

LèPRESSO



LePresso

آلة إسبرسو مزدوجة الغلاية
مع مطحنة مخروطية وبخار

SKU: LPCFFM0038



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

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

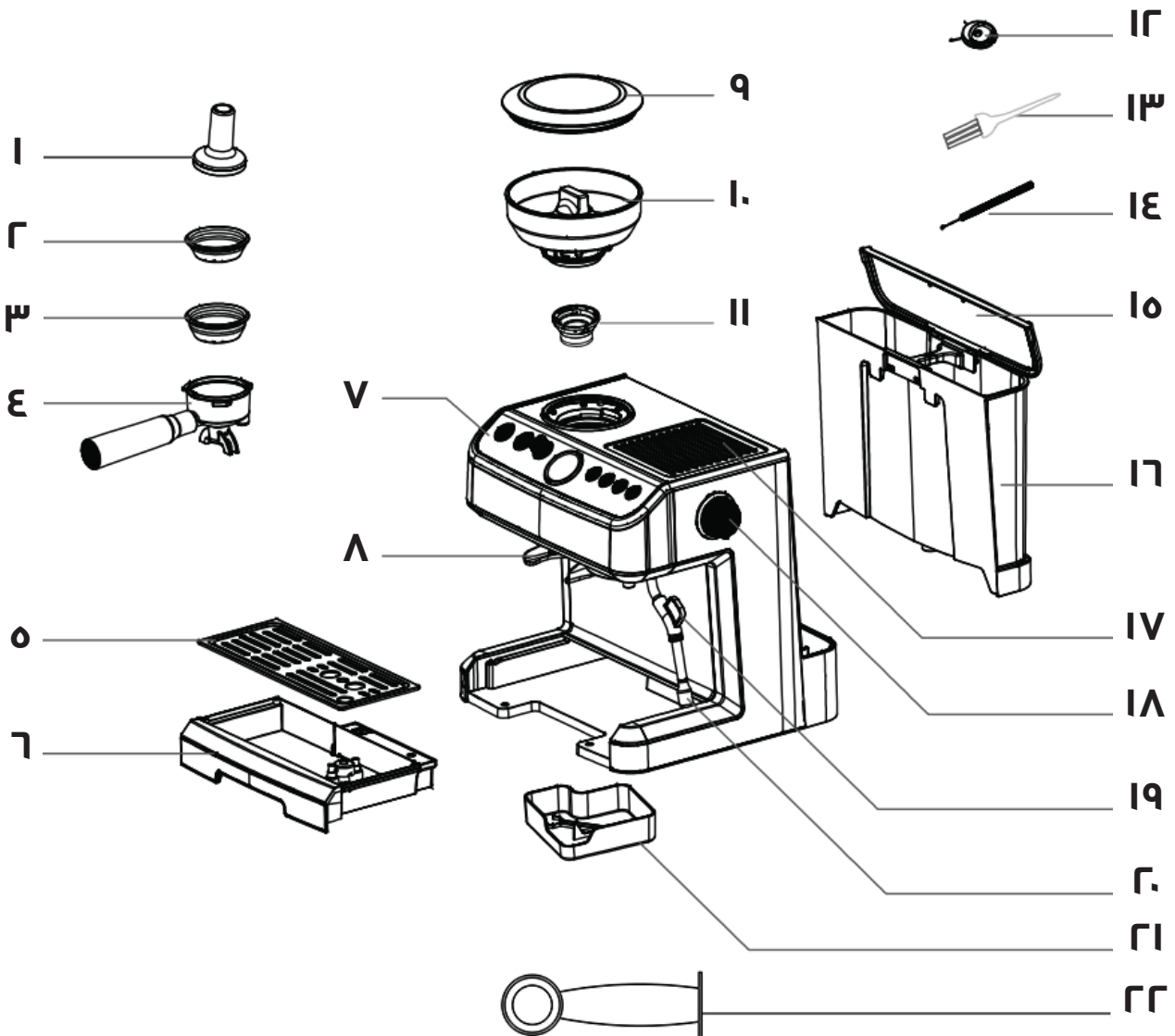
الاحتياطات

١. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي والتطبيقات المشابهة، مثل: مناطق مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، والمزارع، ومن قبل العملاء في الفنادق، الموتيلات، 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 بعملية التنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من ٨ سنوات وتحت الإشراف. يجب إبقاء الجهاز وسلوكه بعيدًا 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 بمأخذ 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.

- ١٤.** 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.
- ١٥.** لمنع الحريق 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.
- ١٦.** يرجى فصل القابس عند تنظيف الجهاز أو عند عدم استخدامه. يمكن تنظيف الملحقات فقط بعد أن يبرد الجهاز.
- ١٧.** يرجى استخدام الملحقات الأصلية مع الجهاز لضمان التشغيل الآمن.
- ١٨.** تم تصميم الماكينة لتحضير القهوة فقط. لا تستخدمها لأغراض أخرى، وتأكد من وضعها في بيئة جافة.
- ١٩.** ضع ماكينة القهوة على طاولة أو سطح مستوي، مع التأكد من أنها تبعد على الأقل ٥ سم عن أي أشياء قريبة. يجب أن يكون اللوح الخلفي لماكينة القهوة على بعد ٢٠ سم على الأقل من الحائط. لا تعلق سلك الكهرباء على حافة الطاولة أو المنضدة.
- ٢٠.** تأكد من أن سلك الكهرباء لا يلامس السطح الساخن للجهاز.
- ٢١.** لا تلمس السطح المعدني للجهاز مباشرةً بيدك أثناء التشغيل. استخدم المقبض أو المقبض الدوار بدلاً من ذلك.
- ٢٢.** نظف ماكينة القهوة وقم بصيانتها بانتظام لضمان جودة القهوة وإطالة عمر الجهاز.
- ٢٣.** لا تحرك أو تفصل مصدر الطاقة أثناء تشغيل ماكينة القهوة.
- ٢٤.** لا تشغل ماكينة القهوة في حالة عدم وجود ماء (وضع التشغيل الجاف).
- ٢٥.** لضمان السلامة، يرجى قراءة دليل التعليمات بعناية والتعرف على طريقة الاستخدام الصحيحة.
- ٢٦.** لا تغسل ماكينة القهوة أو سلك الكهرباء بالماء أو أي سوائل أخرى.
- ٢٧.** لا تستخدم ماكينة القهوة في الهواء الطلق.
- ٢٨.** قبل الاستخدام الأول، يرجى غلي الماء النظيف مرتين في الماكينة لإزالة أي روائح غريبة.
- ٢٩.** يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد في حالة تعطل ماكينة القهوة.

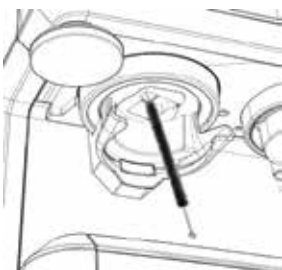

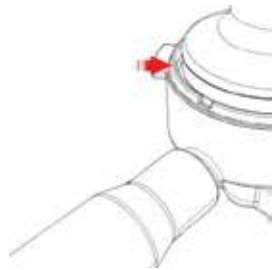


١. يُرجى عدم لمس المكونات عالية الحرارة (مثل جهاز رغوة الحليب، ومخرج الماء، إلخ) عند استخدام آلة القهوة.
٢. صُمم هذا الجهاز لتحضير رغوة القهوة أو الحليب. يُرجى الحذر لتجنب الحروق الناتجة عن رذاذ الماء أو الحليب الساخن نتيجة الاستخدام غير السليم للجهاز.


منظر تخطيطي

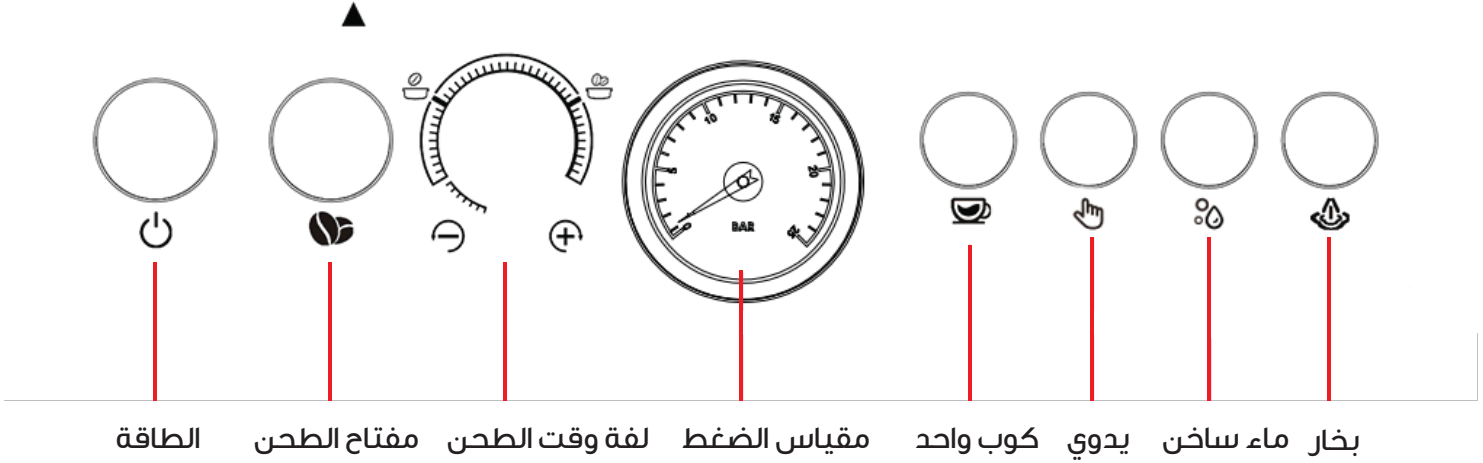


<p>١٢. فوهة بخار مع إبرة ذات ثقب عميق</p> <p>١٣. فرشاة تنظيف</p> <p>١٤. فرشاة مستديرة</p> <p>١٥. غطاء خزان المياه</p> <p>١٦. خزان المياه</p> <p>١٧. منطقة تسخين الأكواب</p> <p>١٨. مقبض البخار</p> <p>١٩. مقبض أنبوب البخار</p> <p>٢٠. أنبوب البخار</p> <p>٢١. صندوق التخزين</p> <p>٢٢. ملعقة</p>	<p>١. مكبس</p> <p>٢. فلتر صغير لكوب واحد من القهوة المطحونة</p> <p>٣. فلتر كبير لكوبين من القهوة المطحونة</p> <p>٤. قمع</p> <p>٥. غطاء صينية التنقيط</p> <p>٦. صينية التنقيط</p> <p>٧. لوحة التحكم</p> <p>٨. حامل المسحوق</p> <p>٩. غطاء علبة حبوب البن</p> <p>١٠. علبة حبوب البن</p> <p>١١. أداة طحن حبوب البن</p>
---	---

دليل استخدام الملحقات

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

 <p>استخدم فرشاة التنظيف لإزالة مسحوق القهوة المتبقي 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>	فرشاة تنظيف
٣	٢	١		
			٤	
		<p>١. يُستخدم كوب الفلتر لحمل مسحوق القهوة. ٢. يُستخدم القمع لحمل أكواب الفلتر وتحضير أكواب قهوة فردية أو مزدوجة.</p>		كأس وقمع الفلتر
٢	١			
	 <p>ضع العناصر في صندوق التخزين.</p>	 <p>قم بإزالة صينية التنقيط للوصول إلى صندوق التخزين وإزالته.</p>	<p>يُستخدم بشكل رئيسي لتخزين أكواب الفلتر، وفرش التنظيف، وإبرة فوهة البخار.</p>	صندوق تخزين
٣	٢	١		
		<p>بعد انسداد أنبوب البخار، يُمكن استخدام إبرة فوهة البخار لإزالة الانسداد.</p>		إبرة ذات ثقب عميق
٢	١			



الاستخدام لأول مرة

١. أخرج ماكينة القهوة من العبوة وتأكد من وجود جميع الملحقات.
 ٢. نظّف جميع الأجزاء القابلة للإزالة جيدًا.
 ٣. نظّف الماكينة بالماء النظيف من ٢ إلى ٣ مرات وفقًا لعملية تحضير القهوة.
- ملاحظة:** لا حاجة لاستخدام مسحوق القهوة عند تنظيف ماكينة القهوة.
- تحذير:** عند الاستخدام الأول، قد لا يخرج الماء من الجهاز، مما يؤدي إلى دخوله في حالة حماية 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

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

٢. املأ الخزان بالماء النظيف والطارز، مع التأكد من عدم تجاوز مستوى MAX.

٣. بدلاً من إزالة الخزان، يمكن ملؤه مباشرة عن طريق سكب الماء من إبريق.

مهم:

أ. من الطبيعي وجود بعض الماء في المساحة أسفل الخزان. يُنصح بتجفيف هذه المنطقة بانتظام باستخدام إسفنجة نظيفة.

ب. لا تستخدم الماكينة في حالة عدم وجود ماء في الخزان. أضف الماء فوراً عند انخفاض مستواه عن الحد الأدنى.

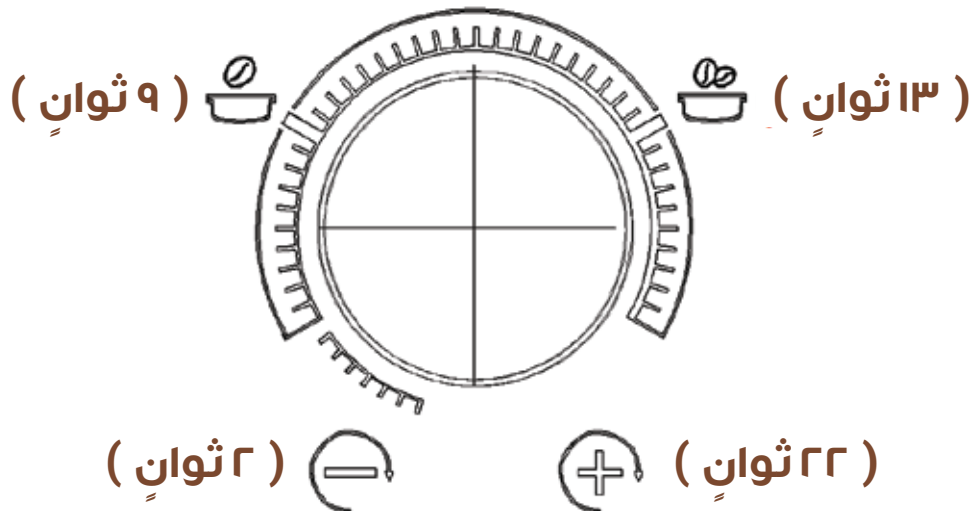
وظيفة الطحن

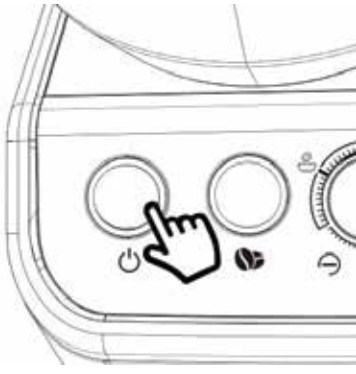
١. عند توصيل الجهاز بالكهرباء والضغط على زر "⏻"، يجب أن تضيء المؤشرات الثلاثة "⏻" و "⊕" و "⊖"، مما يدل على أن وظيفة الطحن تعمل بشكل صحيح.

٢. تابع تحضير مسحوق القهوة كما هو موضح أدناه.

٣. وقت الطحن: الحد الأدنى للوقت: ثانيتان، 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.





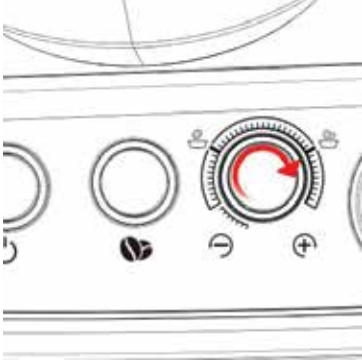
أ



ب



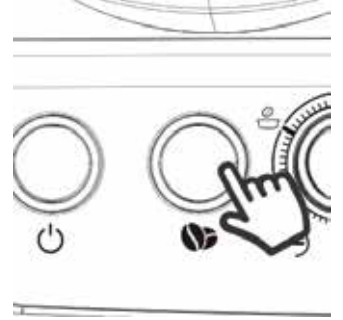
ج



د



هـ



و

- أ. اضغط على زر التشغيل لتشغيل مطحنة القهوة.
- ب. قم بإزالة الغطاء من صندوق الحبوب.
- ج. 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:

١. نظام الطحن مصمم لطحن حبوب القهوة فقط.
٢. لا تستخدم أي مواد أخرى.
٣. يُوصى باستخدام حبوب قهوة محمصة بدرجة متوسطة.
٤. تأكد من نظافة الحبوب قبل استخدامها.
٥. يجب إحكام غلق حبوب القهوة غير المستخدمة لحمايتها من الرطوبة.

دليل استخلاص الإسبريسو

يجب أن يُحقق الإسبريسو الجيد نكهة متوازنة تُوازن بين الحموضة والرائحة والتركيز والمرارة. يُتيح لك هذا المنتج تخصيص عملية التحضير من خلال ضبط: كمية الطحن، وكثافة مسحوق القهوة، وقوة ضغط مسحوق القهوة. تُمكنك هذه التعديلات من تحضير إسبريسو يُناسب ذوقك الشخصي.

الاستخلاص القياسي					
كمية القهوة المستخرجة	الوقت	كمية مسحوق القهوة	قوة الضغط	درجة سماكة الطحن	١. يحتوي الإسبريسو على طبقة من الدهون الذهبية. ٢. لون الإسبريسو بني غامق. ٣. طبقة من الدهون تطفو فوق طبقة الإسبريسو بلون الكراميل.
كوب واحد: ٣٦ إلى ٤٦ مل كوب مزدوج: ٧٥ إلى ٨٥ مل	كوب مزدوج: ١٨ إلى ٢٠ جم كوب واحد: ٣٥ إلى ٤٥ ثانية	كوب واحد: ١٤ إلى ١٦ جم كوب مزدوج: ٢٠ إلى ٢٢ جم	الاعتدال	الاعتدال	



استخلاص غير كافٍ، طعم ضعيف					
كمية القهوة المستخرجة	الوقت	كمية مسحوق القهوة	قوة الضغط	درجة سماكة الطحن	١. رغوة القهوة رقيقة وبيضاء، وطعم القهوة خفيف. ٢. معدل التدفق سريع جدًا، مما يزيد من حجم المخرج. ٣. يبدو لون الإسبريسو بنيًا فاتحًا.
كوب واحد: ٤٦< مل كوب مزدوج: ٨٥< مل	كوب واحد: خلال ٣٥ ثانية كوب مزدوج: ٦٠ ثانية	قليل جدًا	استخدام قوة قليلة جدًا	خشن جدًا	



الحل

١. اضبط درجة الطحن لتحسين عملية الاستخلاص.

٢. زد كمية مسحوق القهوة للحصول على مشروب أقوى.

٣. اضغط بقوة أكبر على مسحوق القهوة لتحسين عملية الاستخلاص.

مذاق مرير ومُستخلص بشكل مفرط					
كمية القهوة المستخرجة	الوقت	كمية مسحوق القهوة	قوة الضغط	درجة سماكة الطحن	١. رغوة القهوة صغيرة وسوداء، وطعم القهوة محترق بشدة. ٢. معدل التدفق بطيء جدًا، مما يُسبب انخفاضًا في حجم المخرج. ٣. لون الإسبريسو بني غامق.
كوب واحد: ٤٦ مل كوب مزدوج: ٨٥ مل	كوب واحد: أكثر من ٤٥ ثانية كوب مزدوج: ٦٠ ثانية	كثير جدًا	ضغط زائد	ناعم جدًا	



الحل

١. خشن حجم الطحن للحصول على استخلاص أخف.

٢. قلل كمية مسحوق القهوة المستخدمة في التحضير.

٣. استخدم قوة أقل عند الضغط على مسحوق القهوة للحصول على استخلاص ألطف.

أ. تسخين الآلة مسبقًا

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 فورًا.

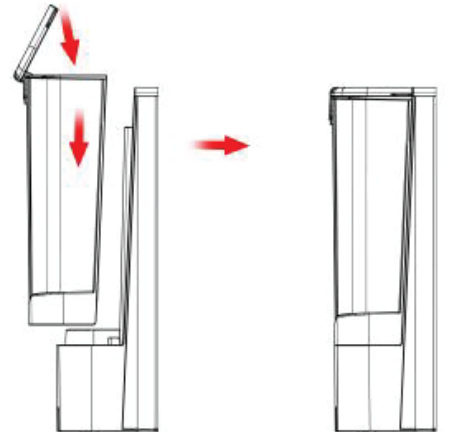
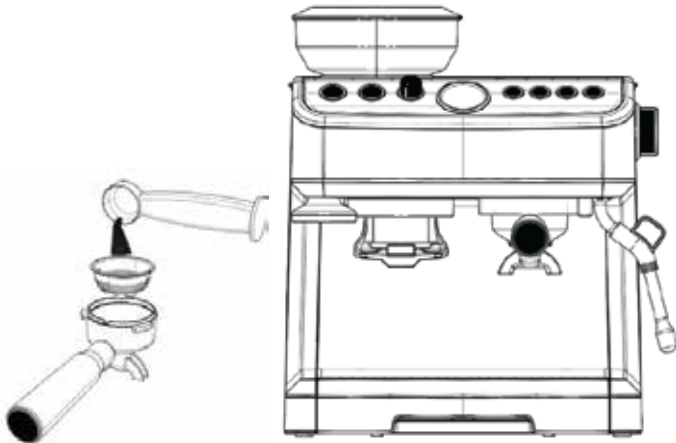
٤. عند توصيل الطاقة والضغط على زر "⏻"، ستضيء المؤشرات الثلاثة "⏻"، "⏻"، "⏻"، مما يشير إلى أن الآلة جاهزة للاستخدام.

٥. ستومض مؤشرات القهوة الأربعة "☕"، "☕"، "☕"، "☕"، مما يعني أن الآلة تقوم بالتسخين. بمجرد أن تضيء جميع 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، وهذا يعتبر ظاهرة طبيعية لتخفيف الضغط.



ب. تحضير القهوة

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 تلقائيًا 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 تلقائيًا بعد دقيقة واحدة.
- تحذير:** لا تترك آلة القهوة دون مراقبة أثناء الاستخدام.
٦. بعد تحضير القهوة، قم بتدوير القمع إلى اليسار لإزالته والتخلص من بقايا القهوة.
 ٧. اترك القمع يبرد جيدًا، ثم اشطفه 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 الزر مرة أخرى لإيقاف تدفق القهوة عند الوصول إلى الكمية المطلوبة. سيصدر الجرس صوتاً للإشارة إلى اكتمال الإعداد، وسيتم تنشيط وظيفة التسخين.
٤. عند ماتضيء مؤشرات صنع القهوة بشكل مستمر، يكون الجهاز جاهزاً للاستخدام.
٥. إذا كان وقت إعداد القهوة أقل من ٥ ثانية، فإن الإعداد الافتراضي للجهاز هو ٢١ ثانية. إذا لم يتم الضغط على أي زر أثناء صنع القهوة، سيتوقف الجهاز تلقائياً بعد ٧٥ ثانية.
٦. الحد الأقصى لوقت إعداد القهوة هو ٨١ ثانية، مع إمكانية ضبط الوقت يدوياً بين ٢١ ثانية و٨١ 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 " ⏻ ".
٣. ستومض مؤشرات القهوة الأربع " ☕ "، " 🖐 "، " 💧 "، و " 🕒 "، 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 لتحضير اللاتيه، ثم اتركه جانباً أثناء تسخين الجهاز للبخر.
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 متبقي 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 تدريجيًا تحت سطح الحليب، ثم قم بتدوير مقبض البخار إلى أقصى إعداد له.

٩. مع دخول البخار إلى الحليب، ستتكون دوامة تخلق قوامًا ناعمًا ومخمليًا، 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 حديثًا في كوب القهوة، ثم أضف الحليب المبخر بالرغوة. أصبح الكابتشينو جاهزًا 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 بالحروق 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 أفقيًا لمزج الحليب والرغوة بالتساوي.

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

٥. بعد تبخير الحليب، نظّف أنبوب البخار بقطعة قماش مبللة لمنع بقايا الحليب من الالتصاق به.

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

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

تحضير الماء الساخن

١. قم بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة واضغط على زر " ⏻ ".
٢. ستومض مؤشرات القهوة الأربع " ☕ "، " 🖐 "، " 💧 "، و " ⚡ "، 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 وعاءً مناسباً تحت مخرج الماء الساخن لاستقبال الماء.
٤. اضغط على زر الماء الساخن " 💧 ". سيبدأ الماء الساخن بالتدفق من أنبوب البخار.
٥. اضغط على زر الماء الساخن " 💧 " مرة أخرى إذا كنت ترغب في إيقاف تدفق الماء.

إزالة الترسبات والتنظيف

١. يجب إجراء إزالة الترسبات، 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 تنبيه لإزالة الترسبات.
٣. يتم الإشارة إلى ذلك بواسطة وميض ثلاثة أضواء مؤشرات رئيسية " ☕ "، " 🖐 "، و " 💧 " في نفس الوقت، مما يشير إلى أنه يجب إزالة الترسبات. سيتوقف الوميض بمجرد اكتمال وظيفة إزالة الترسبات أو استعادة الإعدادات الافتراضية من المصنع، بشرط أن تظل الأضواء مضاءة بعد إعادة تشغيل الجهاز.

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

إعادة ضبط المصنع

١. قم بتوصيل مصدر الطاقة بينما يكون الجهاز في وضع الاستعداد.
٢. اضغط على زري "☺" و "☹" في نفس الوقت لمدة ٣ ثوانٍ. في هذه اللحظة، سيبقى ضوء المؤشر "☺" مضاءً.
٣. ستومض الأضواء المؤشر الثلاثة "☺"، "☹"، و "☺" ست مرات، وسيصدر جرس تنبيه مع "بيب" 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.

دليل مؤشر الضوء

مؤشر الضوء	الوصف
تومض مصابيح المؤشر الأربعة "☺" و "☹" و "☺" و "☹" ببطء.	يشير إلى بدء تسخين آلة القهوة مسبقًا.
ثلاثة مصابيح مؤشر "☺"، "☹"، و "☺" تومض بسرعة.	١. الجهاز يشير إلى أنه حان وقت إزالة الترسبات. يرجى تنفيذ وظيفة إزالة الترسبات أو استعادة إعدادات المصنع. ٢. إذا ظهر هذا المؤشر، يرجى الاتصال بمركز الخدمة المختص في حال وجود مشكلات مثل دائرة قصيرة أو مفتوحة في سخان القهوة.
ثلاثة مصابيح مؤشر "☺"، "☹"، و "☺" تومض بسرعة لثلاث دورات.	يشير هذا إلى أن الجهاز يكتشف نقصًا في الماء ولن يعمل حتى يتم حل المشكلة.
التنفس المطابق لخمسة مصابيح مؤشر "☺"، "☹"، "☺"، "☹"، و "☺".	هذا الضوء يشير إلى أن الوظائف المقابلة متاحة للاستخدام.
يومض مصباح المؤشر "☺" بسرعة.	١. يشير إلى أن مقبض البخار دخل في وضع التسخين المسبق عند الضغط على زر "☺" في وضع التدوير. ويعمل كتنبيه لإغلاق مقبض البخار. ٢. إذا كان هذا المؤشر مضاءً، يرجى الاتصال بمركز الخدمة المختص في حال وجود مشكلات مثل دائرة قصيرة أو مفتوحة في سخان البخار.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
ينسكب القهوة من فتحة القمع.	يوجد رواسب في حلقة الختم.	أزل الرواسب من حلقة الختم.
	مسحوق القهوة ناعم جدًا.	استبدل مسحوق القهوة بمسحوق قهوة أكثر كثافة.
	مسحوق القهوة مضغوط ومحكم جدًا.	اضغط مسحوق القهوة بقوة ضغط تبلغ حوالي ١٥ كجم.
	حلقة الختم كاشطة.	يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد.
لا يمكن تدوير مقبض القهوة إلى وضع القفل.	تجاوز مسحوق القهوة الحد الأقصى لحجم القمع.	قلل كمية مسحوق القهوة.
	لا يوجد مسحوق قهوة، والمقبض لا يدور إلى الوضع الصحيح.	يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد.
	يوجد رواسب في حلقة الختم.	أزل الرواسب من حلقة الختم.
	مسحوق القهوة ناعم جدًا.	استخدم مسحوق قهوة خشن.
القهوة باردة.	العملية جارية بينما مؤشر الضوء مضاء.	يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا تعذر تسخين غلاية القهوة.
	كوب القهوة غير مسخن مسبقًا.	يرجى تسخين آلة القهوة مسبقًا.
المضخة تصدر صوتًا مزعجًا.	لا يوجد ماء في خزان المياه.	يرجى إضافة الماء إلى خزان المياه.

القهوة ضعيفة.	خزان المياه غير مثبت بشكل صحيح.	يرجى تركيب خزان المياه بشكل صحيح.
لون القهوة داكن جدًا.	مسحوق القهوة غير مسطح بما يكفي بسبب العيب غير السليم.	يرجى فرد مسحوق القهوة مرة أخرى.
	مسحوق القهوة غير كافٍ.	يرجى إضافة مسحوق القهوة.
	مسحوق القهوة خشن جدًا.	يرجى استخدام مسحوق إسبريسو خاص.
يمكن تحضير القهوة في الظروف العادية، ولكن لا يمكن رغوة الحليب.	مسحوق القهوة مضغوط بقوة كبيرة جدًا.	يرجى ضغط مسحوق القهوة بقوة ضغط تبلغ حوالي ١٥ كجم.
	تم استخدام كمية كبيرة جدًا من مسحوق القهوة.	يرجى تقليل كمية مسحوق القهوة.
	شبكة الفلتر مسدودة.	يرجى تنظيف شبكة الفلتر.
	مسحوق القهوة ناعم جدًا.	يرجى استخدام مسحوق القهوة المناسب.
	مخرج الماء مسدود.	يرجى تنظيف منفذ البخار بمشابك ورقية.
لا يتدفق الماء من المضخة.	فوهة البخار مسدودة.	يرجى إضافة الكمية المناسبة من الخل إلى خزان المياه.
	يتم إنتاج الماء فقط.	يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا لم تكن غلاية البخار تعمل.
لا يوجد مسحوق قهوة.	خزان الماء غير مُركَّب بشكل صحيح.	يرجى تركيب خزان المياه بشكل صحيح.
	لا يمكن سحب الماء بسبب وجود هواء في الأنبوب.	يرجى تشغيل وظيفة تحضير القهوة بشكل متكرر. يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا لم يتم استخراج الماء.
كمية مسحوق القهوة كبيرة جدًا أو صغيرة جدًا.	لا توجد حبوب قهوة في علبة حبوب البن.	يرجى ملء علبة حبوب القهوة بحبوب القهوة.
	قناة مسحوق نظام طحن الحبوب مسدودة.	استخدم فرشاة تنظيف لتنظيف تجويف المسحوق وقناة المسحوق.
يصدر صوت غير طبيعي وخشن أثناء عملية الطحن.	عتاد الطحن أو وقت الطحن غير صحيح.	يرجى ضبط تروس الطحن ووقت الطحن بشكل صحيح.
مقياس الضغط لا يعمل.	يوجد انسداد أو مادة غريبة في مطحنة القهوة.	يرجى إيقاف وظيفة الطحن فورًا واستخدام فرشاة لتنظيف تجويف المسحوق وقناة المسحوق.
	مسحوق القهوة خشن جدًا.	يرجى استخدام مسحوق إسبريسو خاص.
لا يوجد مسحوق قهوة.	تم استخدام مسحوق قهوة منتهي الصلاحية.	يرجى استخدام مسحوق إسبريسو خاص.
	كمية مسحوق القهوة المستخدمة غير كافية.	يرجى إضافة مسحوق القهوة.

تحذير

1. قبل إجراء أي عمليات تنظيف أو صيانة، قم بإيقاف تشغيل الجهاز، وافصله عن مأخذ الكهرباء، واتركه ليبرد تمامًا.
2. 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 القمع إلى اليسار لإزالته. تخلص من بقايا القهوة، ثم نظف القمع والمرشح بمحلول تنظيف ومنشفة. اشطفهما بالماء النظيف.

٦. نظف جميع الأجزاء القابلة للإزالة بالماء النظيف وجففها جيدًا.

الأسئلة الشائعة

١. هل هناك معيار لكمية مسحوق القهوة المستخدمة؟

ج:

أ. لتحضير قهوة صغيرة، ضع مقدارًا مستويًا (حوالي ١٤-١٦ جم) من القهوة المطحونة في الفلتر.

ب. لتحضير قهوة كبيرة، ضع مقدارًا مستويًا (حوالي ١٨-٢٠ جم) من القهوة المطحونة في الفلتر.

٢. ما مقدار القوة المطلوبة لضغط مسحوق القهوة بإحكام؟

ج: يتطلب ضغطًا يبلغ حوالي ٣٣ رطلاً (حوالي ١٥ كجم) لتسوية وضغط مسحوق القهوة باستخدام اليد فقط.

٣. ما وظيفة منطقة تدفئة الأكواب؟

ج: تعمل منطقة تدفئة الأكواب على تقليل فرق درجة حرارة القهوة، مما يعزز مذاقها عند سكبها في الكوب.

٤. 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 نسبيًا؟

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 السدادة عن طريق إدخالها في الأنبوب.

ج. إذا لم يكن مسدودًا، حاول ملء خزان الماء بمزيج ١:١ من الخل والماء، ثم حوّل 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	٦٠/٥٠ هرتز
قوة التسخين	٢٣٠٠ واط
قوة البخار	٩٠٠ واط
قوة سخان التيرمو بلوك	١٣٠٠ واط
ضغط المضخة	٢٠ بار
سعة حبوب القهوة	٢٠٠ جرام
سعة خزان الماء	٨٠٠ لتر
حجم الفلتر	٥٨ مم
سلك الطاقة	قابس ثلاثي أطراف بريطاني
وزن المنتج	٨,٦٧ كجم
حجم المنتج	٣٣٠ x ٣٢٠ x ٣٨٣ مم
رقم الطراز	LP.٣٨

دليل نكهة حبوب البن

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

موكا، قهوة هاواي الحامضة، المكسيك، غواتيمالا، مرتفعات كوستاريكا، كليمنجارو، 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، كليمنجارو، موكا، غواتيمالا، المكسيك، كينيا، سانتوس، وهايتي.	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. يُرجى الالتزام باللوائح المحلية من خلال نقل المعدات الكهربائية غير الصالحة للاستخدام إلى مركز التخلص من النفايات المناسب.



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](#)