

LèPRESSO



LePresso

ماكينة صنع الإسبريسو ذات الغلايتين مع  
مطحنة مخروطية ومقياس ضغط

SKU: LPCFFM0030

٢	تعليمات السلامة
٤	المنظر التخطيطي
٥	دليل الملحقات
٧	تعليمات التشغيل
٧	[a] الاستخدام لأول مرة
٧	[b] ملء خزان المياه
٨	[c] لوحة التشغيل
٨	[d] وظيفة الطحن
١٠	دليل استخلاص الإسبريسو
١٢	صنع الإسبريسو على الطريقة الإيطالية
١٢	[a] التسخين المسبق وتحضير الماكينة
١٢	[b] تحضير القهوة
١٣	[c] ضبط حجم كوب القهوة
١٤	[d] ضبط درجة حرارة القهوة
١٥	صنع الكابتشينو
١٦	تحضير الماء الساخن
١٧	إزالة الترسبات والتنظيف والصيانة
١٨	وظيفة إعادة ضبط المصنع
١٨	دليل مصابيح المؤشر
١٩	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
٢٠	احتياطات التنظيف
٢٠	نصائح لصنع القهوة
٢١	المواصفات
٢٢	دليل مذاق القهوة
٢٢	التخلص من المنتج
٢٣	الضمان
٢٣	اتصل بنا

قبل استخدام الجهاز، يرجى قراءة تعليمات التشغيل بعناية واتباع هذه الإرشادات.

١. احفظه بعيدًا عن متناول الأطفال والرضع والحيوانات الأليفة.

٢. تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام في الأماكن المنزلية وما شابهها، بما في ذلك: مناطق المطبخ المخصصة للموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛ المزارع؛

• العملاء في الفنادق والموتيلات وغيرها من الأماكن السكنية؛

• أماكن الإقامة التي تقدم وجبات الإفطار والغداء.

٣. يجوز للأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ سنوات أو أكثر استخدام الجهاز إذا تلقوا الإشراف المناسب أو التعليمات حول استخدامه الآمن وكانوا على دراية بالمخاطر المرتبطة به.

٤. لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز وصيانته ما لم يكونوا أكبر من ٨ سنوات وتحت الإشراف المناسب. تأكد من إبقاء الجهاز وسلوكه بعيدًا عن متناول الأطفال دون سن ٨ سنوات.

٥. يجوز للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو أولئك الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، استخدام الجهاز إذا تم تزويدهم بالإشراف المناسب أو التعليمات حول تشغيله الآمن وفهم المخاطر المحتملة.

٦. لا ينبغي السماح للأطفال باللعب بالجهاز.

٧. إذا تعرض سلك الإمداد للتلف، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو الموظفين المؤهلين على نحو مماثل لمنع أي مخاطر محتملة.

٨. لا ينبغي غمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

٩. لا ينبغي وضع ماكينة القهوة داخل خزانة أثناء الاستخدام.

١٠. كن حذرًا لأن سطح عنصر التسخين يظل ساخنًا بعد الاستخدام.

١١. **تحذير:** لا تفتح خزان التعبئة أثناء التشغيل.

**١٢.** تأكد من أن الجهد الكهربائي متوافق مع الجهاز قبل الاستخدام.

**١٣.** يجب توصيل ماكينة القهوة بمأخذ كهربائي مؤرض لضمان التشغيل الآمن.

**١٤.** لا تترك ماكينة القهوة دون مراقبة أثناء الاستخدام. احفظها بعيدًا عن الأطفال والأفراد

الذين يعانون من ضعف في القدرة على العناية بأنفسهم.

**١٥.** لا تشغل ماكينة القهوة في بيئات ذات درجات حرارة عالية أو مجال مغناطيسي مرتفع أو رطوبة.

**١٦.** تجنب وضع ماكينة القهوة على أسطح ساخنة أو بالقرب من النيران المكشوفة أو بجوار

أجهزة كهربائية أخرى مثل الثلاجات.

**١٧.** لتجنب خطر الحريق أو الصدمة الكهربائية، تجنب وضع سلك الطاقة أو القابس في الماء

أو أي سوائل أخرى.

**١٨.** لا تتلف سلك الطاقة أو تثنيه أو تمده بشكل مفرط، وامتنع عن وضع أشياء ثقيلة عليه.

**١٩.** افصل الجهاز دائمًا عند التنظيف أو عندما لا يكون قيد الاستخدام. اترك الجهاز ليبرد

قبل تنظيف ملحقاته.

**٢٠.** استخدم الملحقات الأصلية فقط مع ماكينة القهوة.

**٢١.** هذا الجهاز مخصص فقط لتحضير القهوة. لا تستخدمها لأي غرض آخر، وتأكد من

تخزينها في بيئة جافة.

**٢٢.** ضع ماكينة القهوة على سطح مستو، مع التأكد من أنها تبعد مسافة ٥ سم على الأقل

عن الأشياء القريبة. يجب أن تكون اللوحة الخلفية على مسافة ٢٠ سم على الأقل من الحائط.

**٢٣.** لا تسمح لسلك الطاقة بالتعليق على حافة المكتب أو المنضدة.

**٢٤.** تأكد من عدم ملامسة سلك الطاقة للأسطح الساخنة.

**٢٥.** لا تلمس الأسطح المعدنية لماكينة القهوة مباشرة أثناء التشغيل. استخدم دائمًا

المقابض والمقابض المتوفرة للتعامل الآمن.

**٢٦.** نظف وحافظ على مكونات ماكينة القهوة بانتظام لضمان جودة القهوة المثالية

وإطالة عمر خدمة الماكينة.

**٢٧.** تجنب تحريك أو إيقاف تشغيل مصدر الطاقة أثناء تشغيل ماكينة القهوة.

**٢٨.** لا تقم بتشغيل ماكينة القهوة بدون ماء فيها.

**٢٩.** من أجل السلامة، اقرأ تعليمات المستخدم بعناية وتعرف على إجراءات التشغيل الصحيحة.

**٣٠.** لا تغسل ماكينة القهوة أو سلك الطاقة بالماء أو أي سوائل أخرى.

**٣١.** ماكينة القهوة مصممة للاستخدام الداخلي فقط؛ لا تستخدمها في الهواء الطلق.

**٣٢.** قبل الاستخدام الأول، قم بغلي الماء النظيف في الماكينة مرتين لإزالة أي روائح متبقية.

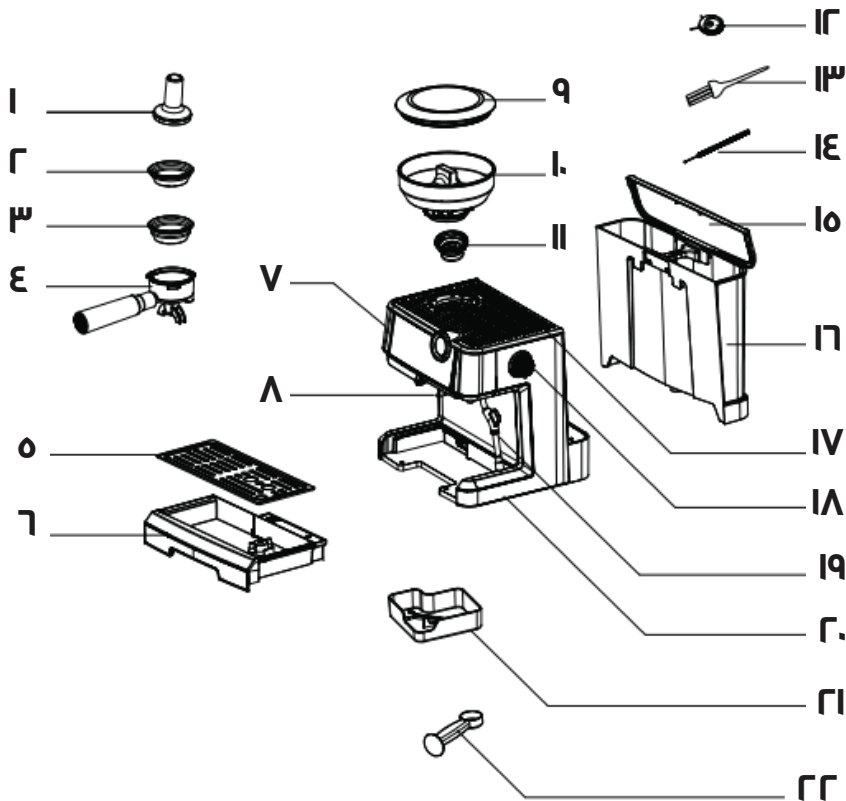
**٣٣.** في حالة حدوث أي عطل، يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد للحصول على المساعدة.

### **٣٤. ملاحظات مهمة:**

**٣٤.١** لا تلمس المكونات ذات درجة الحرارة العالية (مثل مخفوق الحليب، ومخرج المياه، وما إلى ذلك) أثناء استخدام ماكينة القهوة لتجنب الحروق.

**٣٤.٢** تم تصميم هذا الجهاز لصنع رغوة القهوة والحليب. توخ الحذر لمنع الحروق من رذاذ الماء الساخن أو الحليب، أو من الاستخدام غير السليم للماكينة.

## المنظر التخطيطي



١. مكبس القهوة

٢. فلتر صغير

لكوب واحد من القهوة المطحونة

٣. فلتر كبير

لكوبين من القهوة المطحونة

٤. قمع

٥. غطاء صينية التنقيط

٦. صينية التنقيط

٧. لوحة التحكم

٨. حاوية المسحوق

٩. غطاء علبة القهوة

١٠. علبة القهوة

١١. مكون الطحن

١٢. إبرة فوهة البخار

١٣. فرشاة التنظيف

١٤. فرشاة مستديرة

١٥. غطاء خزان المياه

١٦. خزان المياه

١٧. منطقة الكوب الدافئ

١٨. مقبض البخار



١٩. مقبض أنبوب البخار

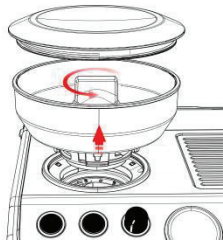
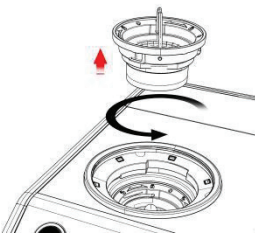
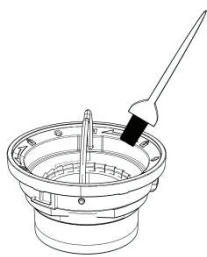

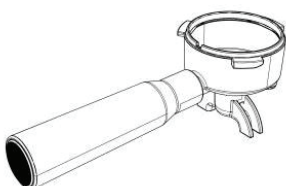
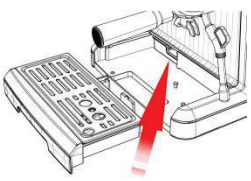

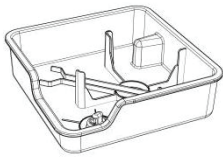

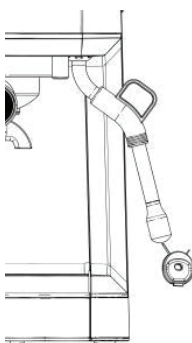
٢٠. أنبوب البخار

٢١. صندوق التخزين

٢٢. ملعقة

## دليل الملحقات

اسم الملحق	وصف	الصورة
فرشاة مستديرة	يتم استخدامه في المقام الأول لتنظيف قناة إخراج المسحوق من الخارج.	 ١ ٢
مكبس القهوة	يتم استخدامه بشكل أساسي لضغط القهوة المطحونة.	 ١ ٢ ٣ يتم الحصول على الكمية المثالية من المسحوق عندما تكون حافة المكبس على نفس مستوى حافة شبكة الفلتر.

   <p>١</p> <p>٢</p> <p>٣</p> <p>٤</p> <p>٥</p> <p>استخدم فرشاة التنظيف لإزالة أي مسحوق قهوة متبقي بين أسنان عجلة الطحن.</p>	<p>يتم استخدامه لتنظيف نظام الطحن. أولاً، قم بإزالة صندوق الطحن، ثم أخرج عجلة الطحن استخدم فرشاة التنظيف لتنظيف حجرة المسحوق وقناة إخراج المسحوق.</p>	<p>فرشاة التنظيف</p>
  <p>١</p> <p>٢</p>	<p>١. الفلتر يحمل ٢. القهوة المطحونة. ٢. يحمل حامل المرشح الفلتر ويستخدم لتحضير أكواب القهوة الفردية والمزدوجة</p>	<p>الفلتر و حامل الفلتر</p>
   <p>قم بإزالة صينية التنقيط للوصول إلى صندوق التخزين.</p> <p>ضع العناصر في صندوق التخزين.</p>	<p>يتم استخدامه في المقام الأول لتخزين أكواب الفلتر، وفرش التنظيف، وإبرة تنظيف فوهة البخار.</p>	<p>صندوق تخزين</p>
  <p>١</p> <p>٢</p>	<p>إذا أصبح أنبوب البخار مسدوداً استخدم إبرة تنظيف فوهة البخار لتنظيف الفتحة.</p>	<p>فوهة البخار من خلال إبرة الثقب</p>

### [A] الاستخدام لأول مرة

١. أخرج ماكينة القهوة من العبوة وتأكد من وجود جميع الملحقات.
  ٢. نظّف جميع الأجزاء القابلة للإزالة جيدًا.
  ٣. اشطف الماكينة بالماء النظيف ٢-٣ مرات بعد عملية صنع القهوة. لا يلزم وجود بقايا قهوة لهذا التنظيف.
- تحذير:** أثناء الاستخدام الأول، قد لا ينتج المنتج الماء، مما يؤدي إلى دخوله في وضع حماية نقص المياه. بعد حدوث ذلك، استمر في الضغط على وظيفة القهوة حتى يتم صرف الماء. قد يستغرق هذا حوالي ٣ دورات. إذا استمرت الماكينة في فشلها في إنتاج الماء، يرجى الاتصال بمركز خدمة متخصص.

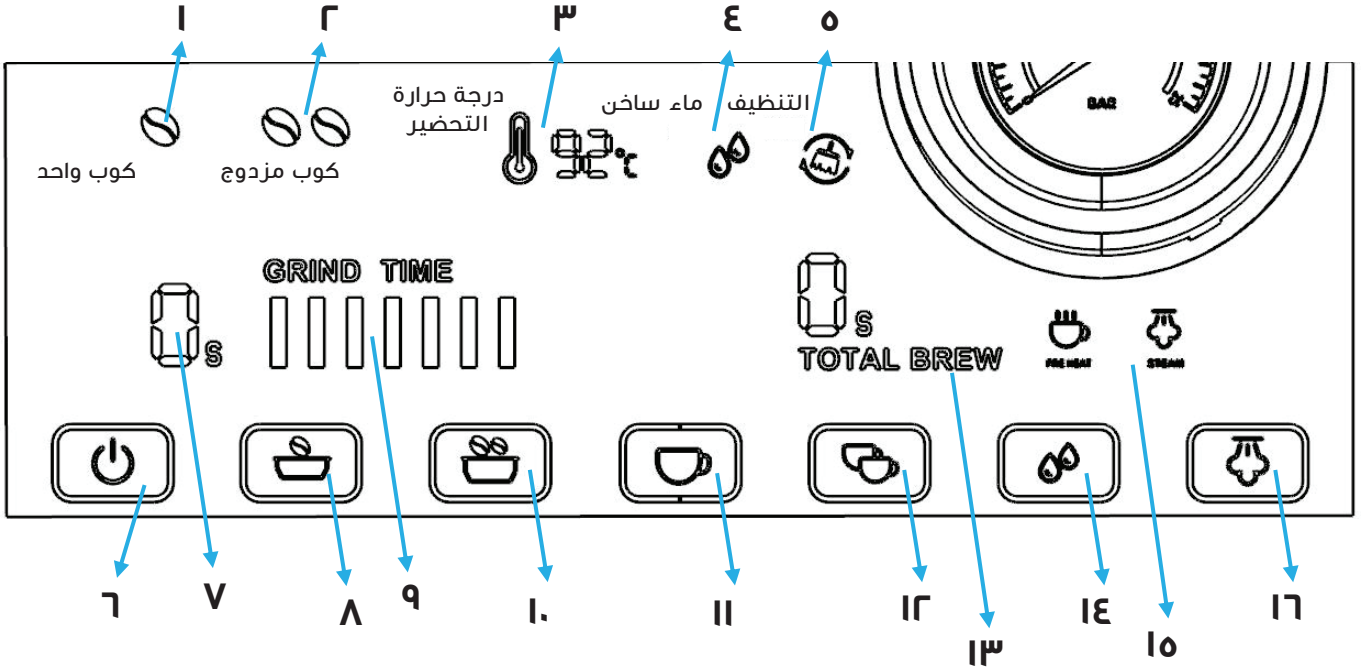
### [B] ملء خزان المياه

١. افتح غطاء خزان المياه وأزل الخزان عن طريق سحبه لأعلى.
  ٢. املاً الخزان بمياه نقية ونظيفة، مع الحرص على عدم تجاوز مستوى الحد الأقصى.
  ٣. بدلاً من ذلك، يمكن ملء الخزان دون إزالته عن طريق سكب الماء مباشرة من إبريق.
- هام:**

- a. من الطبيعي أن يتراكم الماء في المساحة الموجودة أسفل الخزان. جفف هذه المنطقة بانتظام باستخدام إسفنجة نظيفة.
- b. لا تشغل الجهاز عندما يكون خزان المياه فارغاً. أعد ملء الخزان على الفور إذا انخفض مستوى المياه إلى ما دون الحد الأدنى.



## [C] لوحة التشغيل

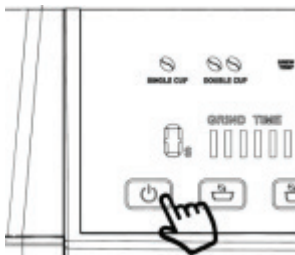
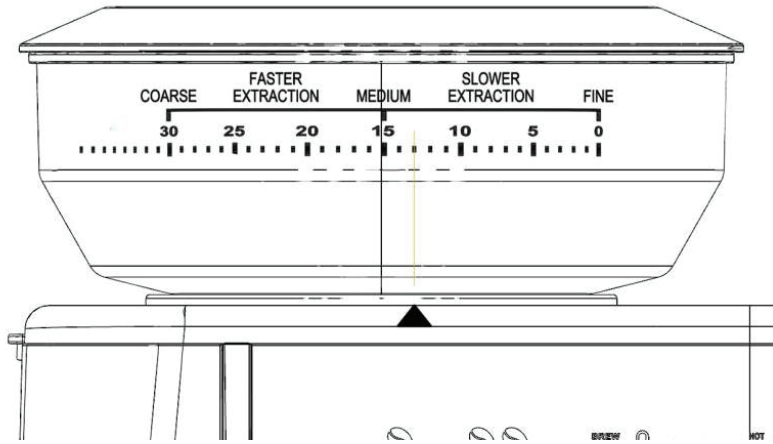


- |                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| ٩. مؤشر وقت الطحن       | ١. مؤشر الكوب الواحد  |
| ١٠. طحن الكوب المزدوج   | ٢. مؤشر الكوب المزدوج |
| ١١. تخمير الكوب الواحد  | ٣. مؤشر درجة الحرارة  |
| ١٢. تخمير الكوب المزدوج | ٤. مؤشر الماء الساخن  |
| ١٣. مؤشر وقت التخمير    | ٥. مؤشر التنظيف       |
| ١٤. زر الماء الساخن     | ٦. زر الطاقة          |
| ١٥. ضوء التسخين المسبق  | ٧. شاشة وقت الطحن     |
| ١٦. زر البخار           | ٨. طحن الكوب الواحد   |

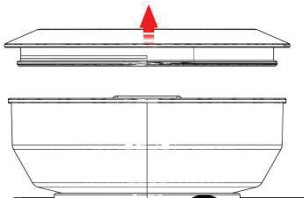
## [D] وظيفة الطحن

١. مع توصيل الطاقة، اضغط على الزر "⏻". عندما يتم تشغيل المؤشرات الثلاثة لـ "⏻" و "⏻" و "⏻"، فهذا يشير إلى أن وظيفة الطحن تعمل بشكل طبيعي.
٢. اطحن مسحوق القهوة وفقًا للتعليمات.
٣. وقت الطحن المقترح هو ٩ ثوانٍ لكوب واحد، و ١٣ ثانية لكوبين.
٤. لضبط وقت الطحن: اضغط مع الاستمرار على الزر "⏻" أو "⏻" لأكثر من ٣ ثوانٍ. عندما يصدر الجرس صوتًا ثلاث مرات، حرر الزر.

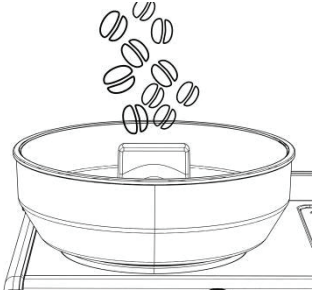
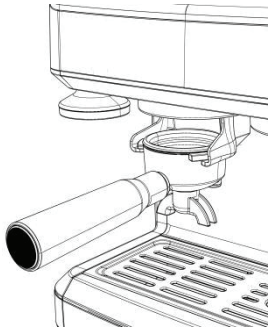
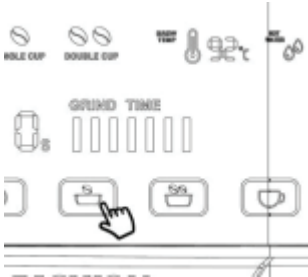
٥. ستبدأ الماكينة في الطحن، وسيومض الزر المقابل للإشارة إلى أن الجهاز في وضع الإعداد.
٦. بمجرد الوصول إلى الكمية المطلوبة من مسحوق القهوة، اضغط على الزر " ☕ " أو " ☕ " مرة أخرى لإيقاف الطحن.
٧. يكتمل الإعداد، وستتذكر الماكينة تفضيلاتك للاستخدام في المستقبل، ما لم يتم استعادة إعدادات المصنع الافتراضية.
٨. يتراوح نطاق وقت الطحن القابل للتخصيص من ٥ ثوانٍ (حد أدنى) إلى ٣٠ ثانية (حد أقصى).
٩. الإعدادات الافتراضية: يتم ضبط الكوب الواحد على ترس ١٣ إلى ١٥، والكوب المزدوج على ترس ١١ إلى ١٣.
- تحذير:** تم تصميم نظام الطحن لطحن حبوب البن فقط. لا يُسمح بالمواد الأخرى. يوصى باستخدام حبوب قهوة محمصة بشكل معتدل ونظيفة. يجب إغلاق الحبوب غير المستخدمة لحمايتها من الرطوبة.



اضغط على زر الطاقة.




قم بإزالة الغطاء من صندوق القهوة.

	أضف حبوب القهوة.
	ضع القمع مع كوب الفلتر على حامل استقبال المسحوق.
	اضغط على زر الطحن لبدء عملية الطحن.

## دليل استخلاص الإسبريسو

يجب أن يحقق القهوة المتوازنة مزيجًا متناغمًا من الحموضة والرائحة والتركيز والمرارة. مع هذا المنتج، لديك المرونة لضبط الكمية وحجم الطحن وضغط الدك لتحضير إسبريسو يناسب ذوقك الشخصي.

الاستخلاص القياسي	
<p>١. يحتوي على كريمة غنية ذهبية اللون.</p> <p>٢. يتميز الإسبريسو بلون بني غامق عميق.</p> <p>٣. تطفو طبقة من الدهون فوق الإسبريسو بلون الكراميل، مما يعزز قوامه.</p>	
إعدادات حجم الطحن/السُمك	الاعتدال
ضغط المكبس	الاعتدال
كمية البن المطحون	الكوب الفردي: من ١٤ إلى ١٦ جرامًا، الكوب المزدوج: من ١٨ إلى ٢٠ جرامًا
وقت التخمير	الكوب الفردي: من ٣٥ إلى ٤٥ ثانية، الكوب المزدوج: ٦٠ ثانية
كمية إنتاج القهوة	الكوب الفردي: من ٣٦ إلى ٤٦ مل، الكوب المزدوج: من ٧٥ إلى ٨٥ مل

## طعم ضعيف (استخلاص غير كافٍ)

١. الكريمة رقيقة وبيضاء، والقهوة لها نكهة خفيفة.
٢. معدل التدفق سريع للغاية، مما يؤدي إلى زيادة حجم الإخراج.
٣. الإسبريسو بني فاتح.



إعدادات حجم/سمك الطحن	خشن للغاية
ضغط المكبس	لم يتم تطبيق قوة كافية.
كمية البن المطحون	كمية غير كافية
وقت التخمير	كوب واحد: < ٣٥ ثانية، كوب مزدوج: < ٦٠ ثانية
كمية إخراج القهوة	كوب واحد: < ٤٦ مل، كوب مزدوج: < ٨٥ مل

### الحل:

١. اضبط على حجم طحن أدق.
٢. أضف المزيد من البن المطحون.
٣. زد من ضغط المكبس.

## طعم مر (إفراط في الاستخلاص)

١. الكريمة صغيرة وداكنة، والقهوة لها طعم محترق.
٢. معدل التدفق بطيء للغاية، مما يؤدي إلى انخفاض حجم الإخراج.
٣. الإسبريسو



إعدادات حجم/سمك الطحن	ناعم للغاية
ضغط المكبس	قوة مفرطة مطبقة.
كمية البن المطحون	أكثر من الكمية المطلوبة.
وقت التخمير	كوب واحد: < ٤٥ ثانية، كوب مزدوج: < ٦٠ ثانية
كمية إخراج القهوة	كوب واحد: < ٤٦ مل، كوب مزدوج: < ٨٥ مل

### الحل:

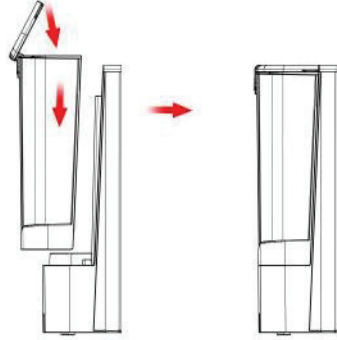
١. اضبط على حجم طحن أكثر خشونة.
٢. استخدم كمية أقل من البن المطحون.
٣. قلل من ضغط المكبس.

## صنع الإسبريسو على الطريقة الإيطالية

### [A] التسخين المسبق وتحضير الماكينة

١. قم بإزالة خزان المياه واملاؤه بالكمية المناسبة من المياه.

**ملاحظة:** يجب ألا يتجاوز مستوى المياه مقياس الحد الأقصى أو ينخفض عن مقياس الحد الأدنى.



**تحذير:** استخدام الماكينة بدون مياه في الخزان يمكن أن يتلف المضخة. إذا كان مستوى المياه أقل من الحد الأدنى، فقم بإعادة تعبئته على الفور.

٢. قم بتوصيل الماكينة واضغط على الزر "⏻". ستضيء مصابيح المؤشر السبعة لـ "⏻" و "⏻" و "⏻" و "⏻" و "⏻" و "⏻" و "⏻" بشكل ثابت، مما يشير إلى أن وظيفة الطحن جاهزة. سيبدأ مصباح مؤشر التسخين المسبق لـ "⏻" و "⏻" في الوميض، مما يشير إلى أن الماكينة قيد التسخين. عندما يكون مصباح مؤشر التسخين المسبق ثابتين تكون الماكينة ساخنة تمامًا وجاهزة لصنع القهوة.

٣. ضع شبكة الفلتر في القمع وأدخلها في ماكينة القهوة. قم بتدويرها إلى اليمين حتى تستقر في مكانها.

٤. ضع كوب القهوة أسفل القمع واضغط على زر القهوة. سيؤدي هذا إلى تسخين كل من الجهاز والكوب مسبقًا مع تدفق الماء الساخن عبر النظام.

**نصيحة:** أثناء التسخين المسبق، قد ينطلق البخار من صينية الماء،

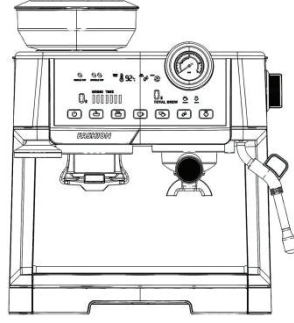
وهي ظاهرة طبيعية لتفريغ الضغط.

### [B] تحضير القهوة

١. قم بتحميل بقايا القهوة في شبكة الفلتر وكبسها حتى تصبح مسطحة.



٢. أدخل شبكة الفلتر في القمع، ثم أدخلها في ماكينة القهوة عن طريق محاذاها مع وضع "المدخل". أدرها إلى اليمين حتى تستقر في مكانها.



٣. ضع كوب القهوة أسفل القمع واضغط على زر "كوب واحد" أو "كوب مزدوج" لبدء الاستخلاص عندما يكون مؤشر القهوة ثابتاً (غير وامض).

٤. عند الضغط على زر "كوب واحد"، تستخرج الماكينة كوباً واحداً من القهوة. بمجرد اكتمال الاستخلاص، ستتوقف ماكينة القهوة تلقائياً.

٥. عند الضغط على زر "كوب مزدوج"، تستخرج الماكينة كوبين من القهوة. بمجرد اكتمال الاستخلاص، ستتوقف ماكينة القهوة تلقائياً.

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

٦. بعد التخمير، أدر القمع إلى اليسار لإزالته والتخلص من بقايا القهوة المستخدمة.

٧. اترك الماكينة تبرد، ثم اشطف القمع وكوب الفلتر بالماء النظيف. استخدم قطعة قماش مبللة لمسح الجسم وتنظيف صينية التنقيط.

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

## [C] ضبط حجم كوب القهوة

حجم كوب القهوة الافتراضي الذي تم ضبطه بواسطة الجهاز في المصنع هو الحجم القياسي. إذا كنت بحاجة إلى ضبط حجم كوب القهوة، فاتبع الخطوات التالية:

١. ضع كوباً أو كوبين تحت مخرج القهوة.

٢. اضغط مع الاستمرار على زر كوب واحد "☺" أو كوب مزدوج "☹" لمدة

أكثر من ٣ ثوانٍ.

٣. عندما يصدر الجرس ثلاث أصوات تنبيه، حرر الزر. ستبدأ ماكينة صنع القهوة في توزيع القهوة، وسيومض الزر المقابل للإشارة إلى أن الماكينة في وضع الإعداد.

٤. بمجرد توزيع الكمية المطلوبة من القهوة، اضغط على الزر المقابل مرة أخرى للتوقف.

٥. سيصدر الجرس صوتًا للإشارة إلى اكتمال الإعداد وستدخل الماكينة وظيفتها التسخين المسبق.

٦. عندما يكون كلا مؤشري صنع القهوة ثابتين، تكون الماكينة جاهزة للاستخدام.

٧. إذا تم ضبط وقت صنع القهوة على أقل من ٥ ثانية، فسيتم تطبيق الوقت الافتراضي ٢٠ ثانية.

**ملاحظة:** إذا لم يتم الضغط على الزر أثناء عملية التخمير، ستتوقف الماكينة تلقائيًا بعد ٧

ثانية. يبلغ الحد الأقصى لوقت التخمير القابل للتعديل حوالي ٨٠ ثانية، مع نطاق ٢٠ ثانية وقت يحدده المستخدم ٨٠ ثانية.

## [D] ضبط درجة حرارة القهوة

١. بعد تسخين الماكينة مسبقًا، اضغط مع الاستمرار على زر البخار "  " لمدة ٣ ثوانٍ.

سيصدر الجرس صوتًا، وستعرض الشاشة ٩٢ درجة مئوية، مما يشير إلى تنشيط وظيفة ضبط درجة حرارة القهوة.

٢. استخدم الزرين "  " أو "  " لتحديد درجة حرارة القهوة المطلوبة.

٣. بمجرد التحديد، اضغط على زر البخار "  " لتأكيد الإعداد.

**ملاحظة:** إذا لم يتم تأكيد درجة الحرارة في غضون ٥ ثوانٍ، ستخرج الماكينة تلقائيًا من وضع ضبط درجة الحرارة.

٤. تتوفر ثلاثة خيارات لدرجة حرارة القهوة: ٩٢ درجة مئوية و ٩٤ درجة مئوية و ٩٦ درجة مئوية. درجة الحرارة الافتراضية هي ٩٢ درجة مئوية.

٥. بمجرد ضبط درجة حرارة القهوة، ستظل في الإعداد الافتراضي حتى تتم إعادة تعيين إعدادات المصنع الافتراضية.

يتم صنع الكابتشينو عن طريق الجمع بين الإسبريسو والحليب الرغوي. لذلك، يجب تحضير الإسبريسو أولاً. يتم توضيح عملية رغوة الحليب أدناه:

١. ابدأ بإعداد كوب بسعة كبيرة لصنع الإسبريسو. قم بتوصيل مصدر الطاقة واضغط على الزر "⏻".

٢. ستضيء مصابيح المؤشر السبعة ("⏻", "⏻", "⏻", "⏻", "⏻", "⏻", "⏻") بشكل ثابت، مما يشير إلى أن وظيفة الطحن جاهزة.

٣. يبدأ مصباحا التسخين المسبق "⏻" و "⏻" في الوميض، مما يشير إلى أن آلة القهوة تبدأ في التسخين. يضيء مصباحا مؤشر التسخين المسبق بشكل ثابت، مما يشير إلى اكتمال التسخين.

٤. أثناء عملية التسخين المسبق بالبخر، يمكنك الضغط على الزر "⏻" لإلغاء التسخين المسبق بالبخر، في هذا الوقت، ينطفئ مصباح مؤشر التسخين المسبق بالبخر "⏻"، ويتوقف غلاية البخار عن التسخين.

٥. صب كل الحليب النقي في الكوب المملوء باللاتيه واطركهما جانباً للاستخدام في وضع الاستعداد حتى يتم تسخين البخار مسبقاً.

٦. شغلي مقبض البخار عن طريق لفه في اتجاه عكس عقارب الساعة.

٧. أولاً، رشي كمية فارغة عندما يخرج البخار.

٨. نظفي الماء الساخن المتبقي في الأنبوب.

٩. أدير المقبض إلى وضع الإيقاف في اتجاه عقارب الساعة في حالة عدم تدفق قطرات الماء من الأنبوب.

١٠. اغمر الجزء العلوي من أنبوب البخار بمقدار ٢/٣ في الحليب، ثم أدير المقبض البخار إلى الوضع الأقصى وحركي طرف أنبوب البخار تدريجياً بالقرب من الجزء السفلي من سطح الحليب.

**ملاحظة:** يجب ألا يكون ارتفاع طرف أنبوب البخار أعلى من سطح الحليب.

١١. سيصدر صوت هسهسة. سيشكل الحليب دوامة داخل كوب الرافي، مما يشير إلى دخول الهواء إلى الحليب.



**١٢.** يمكن للمستخدم غمر أنبوب البخار بعمق في الحليب عندما تكون رغوة الحليب غنية بما فيه الكفاية.

**١٣.** يمكن للمستخدم رفع درجة حرارة الحليب إلى حوالي ٦٦ درجة مئوية، مما يشير إلى اكتمال عملية إنتاج رغوة الحليب.

**١٤.** أدر مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة. وفي الوقت نفسه، يمكن للمستخدم إيقاف البخار بالضغط على زر البخار.

**١٥.** صب الإسبريسو في كوب القهوة ثم صب الحليب الرغوي في كوب القهوة. الآن، أصبح الكابتشينو جاهزاً. يمكنك إضافة الكمية المناسبة من السكر أو مسحوق الكاكاو وفقاً لذوقك. **تحذير:** لا يمكن وضع فوهة البخار على سطح الحليب، مما قد يتسبب في تناثر الحليب وذلك لتجنب الحروق.

**نصيحة مهمة:** إذا كانت هناك فقاعات هواء واضحة في رغوة الحليب، يمكن للمستخدم التخلص من بعض الفقاعات الكبيرة عن طريق ضرب إبريق الحليب. بعد ذلك، يمكن للمستخدم تحقيق تكامل كامل بين الحليب ورغوة الحليب من خلال الاهتزاز الأفقي لإبريق الحليب. **ملاحظات:**

**١.** من أجل صنع أكثر من كوب واحد من الكابتشينو، يرجى صنع كل القهوة المطلوبة ثم تحضير كل رغوة الحليب المطلوبة لجميع الكابتشينو.

**٢.** يجب على المستخدم تنظيف أنبوب البخار في الوقت المناسب بقطعة قماش مبللة بعد رغوة الحليب لتجنب الظروف التي يلتصق فيها الحليب المتبقي بأنبوب البخار.

**٣.** قم بتشغيل مقبض البخار واجعل آلة القهوة تطلق البخار لبضع ثوانٍ بعد رغوة الحليب. ثم أوقف تشغيل مقبض البخار ونظف منفذ البخار لتجنب انسداد منفذ البخار الناتج عن الحليب المتبقي.

## تحضير الماء الساخن

**١.** قم بتوصيل مصدر الطاقة واضغط على الزر "⏻". في هذا الوقت، تضاء سبعة مصابيح مؤشر "⏻", "☕", "☕", "☕", "☕", "☕", "☕" بشكل ثابت، مما يشير إلى أن

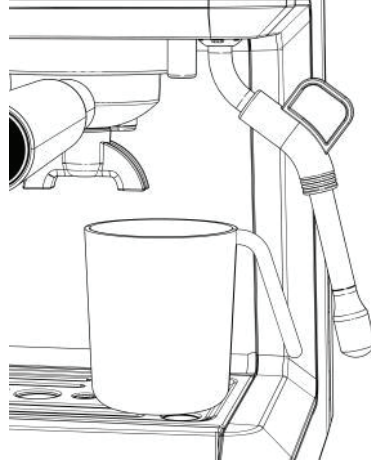
فوظيفة الطحن يمكن أن تعمل بشكل طبيعي.

٢. يبدأ مصباحا التسخين المسبق "☕" و "☕" في الوميض، مما يشير إلى أن ماكينة القهوة تبدأ في التسخين. يضيء مصباحا مؤشر التسخين المسبق بشكل ثابت، مما يشير إلى اكتمال التسخين.

٣. ضع الحاوية التي يمكنها حمل وتخزين الماء الساخن أسفل مخرج الماء الساخن.

٤. اضغط على زر "hot water" وسيتدفق الماء الساخن من أنبوب البخار في هذا الوقت.

٥. يرجى الضغط على زر "hot water" مرة أخرى إذا أراد المستخدم مقاطعة نقل الماء الساخن.



## إزالة الترسبات والتنظيف والصيانة

١. يجب إجراء إزالة الترسبات والتنظيف والصيانة كل شهرين إلى ثلاثة أشهر لضمان أن تقدم الماكينة مذاق قهوة نقي.

٢. بدءًا من أول كوب من القهوة بعد الإعداد، ستتبع الماكينة الاستخدام. بمجرد توزيع هـ كوب من القهوة أو الماء الساخن، سيظهر تذكير بإزالة الترسبات، مع ووميض مؤشر التنظيف "☕" تلقائيًا لإعلام المستخدم بضرورة إزالة الترسبات. سيستمر المؤشر

في الوميض حتى اكتمال وظيفة التنظيف أو استعادة إعدادات المصنع الافتراضية.

٣. لبدء عملية إزالة الترسبات والتنظيف، اضغط مع الاستمرار على مفتاح "☕" لمدة هـ

ثوانٍ بعد اكتمال دورة التسخين المسبق. في هذه المرحلة، سيومض مؤشر "☕".

٤. عند اكتمال عملية التنظيف، ستخرج الماكينة تلقائيًا بعد ثلاث صفارات من الجرس.

**ملاحظة:** تأكد من ملء خزان المياه بما لا يقل عن ١,٥ لتر من الماء قبل بدء عملية إزالة الترسبات الكلسية لمنع نقصها أثناء العملية.

٥. أثناء إزالة الترسبات الكلسية، اضغط على مفتاح "☞" مرة واحدة ثم اضغط على "☞" مرة أخرى. سيتدفق الماء الساخن من مخرج المياه، وعندما يتم فتح مقبض البخار، سيتدفق الماء من فوهة رغوة الحليب.

٦. تستغرق دورة إزالة الترسبات الكلسية والتنظيف دقيقتين تقريبًا حتى تكتمل.

**تحذير:** توخ الحذر لتجنب الحروق من رذاذ الماء أو الاستخدام غير السليم للجهاز.

## وظيفة إعادة ضبط المصنع

١. قم بتوصيل مصدر الطاقة أثناء وضع الاستعداد. اضغط مع الاستمرار على مفتاح "⏻" لمدة ٥ ثوانٍ.

٢. ستومض جميع مصابيح المؤشر ست مرات، وسيصدر الجرس ثلاث صفارات، مما يشير إلى استعادة إعدادات المصنع الافتراضية.

٣. بمجرد تشغيل جميع مصابيح المؤشر، تكتمل عملية إعادة الضبط.

٤. تعمل وظيفة إعادة ضبط المصنع على استعادة جميع الإعدادات إلى إعدادات المصنع الافتراضية الأصلية.

## دليل مصابيح المؤشر

حالة المؤشر	الأوصاف
يومض مصباحا المؤشر "☹" و "☹" ببطء.	يشير هذا إلى أن ماكينة القهوة بدأت عملية التسخين المسبق.
يومض مصباح مؤشر "☹" بسرعة.	إنه موجه لإزالة الترسبات الكلسية. يرجى تنفيذ وظيفة إزالة الترسبات الكلسية أو استعادة إعدادات المصنع.
يومض أربعة مصابيح مؤشر "☹" و "☹" و "☹" و "☹" بسرعة في نفس الوقت ثلاث مرات.	تم تنشيط حماية نقص المياه.
يومض مصباحا المؤشر "☹" و "☹" ببطء.	لم يتم تثبيت علبة القهوة بشكل صحيح.
يومض مصباح التسخين المسبق "☹" بسرعة.	١. يشير هذا إلى أن مقبض البخار دخل وضع التسخين المسبق من خلال مفتاح "☹" أثناء وجوده في حالة الدوران. يعمل هذا كموجه لإغلاق مقبض البخار. ٢. بالنسبة لمشاكل مثل ماس كهربائي أو دائرة مفتوحة في غلاية البخار، يرجى الاتصال بمركز الخدمة.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

مشكلة	السبب المحتمل	الحل
يتسرب القهوة من فتحة القمع.	توجد أشياء متفرقة في حلقة الختم.	قم بإزالة البقايا الموجودة في حلقة الختم.
	مسحوق القهوة ناعم للغاية.	يرجى استبدال مسحوق القهوة بمسحوق قهوة أكثر سمكًا.
	مسحوق القهوة مضغوط للغاية ومحكم.	يرجى ضغط مسحوق القهوة بقوة ٣٣ رطلاً (حوالي ١٥ كجم).
	حلقة الختم كاشطة.	يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد.
لا يمكن لمقبض القهوة أن يدور إلى وضع القفل.	لقد تجاوز مسحوق القهوة الحد الأقصى لحجم القمع.	تقليل كمية مسحوق القهوة.
	لا يوجد مسحوق قهوة، أو أن المقبض غير مدور إلى الوضع الصحيح.	يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد.
	توجد أشياء متفرقة في حلقة الختم.	قم بإزالة البقايا الموجودة في حلقة الختم.
	مسحوق القهوة ناعم للغاية.	من فضلك استخدم مسحوق القهوة الأكثر سمكًا بدلا من ذلك.
قهوة باردة.	يتم إجراء العملية عندما يكون مؤشر الضوء مضاءً.	يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا تعذر تسخين غلاية القهوة.
	لم يتم تسخين كوب القهوة مسبقًا.	يرجى تسخين كوب القهوة مسبقًا.
المضخة صاخبة جدًا.	لا يوجد ماء في خزان المياه.	يرجى إضافة الماء إلى خزان المياه.
	لم يتم تركيب خزان المياه بشكل صحيح.	يرجى تثبيت خزان المياه بشكل صحيح.
قهوة ضعيفة.	مسحوق القهوة ليس مسطحًا بدرجة كافية أثناء الضغط.	من فضلك قم بتسوية مسحوق القهوة مرة أخرى.
	مسحوق القهوة ليس كافيًا.	يرجى إضافة المزيد من مسحوق القهوة.
	مسحوق القهوة خشن جدًا.	يرجى استخدام مسحوق الإسبريسو الخاص.
لون القهوة داكن جدًا	مسحوق القهوة مضغوط للغاية ومحكم.	يرجى ضغط مسحوق القهوة بقوة ٣٣ رطلاً (حوالي ١٥ كجم).
	كمية مسحوق القهوة كثيرة جدًا.	يرجى تقليل كمية مسحوق القهوة.
	شبكة الفلتر مسدودة.	يرجى تنظيف شبكة الفلتر.
	مسحوق القهوة ناعم للغاية.	يرجى استخدام مسحوق القهوة الصحيح.
	منفذ المياه مسدود.	يرجى تنظيف مخرج المياه.
يمكن تحضير القهوة في الظروف العادية، ولكن لا يمكن تحضير رغوة الحليب.	منفذ البخار مسدود.	يرجى تنظيف منفذ البخار باستخدام مشابك الورق.
	يتم إنتاج الماء فقط.	يرجى إضافة الكمية المناسبة من الخل إلى خزان المياه.
	لم يتم إنتاج الماء فقط.	يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا لم يتم تسخين غلاية البخار.
لا يوجد ماء يتدفق خارج المضخة.	لم يتم تركيب خزان المياه بإخلاص ودقة.	يرجى تركيب خزان المياه بإخلاص ودقة.
	لا يمكن استخراج الماء بسبب وجود الهواء في الأنبوب.	يرجى تشغيل وظيفة تحضير القهوة بشكل متكرر. اتصل بمركز الخدمة المعتمد إذا لم يتم استخراج الماء بعد.
	لا يوجد حبوب قهوة في صندوق الحبوب.	يرجى ملء صندوق القهوة بحبوب القهوة.
لا يوجد مسحوق قهوة.	تم حجب قناة المسحوق في نظام طحن الحبوب.	استخدم فرشاة التنظيف لتنظيف تجويف المسحوق وقناة المسحوق.

كمية مسحوق القهوة كبيرة أو صغيرة جدًا.	ترس الطحن أو وقت الطحن غير صحيح.	يرجى ضبط تروس الطحن ووقت الطحن إلى الإعدادات الصحيحة.
يظهر صوت غير طبيعي و خشن أثناء عملية الطحن.	يوجد انسداد أو مادة غريبة في مطحنة القهوة.	يرجى إيقاف وظيفة الطحن على الفور وتنظيف تجويف المسحوق وقناة المسحوق باستخدام فرشاة.
مقياس الضغط لا يعمل.	مسحوق القهوة خشن جدًا.	يرجى استخدام مسحوق الإسبريسو الخاص.
	تم استخدام مسحوق القهوة القديم أو منتهي الصلاحية.	يرجى استخدام مسحوق الإسبريسو الخاص.
	مسحوق القهوة ليس كافيًا.	يرجى إضافة مسحوق القهوة.

⚠ يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا لم يكن من الممكن تحديد سبب الخلل.  
لا تحاول أبدًا إصلاح أو تفكيك الجهاز.

## احتياطات التنظيف

١. قبل التنظيف أو إجراء أي صيانة، أوقف تشغيل الجهاز، وافصله عن مأخذ الطاقة واتركه حتى يبرد.
٢. لا تستخدم المذيبات أو المنظفات لتنظيف ماكينة صنع القهوة. استخدم قطعة قماش ناعمة مبللة.
٣. قم بإزالة صينية التنقيط بانتظام، وأفرغها، ثم اغسلها.
٤. نظف خزان المياه بانتظام.
٥. قم بالتدوير إلى اليسار لإزالة القمع والفيلتر، وتخلص من بقايا القهوة، ونظف القمع والفيلتر بمحلول التنظيف والمناشف، ثم اشطفهما بالماء النظيف.
٦. نظف جميع الأجزاء القابلة للإزالة بالماء النظيف وجففها جيدًا.

## نصائح لصنع القهوة

١. ما هي الكمية القياسية من مسحوق القهوة التي يجب استخدامها؟  
**A:** بالنسبة للقهوة الصغيرة، استخدم مقياسًا مستويًا واحدًا (حوالي ١٤-١٦ جرامًا) من القهوة المطحونة في الفيلتر.
- B:** بالنسبة للقهوة الكبيرة، استخدم مقياسًا مستويًا واحدًا (حوالي ١٨-٢٠ جرامًا) من القهوة المطحونة في الفيلتر.
٢. ما مقدار الضغط المطلوب للضغط على مسحوق القهوة بإحكام؟  
**A:** يلزم ضغط يبلغ حوالي ٣٣ رطلاً (حوالي ١٥ كجم)

اضغط على مسحوق القهوة وسوّه باستخدام يدك فقط.

**٣.** ما الغرض من منطقة تدفئة الكوب؟

**A:** يساعد تسخين فنجان القهوة في هذه المنطقة على تحسين طعم القهوة من خلال تقليل فرق درجة الحرارة عند سكب القهوة في الفنجان.

**٤.** لماذا لا يمكن تحويل الحليب إلى رغوة حليب؟

**A:** تأكد من تخزين الحليب في مكان بارد.

**B:** لا يمكن تحويل الحليب إلى رغوة بمجرد ارتفاع درجة حرارته أثناء عملية الرغوة.

**C:** يتطلب صنع رغوة الحليب التدريب. التدريب للحصول على نتائج أفضل.

**٥.** ماذا يجب فعله إذا كانت رغوة الحليب بها فقاعات كبيرة؟

**A:** اطرق فنجان لآتيه آرت بقوة على الطاولة عدة مرات وقم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة لعدة دورات. سيساعد هذا في التخلص من الفقاعات الكبيرة وجعل رغوة الحليب أكثر نعومة وكثافة، مما يوفر ملمسًا كريميًا.

**٦.** ماذا يجب فعله إذا لم يخرج أي بخار من أنبوب البخار؟

**A:** يحدث هذا عادةً إذا تم انسداد أنبوب البخار ببقايا الحليب. استخدم أدوات مثل المشبك لإزالة الانسداد بإدخاله في أنبوب البخار.

**B:** إذا لم يكن مسدودًا، امزج أجزاءً متساوية من الخل والماء واسكبه في خزان المياه. قم بتبديل المقبض إلى وضع البخار لتليين الأنبوب وتنظيفه.

**C:** إذا استمرت المشكلة، فاتصل بمركز خدمة ما بعد البيع للحصول على المساعدة.

## المواصفات

الجهد المقدر	٢٢٠-٢٤٠ فولت
التردد المقدر	٦٠/٥٠ هرتز
قوة المحرك	١١٠ واط
قوة البخار	٩٠٠ واط

طاقة غلاية ثيرمو بلوك	١٣٠٠ وات
طاقة التسخين	٢٣٠٠ وات
ضغط المضخة	١٩ بار
سعة حبة البن	٢٠٠ جرام
سعة خزان المياه	٢،٨ لتر
المادة	فولاذ مقاوم للصدأ
قابس الطاقة	قابس ثلاثي الدبابيس بالمملكة المتحدة
وزن المنتج	٨،٧٧ كجم
حجم المنتج	٣٢١،٢×٣١٣،١×٣٩١،١ مم

## دليل مذاق القهوة

لا تستطيع آلة القهوة تحديد مذاق القهوة، حيث يختلف المذاق حسب نوع حبوب القهوة المستخدمة. ومع ذلك، نود أن نقدم مرجعاً لتصنيف مذاق حبوب القهوة:

طعم حامض	قهوة موكا، هاواي الحامضة، المكسيك، غواتيمالا، كوستاريكا هايلاند، كليمنجارو كولومبيا، زيمبابوي، السلفادور، حبوب البن الجديدة المتقدمة الرطبة في نصف الكرة الغربي.
طعم مر	جميع أنواع الحبوب القديمة من جاوة، ميديلين، بوغوتا، أنغولا، 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 وناعم	كولومبيا مانديلينج، موكا، الجبال الزرقاء، غواتيمالا، كوستاريكا.

## التخلص من المنتج

تشير هذه العلامة إلى أنه لا ينبغي التخلص من المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى. ولمنع الضرر المحتمل للبيئة أو صحة الإنسان من التخلص غير المنضبط من النفايات، قم بإعادة تدويره بطريقة مسؤولة لتعزيز إعادة استخدام الموارد المادية بشكل مستدام. لإعادة جهازك المستعمل، يرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع أو الاتصال بمركز إعادة التدوير المحلي. يمكنهم المساعدة في أخذ المنتج لإعادة تدويره بطريقة آمنة بيئياً.



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>

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](https://www.instagram.com/lepresso_official)