

LePRESSO



LePresso

ماكينة صنع القهوة  
DELIZIOSA  
نصف اوتوماتيكية

SKU: LPCFFSCM0098

# جدول المحتويات

١	احتياطات السلامة المهمة
٢	تحذيرات السلامة
٣	نظرة عامة على المنتج
٤	دليل لوحة التحكم
٥	مقبض البخار والماء الساخن
٦	وقت طحن قابل للتعديل
٧	زر وظائف القهوة
٨	فرشاة التنظيف
٩	دليل الضغط
١٠	قبل الاستخدام الأول
١١	اختر مسحوق القهوة
١٢	تعليمات التشغيل
١٣	١. طحن حبوب البن
١٤	٢. تحضير القهوة
١٥	٣. الإسبريسو
١٦	٤. أمريكانو
١٧	٥. وظيفة البخار
١٨	٦. وظيفة الماء الساخن
١٩	٧. ضبط درجة الحرارة
٢٠	٨. تخصيص إعدادات الطحن
٢١	٩. تخصيص إعدادات تحضير القهوة
٢٢	١٠. تذكير بنقص المياه
٢٣	١١. إيقاف التشغيل التلقائي
٢٤	١٢. استعادة إعدادات المصنع
٢٥	١٣. تعليمات إزالة الترسبات الكلسية
٢٦	١٤. التنظيف والصيانة
٢٧	١٥. استكمشاف الأخطاء وإصلاحها
٢٨	١٦. المواصفات
٢٩	١٧. التخلص من المنتج
٣٠	١٨. الضمان
٣١	١٩. اتصل بنا

يرجى قراءة هذا الكتيب جيداً قبل الاستخدام والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

## احتياطات السلامة المهمة

قبل استخدام الآلة الكهربائية، اتبع دائمًا الاحتياطات الأساسية التالية:

١. اقرأ جميع التعليمات بعناية قبل الاستخدام.
٢. تأكد من أن جهد المقبس الكهربائي يطابق الجهد المقنن الموضح على لوحة تصنيف الجهاز.
٣. للحماية من الحرائق والصدمات الكهربائية والإصابات الشخصية، لا تغمر السلك أو القابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.
٤. يجب عدم غمر الجهاز في الماء أبداً.
٥. ازّع القابس دائمًا من المقبس الكهربائي قبل التنظيف أو عند عدم استخدامه. اترك الجهاز يبرد تماماً قبل إزالة أو تركيب المكونات أو التنظيف.
٦. لا تشغّل الجهاز إذا كان السلك أو القابس تالفاً، أو إذا تعطل الجهاز، أو سقط، أو تعرض للتلف بأي شكل من الأشكال. أعده إلى مركز خدمة معتمد للفحص أو الإصلاح أو التعديل.
٧. في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة أو شخص مؤهل مماثل لتجنب المخاطر.
٨. تجنب استخدام ملحقات غير موصى بها من قبل الشركة المصنعة، فقد تسبب حريقاً أو صدمة كهربائية أو إصابة.
٩. ضع الجهاز على سطح مستوٍ أو طاولة. لا تعلق سلك الطاقة على حافة الطاولة أو المنضدة.
١٠. تأكد من عدم ملامسة سلك الطاقة للأسطح الساخنة للجهاز.
١١. لا تضع جهاز القهوة على أسطح ساخنة أو بالقرب من النار لتجنب تلفه.
١٢. لفصل الجهاز، افصل القابس من مقبس الحائط. أمسك القابس دائمًا، ولا تسحب السلك أبداً.

١٣. لا تستخدم الجهاز لأي غرض غير الغرض المخصص له، وتأكد من وضعه في بيئة جافة.
١٤. احذر من التعرض لحرائق البخار.
١٥. يجب تشغيل آلة القهوة أو تخزينها في درجات حرارة أعلى من . درجة مئوية.
١٦. لا تشغّل آلة القهوة في بيئات ذات درجات حرارة عالية، أو مجالات مغناطيسية قوية، أو هواء رطب.
١٧. تجنب لمس الأسطح الساخنة للآلة (مثل عصا البخار أو شبكة الغليان). استخدم دائمًا المقابض أو الأزرار.
١٨. لا تشغّل آلة القهوة بدون ماء.
١٩. تأكد من عدم استخدام الجهاز في بيئات ذات درجات حرارة عالية، أو مجالات مغناطيسية قوية، أو رطوبة عالية.
٢٠. وصل القابس بمقبس الحائط قبل الاستخدام، وأطفئ أي مفاتيح قبل فصل القابس من المقبس.
٢١. يمكن للأطفال من سن ٨ سنوات فما فوق استخدام هذا الجهاز، شريطة أن يكونوا تحت إشراف أو يتلقوا إرشادات حول الاستخدام الآمن. يمنع الأطفال دون سن ٨ سنوات من استخدام الجهاز. يرجى إبقاء الجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال الصغار.
٢٢. يمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو من يفتقرن إلى الخبرة والمعرفة، استخدام هذا الجهاز، شريطة أن يكونوا تحت إشراف أو يتلقوا إرشادات حول الاستخدام الآمن ويدركون المخاطر.
٢٣. هذا الجهاز مُصمم للاستخدام المنزلي والبيئات المماثلة، مثل: مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وأماكن العمل الأخرى المزدحمة، الفنادق والموتيلاط والبيئات السكنية الأخرى، منشآت المبيت والإفطار.
٢٤. احفظ هذه التعليمات للرجوع إليها في المستقبل.

## ١. الضغط:

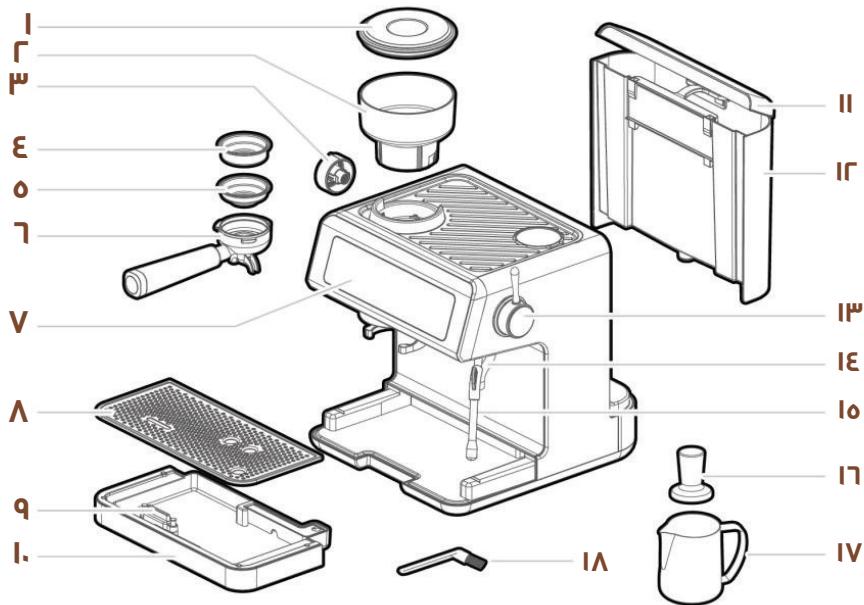
- ١.١ لمنع الحرائق الناتجة عن البخار الساخن أو الماء، وتجنب الإصابات الشخصية، وحماية الجهاز من التلف، لا تقم أبداً بإزالة خزان المياه أو فلتر فتحة التهوية أثناء تحضير القهوة أو إنتاج الرغوة.
- ١.٢ قبل إزالة الفلتر لتحضير كوب آخر من القهوة، تأكد من أن ماكينة القهوة في وضع الاستعداد.
- ١.٣ عند استخلاص القهوة، تأكد من تدوير الفلتر بإحكام إلى الوضع المحدد لمنعه من الارتخاء بسبب الضغط أثناء الاستخدام، مما قد يؤدي إلى الإصابة.

## ٢. ارتفاع درجة الحرارة:

- ٢.١ لا تضع يديك أو أي جزء من جسمك بالقرب من فلتر فتحة التهوية أو أسفل أنبوب البخار أثناء تشغيل الجهاز لتجنب الحرائق.
- ٢.٢ لا تلمس أنبوب البخار مباشرةً بيديك أو أي جزء من جسمك في أي وقت.
- ٢.٣ إذا لزم الأمر، فلا تلمس سوى غلاف السيليكون الذي يغطي أنبوب البخار عند تدويره.

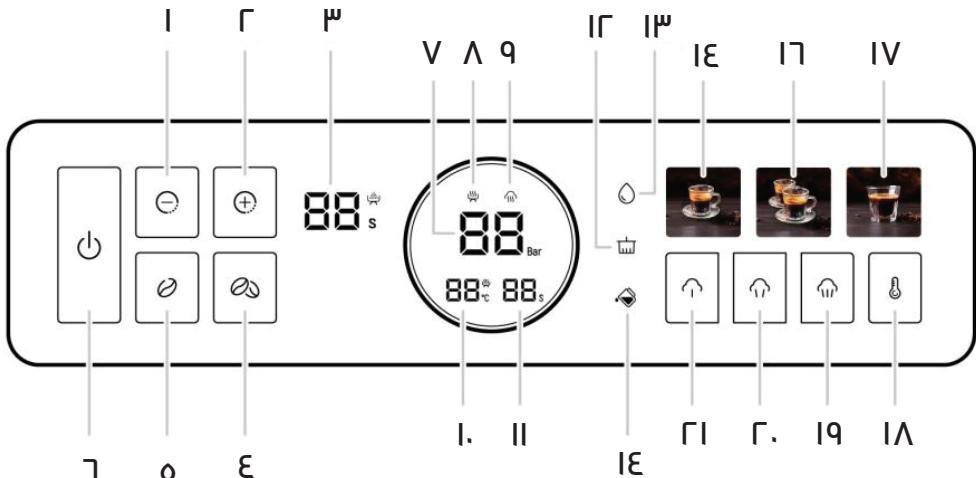
## نظرة عامة على المنتج

- |                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| ١. صينية تجميع التنقيط | ١. غطاء علبة حبوب البن |
| ٢. غطاء خزان المياه    | ٢. علبة حبوب البن      |
| ٣. خزان المياه         | ٣. مقبض ترس الطحن      |
| ٤. بخار/ماء ساخن       | ٤. فلتر مزدوج الكوب    |
| ٥. أنبوب المياه        | ٥. مقاييس ضغط          |
| ٦. فرشاة التنظيف       | ٦. فلتر قهوة مضغوط     |
| ٧. مكبس                | ٧. لوحة تحكم           |
| ٨. إبريق الحليب        | ٨. غطاء صينية التنقيط  |
|                        | ٩. عوامة               |



الشكل ا

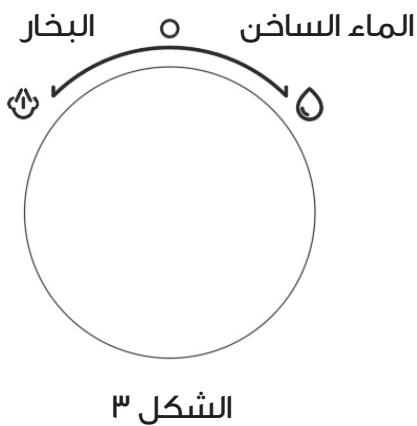
## دليل لوحة التحكم



الشكل ٢

- ١٢. مؤشر التنظيف
- ١٣. مؤشر الماء الساخن
- ١٤. مؤشر نقص الماء
- ١٥. إسبريسو كوب واحد
- ١٦. إسبريسو كوبين
- ١٧. تحضير أمريكيانو
- ١٨. زر اختيار درجة الحرارة
- ١٩. مستوى بخار مرتفع
- ٢٠. مستوى بخار متوسط
- ٢١. مستوى بخار منخفض
- ١. زر تقليل وقت الطحن
- ٢. زر زيادة وقت الطحن
- ٣. شاشة عرض وقت الطحن
- ٤. زر طحن كوب واحد
- ٥. زر طحن كوبين
- ٦. زر التشغيل/إيقاف
- ٧. شاشة عرض الضغط
- ٨. مؤشر ما قبل النقع
- ٩. مؤشر التسخين المسبق للبخار
- ١٠. شاشة عرض وقت التخمير
- ١١. شاشة عرض درجة حرارة التخمير

## مقبض البخار والماء الساخن



قم بتدوير المقبض إلى وضع البخار (Steam) لإنتاج البخار.

قم بتدوير المقبض إلى موضع الماء الساخن (Hot Water) للتوزيع الماء الساخن.

قم بتدوير المقبض إلى وضع إيقاف التشغيل (Off) لإيقاف تشغيل الجهاز.

## وقت طحن قابل للتعديل



الشكل ٤

اضغط على الزر لزيادة أو تقليل وقت الطحن.

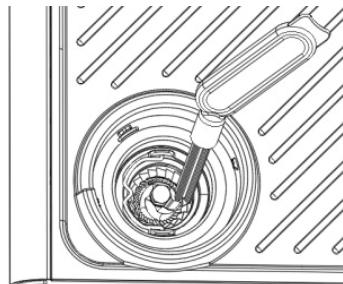
## زر وظائف القهوة



الشكل ٥

اضغط على الزر لتحديد نوع القهوة.

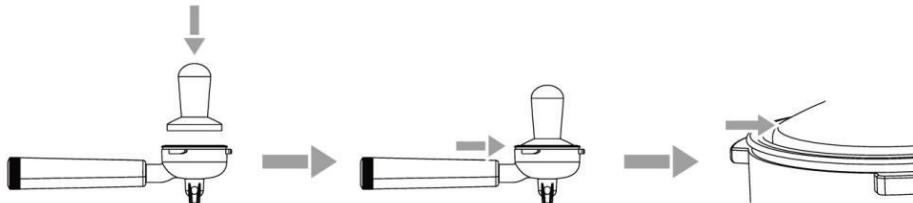
## فرشاة التنظيف



الشكل ٦

تُستخدم هذه الفرشاة لتنظيف نفق الطحن. بعد إزالة صندوق الحبوب والمطحنة، استخدم الفرشاة لبدء التنظيف.

## دليل الضغط



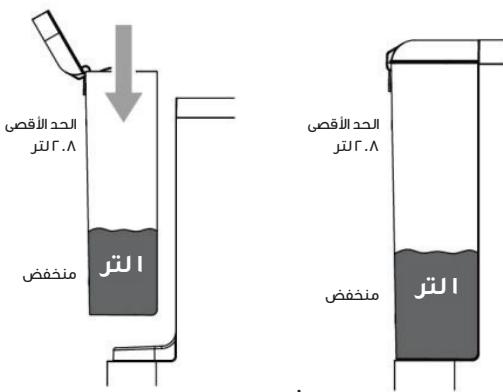
الشكل ٧

اضغط مسحوق القهوة برفق للأسفل. عندما تصبح حافة المِكبس محاذية لحافة فلتر القهوة، تكون قد أضفت الكمية المثالية من مسحوق القهوة.

## قبل الاستخدام الأول

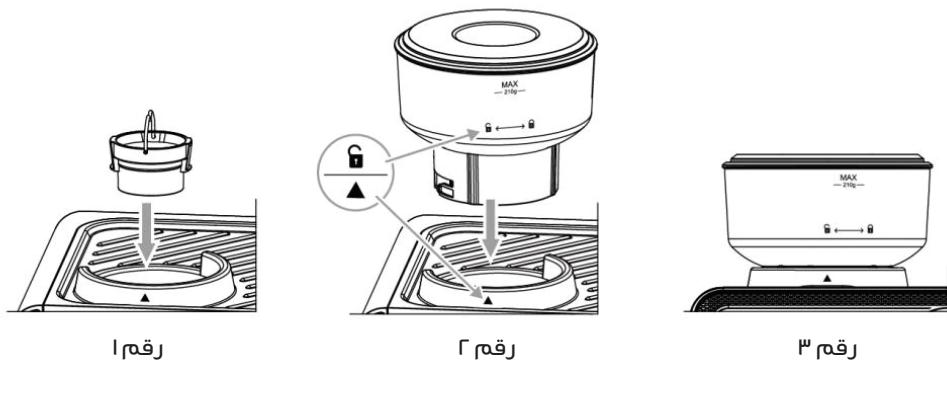
لضمان الأداء الأمثل قبل استخدام الجهاز لأول مرة أو في حالة عدم استخدامه لفترة من الوقت، اتبع الخطوات التالية لشطف الأنابيب الداخلية وتسخينها:

١. تأكد بعناية من وجود جميع الملحقات وحالتها الجيدة.
٢. املأ خزان المياه بماء نظيف، مع التأكد من أن مستوى الماء لا يتجاوز الحد الأقصى.

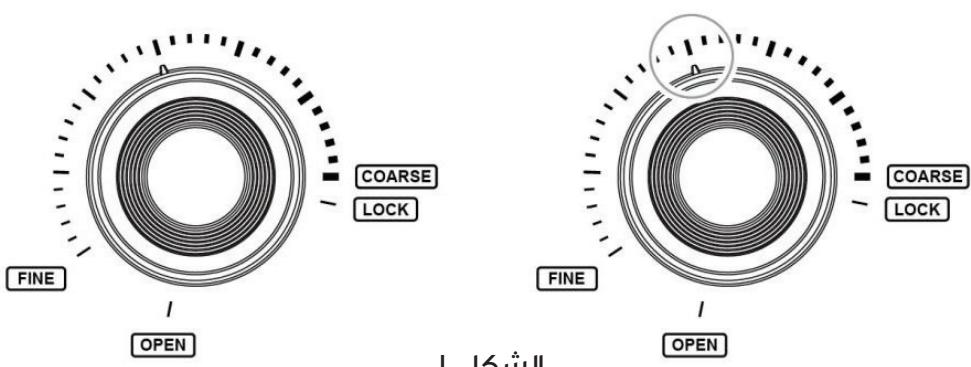


الشكل ٨

٣. قم بتنبيت صندوق الفاصلolia بشكل صحيح كما هو موضح في الصورة أدناه:



أولاً، ثبت رأس القاطع (رقم ا).  
بعد ذلك، حاذ علبة البن (رقم ب) مع رمز السهم ورمز القفل. وأخيراً، أدر علبة البن باتجاه عقارب الساعة لمحاذاة السهم مع رمز القفل (رقم ج).

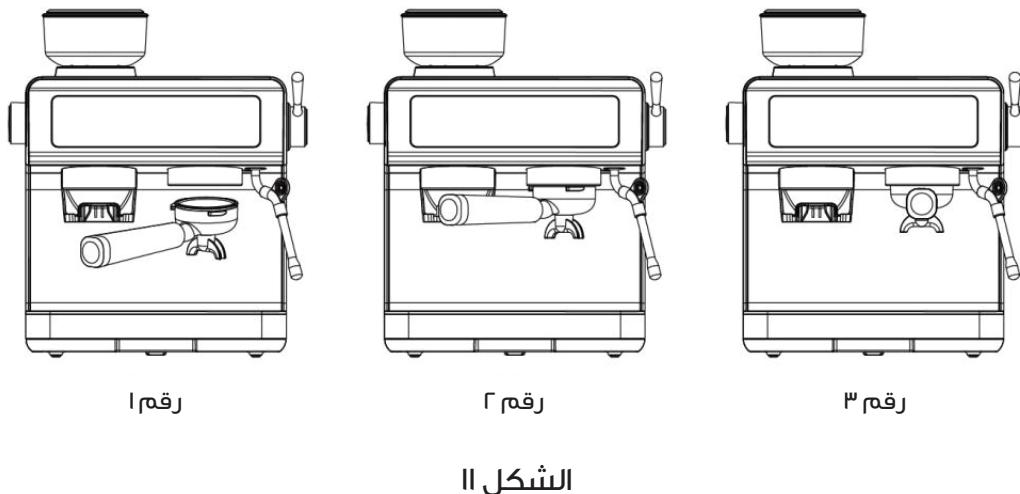


نطاق ضبط المقبض هو ٢٤ درجة، مما يسمح لك بضبط درجة طحن حبوب البن من ناعم إلى خشن. كلما زادت خشونة طحن البن، زادت الكمية المنتجة.

لضبط إعدادات طحن حبوب البن، تأكد من أن السهم يشير إلى إعداد الطحن المطلوب على المقياس.

## ملاحظة:

- a. تأكد من أن مقبض ترس الطحن في وضع "الفتح" قبل تركيب رأس القاطع.
- b. بعد وضع ترس الطحن في الآلة، أدر المقبض إلى وضع "القفل" لِكِمال تركيب المطحنة.
- c. لا يمكن إجراء عملية الطحن عندما يكون ترس الطحن في وضع "الفتح" أو "القفل".



٤. قم بمحاذة القمع المضغوط مع حامل القمع (لا تضع مسحوق القهوة في هذه المرحلة). أدر القمع عكس اتجاه عقارب الساعة لثبيته بإحكام. تأكد من إدخال الفلتر الصحيح (كوب واحد أو كوبين) حسب الحاجة.

٥. وصل الجهاز بمصدر الطاقة. أدر مقبض البخار/الماء الساخن إلى الوضع "0". اضغط على زر التشغيل/الإيقاف (髯) للتشغيل الجهاز. بمجرد الضغط على زر التشغيل/الإيقاف (髯)، ستومض مصابيح مؤشرات زر التشغيل/الإيقاف، وزر كوب واحد (قهوة) (髯)، وزر كوبين (قهوة) (髯)، وزر درجة حرارة البخار/الماء الساخن (髯). يشير هذا إلى دخول الجهاز في وضع التسخين المسبق.

٦. بمجرد اكتمال التسخين المسبق، يدخل الجهاز في وضع الاستعداد، وستتوقف المؤشرات عن الوميض. عند هذه النقطة، يكون الجهاز جاهزاً للستخدام.
٧. أدر مقبض البخار/الماء الساخن إلى وضع "البخار" (١). بعد قليل، سيبدأ البخار بالتدفق من أنبوب البخار. وجه أنبوب البخار إلى صينية التنقيط، أو استخدم كوبًا لجمع الماء الساخن.
٨. اضغط على زر "فنجان قهوة واحد" أو زر "فنجانان قهوة" لتنظيف أنابيب الجهاز. يمكنك استخدام كوب لجمع الماء.
- ملاحظة:** لا تُقرّب أي جزء من جسمك من فلتر القهوة أو أنبوب البخار لتجنب الإصابة أثناء تحضير الماء الساخن.
٩. بعد إخراج الماء، أفرغ صينية التنقيط أو الكوب.
١٠. اغسل جميع الأجزاء القابلة للفصل بالماء الدافئ.

## اختر مسحوق القهوة

### مسحوق القهوة

لتحضير أفضل قهوة إسبريسو، يُنصح باستخدام قهوة مطحونة طازجة بعد تحميصها بعمق. لتحضير قهوة إسبريسو، يُعد مسحوق القهوة الفرنسية أو قهوة الإسبريسو المحمصة مثالياً. تحفظ القهوة المطحونة مسبقاً برأحتها لمدة ٧ إلى ٨ أيام فقط، ما لم تُحفظ في وعاء محكم الإغلاق وفي مكان بارد. تجنب تخزين القهوة في الثلاجة أو المجمد، فقد يؤثر ذلك سلباً على جودتها. بشكل عام، لا يُنصح باستخدام القهوة المطحونة مسبقاً، لأن حبوب البن المطحونة حديثاً تحافظ على رأحتها بشكل أفضل وتقدّم قهوة إسبريسو عالية الجودة.

## الطحن

يُعد الطحن خطوةً أساسيةً في عملية تحضير الإسبريسو، ويُتطلب بعض التدريب لإتقانه. يؤثر حجم الطحن مباشرةً على نكهة وجودة قهوتك، لذا من المهم التجربة لإيجاد درجة الطحن المناسبة لآلية الإسبريسو الخاصة بك.

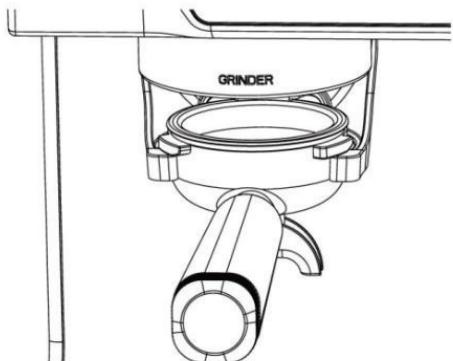
١. يجب أن يكون طحن القهوة الصحيح مشابهاً لقوام الملح.
٢. إذا طُحنت القهوة ناعماً جداً، فقد يتسبب ذلك في تدفق متقطع للقهوة أو يمنعها من التخمير تماماً.
٣. إذا طُحنت القهوة بخشونة شديدة، فسيتدفق الماء عبرها بسرعة كبيرة، مما يؤثر سلباً على رائحة وطعم القهوة المستخرجة.
٤. يمكنك ضبط كثافة القهوة المطحونة عن طريق تعديل إعدادات علبة حبوب القهوة. يختلف الطحن الأمثل باختلاف نوع وجودة حبوب القهوة المستخدمة، لذا من المهم إجراء التعديلات الالازمة لتحقيق أفضل النتائج.
٥. بالنسبة لحبوب القهوة المحمصة حديثاً (خلال شهر واحد)، اضبط أداة الطحن بناءً على نوع الحبوب. للحصول على أفضل استخلاص، يُنصح زر الكوب المزدوج (الطحن) حوالي ١٩ غراماً من مسحوق القهوة، بينما يُنصح زر الكوب الواحد (الطحن) حوالي ١٤ غراماً.
٦. لمنع رطوبة حبوب البن وتأثيرها على الطحن ونكهة القهوة النهائية، تجنب ملء علبة حبوب البن أكثر من اللازم.
٧. للحصول على مسحوق قهوة متجانس ومتجانس، اضبط إعداد الطحن وفقاً لنوع وجودة حبوب البن، مما يساعدك على تحضير كوب قهوة عالي الجودة.

## ٤. تطبيقات التشغيل

### ١. طحن حبوب البن

أضف كمية مناسبة من حبوب البن إلى علبة حبوب البن. لتجنب تأثير الرطوبة

على عملية الطحن والنكهة النهاية للقهوة، لا تملأ علبة حبوب البن أكثر من اللازم. كما هو موضح في الشكل ٢١، ضع حامل فلتر القهوة مع فلتر الكوب الواحد أو فلتر الكوب المزدوج في حامل استقبال المسحوق (كما هو موضح في الشكل ٢٢).



الشكل ٢١

**١.١ زر طحن الكوب الواحد:** اضغط على زر طحن الكوب الواحد. سيومض المؤشر المقابل بشكل متقطع، مثيرةً إلى بدء تشغيل المطحنة. ستتوقف المطحنة تلقائياً عند الوصول إلى الكمية المحددة من البن المطحون. يمكنك أيضاً الضغط على زر طحن الكوب الواحد في أي وقت لإيقاف تشغيل الجهاز أثناء التشغيل.

**ملاحظة:** وقت الطحن الافتراضي لزر طحن الكوب الواحد هو ٨ ثوانٍ تقريباً. للحصول على أفضل استخلاص للقهوة، اضبط سرعة الطحن حسب نوع حبوب البن المستخدمة. ينتج عن الضغط على زر طحن الكوب الواحد حوالي ١٤ غراماً من البن المطحون، مع أن هذا قد يختلف قليلاً حسب درجة التحميص ونضارة الحبوب.

**١.٢ زر طحن الكوب المزدوج:** اضغط على زر طحن الكوب المزدوج. سيومض المؤشر المقابل بشكل متقطع، مما يشير إلى أن المطحنة تعمل. ستتوقف المطحنة تلقائياً عند طحن الكمية المحددة من القهوة. كما هو الحال مع زر

طحن الكوب الواحد، يمكنك أيضًا الضغط على زر طحن الكوب المزدوج لإيقاف تشغيل الآلة أثناء التشغيل.

### ملاحظة:

- a. وقت الطحن الافتراضي لزر الكوب المزدوج (طحن) هو ٢٣ ثانية تقريبًا. للحصول على أفضل استخلاص للقهوة، اضبط سرعة الطحن حسب نوع حبوب البن المستخدمة. ينتج عن الضغط على زر الكوب المزدوج (طحن) حوالي ١٩ غرامًا من البن المطحون، مع أن هذا قد يختلف قليلاً حسب درجة التحميص ونضارة الحبوب.
- b. بعد الطحن، أزل فلتر القهوة واطرقه برفق على سطح الطاولة لترسيب حبيبات البن. استخدم مكبس القهوة لضغط مسحوق القهوة بضغط يقارب ٥.٢٣ كجم.
- c. أدر فلتر القهوة عكس اتجاه عقارب الساعة وأدخله في حامله. ستدخل الآلة بعد ذلك مرحلة استخلاص القهوة.

### ١.٣ ضبط وقت الطحن للأكواب المفردة والمزدوجة:

- a. عند إضاءة مؤشر زر طحن الكوب المفرد، يتم تفعيل وحدة طحن الكوب المفرد. اضغط على زر "+" أو "-" أعلى زر الطحن لضبط مدة الطحن بين ٥ و ٢٣ ثانية.
- b. عند إضاءة مؤشر زر طحن الكوب المفرد، يتم تفعيل وحدة طحن الكوب المفرد. وبالمثل، اضغط على زر "+" أو "-" أعلى زر الطحن لضبط مدة الطحن بين ٥ و ٢٣ ثانية.

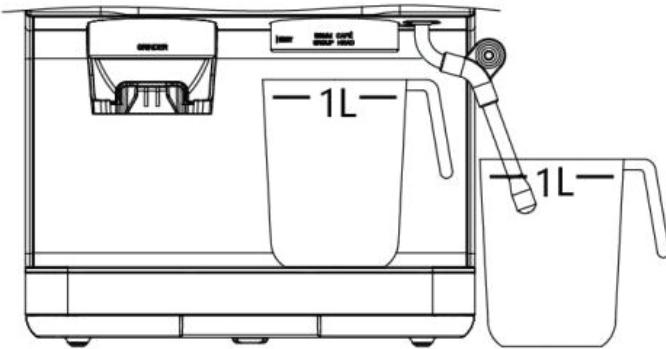
### ملاحظات:

١. إذا لم يكن صندوق حبوب البن مركبًا، فسيعرض الجهاز خطأ ٤٤. عندها، يصدر الضغط على زر "طحن كوب واحد" أو "طحن كوبين" صوت صفير.
٢. إذا عملت المطحنة بشكل مستمر لمدة ٣ دقائق مع فترة راحة بينية أقل من ٥ دقائق، فسيتوقف الجهاز عملها لحماية نظام الطحن. خلال هذه الفترة،

يُصدر الضغط على زر "طحن كوب واحد" أو "طحن كوبين" صوت صفير، ويومض مؤشر الزر. بمجرد وصول فترة الراحة إلى ٥ دقائق، سيرفع الجهاز الحد تلقائياً، ويمكن للمطحنة استئناف العمل.

## ٢. تحضير القهوة

**ملاحظة:** يمكن تفعيل وظائف تحضير القهوة والماء الساخن والبخار في آنٍ واحد.



الشكل ٢

## ٣. الإسبريسو

### تحضير كوب واحد من القهوة:

في وضع الاستعداد، ثبت فلتر الكوب الواحد في حامل القهوة واملاه بحوالى ١٤ غراماً من مسحوق القهوة. استخدم مكبس القهوة لضغط مسحوق القهوة بقوة ٥.٢ كجم. وجّه حامل القهوة نحو حامله، ثم أدره عكس اتجاه عقارب الساعة لتنبيته. ضع كوب القهوة على صينية التنقيط واضغط على زر "الكوب الواحد". عندما يومض زر "الكوب الواحد"، ستبدأ الآلة بتحضير كوب واحد من القهوة. بمجرد إضافة الكمية المحددة من القهوة، ستتوقف الآلة تلقائياً وتعود إلى وضع الاستعداد.

## تحضير كوبين من القهوة:

في وضع الاستعداد، ثبت فلتر الكوب المزدوج في فلتر القهوة واملأه بحوالي ١٩ غراماً من مسحوق القهوة. اضغط على مسحوق القهوة بقوة ٥. أكجم باستخدام مكبس القهوة. ثبت فلتر القهوة مع حامله، ثم أدر فلتر القهوة عكس اتجاه عقارب الساعة لثبيته. ضع أكواب القهوة على صينية التنقيط واضغط على زر "الكوب المزدوج". عندما يوضع زر "الكوب المزدوج"، ستبدأ الآلة بتحضير كوبين من القهوة. بمجرد تحضير الكمية المحددة، ستتوقف الآلة تلقائياً وتدخل في وضع الاستعداد.

## ٤.٢ أمريكانو

### تحضير كوب واحد من أمريكانو:

في وضع الاستعداد، ثبت فلتر الكوب الواحد في فلتر القهوة واملأه بحوالي ١٤ غراماً من مسحوق القهوة. استخدم مكبس القهوة لضغط مسحوق القهوة بقوة ٥. أكجم. وجّه فلتر القهوة نحو حامله، ثم أدره عكس اتجاه عقارب الساعة لثبيته. ضع كوب القهوة على صينية التنقيط واضغط على المؤشر المناسب. عندما يوضع المؤشر، ستبدأ الآلة بتحضير القهوة. بعد تحضير الكمية المحددة من القهوة، سينشط أنبوب الماء الساخن لتوزيع الماء الساخن. بعد توزيع الكمية المحددة من الماء الساخن، ستتوقف الآلة تلقائياً وتعود إلى وضع الاستعداد.

### لتحضير كوبين من أمريكانو:

في وضع الاستعداد، ثبت فلتر الكوب المزدوج في فلتر القهوة واملأه بحوالي ١٩ غراماً من مسحوق القهوة. استخدم مكبس القهوة لضغط مسحوق القهوة بقوة ٥، أكجم. وجّه فلتر القهوة نحو حامله، ثم أدره عكس اتجاه عقارب الساعة لثبيته. ضع أكواب القهوة على صينية التنقيط واضغط على زر الكوب المزدوج (قهوة). عندما يوضع زر الكوب المزدوج (قهوة)، ستبدأ الآلة بتحضير القهوة. بعد تحضير الكمية المحددة من القهوة، سينشط أنبوب الماء الساخن

لتوزيع الماء الساخن. عند توزيع الكمية المحددة من الماء الساخن، ستتوقف الآلة تلقائياً وتعود إلى وضع الاستعداد.

### ٣. وظيفة البخار

في وضع الاستعداد، أدر المقبض إلى وضع البخار (1). سيومض المؤشر المقابل ( ) للإشارة إلى أن الجهاز يستعد لإنتاج البخار. بعد اكتمال عملية التبخير، أدر المقبض إلى وضع الإيقاف ( ). ستخرج الآلة من وضع التبخير وتعود إلى وضع الاستعداد. هناك ثلاثة أنواع من وظائف التبخير: ما عليك سوى الضغط على الزر المقابل لبدء التبخير.

### ٤. وظيفة الماء الساخن

في وضع الاستعداد، أدر المقبض إلى وضع الماء الساخن (5). سيومض المؤشر ( )، مثيراً إلى أن الجهاز يُنتج الماء الساخن. بعد اكتمال إنتاج الماء الساخن، أدر المقبض إلى وضع الإيقاف ( ). سيخرج الجهاز من وضع إنتاج الماء الساخن ويعود إلى وضع الاستعداد.

#### ملاحظات:

- تُولد وظيفة البخار بخاراً عالياً الحرارة. يُرجى توخي الحذر لتجنب الحروق أو السخونة.
- للحصول على رغوة مثالية، شغل وظيفة البخار أولاً لمدة ٣-٥ ثوان. ثم أدر المقبض إلى الوضع ( )، ومد أنبوب البخار إلى الحليب، وأدر المقبض إلى وضع البخار للرغوة.
- بعد التبخير أو الرغوة، تأكد من إعادة المقبض إلى وضع الإيقاف ( ).

### ضبط درجة الحرارة

تتميز هذه الماكينة بتقنية PID المتطرفة للتحكم في درجة الحرارة، والتي تراقب وتنظم وحدة التسخين بدقة لضمان استخلاص مثالي للقهوة عند درجة

حرارة ٩٦ درجة مئوية. يمكن ضبط درجة حرارة التخمير ضمن نطاق يتراوح بين ٩٦ و ٩٧ درجة مئوية بزيادات قدرها درجتان مئويتان، مما يتيح لك تخصيص نكهة القهوة حسب تفضيلاتك.

**a.** درجات الحرارة العالية (٩٦-٩٤ درجة مئوية) تُنتج نكهة أقوى وأقل حموضة.  
**b.** درجات الحرارة المنخفضة (٩٣-٩٠ درجة مئوية) تُنتج مذاقاً أكثر اعتدالاً وإشراقاً. لضبط درجة الحرارة، اضغط ببساطة على زر درجة الحرارة أثناء وجود الماكينة في وضع الاستعداد. مع كل ضغطة، يمكنك التنقل بين الخيارات المتوفرة (٩٠، ٩٣، ٩٤، ٩٦ درجة مئوية)، مع زيادة كل ضغطة بمقدار درجتين مئويتين عن الإعداد الافتراضي ٩٣ درجة مئوية. يتيح لك هذا اختيار درجة حرارة الاستخلاص المفضلة لديك بسهولة. يضمن نظام PID التحكم الدقيق في درجة الحرارة، والحفاظ على درجة حرارة ثابتة ضمن  $\pm ٥$ .. درجة مئوية طوال عملية التخمير للحصول على نتائج موثوقة ومتسقة.

## ٤ تخصيص إعدادات الطحن

**(١) ضبط كمية طحن القهوة لکوب واحد**  
عند إضافة مؤشر زر طحن الكوب الواحد، تكون وحدة طحن الكوب الواحد نشطة. استخدم زر "+" أو "-" أعلى زر الطحن لضبط وقت الطحن. يتراوح نطاق التعديل بين ٥ و ٢٠ ثانية، مما يتيح لك تخصيص قوة القهوة.

**(٢) ضبط كمية طحن القهوة لکوبين**  
عند إضافة مؤشر زر طحن الكوبين، تكون وحدة طحن الكوبين نشطة. استخدم زر "+" أو "-" أعلى زر الطحن لضبط وقت الطحن. يتراوح نطاق التعديل بين ٥ و ٢٠ ثانية، مما يتيح لك الوصول إلى قوة القهوة المفضلة لديك.

**(٣) استعادة كمية طحن الكوب الواحد**  
لاستعادة كمية طحن الكوب الواحد إلى إعدادات المصنع، اضغط مع الاستمرار

على زر طحن الكوب الواحد وزر درجة الحرارة في آن واحد. سيومض زر طحن الكوب الواحد ثلاث مرات بسرعة، متبعاً بصفارتين، للإشارة إلى إعادة ضبط كمية الطحن إلى الإعداد الافتراضي. ستعود الآلة إلى وضع الاستعداد.

#### ٤) استعادة كمية طحن الكوب المزدوج

لإعادة كمية طحن الكوب المزدوج إلى إعدادات المصنع، اضغط مع الاستمرار على زر طحن الكوب المزدوج وزر الوظائف في آن واحد. سيومض زر طحن الكوب المزدوج ثلاث مرات بسرعة، متبعاً بصفارتين، للإشارة إلى إعادة ضبط كمية الطحن إلى الإعداد الافتراضي. ستعود الآلة إلى وضع الاستعداد.

### ٥) تخصيص إعدادات تحضير القهوة

#### ١) ضبط حجم قهوة الكوب الواحد

لضبط حجم قهوة الكوب الواحد، اضغط باستمرار على زر قهوة الكوب الواحد لمدة ٤ ثوانٍ تقريرياً حتى تسمع صوت صفير ويومض ضوء الزر بسرعة. ستبدأ الآلة بتوزيع القهوة. حرر الزر عند الوصول إلى الحجم المطلوب، وستسمع صوت صفير تأكيد. يتراوح نطاق الحجم المخصص بين ٣٠..٢٠..١٠ مل (القيمة الأقل من ٣٠ مل تُضبط افتراضياً على ٣٠ مل؛ والقيمة الأعلى من ٢٠ مل تُضبط افتراضياً على ٢٠ مل). ستحفظ الآلة الإعداد وتعود إلى وضع الاستعداد.

#### ٢) ضبط حجم قهوة الكوب المزدوج

لضبط حجم قهوة الكوب المزدوج، اضغط مع الاستمرار على زر قهوة الكوب المزدوج لمدة ٤ ثوانٍ تقريرياً حتى تسمع صوت صفير ويومض ضوء الزر بسرعة. ستبدأ الآلة بتوزيع القهوة. حرر الزر عند الوصول إلى الحجم المطلوب، وستسمع صوت صفير تأكيد. يتراوح نطاق الحجم المخصص بين ٣٠..٢٠..١٠ مل (القيمة الأقل من ٣٠ مل تُضبط افتراضياً على ٣٠ مل؛ والقيمة الأعلى من ٢٠ مل تُضبط افتراضياً على ٢٠ مل). ستحفظ الآلة الإعداد وتعود إلى وضع الاستعداد.

### ٤) إعادة ضبط مستوى صوت القهوة أحادية الكوب

لإعادة ضبط مستوى صوت القهوة أحادية الكوب إلى إعدادات المصنع، اضغط مع الاستمرار على زر القهوة أحادية الكوب ورر درجة الحرارة في آن واحد. سيومض زر القهوة أحادية الكوب ثلاث مرات متتالية، متبعاً بصفارتين، للإشارة إلى إعادة ضبط مستوى الصوت إلى الإعداد الافتراضي. بعد ذلك، تعود الآلة إلى وضع الاستعداد.

### ٥) إعادة ضبط مستوى صوت القهوة المزدوجة

لإعادة ضبط مستوى صوت القهوة المزدوجة إلى إعدادات المصنع، اضغط مع الاستمرار على زر القهوة المزدوجة ورر درجة الحرارة في آن واحد. سيومض زر القهوة المزدوجة ثلاثة مرات سريعة، متبعاً بصفارتين، للإشارة إلى إعادة ضبط مستوى الصوت إلى الإعداد الافتراضي. بعد ذلك، تعود الآلة إلى وضع الاستعداد.

## ٣) تذكير بنقص المياه

عند انخفاض مستوى الماء في خزان المياه، تُنبه الآلة المستخدم لإعادة تعبئته الخزان. سيومض مؤشر "خزان المياه" (💧) مصحوباً بخمس صفارات.

### ملاحظات:

- قد يظهر التذكير أيضاً إذا كان مسحوق القهوة ناعماً جدًا بحيث لا يمكن تحضيره.
- سيصدر صوت الجرس خمس مرات ولن يستمر في الرنين إلى أجل غير مسمى.
- إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء خلال دقيقة واحدة بعد التذكير، ستدخل الآلة تلقائياً في وضع الاستعداد.

## ٤) إيقاف التشغيل التلقائي

في حال بقاء الجهاز في وضع الاستعداد دون تشغيل لمدة ٣ دقائق، فسيتم

## استعادة إعدادات المصنع

في وضع الاستعداد، اضغط باستمرار على زر ( ( ) ) لاستعادة إعدادات المصنع. ستنسمع صفارتين، وستومض جميع المؤشرات مرتين. سيعود الجهاز بعد ذلك إلى وضع الاستعداد.

## تعليمات إزالة التربات الكلسية

يتميز هذا المنتج بنظام تذكير تلقائي لإزالة التربات الكلسية. بعد استخدامه للرذا من الماء، سيضيء مؤشر إزالة التربات الكلسية ( ( ) ) للإشارة إلى ضرورة إزالة التربات الكلسية وبقاء الجهاز قيد التشغيل. بعد استخدامه ٣٠ لترًا من الماء، سيبقى مؤشر إزالة التربات الكلسية ثابتاً، وينطفئ مؤشراً الاستخلاص والبخار ( ( ) ) للإشارة إلى ضرورة إزالة التربات الكلسية لاستئناف تشغيل الجهاز. للحصول على أفضل أداء، يُنصح بإزالة التربات الكلسية من الجهاز كل ٤-٦ أشهر.

يمكن استخدام عوامل إزالة التربات الكلسية التالية:

- a. أقراص إزالة التربات الكلسية لآلات القهوة
- b. سائل إزالة التربات الكلسية
- c. خل أبيض وماء دافئ

أضف محلول إزالة التربات الكلسية إلى خزان المياه بإحدى الطرق التالية:

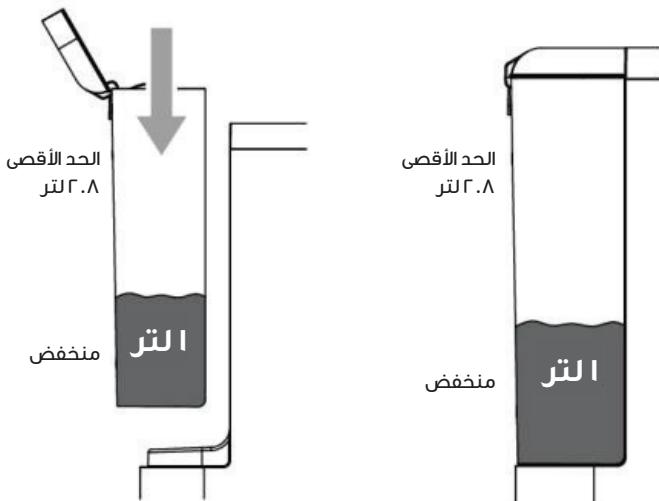
- a. املأ خزان المياه بльтر واحد من الماء، ثم أضف أقراص إزالة التربات الكلسية، وانتظر حتى تذوب الأقراص.
- b. أضف نصف كوب من سائل إزالة التربات الكلسية إلى خزان المياه، ثم أضف لترًا واحدًا من الماء الدافئ لخلط محلول جيدًا.

c. أضف مغرفة ونصف من الخل الأبيض إلى خزان المياه، ثم أضف لترًا واحدًا من الماء الدافئ لخلط محلول جيدًا.

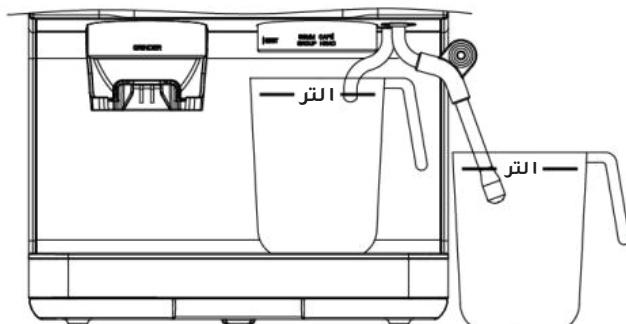
### أدخل خزان الماء في مكانه.

ضع وعاءً سعة لتر واحد أسفل رأس التخمير، ووعاءً آخر سعة لتر واحد أسفل أنبوب البخار.

بعد وضع الوعاءين في مكانهما، يمكنك بدء عملية التنظيف كما يلي:



بمجرد الانتهاء من الخطوات المذكورة أعلاه، يمكنك البدء في عملية التنظيف على النحو التالي:



## الخطوة ٤: بعد دورة إزالة الترببات

١. اضغط مع الاستمرار على مؤشر الكوب المزدوج والكوب الفردي في آنٍ واحد لمدة ٣ ثوانٍ بعد عملية إزالة الترببات. سيؤكّد صوت صفير بعد العملية.
٢. أدر المقبض إلى وضع (١). سيومض مؤشر (١) بسرعة، وستُطأّل الأزرار. ستبدأ المضخة بالعمل، وسيتدفق الماء الساخن عبر أنابيب الماء الساخن والبخار. ستصدر المضخة أصواتاً متفاوتة خلال دورة الديقتيين، والتي ستتكرّر مرتين.
٣. بعد إكمال الدورتين، سيومض مؤشر إزالة الترببات (٢) مُشيراً إلى اكتمال عملية إزالة الترببات.
٤. أدر المقبض إلى وضع الاستعداد (٠) لإعادة الجهاز إلى وضع الاستعداد.

## الخطوة ٥: الاستعداد للتنظيف

١. نظف أنبوب البخار وأنبوب الماء الساخن بالماء العذب لإزالة أي بقايا من محلول إزالة الترببات الكلسية.
٢. نظف خزان الماء وأعد تعبئته بالماء العذب.
٣. أفرغ الحاويات المستخدمة أثناء عملية إزالة الترببات الكلسية.

## التنظيف والصيانة

**تحذير:** افصل ماكينة القهوة دائمًا عن الكهرباء قبل التنظيف لتبريد جيداً، مما يقلل من خطر الحرائق. لا تغمر ماكينة القهوة أو سلك الطاقة في الماء أو أي سوائل أخرى لتجنب المخاطر المحتملة.

١. تنظيف الوحدة بالكامل
٢. بعد كل استخدام، أزل جميع الأجزاء القابلة للفصل ونظفها بالماء. إذا لزم الأمر، استخدم محلول تنظيف ثم اشطّفها بالماء النظيف.
٣. استخدم إسفنجية مقاومة للرطوبة بانتظام لتنظيف الجزء الخارجي من الجهاز، مع إزالة الأوساخ والبقايا.

**ملاحظة:** تجنب استخدام الكحول أو المنظفات، ولا تغمر الجهاز في الماء للتنظيف.

**١.٣** للتنظيف فلتر القهوة، أدره باتجاه عقارب الساعة لإزالتها، ثم تخلص من بقايا القهوة. استخدم منظفًا لتنظيف فلتر القهوة والمرشحات المعدنية، ولكن تأكد من شطفها جيدًا بالماء النظيف.

**١.٤** بعد تنظيف جميع الأجزاء القابلة للفصل، جففها. ملاحظة: لا يجب وضع خزان الماء القابل للفصل في غسالة الأطباق.

## ٢. تنظيف المطحنة

**١.** قد تسبب حبوب القهوة وعوامل أخرى في انسداد مخرج المسحوق في بعض الأحيان. للحفاظ على الأداء الأمثل، نظف المطحنة عند ملاحظة أيٌ من الحالات التالية:

**٢.** نظف مخرج المسحوق والمطحنة مرة واحدة على الأقل كل أسبوعين.

**٣.** إذا انخفضت كمية البن المطحون، نظف ممر المسحوق وعجلة الطحن.

**٤.** بعد طحن مسحوق البن الناعم، نظف قناة المسحوق على الفور.

**٥.** الماكينة مزودة بنظام مضاد للكهرباء الساكنة لمنع تناول مسحوق القهوة. في حال تسرب مسحوق القهوة من فلتر القهوة، استخدم فرشاة التنظيف المرفقة لتنظيف مدخل المسحوق فورًا.

**ملاحظة:** تأكد من عدم وجود حبوب قهوة في علبة المسحوق قبل التنظيف. عند الضغط على زر "طحن كوب واحد" أو "طحن كوبين"، ستعمل المطحنة بشكل طبيعي، ولن يتتسرب أي مسحوق من مخرج المسحوق.

**٦.** أدر علبة المسحوق عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالتها.

**٧.** أدر مقبض الطحن إلى وضع الفتح لإزالة شفرة الطحن. استخدم فرشاة التنظيف المرفقة لتنظيف الشفرة وإزالة أي مسحوق قهوة متبقٍ من التروس.

**ملاحظة:** لا تشنط عجلة الطحن بالماء مباشرةً.

**٨.** استخدم الفرشاة لتنظيف كل من حجرة الطحن ونفق المسحوق.

**٩.** لا تعيّد تركيب عجلة الطحن في هذه المرحلة. أعد تركيب علبة حبوب البن الفارغة، واضغط على زر "طحن كوب واحد" أو "طحن كوبين"، واترك المطحنة

تعمل لإزالة أي مسحوق متبقي في حجرة الطحن. كرر عملية التنظيف إذا لزم الأمر.

**٤.١.** بعد الانتهاء من التنظيف، أعد تركيب شفرة الطحن بشكل صحيح، وثبتت علبة حبوب البن بتدويرها عكس اتجاه عقارب الساعة.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
تأكد من توصيل قابس الطاقة والضغط على زر التشغيل/الإيقاف.	قابس الطاقة غير موصول أو زر التشغيل/الإيقاف غير مضغوط.	لا يوجد مؤشر طاقة
أعد تركيب خزان المياه/صينية تجميع التنقية وتأكد من تفريغه. إذا استمرت المشكلة، فلا تفكيك الجهاز - اتصل بمركز خدمة معتمد.	خزان الماء/صينية التنقية غير مثبتة بشكل صحيح أو صينية التنقية ممتلئة.	تسرب ماء في قاعدة الماكينة
لا حاجة لأي إجراء - هذا طبيعي.	التشغيل العادي ناتج عن صمام التحكم في الضغط.	أصوات طقطقة/ هسهسة أثناء التشغيل
استخدم كمية القهوة الموصى بها، وضبط خشونة الطحن، وتجنب الإفراط في الدك.	كمية زائدة من البن المطحون، طحن ناعم جداً.	تدفق القهوة ضعيف أو منخفض
استخدم حبوب قهوة طازجة وضبط إعدادات الطحن للحصول على استخلاص أعمق.	قهوة مدعومة أكثر من اللازم.	لا توجد كريمة قهوة
نظف فوهة البخار باستخدام دبوس التنظيف المرفق.	حبوب بن قديمة/قديمة، طحن البن خشن جداً.	لا يوجد بخار
اتصل بمركز خدمة معتمد.	فوهة البخار مسدودة.	رمز الخطأ E١
اتصل بمركز خدمة معتمد.	عطل في الاتصال.	رمز الخطأ E٢
اتصل بمركز خدمة معتمد.	عطل في مستشعر درجة حرارة التخمير (NTC) للتخمير.	رمز الخطأ E٣

أعد تركيب قمع حبوب القهوة بشكل صحيح.	عطل في مستشعر درجة حرارة البخار (NTC) للبخار.	رمز الخطأ E4
انتظر 6 دقائق حتى تتم إعادة ضبط الجهاز.	قادوس البن غير مثبت أو غير مثبت بشكل صحيح.	رمز الخطأ E5
اضبط مستوى الطحن على درجة خشونة أعلى أو أزل أي عوائق.	إعداد الطحن ناعم جداً أو وجود جسم غريب في حجرة الطحن.	رمز الخطأ E6
أعد الذراع إلى الوضع المحايد.	ذراع البخار/الماء الساخن غير في وضع المحايد أثناء التسخين المسبق.	رمز الخطأ E7/E8
نفذ عملية إزالة الترسبات الكلسية بالكامل.	يلزم إزالة الترسبات الكلسية (تم الوصول إلى حد استهلاك الماء ٣٠ لترًا).	رمز الخطأ E9
لا تفك الجهاز - اتصل بمركز خدمة معتمد.	سبب غير معروف.	مشاكل أخرى



LPCFFSCM..٩٨	الطاراز
٢٤.-٢٢ فولت	الجهد المقدر
٦٧٥ هرتز	التردد المقدر
٢٩٥ واط (غلاية مزدوجة)	الطاقة المقدرة
٢.٣ بار	ضغط المضخة
٢.٨ لتر	سعة خزان المياه
٢٣ غرام	سعة قمع حبوب البن
٢٨ غرام (مفرد)، ١٨ غرام (مزدوج)	كمية مسحوق القهوة
قبس بريطاني ثلاثي الأطراف	سلك الطاقة
٣٥ × ٣٦٥ × ٤٢٥ مم	حجم المنتج
١١ كجم	وزن المنتج

## التخلص من المنتج



تشير هذه العلامة إلى أنه لا ينبغي التخلص من المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى. لتجنب أي ضرر محتمل على البيئة أو صحة الإنسان نتيجة التخلص غير المنضبط من النفايات، يُرجى إعادة تدويره بطريقة مسؤولة لتعزيز إعادة الاستخدام المستدام للموارد المادية. لإعادة جهازك المستعمل، استخدم أنظمة الإرجاع والاستلام، أو تواصل مع البائع الذي اشتريت منه المنتج. سيتضمن البائع إعادة تدوير المنتج بطريقة آمنة بيئياً.

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

ينطبق الضمان لمدة ٤٠ 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 ٤٠ شهرًا فقط. لتمديد ضمان منتجك، قم بزيارة موقعنا الإلكتروني <https://www.lepresso.com/warranty> واملاً 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](mailto:info@lepresso.com)

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

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