستخدام الجهاز بأمان وفهم المخاطر المرتبطة.

٥. يجب على الأطفال عدم اللعب بالجهاز.

٦. إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله من قبل مهنيين معتمدين لتجنب

أي خطر.

٧. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

٨. لا ينبغي وضع آلة صنع القهوة داخل خزانة أثناء استخدامها.

٩. قد تحتفظ سطح عنصر التسخين بحرارة متبقية بعد الاستخدام.

١٠. يجب عدم فتح فتحة التعبئة أثناء تشغيل الجهاز.

١١. تأكد من توصيل الجهاز بالفولتية الصحيحة قبل الاستخدام.

١٢. يجب توصيل ماكينة القهوة بمقبس مؤرض بشكل صحيح.

- ١٣.** لا تترك ماكينة القهوة دون مراقبة أثناء التشغيل. يجب إبقاء الأطفال والأشخاص الذين لا يمكنهم تشغيل الجهاز بأمان بعيدين عنها.
- ١٤.** تجنب استخدام الجهاز في المناطق ذات درجات الحرارة المرتفعة أو المجالات المغناطيسية أو الرطوبة. لا تضع ماكينة القهوة على الأسطح الساخنة أو بالقرب من اللهب المفتوح أو بجانب الأجهزة الكهربائية الأخرى مثل الثلاجات.
- ١٥.** لمنع الحرائق أو الصدمات الكهربائية، لا تغمر سلك الطاقة أو القابس في الماء أو أي سائل. تجنب إتلاف السلك أو ثنيه أو تمديده، ولا تضع أشياء ثقيلة عليه.
- ١٦.** افصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل التنظيف أو عند عدم الاستخدام. نظف الملحقات فقط بعد أن يبرد الجهاز.
- ١٧.** استخدم دائمًا الملحقات الأصلية المقدمة مع ماكينة القهوة.
- ١٨.** تم تصميم الماكينة خصيصًا لتحضير القهوة فقط. لا تستخدمها لأي غرض آخر، وتأكد دائمًا من وضعها في بيئة جافة.
- ١٩.** ضع ماكينة القهوة على سطح مستو، مع التأكد من أن تكون على بُعد لا يقل عن ٥ سم من أي أشياء قريبة وأكثر من ٢٠ سم من الجدار. تأكد من أن سلك الطاقة لا يتدلى من حافة المنضدة أو الطاولة.
- ٢٠.** تأكد من أن سلك الطاقة لا يلامس أي أسطح ساخنة للجهاز.
- ٢١.** لا تلمس الأسطح المعدنية للجهاز مباشرة أثناء التشغيل. استخدم المقابض والمقابض المرفقة لتجنب الحروق.
- ٢٢.** نظف وصنّ الجهاز بانتظام لضمان الحصول على قهوة ذات جودة عالية وإطالة عمر الجهاز.
- ٢٣.** لا تفصل القابس أو توقف التيار الكهربائي بشكل عشوائي أثناء تشغيل ماكينة القهوة.
- ٢٤.** لا تقم بتشغيل الجهاز بدون ماء.
- ٢٥.** لضمان التشغيل الآمن، اقرأ التعليمات التفصيلية بعناية وتعرف على طرق الاستخدام الصحيحة.
- ٢٦.** لا تغسل ماكينة القهوة أو سلك الطاقة بالماء أو أي سوائل أخرى.
- ٢٧.** ماكينة القهوة مخصصة للاستخدام الداخلي فقط. لا تستخدمها في الهواء الطلق.

٢٨. قبل الاستخدام الأول، قم بتشغيل الماكينة مرتين باستخدام الماء النظيف لإزالة أي روائح.

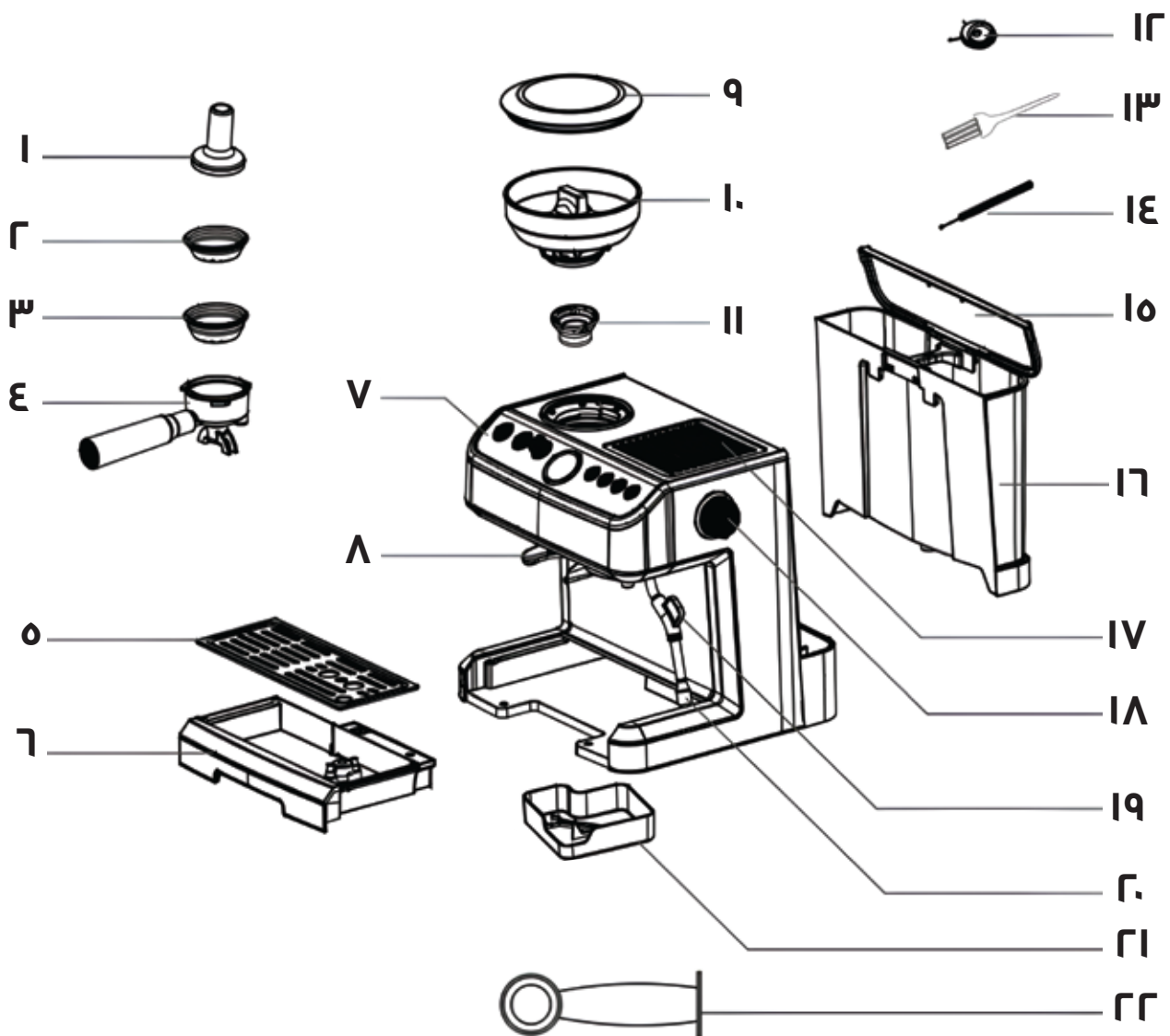
٢٩. إذا حدث عطل في الماكينة، يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد.

## ملاحظات هامة

١. تجنب لمس المكونات عالية الحرارة مثل مخفوق الحليب أو مخرج المياه أثناء تشغيل الجهاز.

٢. تم تصميم هذا الجهاز لصنع القهوة أو رغوة الحليب. كن حذرًا من تناثر الماء الساخن أو الحليب وتأكد من الاستخدام السليم لتجنب الحروق.

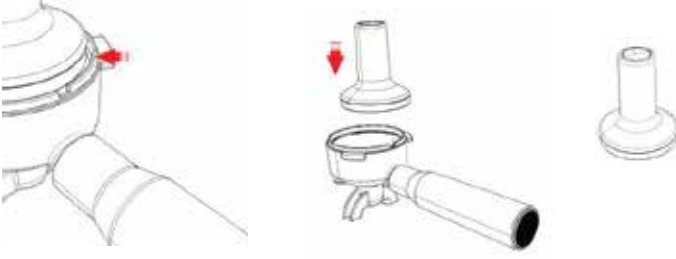

## ملاحظات هامة

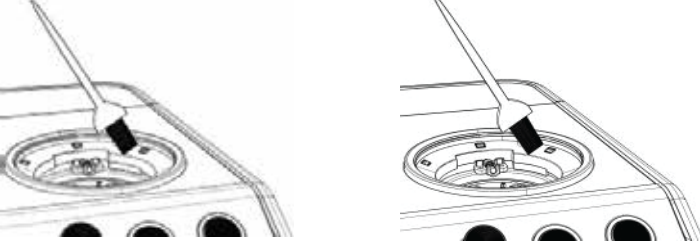
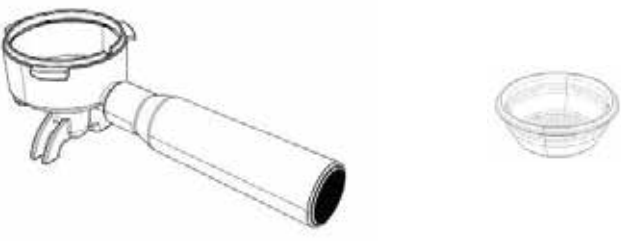
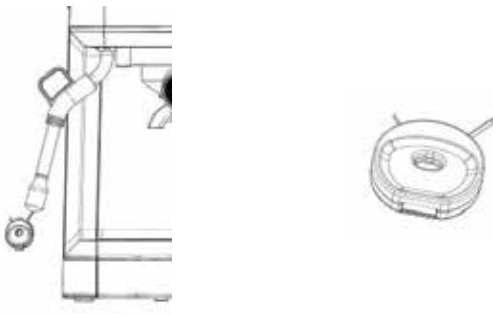


١. مكبس القهوة	١٢. إبرة ذات ثقب في فوهة البخار
٢. فلتر صغير لكوب واحد من القهوة	١٣. فرشاة تنظيف
٣. فلتر كبير لكوبين من القهوة	١٤. فرشاة مستديرة
٤. قمع	١٥. غطاء خزان المياه
٥. غطاء صينية التنقيط	١٦. خزان المياه
٦. صينية التنقيط	١٧. منطقة الكوب الدافئ
٧. لوحة التحكم	١٨. مقبض البخار
٨. حامل استقبال المسحوق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

## المواصفات

الجهد المقدر	٢٢٠-٢٤٠ فولت
التردد المقدر	٦٠/٥٠ هرتز
قوة المحرك	١١٠ وات
قوة التسخين	١٣٥٠ وات
ضغط المضخة	٢٠ بار
سعة حبة البن	٢٠٠ جرام
قابس الطاقة	قابس ثلاثي الدبابيس بالمملكة المتحدة
وزن المنتج	٨,٠٥ كجم
أبعاد المنتج	٣٨٣×٣٢٠×٣٣٠ مم

الاسم	الأوصاف	صورة
فرشاة دائرية	تُستخدم هذه الأداة في المقام الأول لتنظيف قناة إخراج مسحوق القهوة من الخارج.	 <p>١</p> <p>٢</p>
مكبس القهوة	يتم استخدام هذا الملحق بشكل أساسي لضغط حبيبات القهوة للحصول على مشروب أكثر تناسقًا.	 <p>١</p> <p>٢</p> <p>٣</p> <p>عندما تكون حافة الدك على نفس مستوى حافة سلة الفلتر، تكون كمية مسحوق القهوة مثالية للتخمير.</p>
فرشاة التنظيف	تُستخدم هذه الأداة في المقام الأول لتنظيف نظام الطحن. أولاً، قم بإزالة صندوق الطحن، ثم عجلة الطحن. ثم استخدم فرشاة التنظيف لتنظيف حجرة المسحوق وقناة إخراج المسحوق.	 <p>١</p> <p>٢</p> <p>٣</p> <p>استخدم فرشاة التنظيف لإزالة أي مسحوق قهوة متبقي بين أجزاء عجلة الطحن.</p>

 <p>٥</p> <p>٤</p>		
 <p>٢</p> <p>١</p>	<p>١. يستخدم كوب الفلتر لحمل بقايا القهوة.</p> <p>٢. يستخدم القمع لحمل أكواب الفلتر وتحضير كمية فردية أو مزدوجة من القهوة.</p>	<p>كأس الفلتر والقمع</p>
 <p>٣</p> <p>٢</p> <p>١</p>	<p>يستخدم بشكل أساسي لتخزين أكواب الفلتر، وفرش التنظيف، وإبرة تنظيف فوهة البخار.</p>	<p>صندوق التخزين</p>
 <p>٢</p> <p>١</p>	<p>عندما يصبح أنبوب البخار مسدودًا، يتم استخدام إبرة تنظيف فوهة البخار لإزالة الانسداد.</p>	<p>إبرة تنظيف فوهة البخار</p>



## تعليمات التشغيل

### A. الاستخدام لأول مرة

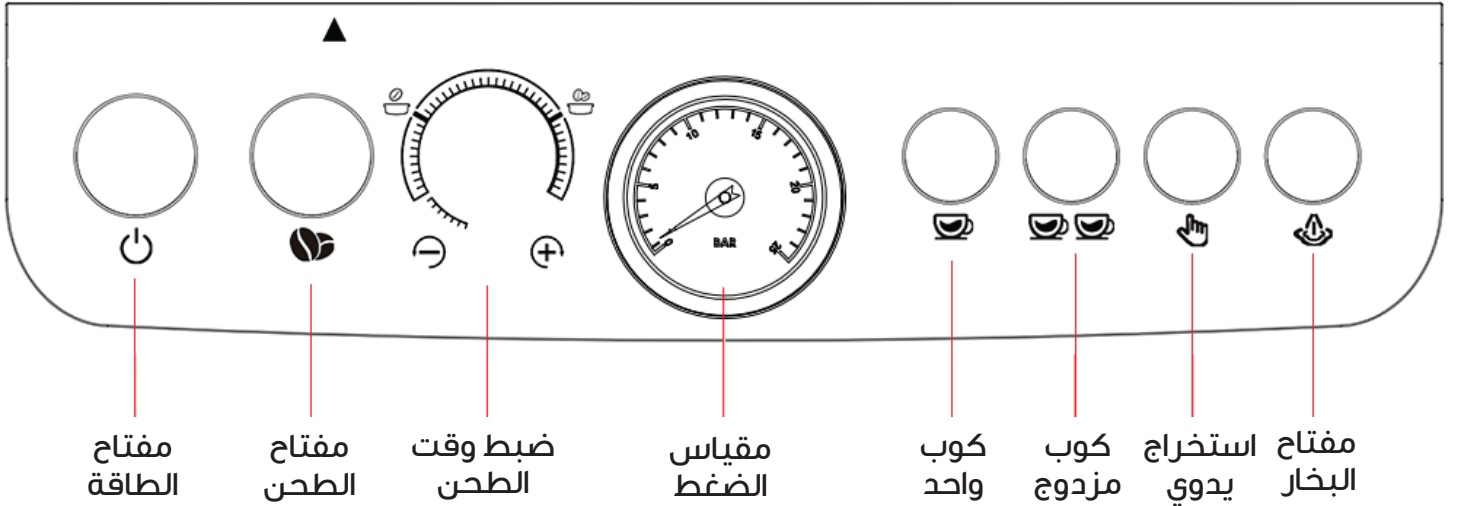
- أخرج ماكينة القهوة من العبوة وتأكد من تضمين جميع الملحقات.
- نظف جميع الأجزاء القابلة للإزالة جيدًا.
- اشطف الماكينة مرتين إلى ثلاث مرات باستخدام الماء النظيف (لا حاجة إلى بقايا القهوة لهذه الخطوة) لتحضير الماكينة للاستخدام.

#### تحذير:

أثناء الاستخدام الأول، قد لا توزع الماكينة الماء، مما يؤدي إلى دخولها في وضع الحماية من نقص المياه. بعد حدوث ذلك، اضغط على وظيفة القهوة مرة أخرى لمواصلة الدورة حتى تنتج الماكينة الماء.

عادةً، هناك حاجة إلى ٣ دورات.

### B. لوحة التحكم في التشغيل



### ملء خزان المياه

- افتح غطاء خزان المياه وارفع الخزان للخارج عن طريق السحب لأعلى.
- املأ الخزان بمياه نقية ونظيفة، مع الحرص على عدم تجاوز الحد الأقصى للمستوى.
- بدلاً من ذلك، يمكن ملء الخزان دون إزالته عن طريق سكب الماء مباشرة من الإبريق.

**[١]** من الطبيعي أن تتراكم المياه في المساحة الموجودة أسفل الخزان.

تأكد من تجفيف هذه المنطقة بانتظام باستخدام إسفنجة نظيفة.

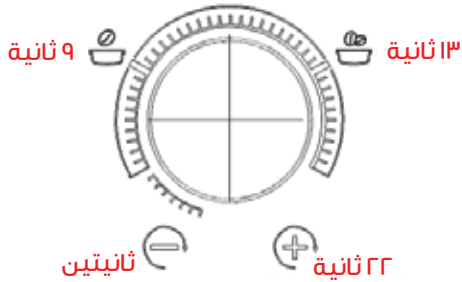
**[٢]** لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان خزان المياه فارغاً.

**[٣]** أعد ملء الخزان على الفور عندما ينخفض مستوى المياه إلى ما دون المستوى الأدنى.

## وظيفة الطحن

١. عند توصيل سلك الطاقة والضغط على الزر  ، تضيء المؤشرات الثلاثة  و  و  ، مما يشير إلى أن وظيفة الطحن جاهزة للعمل.

٢. تابع طحن مسحوق القهوة على النحو التالي:



\* الحد الأدنى لوقت الطحن: ثانيتان.

\* لكوب واحد: طحن لمدة ٩ ثوانٍ.

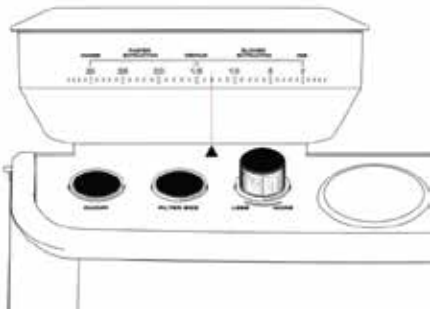
\* لكوب مزدوج: طحن لمدة ١٣ ثانية.

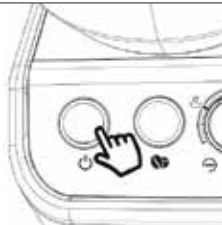
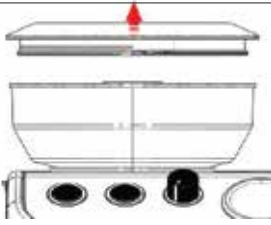

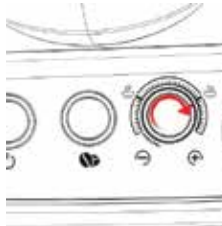

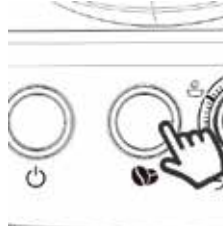
\* الحد الأقصى لوقت الطحن: ٢٢ ثانية.

٣. إعدادات التروس الافتراضية

\* لكوب واحد، يتم ضبط نطاق التروس الافتراضي بين ١٣ و ١٥.

\* لكوب مزدوج، يتم ضبط نطاق التروس الافتراضي بين ١١ و ١٣.



 <p>اضغط على زر الطاقة لتنشيط الماكينة.</p>	 <p>قم بإزالة الغطاء من حاوية حبوب القهوة.</p>	 <p>اضبط وقت الطحن وفقاً لتفضيلاتك.</p>
 <p>اضبط وقت الطحن وفقاً لتفضيلاتك.</p>	 <p>ضع القمع مع كوب الفلتر على حامل استقبال المسحوق.</p>	 <p>اضغط على زر الطحن لبدء عملية الطحن.</p>

**تحذير:** تم تصميم نظام الطحن خصيصًا لحبوب البن. لا تستخدم أي مواد أخرى. نوصي باستخدام حبوب بن محمصة بشكل معتدل. تأكد من نظافة الحبوب قبل الاستخدام، واحتفظ بالحبوب غير المستخدمة مغلقة لحمايتها من الرطوبة.

## دليل تحضير الإسبريسو

يتميز الإسبريسو المحضر جيدًا عادةً بنكهة متوازنة، بما في ذلك المزيج الصحيح من الحموضة والرائحة والتركيز والمرارة. مع هذه الآلة، تتمتع بالمرونة اللازمة لضبط كمية الطحن وضغط مسحوق القهوة. يتيح لك هذا ضبط الإسبريسو الخاص بك بدقة لتناسب مع تفضيلات ذوقك الشخصي.


الاستخلاص القياسي					
كمية القهوة	الوقت	كمية مسحوق القهوة	قوة التلاعب بالبارود	درجات الطحن	1. يتميز الإسبريسو بكريمة ذهبية غنية، مما يدل على استخلاص جيد. 2. يتميز الإسبريسو بلون بني غامق عميق، مما يدل على الاستخلاص الأمثل. 3. تطفو الدهون بشكل واضح فوق الطبقة ذات اللون الكراميل للإسبريسو، مما يعزز نكهة المشروب و ملمسه.
كوب واحد: ٣٦-٤٦ مل كوب مزدوج: ٧٥-٨٥ مل	كوب واحد: ٣٥-٤٥ ثانية كوب مزدوج: ٦٠ ثانية	كوب واحد: ١٤-١٦ جرام كوب مزدوج: ١٨-٢٠ جرام	معتدلة	معتدلة	

قهوة ضعيفة (استخلاص غير كافي)					
كمية القهوة	الوقت	كمية مسحوق القهوة	قوة التلاعب بالبارود	درجات الطحن	1. تكون الكريمة رقيقة وبيضاء، مما يشير إلى عدم كفاية الاستخلاص مما يؤدي إلى الحصول على قهوة ذات مذاق فاتح للغاية. 2. إذا كان معدل التدفق سريعًا بشكل مفرط، فإن هذا يؤدي إلى زيادة حجم الإخراج.
كوب واحد: ٤٦< مل كوب مزدوج: ٨٥< مل	كوب واحد: ٣٥ ثانية كوب مزدوج: ٦٠ ثانية	كوب واحد: ١٤-١٦ جرام كوب مزدوج: ١٨-٢٠ جرام	قليل جدًا	لم يتم تطبيق ضغط كافٍ.	

الحل:

1. استخدم مسحوق القهوة الناعم لطحنه بشكل أفضل لتعزيز الاستخلاص.
2. أضف المزيد من مسحوق القهوة لتحسين تركيز النكهة.
3. قم بزيادة القوة المستخدمة عند دك القهوة لضمان استخلاص متساو.

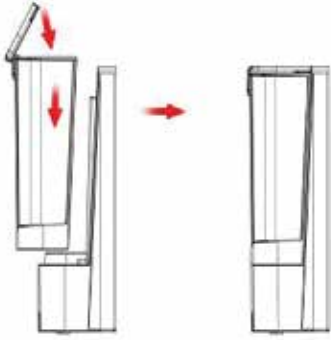
## قهوة مرة قوية (مستخلصة بشكل مفرط)

كوب واحد: كوب مزدوج: كوب مزدوج: كوب مزدوج:	كوب واحد: أكثر من ٣٥ ثلية كوب مزدوج: أكثر من ٦٠ ثلية	كثير جدًا	تم تطبيق ضغط شديد جداً.	ناعم جدًا	١. تكون الكريمة صغيرة وسوداء، مما يشير إلى أن القهوة قد احترقت بشكل مفرط. ٢. يكون معدل التدفق بطيئاً للاغاية، مما يؤدي إلى انخفاض حجم المخرج. ٣. يبدو الإسبريسو بنيًا غامقًا، مما يشير إلى الإفراط في الاستخلاص أو احتراق القهوة.	
---	---	-----------	-------------------------------	-----------	--	---

الحل:

١. استخدم مسحوق قهوة أكثر خشونة لتسهيل عملية الاستخلاص بشكل أفضل.
٢. أضف كمية أقل من مسحوق القهوة للحصول على نكهة متوازنة.
٣. قلل من القوة المستخدمة عند دك القهوة لمنع الإفراط في الاستخلاص.

## اصنع قهوة اسبريسو على الطريقة الإيطالية










### A. التسخين المسبق لماكينة القهوة

١. قم بإزالة خزان المياه واملأه بكمية مناسبة من المياه.

**ملاحظة:** تأكد من عدم تجاوز مستوى المياه لمقياس الحد الأقصى أو انخفاضه عن مقياس الحد الأدنى.

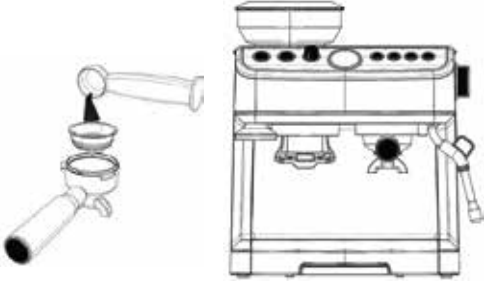
**تحذير:** قد يؤدي تشغيل الماكينة بدون وجود مياه في الخزان إلى إتلاف المضخة. إذا انخفض مستوى المياه عن الحد الأدنى، أضف المياه على الفور.

٢. عند توصيل الطاقة والضغط على الزر ، تضيء مؤشرات  و  و  للإشارة إلى أن وظيفة الطحن جاهزة للاستخدام. إذا بدأت المؤشرات  و  و  في الوميض، فهذا يدل على أن ماكينة القهوة قيد التسخين. بمجرد اكتمال التسخين، ستظل المؤشرات الثلاثة مضاءة.

٣. ضع شبكة الفلتر في القمع، مع التأكد من تثبيتها بإحكام في ماكينة القهوة من موضع الإدخال. قم بتدويرها إلى اليمين حتى يتم قفلها في موضع القفل.




٤. ضع كوب القهوة أسفل القمع واضغط على زر القهوة لتسخين كل من الماكينة والكوب مسبقًا عن طريق السماح للماء الساخن بالتدفق من خلاله.


## B. تعليمات تحضير القهوة





١. ضع مسحوق القهوة في شبكة الفلتر واضغط عليها حتى تصبح مسطحة.

٢. أدخل شبكة الفلتر في القمع، ثم أدخلها في ماكينة القهوة من وضع "الإدخال"، ثم أدرها إلى اليمين لتثبيتها في وضع "القفل".

٣. ضع كوب القهوة الذي سيتم استخدامه أسفل القمع واضغط على زر الكوب الواحد  أو الكوب المزدوج  أو الاستخلاص اليدوي  لاستخراج القهوة عندما لا يكون مؤشر القهوة يومض.

٤. عند الضغط على الزر ، ستستخرج الماكينة كوبًا واحدًا من القهوة. بعد الاستخلاص، ستتوقف ماكينة القهوة تلقائيًا.

٥. عند الضغط على الزر  ستستخرج كوبين من القهوة. بمجرد استخلاص القهوة، ستتوقف ماكينة القهوة تلقائيًا.

٦. بالضغط على الزر ، يمكنك التحكم في كمية القهوة المستخرجة. يؤدي الضغط على الزر اليدوي  إلى إيقاف تشغيل الماكينة في أي وقت. إذا لم تحدث أي عملية أثناء عملية الاستخراج، ستتوقف الماكينة تلقائيًا بعد دقيقة واحدة.

**تحذير:** لا تترك ماكينة القهوة بدون مراقبة أثناء الاستخدام.

٧. بعد تحضير القهوة، أدر القمع إلى اليسار لإزالته وصب حبيبات القهوة.

٨. اترك القمع وكوب الفلتر يبردان، ثم اشطفهما جيدًا بالماء النظيف. امسح جسم الماكينة ونظف صينية التنقيط باستخدام قطعة قماش مبللة.

**تحذير:** لتجنب تناثر القهوة، لا تقم بإزالة القمع أثناء عملية تحضير القهوة.

## C. ضبط حجم الكوب

يتم ضبط الماكينة مسبقًا في المصنع لتوزيع حجم كوب قياسي. لتخصيص حجم القهوة، اتبع الخطوات التالية:

١. ضع كوبًا أو كوبين أسفل مخرج القهوة.

٢. اضغط مع الاستمرار على زر الكوب الفردي أو الكوب المزدوج لأكثر من ٣ ثوانٍ. بعد أن يصدر الجرس صوت صفير مرتين، حرر الزر للدخول إلى وضع ضبط حجم القهوة.

٣. اضغط على الزر مرة أخرى لإيقاف التوزيع عند الوصول إلى حجم القهوة المطلوب. يصدر الجرس صفيراً مرة أخرى للإشارة إلى أنه تم ضبط الحجم وأن الماكينة جاهزة للاستخدام.
٤. عندما تظل مصابيح المؤشر الثلاثة لصنع القهوة مضاءة، فهذا يدل على أن الماكينة جاهزة للتشغيل العادي.
٥. إذا كان وقت الضبط لتخمير القهوة أقل من ١٥ ثانية، فإن وقت الضبط الافتراضي هو ٢١ ثانية.
٦. إذا لم يتم الضغط على أي زر أثناء التخمير، فستتوقف الماكينة تلقائياً بعد ٧٥ ثانية.
٧. الحد الأقصى للوقت الذي يمكنك ضبطه هو ٨١ ثانية، مما يعني أن نطاق الضبط يتراوح بين ٢١ ثانية و ٨١ ثانية.

## صنع الكابتشينو

- يتكون الكابتشينو من الإسبريسو والحليب الرغوي. ابدأ بتحضير الإسبريسو. فيما يلي خطوات عملية رغوة الحليب:
١. استخدم كوباً بسعة كافية لصنع الإسبريسو.
  ٢. اضغط على زر "البخار" . إذا كان مؤشر البخار يومض، فهذا يعني أن آلة القهوة تسخن مسبقاً. بمجرد أن يظل المؤشر مضاءً، يكون البخار جاهزاً للاستخدام.
  ٣. اسكب الحليب الطازج في الكوب واتركه جانباً حتى يتم تسخين وظيفته البخار بالكامل.
  ٤. أدر مقبض البخار عكس اتجاه عقارب الساعة لبدء البخار. في البداية، اسمح للبخار بإزالة أي ماء ساخن متبقي في الأنبوب.
  ٥. استخدم البخار لرغوة الحليب. بمجرد اكتمال الرغوة، أدر مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة لإيقاف تدفق البخار والتأكد من عدم تساقط الماء من الأنبوب.
  ٦. اغمر ثلثي عصا البخار في الحليب، ثم أدر أداة التحكم في البخار إلى أقصى إعداد، مع تحريك طرف العصا تدريجياً بالقرب من سطح الحليب مع التأكد من بقائها أسفل سطح الحليب. يشير صوت الهسهسة إلى دمج الهواء، مما يشكل دوامة في الإبريق.

٧. يمكنك غمر عصا البخار بشكل أعمق بمجرد تكوين رغوة كافية. للحصول على رغوة مثالية، سخني الحليب إلى حوالي ٦٦ درجة مئوية، مما يشير إلى أن الرغوة جاهزة. لإيقاف التبخير، أدر مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة واضغط على زر البخار.

٨. أولاً، اسكبي الإسبريسو المحضر في كوب القهوة. ثم أضيفي الحليب الرغوي. ثم قومي بتحليته بالسكر أو مسحوق الكاكاو. أصبح الكابتشينو جاهزاً الآن للتقديم.

**تحذير:** احرصي على عدم وضع فوهة البخار على سطح الحليب لتجنب تناثره واحتمال الحروق.

**نصيحة للحصول على رغوة مثالية:** إذا تشكلت فقاعات كبيرة، قومي بضرب إبريق الحليب برفق على السطح وحركيه أفقياً لتنعيم الرغوة.

## ملاحظة

١. قم أولاً بتحضير كل الإسبريسو المطلوب للكابتشينو، ثم قم برغوة الحليب المطلوب لجميع الوجبات لضمان الاتساق في جميع الكؤوس.

٢. بعد رغوة الحليب مباشرة، نظف عصا البخار بقطعة قماش مبللة لمنع بقايا الحليب من انسدادها.

٣. بعد التنظيف، قم بتشغيل مقبض البخار واترك الجهاز يطلق البخار لبضع ثوانٍ لإزالة أي حليب متبقي داخل عصا البخار.

٤. أوقف تشغيل مقبض البخار وامسح منفذ البخار مرة أخرى للتأكد من أنه نظيف وغير مسدود.

## تحضير الماء الساخن

١. بعد تسخين الجهاز مسبقاً، ضع الكوب المطلوب أسفل مخفوق الحليب لجمع الماء الساخن.

٢. أدر مقبض البخار من "إيقاف" إلى "تشغيل"، وسيبدأ الجهاز في توزيع الماء الساخن.





٣. لإيقاف تدفق الماء الساخن، أدر مقبض الماء الساخن/البخار مرة أخرى إلى "إيقاف". سيتوقف هذا على الفور عن تصريف الماء الساخن.
٤. إذا لم يتم اتخاذ أي إجراءات أخرى، سيتوقف الجهاز تلقائيًا عن توزيع الماء الساخن بعد ١٢٠ ثانية لضمان السلامة وكفاءة الطاقة.

## إزالة الترسبات والتنظيف والصيانة




١. للحفاظ على جودة القهوة، من الضروري إجراء إزالة الترسبات والتنظيف والصيانة على آلة القهوة كل ٢-٣ أشهر.
٢. بعد استخدام الآلة لصنع ٥٠٠ كوب من القهوة، ستضيء مؤشرات "الكوب الفردي" و"الكوب المزدوج" و"الماء الساخن" و"البخار" كتذكير بتنظيف الآلة. يمكن مسح التذكير عن طريق إكمال برنامج إزالة الترسبات والتنظيف. بدلاً من ذلك، يمكن أيضًا استعادة إعدادات المصنع لمسح التذكير.
٣. اضغط باستمرار على زر إزالة الترسبات  لمدة ٥ ثوانٍ لبدء عملية إزالة الترسبات والتنظيف بعد تسخين الآلة مسبقًا.
٤. لبدء عملية إزالة الترسبات، تأكد من ملء خزان المياه بما لا يقل عن ١,٥ لتر من الماء. تبدأ العملية تلقائيًا، وسيومض مؤشر  . ستصدر الآلة صوت تنبيه ثلاث مرات عند الانتهاء وتتوقف تلقائيًا.
٥. أثناء عملية إزالة الترسبات، استخدم مقبض البخار للتحكم في تدفق الماء الساخن. أطفئ المقبض لإيقافه وأعد تشغيله لاستئناف التدفق. يساعد هذا التحكم في إدارة إزالة الترسبات بفعالية.
٦. تستغرق كل دورة من وظائف إزالة الترسبات والتنظيف حوالي دقيقتين.

## وظيفة إعادة الضبط

١. قم بتوصيل مصدر الطاقة أثناء وجود الجهاز في وضع الاستعداد. اضغط مع الاستمرار على الزرين  و  في نفس الوقت لمدة ٣ ثوانٍ. أثناء هذه العملية، يظل مؤشر الضوء



الخاص بـ  مضاء.

٢. لاحظ أن مصابيح المؤشر الثلاثة الخاصة بـ  و  و  ستومض ٦ مرات بينما يصدر الجهاز سلسلة من أصوات "الصفارة". يشير هذا التسلسل إلى أن الجهاز عاد إلى إعدادات المصنع الأصلية عندما تكون جميع مصابيح المؤشر مطفأة.

٣. تعمل وظيفة إعادة ضبط المصنع على إعادة جميع الإعدادات إلى حالتها الافتراضية الأصلية.

## دليل مؤشر الضوء

حالة مؤشر الضوء	الوصف
تومض مصابيح المؤشر  و  و  ببطء.	تبدأ الماكينة دورة التسخين المسبق.
تومض مصابيح المؤشر  و  و  بسرعة ثلاث مرات..	يشير هذا إلى أن الماكينة تحتاج إلى إعادة تعبئة لأن مستوى الماء منخفض للغاية.
تومض مصابيح المؤشر  و  و  بسرعة.	يعمل هذا كتذكير بأن الغلاية ساخنة للغاية ويجب أن تبرد قبل أن تتمكن من استخراج القهوة. للتبريد السريع، ضع كوباً أسفل أنبوب البخار، وافتح مقبض البخار، واترك البخار يتسرب.
تظل مصابيح المؤشر  و  و  مضاءة باستمرار.	هذا موجه لإزالة الترسبات. يرجى تنفيذ وظيفة إزالة الترسبات أو إعادة ضبط الماكينة إلى إعدادات المصنع.
تومض مصابيح المؤشر  و  و  و  بسرعة.	يشير هذا إلى أن مقبض البخار قد تم تحويله إلى وضع التسخين المسبق عبر المفتاح، مما يشير إلى أنه يجب إغلاق المقبض.
تومض مصابيح المؤشر  و  بسرعة.	في حالة حدوث أعطال مثل ماس كهربائي في NTC الخاص بغلاية القهوة أو دائرة مفتوحة، يرجى الاتصال بمركز الخدمة الخاص.
تعرض مصابيح المؤشر  و  و  و  و  نمط التنفس.	يشير هذا إلى أن وظائف معينة للماكينة متاحة الآن للاستخدام.
يومض مصباح المؤشر  ببطء.	تبدأ ماكينة القهوة عملية التسخين المسبق.

المشكلة	السبب المحتمل	الحلول
يتسرب القهوة من فتحة القمع.	يوجد بقايا في حلقة الختم.	قم بإزالة الحطام من حلقة الختم.
	مسحوق القهوة مطحون ناعماً للغاية.	استخدم مسحوق قهوة أكثر خشونة.
	مسحوق القهوة مُحكم العبث به بشدة.	اضغط على مسحوق القهوة بقوة ضغط تبلغ حوالي ٣٣ رطلاً (حوالي ١٥ كجم).
	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.
	توجد بقايا في حلقة الختم.	قم بإزالة الأوساخ من حلقة الختم.
	مسحوق القهوة مطحون ناعماً للغاية.	استخدم مسحوق قهوة أكثر خشونة.
يتم توزيع القهوة باردة.	تم تشغيل الجهاز أثناء إضاءة مؤشر الضوء.	اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
	لم يتم تسخين كوب القهوة مسبقاً.	قم بتسخين كوب القهوة قبل الاستخدام.
المضخة تصدر ضوضاء مفرطة.	لا يوجد ماء في خزان المياه.	أضف الماء إلى خزان المياه.
	خزان المياه غير مثبت بشكل صحيح.	قم بتركيب خزان المياه بشكل صحيح.
القهوة المخمرة ضعيفة.	مسحوق القهوة غير موزع بالتساوي بعد الدك.	قم بتسوية مسحوق القهوة مرة أخرى.
	مسحوق القهوة غير كافٍ.	أعد ملئه بمسحوق القهوة.
	مسحوق القهوة خشن للغاية.	استخدم مسحوق الإسبريسو الخاص.
	مسحوق القهوة مُحكم للغاية.	قم بضغط مسحوق القهوة بقوة ٣٣ رطلاً (حوالي ١٥ كجم).
القهوة داكنة للغاية.	شبكة الفلتر مسدودة.	قم بتقليل كمية مسحوق القهوة.
	مسحوق القهوة ناعم للغاية.	قم بإزالة أي عوائق من شبكة الفلتر.
	مخرج المياه مسدود.	استخدم النوع الصحيح من مسحوق القهوة.
	كمية كبيرة جداً من مسحوق القهوة.	قم بتنظيف مخرج المياه.
	منفذ البخار مسدود.	استخدم مشابك الورق لتنظيف منفذ البخار.
	يتم توزيع الماء فقط.	أضف الكمية الصحيحة من الخل إلى خزان المياه لإزالة الترسبات الكلسية.
يمكن تحضير القهوة، ولكن لا يمكن رغوة الحليب.	يتم توزيع الماء فقط.	اتصل بمركز الخدمة المعتمد.
	خزان المياه غير مثبت بشكل صحيح.	تأكد من تركيب خزان المياه بشكل صحيح وآمن.
لا يتدفق الماء من المضخة.	لا يمكن استخراج الماء بسبب الهواء المحبوس في الأنبوب.	قم بتشغيل وظيفة صنع القهوة عدة مرات. اتصل بمركز الخدمة المعتمد إذا لم يتم توزيع الماء.
	لا توجد حبوب قهوة في علبة الحبوب.	املاً صندوق الحبوب بحبوب القهوة.
لا توجد حبيبات قهوة.	قناة المسحوق في نظام طحن الحبوب مسدودة.	استخدم فرشاة التنظيف لتنظيف تجويف المسحوق وقناة المسحوق.
	كمية حبيبات القهوة كبيرة أو صغيرة للغاية.	اضبط تروس الطحن والتوقيت على المواضع الصحيحة.
يصدر صوت حاد أثناء الطحن.	يوجد انسداد أو جسم غريب في مطحنة القهوة.	أوقف وظيفة الطحن على الفور ونظف تجويف المسحوق والقناة باستخدام فرشاة.
	مسحوق القهوة خشن للغاية.	استخدم مسحوق قهوة خاص للحصول على أفضل النتائج.
مقياس الضغط لا يعمل.	تم استخدام مسحوق قهوة منتهي الصلاحية.	استخدم مسحوق قهوة خاص للحصول على أفضل النتائج.
	تم استخدام مسحوق قهوة منتهي الصلاحية.	أعد ملئه بمسحوق القهوة حسب الحاجة.

**تحذير:** إذا لم تتمكن من تحديد سبب الخلل، يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد للحصول على المساعدة



## تعليمات التنظيف

١. قبل التنظيف أو إجراء الصيانة، أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مقبس الطاقة. اترك الجهاز ليبرد تمامًا.
٢. لا تستخدم المذيبات أو المنظفات أثناء تنظيف ماكينة صنع القهوة. استخدم قطعة قماش ناعمة ورطبة للتنظيف.
٣. قم بإزالة صينية التنقيط، ثم قم بتفريغها وغسلها بانتظام.
٤. نظف خزان المياه بانتظام لضمان الأداء الأمثل.
٥. قم بتدوير القمع إلى اليسار لإزالته مع الفلتر. تخلص من بقايا القهوة المستخدمة، ثم نظف كل من القمع والفلتر بمحلول تنظيف قبل شطفهما جيدًا بالماء النظيف.
٦. اغسل جميع الأجزاء القابلة للإزالة بالماء النظيف وجففها جيدًا لمنع العفن أو بقع الماء.
٧. إذا لم تتمكن من تحديد سبب العطل، يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد.

## نصائح

### السؤال ١. هل هناك معيار لكمية مسحوق القهوة المستخدمة؟

- A.** بالنسبة للقهوة الصغيرة: استخدم مقياسًا مستويًا واحدًا (حوالي ١٨-٢٠ جرامًا) من المطحونة في الفلتر.
- B.** بالنسبة للقهوة الكبيرة: استخدم مقياسًا مستويًا واحدًا (حوالي ١٨-٢٠ جرامًا) من القهوة المطحونة في الفلتر.

### السؤال ٢. ما مقدار الضغط المطلوب لدك مسحوق القهوة؟

يلزم ضغط يبلغ حوالي ١٥ جرامًا لدك وتوزيع مسحوق القهوة بالتساوي باليد.

### السؤال ٣. ما الغرض من منطقة تدفئة الكوب؟

إن تدفئة كوب القهوة في هذه المنطقة يعزز طعم القهوة عن طريق تقليل فرق درجة الحرارة عند سكب القهوة في الكوب.

### السؤال ٤. لماذا لا يتحول الحليب إلى رغوة؟

- A. تأكد من تخزين الحليب في درجة حرارة باردة.
- B. لن يتحول الحليب إلى رغوة بشكل صحيح إذا تم تسخينه قبل عملية الرغوة.
- C. يتطلب إنشاء رغوة الحليب مهارة. يرجى الاستمرار في التدريب.

### السؤال ٥. ماذا يجب أن تفعل إذا كانت رغوة الحليب تحتوي على فقاعات كبيرة؟

اضرب كوب لآتيه آرت بقوة على الطاولة عدة مرات ثم أدر الكوب في اتجاه عقارب الساعة. ستساعد هذه التقنية في إزالة الفقاعات الكبيرة وإنشاء رغوة حليب أكثر كثافة ونعومة، مما ينتج عنه طعم أكثر ثراءً.

### السؤال ٦. ماذا يجب أن تفعل إذا لم يكن هناك بخار قادم من أنبوب البخار؟

غالبًا ما تحدث هذه المشكلة بسبب عدم التنظيف الكافي، مما يسمح لبقايا الحليب بسد أنبوب البخار. لحل هذه المشكلة، يمكنك إدخال أداة صغيرة، مثل المشبك، في الأنبوب لإزالة الانسداد. إذا لم ينجح ذلك، امزج محلولاً من الخل والماء بنسبة ١:١، ثم اسكبه في خزان المياه، ثم أدر مقبض البخار إلى وضع البخار لتليين الأنبوب وتنظيفه. إذا استمرت المشكلة، فيرجى الاتصال بمركز خدمة ما بعد البيع للحصول على مزيد من المساعدة.

### تصنيف نكهة حبوب القهوة

لا تستطيع آلة القهوة تقييم الطعم، حيث تختلف نكهة القهوة حسب نوع حبوب القهوة المستخدمة. نوصي بالتصنيفات العامة التالية لنكهات حبوب القهوة:

طعم حامض	موكا، قهوة هاواي الحامضة، المكسيك، غواتيمالا، كوستاريكا، مرتفعات كليمنجارو، كولومبيا، زيمبابوي، السلفادور، حبوب البن المتقدمة المعالجة بالرطوبة في نصف الكرة الغربي.
طعم مر	حبوب البن القديمة من جاوة، ميديلين، بوغوتا، أنجولا، الكونغو، أوغندا.
طعم حلو	كولومبيا مانديلينج، حبوب البن القديمة في فنزويلا، الجبال الزرقاء، كليمنجارو، موكا، غواتيمالا، المكسيك، كينيا، سانتوس، هايتي.
طعم محايد	البرازيل، السلفادور، الأراضي المنخفضة في كوستاريكا، فنزويلا، هندوراس، كوبا.
طعم لذيذ معتدل	كولومبيا مانديلينج، موكا، الجبال الزرقاء، غواتيمالا، كوستاريكا.

## معلومات إعادة التدوير

تشير هذه العلامة إلى أنه لا ينبغي التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى داخل الاتحاد الأوروبي. ولمنع الضرر المحتمل للبيئة أو صحة الإنسان بسبب التخلص غير السليم، يرجى إعادة تدويره بطريقة مسؤولة لدعم إعادة استخدام المواد بشكل مستدام. لإعادة جهازك المستعمل، اتصل بمراكز إعادة التدوير المحلية. يمكنهم ضمان إعادة تدوير المنتج بطريقة آمنة بيئيًا.

## المميزات

١. يضمن خزان المياه الكبير سعة ٢,٨ لتر إمكانية تحضير أكواب متعددة.
٢. يمكنك تبخير الحليب بسهولة لتكوين رغوة كريمية لللاتيه والكابتشينو.
٣. يضمن سخان الكوب المدمج بقاء قهوتك في درجة الحرارة المثالية.
٤. استمتع بطرق تخمير مختلفة لتناسب تفضيلاتك في القهوة.
٥. اضبط حجم الطحن للحصول على كوب مثالي، سواء كنت تفضل البن الخشن أو الناعم.
٦. توفر مطحنة البن المخروطية عالية الجودة طحنًا ثابتًا ودقيقًا للحصول على نكهة مثالية،



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](mailto:info@lepresso.com)

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

انستغرام: [lepresso\\_official](#)