

LéPRESSO



LePresso

آلة إسبرسو مزدوجة الغلاية
مع مطحنة مخروطية وبخار

SKU: LPCFFM0038

| | |
|----|--------------------------|
| ١ | الاحتياطات |
| ٢ | ملاحظات مهمة |
| ٣ | منظر تخطيطي |
| ٤ | دليل استخدام الملحقات |
| ٥ | لوحة التحكم |
| ٦ | الاستخدام لأول مرة |
| ٧ | ملء خزان المياه |
| ٨ | وظيفة الطحن |
| ٩. | دليل استخلاص الإسبريسو |
| ١٠ | تحضير الإسبريسو |
| ١١ | ضبط حجم كوب القهوة |
| ١٢ | تحضير الكابتشينو |
| ١٣ | تحضير الماء الساخن |
| ١٤ | إزالة الترسبات والتنظيف |
| ١٥ | إعادة ضبط المصنع |
| ١٦ | دليل مؤشر الضوء |
| ١٧ | استكشاف الأخطاء وإصلاحها |
| ١٨ | تحذير |
| ١٩ | الأسئلة الشائعة |
| ٢٠ | المواصفات |
| ٢١ | دليل نكهة حبوب البن |
| ٢٢ | التخلص من النفايات |
| ٢٣ | الضمان |
| ٢٤ | اتصل بنا |

قبل تثبيت المنتج واستخدامه، يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية لضمان الاستخدام الصحيح والحفظ عليه بشكل آمن للرجوع إليه في المستقبل.

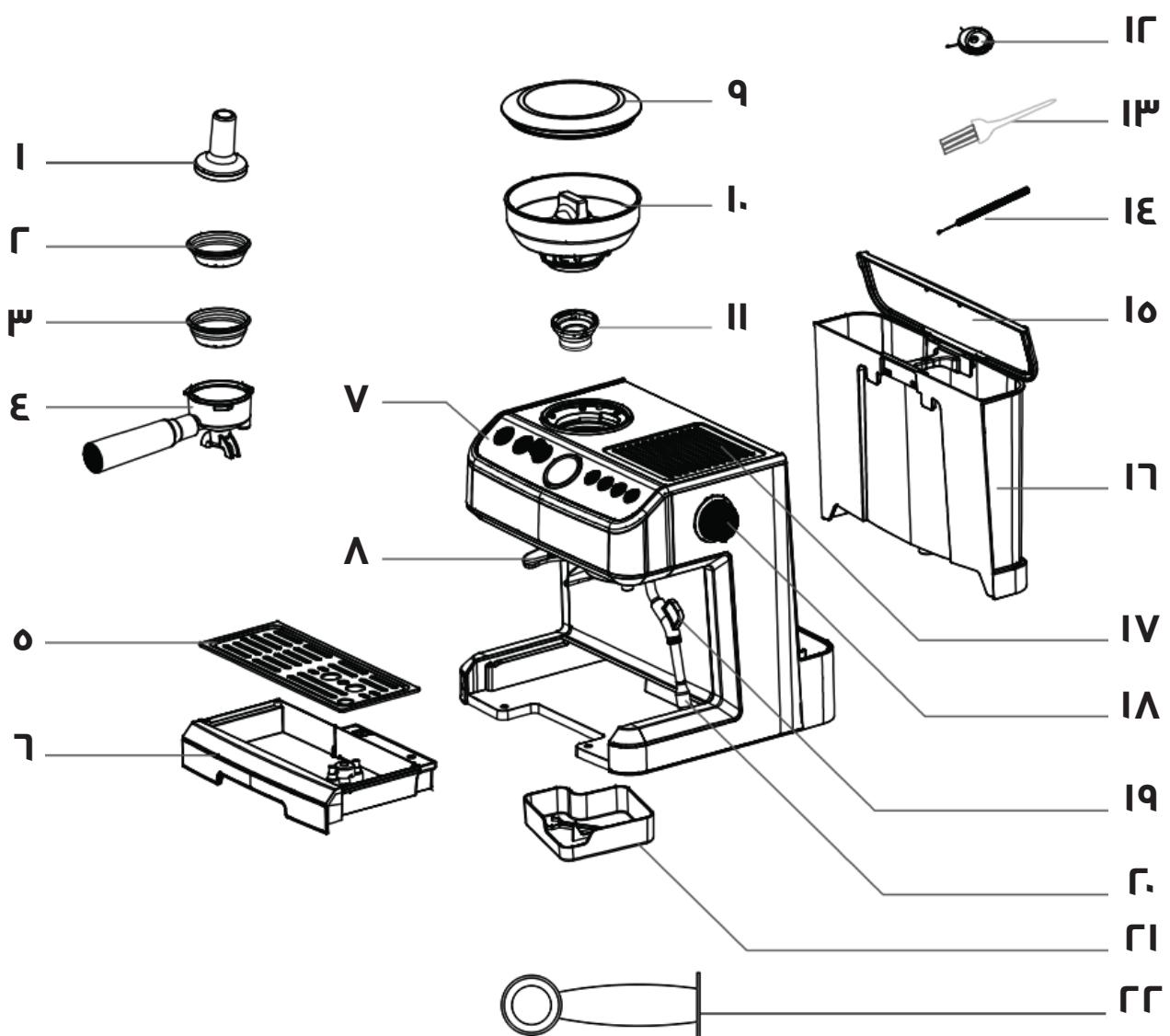
الاحتياطات

١. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي والتطبيقات المتشابهة، مثل: مناطق مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، والمزارع، ومن قبل العملاء في الفنادق، الموثيلات، البيئات السكنية، وبيئات المبيت والإفطار.
٢. يمكن للأطفال بعمر ٨ سنوات فأكثر استخدام هذا الجهاز، بشرط أن يكونوا تحت الإشراف أو قد تلقوا تعليمات حول الاستخدام الآمن للجهاز وفهموا المخاطر المرتبطة به.
٣. لا يجوز للأطفال القيام بعمليات التنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من ٨ سنوات وتحت الإشراف. يجب إبقاء الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات.
٤. يمكن استخدام الجهاز من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، بشرط أن يكونوا تحت الإشراف أو تلقوا تعليمات حول استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر المرتبطة به.
٥. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز.
٦. في حال تعرض سلك الكهرباء للتلف، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة أو شخص مؤهل مماثل لتجنب أي مخاطر.
٧. لا يجب غمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.
٨. لا يجوز وضع ماكينة القهوة داخل خزانة أثناء التشغيل.
٩. سطح عنصر التسخين يحتفظ بالحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
١٠. تحذير: لا يجب فتح فتحة التعبئة أثناء الاستخدام.
١١. يرجى التحقق من توافق الجهد الكهربائي مع متطلبات الجهاز قبل الاستخدام.
١٢. يجب توصيل ماكينة القهوة بمحاذ كهربائي مؤرض لضمان التشغيل الآمن.
١٣. يرجى عدم ترك ماكينة القهوة دون مراقبة أثناء الاستخدام، كما لا ينبغي السماح للأطفال أو الأفراد غير القادرين على العناية بأنفسهم بالاقتراب من الجهاز.

٤٤. يرجى عدم استخدام الجهاز في بيئات ذات درجة حرارة عالية أو مجال مغناطيسي مرتفع أو رطوبة عالية. لا تضع ماكينة القهوة على الأسطح الساخنة أو بالقرب من مصادر النار أو على أجهزة كهربائية أخرى مثل الثلاجة.
٤٥. لمنع الحرائق والصعق الكهربائي، لا تضع سلك الكهرباء أو القابس في الماء أو أي سائل آخر. لا تقم بإتلاف السلك أو ثنيه بشكل مفرط أو شده، ولا تضع أشياء ثقيلة عليه.
٤٦. يرجى فصل القابس عند تنظيف الجهاز أو عند عدم استخدامه. يمكن تنظيف الملحقات فقط بعد أن يبرد الجهاز.
٤٧. يرجى استخدام الملحقات الأصلية مع الجهاز لضمان التشغيل الآمن.
٤٨. تم تصميم الماكينة لتحضير القهوة فقط. لا تستخدمها لأغراض أخرى، وتأكد من وضعها في بيئة جافة.
٤٩. ضع ماكينة القهوة على طاولة أو سطح مستوٍ، مع التأكد من أنها تبعد على الأقل ٥ سنتيمتر عن أي أشياء قريبة. يجب أن يكون اللوح الخلفي لـ ماكينة القهوة على بعد ٢ سنتيمتر على الأقل من الحائط. لا تعلق سلك الكهرباء على حافة الطاولة أو المنضدة.
٥٠. تأكد من أن سلك الكهرباء لا يلامس السطح الساخن للجهاز.
٥١. لا تلمس السطح المعدني للجهاز مباشرةً بيديك أثناء التشغيل. استخدم المقبض أو المقبض الدوار بدلاً من ذلك.
٥٢. نظف ماكينة القهوة وقم بصيانتها بانتظام لضمان جودة القهوة وإطالة عمر الجهاز.
٥٣. لا تحرك أو تفصل مصدر الطاقة أثناء تشغيل ماكينة القهوة.
٥٤. لا تشغّل ماكينة القهوة في حالة عدم وجود ماء (وضع التشغيل الجاف).
٥٥. لضمان السلامة، يرجى قراءة دليل التعليمات بعناية والتعرف على طريقة الاستخدام الصحيحة.
٥٦. لا تغسل ماكينة القهوة أو سلك الكهرباء بالماء أو أي سوائل أخرى.
٥٧. لا تستخدم ماكينة القهوة في الهواء الطلق.
٥٨. قبل الاستخدام الأول، يرجى غلي الماء النظيف مرتين في الماكينة لإزالة أي روائح غريبة.
٥٩. يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد في حالة تعطل ماكينة القهوة.

١. يُرجى عدم لمس المكونات عالية الحرارة (مثل جهاز رغوة الحليب، ومخرج الماء، إلخ) عند استخدام آلة القهوة.
٢. صمم هذا الجهاز لتحضير رغوة القهوة أو الحليب. يُرجى الحذر لتجنب الحروق الناتجة عن رذاذ الماء أو الحليب الساخن نتيجة الاستخدام غير السليم للجهاز.

منظر تخطيطي

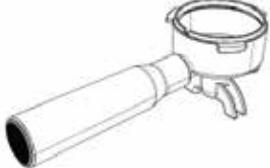
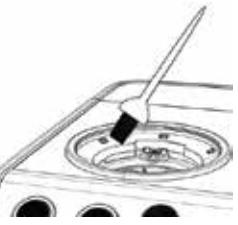
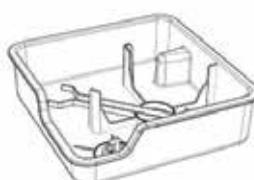
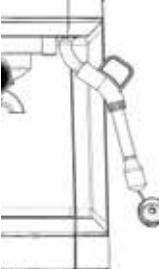


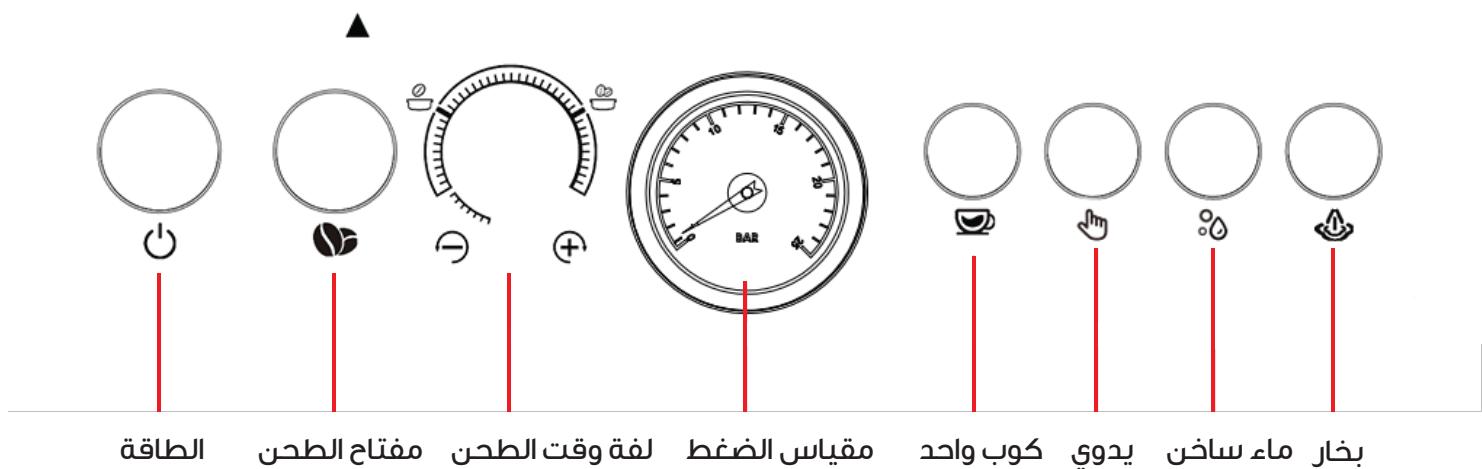
- | | |
|------------------------|---|
| ٢٣. فرشاة تنظيف | ١. مكبس |
| ٤. فرشاة مستديرة | ٢. فلتر صغير لكوب واحد من القهوة المطحونة |
| ٥. غطاء خزان المياه | ٣. فلتر كبير لكوبين من القهوة المطحونة |
| ٦. خزان المياه | ٤. قمع |
| ٧. منطقة تسخين الأكواب | ٥. غطاء صينية التنقيط |
| ٨. مقبض البار | ٦. صينية التنقيط |
| ٩. مقبض أنبوب البار | ٧. لوحة التحكم |
| ١٠. أنبوب البار | ٨. حامل المنسحوق |
| ١١. صندوق التخزين | ٩. غطاء علبة حبوب البن |
| ١٢. ملعة | ١٠. علبة حبوب البن |

دليل استخدام الملحقات

| اسم القطعة | الوصف | الصورة |
|---------------|---|--------|
| فرشاة مستديرة | يُستخدم هذا المنتج بشكل رئيسي لتنظيف قناة إخراج المنسحوق من الخارج. | |
| مكبس | يُستخدم بشكل رئيسي لتنظيف مسحوق القهوة المضغوط. | |
| | | |

تكون كمية المنسحوق مناسبة عندما تكون حافة مطرقة المنسحوق على نفس مستوى فتحة شبكة الفلتر.

| | | | | |
|---|---|---|---|--------------------------|
|  <p>استخدم فرشاة التنظيف لإزالة مسحوق القهوة المتبقى بين أسنان عجلة الطحن.</p> |  |  | <p>يُستخدم بشكل رئيسي لتنظيف نظام الطحن. أولاً، أزل صندوق الطحن، ثم أزل عجلة الطحن. استخدم فرشاة التنظيف لتنظيف حجرة المسحوق وقناة إخراج المسحوق.</p> | <p>فرشاة تنظيف</p> |
| <p>٣</p> | <p>٤</p> | <p>٥</p> | <p>٦</p> | |
|  |  | <p>ا. يُستخدم كوب الفلتر لحمل مسحوق القهوة. ب. يُستخدم القمع لحمل أكواب الفلتر وتحضير أكواب قهوة فردية أو مزدوجة.</p> | <p>كأس وقمع الفلتر</p> | |
|  |  <p>ضع العناصر في صندوق التخزين.</p> |  <p>قم بإزالة صينية التنظيف للوصول إلى صندوق التخزين وإزالته.</p> | <p>يُستخدم بشكل رئيسي لتخزين أكواب الفلتر، وفرش التنظيف، وإبرة فوهة البخار.</p> | <p>صندوق تخزين</p> |
| <p>٧</p> | <p>٨</p> |  | <p>بعد انسداد أنبوب البخار، يمكن استخدام إبرة فوهة البخار لإزالة الانسداد.</p> | <p>إبرة ذات ثقب عميق</p> |



الاستخدام لأول مرة

- أخرج ماكينة القهوة من العبوة وتأكد من وجود جميع الملحقات.
 - نظف جميع الأجزاء القابلة للإزالة جيداً.
 - نظف الماكينة بالماء النظيف من ٢ إلى ٣ مرات وفقاً لعملية تحضير القهوة.
- ملاحظة:** لا حاجة لاستخدام مسحوق القهوة عند تنظيف ماكينة القهوة.
- تحذير:** عند استخدام الأول، قد لا يخرج الماء من الجهاز، مما يؤدي إلى دخوله في حالة حمایة من نقص الماء. بعد تفعيل حماية نقص الماء، استمر في الضغط على وظيفة تحضير القهوة حتى يبدأ الماء في الخروج. قد يستغرق ذلك حوالي ٣ دورات.

ملء خزان المياه

- افتح غطاء خزان الماء وقم بإزالته عن طريق سحبه للأعلى.

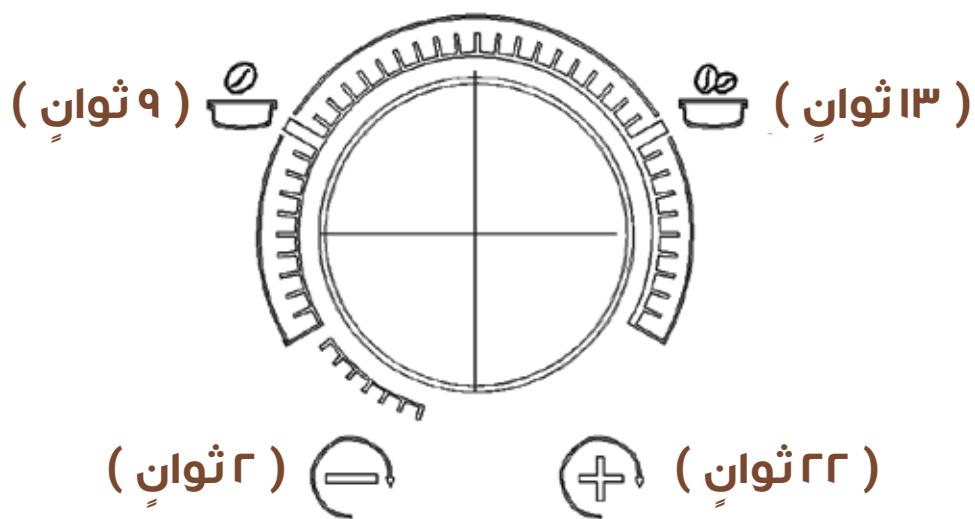
٢. املأ الخزان بالماء النظيف والطازج، مع التأكد من عدم تجاوز مستوى MAX.
٣. بدلاً من إزالة الخزان، يمكن ملؤه مباشرةً عن طريق سكب الماء من إبريق.

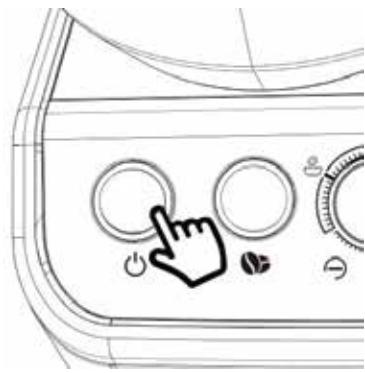
مهم:

- أ. من الطبيعي وجود بعض الماء في المساحة أسفل الخزان. يُنصح بتجفيف هذه المنطقة بانتظام باستخدام إسفنج نظيفة.
- ب. لا تستخدم الماكينة في حالة عدم وجود ماء في الخزان. أضف الماء فوراً عند انخفاض مستواه عن الحد الأدنى.

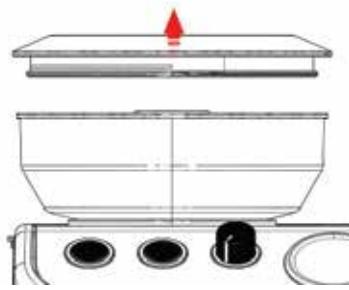
وظيفة الطحن

١. عند توصيل الجهاز بالكهرباء والضغط على زر "⟳" ، يجب أن تضيء المؤشرات الثلاثة "⟳" و "⌚" و "⊕" ، مما يدل على أن وظيفة الطحن تعمل بشكل صحيح.
٢. تابع تحضير مسحوق القهوة كما هو موضح أدناه.
٣. وقت الطحن: الحد الأدنى للوقت: ثانية، كوب واحد: ٩ ثوانٍ، كوبان: ١٣ ثانية، الحد الأقصى للوقت: ٢٢ ثانية.
٤. إعدادات السرعة الافتراضية: ترس الكوب الواحد: اضبطه بين الترس ١٣ و ١٥ . ترس الكوب المزدوج: اضبطه بين الترس ١١ و ١٣.





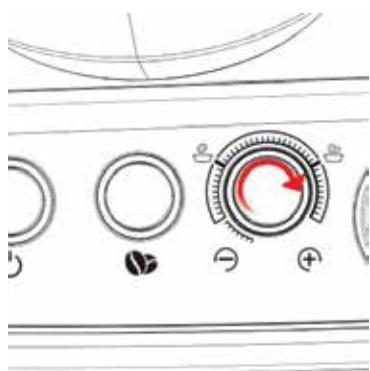
1



ب



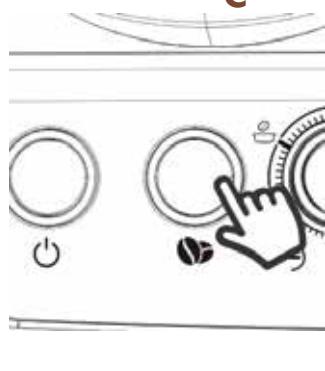
6



2



五



9

أ. اضغط على زر التشغيل لتشغيل مطحنة القهوة.

ب. قم بإزالة الغطاء من صندوق الحبوب.

٦. أضف حبوب القهوة إلى صندوق الحبوب.

د. اضبط وقت الطحن حسب تفضيلاتك.

هـ. ضع القمع مع كوب الفلتر على حامل استقبال المسحوق.

و. اضغط على زر الطحن لبدء عملية الطحن.

تحذير:

٤. نظام الطحن مصمم لطحن حبوب القهوة فقط.

٢. لا تستخدم أي مواد أخرى.

٣. يوصى باستخدام حبوب قهوة محمصة بدرجة متوسطة.

٤. تأكد من نظافة الحبوب قبل استخدامها.

٥. يجب إحكام غلق حبوب القهوة غير المستخدمة لحمايتها من الرطوبة.

يجب أن يتحقق الإسبريسو الجيد نكهة متوازنة توازن بين الحموضة والرائحة والتركيز والمراة. يتيح لك هذا المنتج تخصيص عملية التحضير من خلال ضبط: كمية الطحن، وكثافة مسحوق القهوة، وقوة ضغط مسحوق القهوة. تمكنك هذه التعديلات من تحضير إسبريسو يناسب ذوقك الشخصي.

| الاستخلاص القياسي | | | | | |
|---|---|---|------------------------|------------------|--|
| كمية القهوة المستخرجة | الوقت | كمية مسحوق القهوة | قوة الضغط | درجة سماكة الطحن | |
| كوب واحد: ٦٣ إلى ٤٦ مل كوب مزدوج: ٧٥ إلى ٨٥ مل | كوب مزدوج: ١٨ إلى ٢٠ جم كوب واحد: ٣٥ إلى ٤٥ جم | كوب واحد: ١٤ إلى ١٦ جم كوب مزدوج: ١٨ إلى ٢٠ جم | الاعتدال | الاعتدال | أ. يحتوي الإسبريسو على طبقة من الدهون الذهبية. ب. لون الإسبريسو بني غامق. ج. طبقة من الدهون تطفو فوق طبقة الإسبريسو بلون الكراميل. |
| استخلاص غير كافٍ، طعم ضعيف | | | | | |
| كمية القهوة المستخرجة | الوقت | كمية مسحوق القهوة | قوة الضغط | درجة سماكة الطحن | |
| كوب واحد: ٤٦ مل كوب مزدوج: ٨٥ مل | كوب واحد: خلال ٣٥ ثانية كوب مزدوج: ٦ ثانية | قليل جدًا | استخدام قوة قليلة جدًا | خشن جدًا | أ. رغوة القهوة رقيقة وبيضاء، وطعم القهوة خفيف. ب. معدل التدفق سريع جدًا، مما يزيد من حجم المخرج. ج. يبدولون الإسبريسو ببنياتهما. |
| الحل | | | | | |
| أ. اضبط درجة الطحن لتحسين عملية الاستخلاص. ب. زد كمية مسحوق القهوة للحصول على مشروب أقوى. ج. اضغط بقوة أكبر على مسحوق القهوة لتحسين عملية الاستخلاص. | | | | | |
| مذاق مثير ومستخلص بشكل مفرط | | | | | |
| كمية القهوة المستخرجة | الوقت | كمية مسحوق القهوة | قوة الضغط | درجة سماكة الطحن | |
| كوب واحد: ٤٦ مل كوب مزدوج: ٨٥ مل | كوب واحد: أكثر من ٥ ثانية كوب مزدوج: ٦ ثانية | كثيرًا | ضغط زائد | ناعم جدًا | أ. رغوة القهوة صغيرة وسوداء، وطعم القهوة محترق بشدة. ب. معدل التدفق بطيء جدًا، مما يسبب انخفاضًا في حجم المخرج. ج. لون الإسبريسو بني غامق. |
| الحل | | | | | |
| أ. خشن حجم الطحن للحصول على استخلاص أخف. ب. قلل كمية مسحوق القهوة المستخدمة في التحضير. ج. استخدم قوة أقل عند الضغط على مسحوق القهوة للحصول على استخلاص أطفف. | | | | | |

أ. تسخين الآلة مسقاً

١. أخرج خزان الماء واملأه بكمية مناسبة من الماء.
٢. **ملاحظة:** يجب ألا يتجاوز مستوى الماء الحد الأقصى (MAX) أو يقل عن الحد الأدنى (MIN).

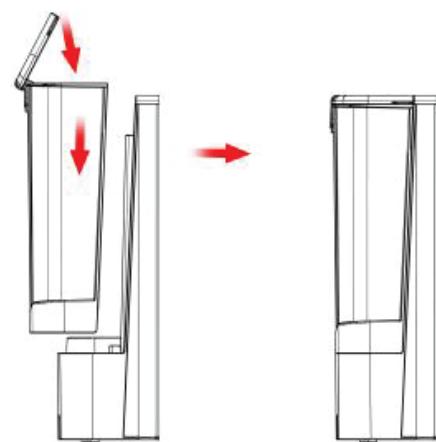
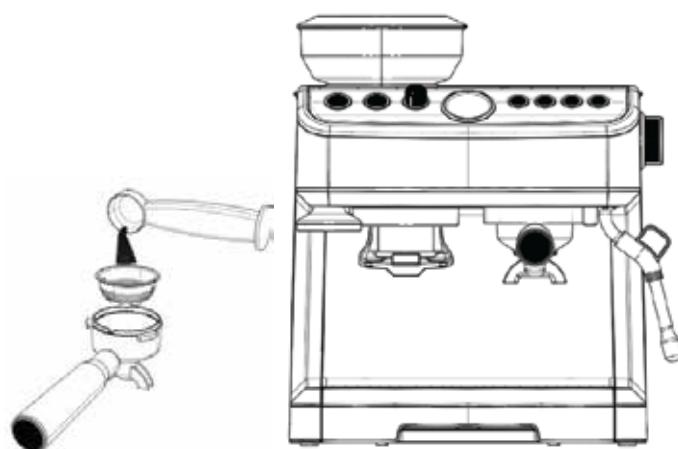
تحذير: إذا لم يكن هناك ماء في الخزان، فقد يؤدي استخدام الآلة إلى تلف المضخة.
٣. عند انخفاض مستوى الماء عن الحد الأدنى، يجب إضافة الماء فوراً.

٤. عند توصيل الطاقة والضغط على زر "  " ستضيء المؤشرات الثلاثة "  " ، "  " ، "  " مما يشير إلى أن الآلة جاهزة للاستخدام.

٥. ستومض مؤشرات القهوة الأربع "coffee", "water", "hand", "steam", مما يعني أن الآلة تقوم بالتسخين. لمحار دأب تضيّع حميّة المؤشرات، تكون الآلة قد انتهت من التسخين.

٦. أدخل شبكة الفلتر في القمع، وثبته في آلة القهوة من موضع الإدخال، ثم قم بتدويره إلى وضع القفل.

٧. ضع كوب القهوة تحت القمع، واضغط على زر القهوة لتسخين الآلة والكوب.
نصيحة: عند تسخين الآلة لأول مرة وهي باردة، سيخرج البخار من صينية الماء،



١. اسكب مسحوق القهوة في شبكة الفلتر واضغط عليه لتسويته.
٢. ضع شبكة الفلتر داخل القمع، وثبته في آلة القهوة من موضع الإدخال، ثم قم بتدويره إلى وضع القفل.
٣. ضع كوب القهوة تحت القمع، واضغط على زر "Single Cup" أو "Manual"  لاستخراج القهوة عندما لا يكون مؤشر القهوة يومض.
٤. عند الضغط على زر "Single Cup" ، تقوم الآلة باستخراج كوب واحد من القهوة، وستتوقف تلقائياً بعد الاستخراج.
٥. عند الضغط على زر "Manual" ، يمكن إيقاف الآلة "Manual" بمجرد الوصول إلى الكمية المطلوبة من القهوة عن طريق الضغط على نفس الزر مرة أخرى. في حالة عدم وجود أي تفاعل أثناء التشغيل، ستتوقف الآلة تلقائياً بعد دقيقة واحدة.
تحذير: لا تترك آلة القهوة دون مراقبة أثناء الاستخدام.
٦. بعد تحضير القهوة، قم بتدوير القمع إلى اليسار لإزالته والخلص من بقايا القهوة.
٧. اترك القمع يبرد جيداً، ثم اشطفيه مع كوب الفلتر بالماء النظيف. **نظف جسم الآلة وصينية التنقيط بقطعة قماش مبللة.**
تحذير: لتجنب تناثر القهوة، لا تقم بإزالة القمع أثناء عملية تحضير القهوة.

ضبط حجم كوب القهوة

١. ضع كوبًا أو كوبين أسفل مخرج تدفق القهوة.
٢. اضغط مع الاستمرار على زر "Single Cup" لأكثر من ٣ ثوانٍ. بعد أن يصدر الجرس صوت صفير مرتين، واصل الضغط لمدة ٣ ثوانٍ أخرى للدخول إلى وظيفة ضبط حجم القهوة.

٣. اضغط على الزمرة أخرى لإيقاف تدفق القهوة عند الوصول إلى الكمية المطلوبة.
- سيصدر الجرس صوتاً للإشارة إلى اكتمال الإعداد، وسيتم تنشيط وظيفة التسخين.
٤. عندما تضيء مؤشرات صنع القهوة بشكل مستمر، يكون الجهاز جاهزاً للاستخدام.
٥. إذا كان وقت إعداد القهوة أقل من ٥ ثانية، فإن الإعداد الافتراضي للجهاز هو ٢٣ ثانية.
- إذا لم يتم الضغط على أي زر أثناء صنع القهوة، سيتوقف الجهاز تلقائياً بعد ٧٥ ثانية.
٦. الحد الأقصى لوقت إعداد القهوة هو ٨ ثانية، مع إمكانية ضبط الوقت يدوياً بين ١٢ ثانية و ٨ ثانية.

تحضير الكابتشينو

يتم تحضير قهوة الكابتشينو عن طريق مزج الإسبريسو مع الحليب المزبد. اتبع الخطوات التالية:

١. ابدأ بتحضير الإسبريسو في كوب كبير ومناسب للإسبريسو.
٢. قم بتوصيل ماكينة القهوة بالكهرباء واضغط على زر "١".
٣. ستومض مؤشرات القهوة الأربع "١، ٢، ٣، ٤" و "٥" ، مما يشير إلى أن الجهاز في مرحلة التسخين المسبق. بمجرد أن تصبح الأضواء ثابتة، يكون الجهاز قد تم تسخينه بالكامل وجاهزاً للاستخدام.
٤. اسكب الكمية المطلوبة من الحليب في كوب منفصل، مع التأكد من أن الكمية كافية لتحضيره، ثم اتركه جانباً أثناء تسخين الجهاز للبخار.
٥. قم بتدوير مقبض البخار عكس اتجاه عقارب الساعة لبدء عملية التبخير.
٦. قبل بدء التبخير، قم بإطلاق كمية صغيرة من البخار لطرد أي ماء متبقى في الأنبوب. بمجرد خروج البخار النقي، أدر مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة لإيقاف تدفق البخار.

٧. اغمر حوالي ثلثي أنبوب البخار في الحليب.

٨. اخفض طرف أنبوب البخار تدريجياً تحت سطح الحليب، ثم قم بتدوير مقبض البخار إلى أقصى إعداد له.

٩. مع دخول البخار إلى الحليب، ستكون دوامة تخلق قواماً ناعماً ومحملياً، وهو عنصر أساسي في الكابتشينو.

١٠. عند وصول رغوة الحليب إلى القوام المطلوب، يمكن للمستخدم غمر أنبوب البخار بشكل أعمق في الحليب.

١١. يمكن رفع درجة حرارة الحليب إلى حوالي ٦٦ درجة مئوية، مما يشير إلى اكتمال عملية تبخير الحليب.

١٢. أدر مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة واضغط على زر البخار لإيقافه.

١٣. اسكب الإسبريسو المحضر حديثاً في كوب القهوة، ثم أضف الحليب المبخر بالرغوة. أصبح الكابتشينو جاهزاً الآن.

١٤. يمكنك إضافة الكمية المناسبة من السكر أو مسحوق الكاكاو حسب تفضيلاتك.

تحذير:

١. لا تضع فوهة البخار على سطح الحليب لتجنب الرش والإصابة بالحرق المحتملة.

٢. إذا ظهرت فقاعات هواء كبيرة في رغوة الحليب، فقم بالنقر برفق على إبريق الحليب لتفريغ بعض الفقاعات.

٣. للحصول على رغوة متجانسة وناعمة، حرك إبريق الحليب أفقياً لمزج الحليب والرغوة بالتساوي.

٤. إذا كنت تحضر أكثر من كوب كابتشينو، قم بتحضير كمية كافية من رغوة الحليب لكل كوب مسبقاً.

٥. بعد تبخير الحليب، نظف أنبوب البخار بقطعة قماش مبللة لمنع بقایا الحليب من الالتصاق به.

٦. شغل مقبض البخار واترك الآلة تبخر لبضع ثوانٍ بعد التبخير.

٧. أوقف تشغيل مقبض البار ونظف فتحة البار لتجنب الانسداد الناتج عن بقايا الحليب.

تحضير الماء الساخن

١. قم بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة واضغط على زر "Power".
٢. ستومض مؤشرات القهوة الأربع "ledon", "boil", "ready", "power", مما يشير إلى أن الجهاز بدأ مرحلة التسخين المسبق. بمجرد اكتمال التسخين، ستظل الأضواء مضاءة بشكل ثابت، مما يعني أن الجهاز جاهز للاستخدام.
٣. ضع وعاء مناسباً تحت مخرج الماء الساخن لاستقبال الماء.
٤. اضغط على زر الماء الساخن "hot". سيبدأ الماء الساخن بالتدفق من أنبوب البار.
٥. اضغط على زر الماء الساخن "hot" مرة أخرى إذا كنت ترغب في إيقاف تدفق الماء.

إزالة الترببات والتنظيف

١. يجب إجراء إزالة الترببات، والتنظيف، والصيانة كل ٢ إلى ٣ أشهر لضمان استمرارية عمل آلة القهوة بأفضل جودة وطعم.
٢. بعد تحضير أول فنجان من القهوة بعد إعداد الجهاز، راقب تدفق الماء الذي يمر عبر مقياس التدفق. بمجرد أن يصل إلى ٤٥ لترًا، ستظهر رسالة تنبية لإزالة الترببات.
٣. يتم الإشارة إلى ذلك بواسطة ومض ثلاثة أضواء مؤشرات رئيسية "ledon", "boil", "ready", "power" في نفس الوقت، مما يشير إلى أنه يجب إزالة الترببات. سيتوقف الوميض بمجرد اكتمال وظيفة إزالة الترببات أو استعادة الإعدادات الافتراضية من المصنع، بشرط أن تظل الأضواء مضاءة بعد إعادة تشغيل الجهاز.

٤. اضغط على زر "٥" لمدة ٥ ثوانٍ بعد اكتمال عملية التسخين. خلال هذه الفترة، سيبدأ ضوء المؤشر "٥" في الوميض.
٥. بعد اكتمال وظيفة إزالة التربات، سيصدر الجهاز ٣ تنبيهات صوتية، وستتوقف وظيفة التنظيف تلقائياً.
- ملاحظة:** تأكد من أن خزان الماء يحتوي على ١.٥ لتر على الأقل من الماء لتجنب نقص الماء أثناء عملية إزالة التربات.
٦. اضغط على زر "٥" مرة أخرى لمتابعة العملية.
٧. سيبدأ الماء الساخن في التدفق من مخرج الماء. افتح صمام البخار لإطلاق الماء عبر فوهة الرغوة.
٨. دورة إزالة التربات والتنظيف بالكامل تستغرق حوالي دقيقتين.

٤. إعادة ضبط المصنع

١. قم بتوصيل مصدر الطاقة بينما يكون الجهاز في وضع الاستعداد.
٢. اضغط على زر "٦" و "٧" في نفس الوقت لمدة ٣ ثوانٍ. في هذه اللحظة، سيبقى ضوء المؤشر "٦" مضاءً.
٣. ستومض الأضواء المؤشر الثلاثة "٦", "٧", و "٨" ست مرات، وسيصدر جرس تنبيه مع "ببب" ثلاث مرات. يشير ذلك إلى أنه تم استعادة الإعدادات الافتراضية من المصنع بمجرد إيقاف جميع الأضواء.
٤. تقوم وظيفة إعادة تعيين المصنع بإرجاع جميع الإعدادات إلى حالتها الافتراضية.

| الوصف | مؤشر الضوء |
|--|--|
| يشير إلى بذع تنسخين آلة القهوة مسبقاً. | تومض مصابيح المؤشر الأربع "lamp 9, lamp 5, lamp 9" ببطء. |
| ا. الجهاز يشير إلى أنه حان وقت إزالة التربات. يرجى تنفيذ وظيفة إزالة التربات أو استعادة إعدادات المصنع. ج. إذا ظهر هذا المؤشر، يرجى الاتصال بمركز الخدمة المختص في حال وجود مشكلات مثل دائرة قصيرة أو مفتوحة في سخان القهوة. | ثلاثة مصابيح مؤشر "lamp 1, lamp 9, lamp 5" تومض بسرعة. |
| يشير هذا إلى أن الجهاز يكتشف نقصاً في الماء ولن يعمل حتى يتم حل المشكلة. | ثلاثة مصابيح مؤشر "lamp 1, lamp 9, lamp 5" تومض بسرعة لثلاث دورات. |
| هذا الضوء يشير إلى أن الوظائف المقابلة متوافرة للاستخدام. | التنفس المطابق لخمسة مصابيح مؤشر "lamp 1, lamp 9, lamp 5". |
| ا. يشير إلى أن مقبض البخار دخل في وضع التنسخين المسبق عند الضغط على زر "lamp 1" في وضع التدوير. ويعمل كتنبيه لغلق مقبض البخار. ج. إذا كان هذا المؤشر مضاءً، يرجى الاتصال بمركز الخدمة المختص في حال وجود مشكلات مثل دائرة قصيرة أو مفتوحة في سخان البخار. | يومض مصباح المؤشر "lamp 5" بسرعة. |

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

| الحل | السبب المحتمل | المشكلة |
|---|---|--|
| أزل الرواسب من حلقة الختم. | يوجد رواسب في حلقة الختم. | |
| استبدل مسحوق القهوة بمسحوق قهوة أكثر كثافة. | مسحوق القهوة ناعم جداً. | ينسكب القهوة من فتحة القمع. |
| اضغط مسحوق القهوة بقوة ضغط تبلغ حوالي ٥ أكجم. | مسحوق القهوة مضغوط ومحكم جداً. | |
| يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد. | حلقة الختم كاشطة. | |
| قلل كمية مسحوق القهوة. | تجاوز مسحوق القهوة الحد الأقصى لحجم القمع. | |
| يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد. | لا يوجد مسحوق قهوة، والمقبض لا يدور إلى الوضع الصحيح. | لا يمكن تدوير مقبض القهوة إلى وضع القفل. |
| أزل الرواسب من حلقة الختم. | يوجد رواسب في حلقة الختم. | |
| استخدم مسحوق قهوة خشن. | مسحوق القهوة ناعم جداً. | |
| يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا اعذر تنسخين غلاية القهوة. | العملية جارية بينما يمْؤَشِّر الضوء مضاءً. | القهوة باردة. |
| يرجى تنسخين آلة القهوة مسبقاً. | كوب القهوة غير مسخن مسبقاً. | |
| يرجى إضافة الماء إلى خزان المياه. | لا يوجد ماء في خزان المياه. | المضخة تصدر صوتاً مزعجاً. |

| | | |
|---|--|--|
| يرجى تركيب خزان المياه بشكل صحيح. | خزان المياه غير مثبت بشكل صحيح. | القهوة ضعيفة. |
| يرجى فرد مسحوق القهوة مرة أخرى. | مسحوق القهوة غير مسطحة بما يكفي بسبب العبث غير السليم. | لون القهوة داكن جداً. |
| يرجى إضافة مسحوق القهوة. | مسحوق القهوة غير كافٍ. | |
| يرجى استخدام مسحوق إسبريسو خاص. | مسحوق القهوة خشن جداً. | |
| يرجى ضغط مسحوق القهوة بقوة ضغط تبلغ حوالي ٥ أكجم. | مسحوق القهوة مضغوط بقوة كبيرة جداً. | يمكن تحضير القهوة في الظروف العادية، ولكن لا يمكن رغوة الحليب. |
| يرجى تقليل كمية مسحوق القهوة. | تم استخدام كمية كبيرة جداً من مسحوق القهوة. | |
| يرجى تنظيف شبكة الفلتر. | شبكة الفلتر مسدودة. | |
| يرجى استخدام مسحوق القهوة المناسب. | مسحوق القهوة ناعم جداً. | |
| يرجى تنظيف منفذ البخار بمشابك ورقية. | مخرج الماء مسدود. | |
| يرجى إضافة الكمية المناسبة من الخل إلى خزان المياه. | فوهة البخار مسدودة. | لا يتدفق الماء من المضخة. |
| يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا لم تكن غلاية البخار تعمل. | يتم إنتاج الماء فقط. | |
| يرجى تركيب خزان المياه بشكل صحيح. | خزان الماء غير مركب بشكل صحيح. | |
| يرجى تشغيل وظيفة تحضير القهوة بشكل متكرر. يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا لم يتم استخراج الماء. | لا يمكن سحب الماء بسبب وجوده في الأنابيب. | لا يوجد مسحوق قهوة. |
| يرجى ملء علبة حبوب القهوة بحبوب القهوة. | لا توجد حبوب قهوة في علبة حبوب البن. | كمية مسحوق القهوة كبيرة جداً أو صغيرة جداً. |
| استخدم فرشاة تنظيف لتنظيف تجويف المسحوق وقناة المسحوق. | قناة مسحوق نظام طحن الحبوب مسدودة. | |
| يرجى ضبط تروس الطحن ووقت الطحن بشكل صحيح. | عند الطحن أو وقت الطحن غير صحيح. | يصدر صوت غير طبيعي وخشن أثناء عملية الطحن. |
| يرجى إيقاف وظيفة الطحن فوراً واستخدام فرشاة لتنظيف تجويف المسحوق وقناة المسحوق. | يوجد انسداد أو مادة غريبة في مطحنة القهوة. | مقياس الضغط لا يعمل. |
| يرجى استخدام مسحوق إسبريسو خاص. | مسحوق القهوة خشن جداً. | |
| يرجى استخدام مسحوق إسبريسو خاص. | تم استخدام مسحوق قهوة منتهي الصلاحية. | |
| يرجى إضافة مسحوق القهوة. | كمية مسحوق القهوة المستخدمة غير كافية. | لا يوجد مسحوق قهوة. |

تحذير

١. قبل إجراء أي عمليات تنظيف أو صيانة، قم بإيقاف تشغيل الجهاز، وافصله عن مأخذ الكهرباء، واتركه ليبرد تماماً.
٢. لا تستخدم المذيبات أو المنظفات عند تنظيف ماكينة القهوة. استخدم قطعة قماش ناعمة ورطبة بدلاً من ذلك.

٣. قم بإزالة صينية التنقيط، وأفرغها، واغسلها بانتظام.
٤. نظف خزان الماء بانتظام.
٥. قم بتدوير القموع إلى اليسار لإزالته. تخلص من بقایا القهوة، ثم نظف القموع والمرشح بمحلول تنظيف ومنشفة. اشطفهم بالماء النظيف.
٦. نظف جميع الأجزاء القابلة للإزالة بالماء النظيف وجففها جيداً.

الأسئلة الشائعة

١. هل هناك معيار لكمية مسحوق القهوة المستخدمة؟
ج: أ. لتحضير قهوة صغيرة، ضع مقداراً متساوياً (حوالى ١٤-١٦ جم) من القهوة المطحونة في الفلتر.
- ب. لتحضير قهوة كبيرة، ضع مقداراً متساوياً (حوالى ١٨-٢٠ جم) من القهوة المطحونة في الفلتر.
- ج. ما مقدار القوة المطلوبة لضغط مسحوق القهوة بإحكام؟
ج: يتطلب ضغطاً يبلغ حوالى ٣٣ رطلاً (حوالى ٥ أكجم) لتسوية وضغط مسحوق القهوة باستخدام اليد فقط.
٢. ما وظيفة منطقة تدفئة الأكواب؟
ج: تعمل منطقة تدفئة الأكواب على تقليل فرق درجة حرارة القهوة، مما يعزز مذاقها عند سكبها في الكوب.
٣. لماذا لا يمكن صنع رغوة الحليب؟
ج: أ. تأكد من استخدام الحليب المخزن في ظروف باردة.
- ب. لا يمكن للحليب تكوين رغوة إذا ارتفعت درجة حرارته بسبب عملية تبخير الحليب.
- ج. صنع رغوة الحليب يتطلب الممارسة، يرجى الاستمرار في المحاولة للحصول على نتائج أفضل.

٥. ماذا يجب أن يتم إذا كانت رغوة الحليب تحتوي على فقاعات كبيرة نسبياً؟

: ج

أ. يمكنك أخذ كوب اللاتيه والطرق عليه برفق على الطاولة عدة مرات.
ب. أمسك بالكوب وقم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة عدة مرات. سيساعد ذلك في التخلص من الفقاعات الكبيرة وجعل الرغوة أكثر سلاسة وكثافة، مما ينتج عنه طعم أغنى.

٦. ماذا يجب أن يتم إذا لم يخرج البخار من أنبوب البخار؟

: ج

أ. عادةً ما يحدث هذا عندما يتكتل الحليب ويسد أنبوب البخار بسبب التنظيف غير الكافي.

ب. استخدم أداة مثل الملقط لإزالة السداده عن طريق إدخالها في الأنبوب.
ج. إذا لم يكن مسدوداً، حاول ملء خزان الماء بمزيج آنا من الخل والماء، ثم حول المقبض إلى وضع البخار لتليين الأنبوب وتنظيفه.

إذا استمرت المشكلة أو لم تتمكن من تحديد سبب المشكلة، فيرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد للحصول على المساعدة.



المواصفات

| | |
|-------------------------|---------------------------|
| الجهد الكهربائي المقدر | ٢٢٠-٢٤٠ فولت |
| التردد الكهربائي المقدر | ٦٠ هرتز |
| قوة التسخين | ٢٣٠ واط |
| قوة البخار | ٩٠ واط |
| قدرة سخان التيرمو بلوك | ١٣٠ واط |
| ضغط المضخة | ٢ بار |
| سعة حبوب القهوة | ٢٠ جرام |
| سعة خزان الماء | ٢٠ لتر |
| حجم الفلتر | ٥٨ مم |
| سلك الطاقة | قباس ثلاثي أنظراف بريطاني |
| وزن المنتج | ٨.٦٧ كجم |
| حجم المنتج | ٣٨٣ × ٣٣٣ × ٣٢٠ مم |
| رقم الطراز | LP.٣٨ |

تختلف نكهة القهوة باختلاف نوع حبوب البن المستخدمة. فيما يلي، نقترح تصنيفاً لحبوب البن حسب النكهة:

| | |
|---|----------------------|
| موكا، قهوة هاواي الحامضة، المكسيك، غواتيمالا، مرتفعات كوستاريكا، كليمونجارو، كولومبيا، زيمبابوي، السلفادور، وحبوب البن الجديدة المتقدمة الرطبة في نصف الكرة الغربي. | الطعم الحامض |
| جميع أنواع الحبوب القديمة من جافا، ميديلين، بوغوتا، أنغولا، الكونغو، وأوغندا. | الطعم المر |
| كولومبيا مانديلينج، الحبوب القديمة في فنزويلا، الجبال الزرقاء، كليمونجارو، موكا، غواتيمالا، المكسيك، كينيا، سانتوس، وهaiti. | الطعم الحلو |
| البرازيل، السلفادور، المناطق المنخفضة في كوستاريكا، فنزويلا، هندوراس، وكوبا. | الطعم المحايد |
| كولومبيا مانديلينج، موكا، الجبل الأزرق، غواتيمالا، وكوستاريكا. | الطعم اللذيذ والناعم |

التخلص من النفايات

ساعد في حماية البيئة. يرجى الالتزام باللوائح المحلية من خلال نقل المعدات الكهربائية غير الصالحة للاستخدام إلى مركز التخلص من النفايات المناسب.



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

ينطبق الضمان لمدة ٤٠ شهرًا على المنتجات التي تم شراؤها مباشةً 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> 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 ٤٠ 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 الكتروني: <https://www.lepresso.com/>

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