

LèPRESSO



LePresso

ماكينة صنع القهوة DELIZIOSA

نصف أوتوماتيكية

SKU: LPCFFSCM0098

٢	احتياطات السلامة المهمة
٤	تحذيرات السلامة
٤	نظرة عامة على المنتج
٥	دليل لوحة التحكم
٦	مقبض البخار والماء الساخن
٧	وقت طحن قابل للتعديل
٧	زر وظائف القهوة
٧	فرشاة التنظيف
٨	دليل الضغط
٨	قبل الاستخدام الأول
١١	اختر مسحوق القهوة
١٢	تعليمات التشغيل
١٢	١. طحن حبوب البن
١٥	٢. تحضير القهوة
١٥	٢.١ الإسبريسو
١٦	٢.٢ أمريكيانو
١٧	٣. وظيفة البخار
١٧	٤. وظيفة الماء الساخن
١٧	ضبط درجة الحرارة
١٨	تخصيص إعدادات الطحن
١٩	تخصيص إعدادات تحضير القهوة
٢٠	تذكير بنقص المياه
٢٠	إيقاف التشغيل التلقائي
٢١	استعادة إعدادات المصنع
٢١	تعليمات إزالة الترسبات الكلسية
٢٣	التنظيف والصيانة
٢٥	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
٢٧	المواصفات
٢٧	التخلص من المنتج
٢٨	الضمان
٢٨	اتصل بنا

يرجى قراءة هذا الكتيب جيدًا 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 الحريق والصدمات الكهربائية والإصابات الشخصية، لا تغمر السلك أو القابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.
٤. يجب عدم غمر الجهاز في الماء أبدًا.
٥. انزع القابس دائمًا من المقبس الكهربائي قبل التنظيف أو عند عدم استخدامه.
٦. لا تشغل 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 أبدًا.

- ١٣.** لا تستخدم الجهاز لأي غرض غير الغرض المخصص له، وتأكد من وضعه في بيئة جافة.
- ١٤.** احذر من التعرض لحروق البخار.
- ١٥.** يجب تشغيل آلة القهوة أو تخزينها في درجات حرارة أعلى من ٠ درجة مئوية.
- ١٦.** لا تشغل 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 دائماً المقابض أو الأزرار.
- ١٨.** لا تشغل 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.** يُمكن للأطفال من سن ٨ سنوات فما فوق استخدام هذا الجهاز، شريطة أن يكونوا تحت إشراف أو يتلقوا إرشادات حول الاستخدام الآمن. يُمنع الأطفال دون سن ٨ سنوات من استخدام الجهاز. يُرجى إبقاء الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال الصغار.
- ٢٢.** يُمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو من يفتقرون 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 المزارع الفنادق والموتيلات والبيئات السكنية الأخرى منشآت المبيت والإفطار
- ٢٤.** احفظ هذه التعليمات للرجوع إليها في المستقبل.

تحذيرات السلامة

١. الضغط:

١.١ لمنع الحروق الناتجة عن البخار الساخن أو الماء، وتجنب الإصابات الشخصية، وحماية الجهاز من التلف، لا تقم أبدًا 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 الحروق.

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

٢. غطاء خزان المياه

٣. خزان المياه

٤. بخار/ماء ساخن

٥. أنبوب المياه

٦. فرشاة التنظيف

٧. مكبس

٨. إبريق الحليب

١. غطاء علبة حبوب البن

٢. علبة حبوب البن

٣. مقبض ترس الطحن

٤. فلتر مزدوج الكوب

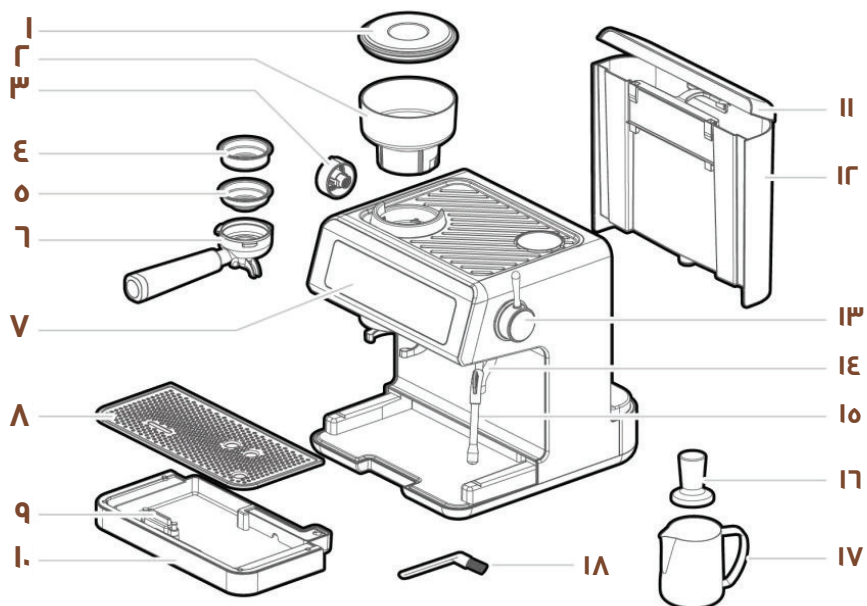
٥. مقياس ضغط

٦. فلتر قهوة مضغوط

٧. لوحة تحكم

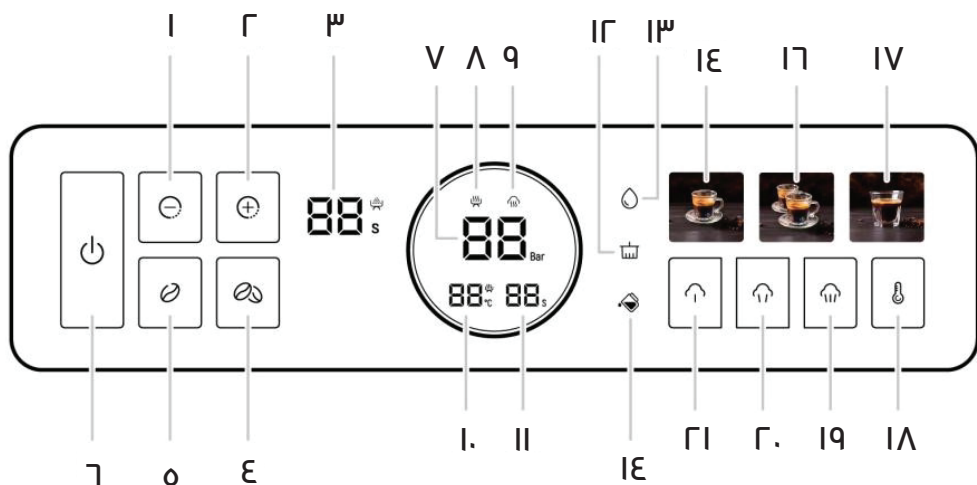
٨. غطاء صينية التنقيط

٩. عوامة



الشكل ١

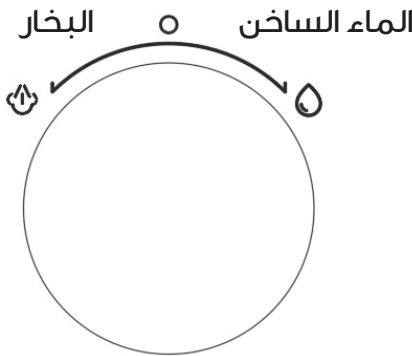
دليل لوحة التحكم



الشكل ٢

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/الإيقاف
٧. شاشة عرض الضغط
٨. مؤشر ما قبل النقع
٩. مؤشر التسخين المسبق للبخر
١٠. شاشة عرض وقت التخمير
١١. شاشة عرض درجة حرارة التخمير
١٢. مؤشر التنظيف
١٣. مؤشر الماء الساخن
١٤. مؤشر نقص الماء
١٥. إسبريسو كوب واحد
١٦. إسبريسو كوبين
١٧. تحضير أمريكانو
١٨. زر اختيار درجة الحرارة
١٩. مستوى بخار مرتفع
٢٠. مستوى بخار متوسط
٢١. مستوى بخار منخفض

مقبض البخار والماء الساخن



الشكل ٣

قم بتدوير المقبض إلى وضع البخار (١) لإنتاج البخار.

قم بتدوير المقبض إلى موضع الماء الساخن (٢) لتوزيع الماء الساخن.

قم بتدوير المقبض إلى وضع إيقاف التشغيل (٣) لإيقاف تشغيل الجهاز.

وقت طحن قابل للتعديل



الشكل ٤

اضغط على الزر لزيادة أو تقليل وقت الطحن.

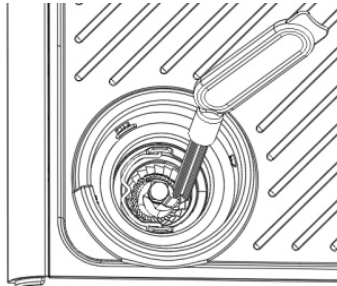
زر وظائف القهوة



الشكل ٥

اضغط على الزر لتحديد نوع القهوة.

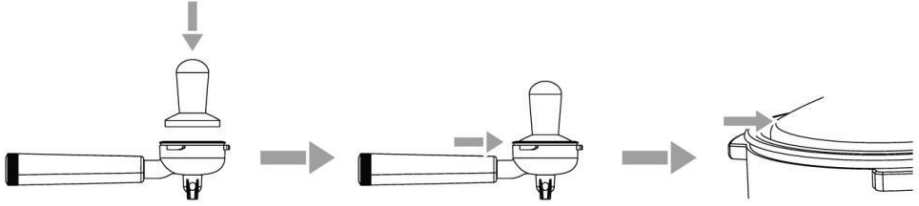
فرشاة التنظيف



الشكل ٦

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

دليل الضغط



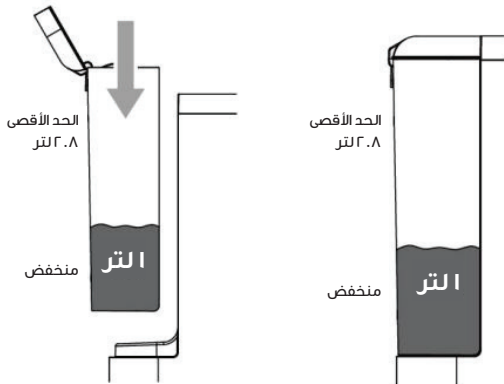
الشكل ٧

اضغط مسحوق القهوة برفق للأسفل. عندما تصبح حافة المكبس 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. املاً خزان المياه بماء نظيف، مع التأكد من أن مستوى الماء لا يتجاوز الحد الأقصى.



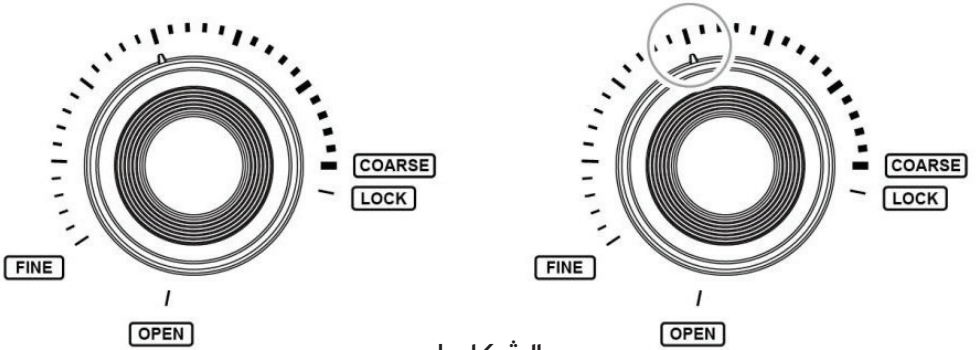
الشكل ٨

٣. قم بتثبيت صندوق الفاصوليا بشكل صحيح كما هو موضح في الصورة أدناه:



الشكل ٩

أولاً، ثَبِّتْ رأس القاطع (رقم ١).
بعد ذلك، حاذِ علبة البن (رقم ٢) مع رمز السهم ورمز القفل. وأخيراً، أدر علبة
البن باتجاه عقارب الساعة لمحاذاة السهم مع رمز القفل (رقم ٣).



الشكل ١٠

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 المُنتَجة.

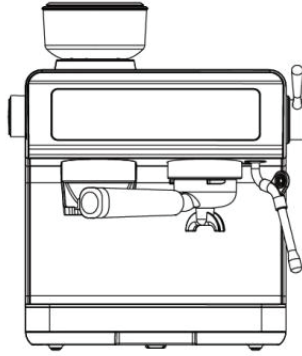
لضبط إعدادات طحن حبوب البن، تأكد من أن
السهم يشير إلى إعداد الطحن المطلوب على
المقياس.

ملاحظة:

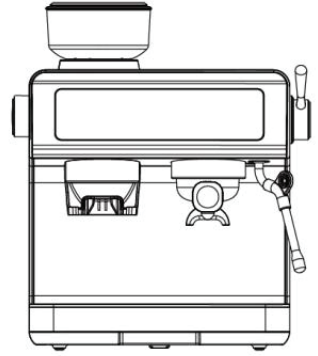
- a. تأكد من أن مقبض ترس الطحن في وضع "الفتح" قبل تركيب رأس القاطع.
- b. بعد وضع ترس الطحن في الآلة، أدر المقبض إلى وضع "القفل" لإكمال تركيب المطحنة.
- c. لا يمكن إجراء عملية الطحن عندما يكون ترس الطحن في وضع "الفتح" أو "القفل".



رقم ١



رقم ٢



رقم ٣

الشكل ١١

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

٥. وُضِّل الجهاز بمصدر الطاقة. أدر مقبض البخار/الماء الساخن إلى الوضع "0". اضغط على زر التشغيل/الإيقاف () لتشغيل الجهاز. بمجرد الضغط على زر التشغيل/الإيقاف ()، ستومض مصابيح مؤشرات زر التشغيل/الإيقاف، وزر كوب واحد (قهوة) ()، وزر كوبين (قهوة) ()، وزر درجة حرارة البخار/الماء الساخن ()، 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 جاهزًا للاستخدام.

٧. أدر مقبض البخار/الماء الساخن إلى وضع "البخار" (☁️). 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 فلترة 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 الإسبريسو، يُعدّ مسحوق القهوة الفرنسية أو قهوة الإسبريسو المحمصة مثاليًا. تحتفظ القهوة المطحونة مسبقًا برائحتها لمدة ٧ إلى ٨ أيام فقط، ما لم تُحفظ في وعاء محكم الإغلاق وفي مكان بارد. تجنّب تخزين القهوة في الثلاجة أو المجمد، فقد يؤثر ذلك سلبيًا على جودتها. بشكل عام، لا يُنصح باستخدام القهوة المطحونة مسبقًا، لأن حبوب البن المطحونة حديثًا تحافظ على رائحتها بشكل أفضل وتُقدّم قهوة إسبريسو عالية الجودة.

الطحن

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

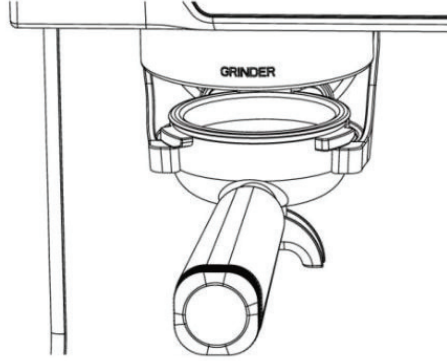
١. يجب أن يكون طحن القهوة الصحيح مشابهًا لقوام الملح.
٢. إذا طُحنت القهوة ناعمًا جدًا، فقد يتسبب ذلك في تدفق متقطع للقهوة أو يمنعها من التخمير تمامًا.
٣. إذا طُحنت القهوة بخشونة شديدة، فسيتدفق الماء عبرها بسرعة كبيرة، مما يؤثر سلبيًا على رائحة وطعم القهوة المستخرجة.
٤. يمكنك ضبط كثافة القهوة المطحونة عن طريق تعديل إعدادات علبة حبوب القهوة. يختلف الطحن الأمثل باختلاف نوع وجودة حبوب القهوة المستخدمة، لذا من المهم إجراء التعديلات اللازمة لتحقيق أفضل النتائج.
٥. بالنسبة لحبوب القهوة المحمصة حديثًا (خلال شهر واحد)، اضبط أداة الطحن بناءً على نوع الحبوب. للحصول على أفضل استخلاص، يُنتج زر الكوب المزدوج (الطحن) حوالي ١٩ غرامًا من مسحوق القهوة، بينما يُنتج زر الكوب الواحد (الطحن) حوالي ١٤ غرامًا.
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 وفقًا لنوع وجودة حبوب البن، مما يساعدك على تحضير كوب قهوة عالي الجودة.

تعليمات التشغيل

١. طحن حبوب البن

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

أعلى عملية الطحن والنكهة النهائية للقهوة، لا تملأ علبة حبوب البن أكثر من اللازم. كما هو موضح في الشكل ١٢، ضع حامل فلتر القهوة مع فلتر الكوب الواحد أو فلتر الكوب المزدوج في حامل استقبال المسحوق (كما هو موضح في الشكل ١٢).



الشكل ١٢

١.١ زر طحن الكوب الواحد: اضغط على زر طحن الكوب الواحد. سيومض المؤشر المقابل بشكل متقطع، مشيرًا إلى بدء تشغيل المطحنة. ستتوقف المطحنة تلقائيًا عند الوصول إلى الكمية المحددة من البن المطحون. يمكنك أيضًا 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 تقريبًا. للحصول على أفضل استخلاص للقهوة، اضبط سرعة الطحن حسب نوع حبوب البن المستخدمة. ينتج عن الضغط على زر طحن الكوب الواحد حوالي ١٤ غرامًا من البن المطحون، مع أن هذا قد يختلف قليلًا 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 تلقائيًا 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 ١٢ 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 قليلًا 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 ١٢ 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 زري "+" أو "-" أعلى زر الطحن لضبط مدة الطحن بين ٢.٥ و ٢.٠ ثانية.

b. عند إضاءة مؤشر زر طحن الكوب المفرد، يتم تفعيل وحدة طحن الكوب المفرد. وبالمثل، اضغط على زري "+" أو "-" أعلى زر الطحن لضبط مدة الطحن بين ٢.٥ و ٢.٠ ثانية.

ملاحظات:

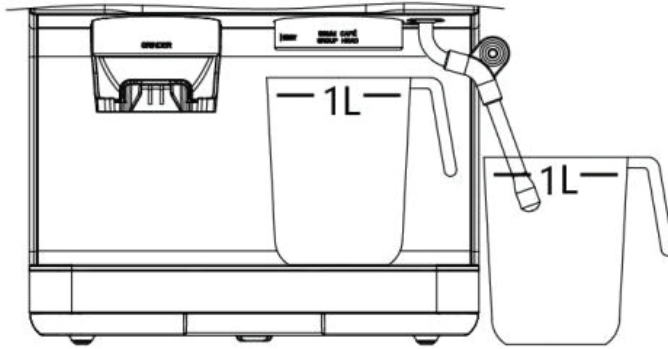
١. إذا لم يكن صندوق حبوب البن مُركَّبًا، فسيعرض الجهاز خطأ E٤. عندها، يُصدر الضغط على زر "طحن كوب واحد" أو "طحن كوبين" صوت صفير.

٢. إذا عملت المطحنة بشكل مستمر لمدة ٣ دقائق مع فترة راحة بينية أقل من ٥ دقائق، فسيُوقف الجهاز عملها لحماية نظام الطحن. خلال هذه الفترة،

يُصدر الضغط على زرّ "طحن كوب واحد" أو "طحن كوبين" صوت صفير، ويومض مؤشر الزرّ. بمجرد وصول فترة الراحة إلى ٥ دقائق، سيرفع الجهاز الحدّ تلقائيًا، ويمكن للمطحنة استئناف العمل.

٢. تحضير القهوة

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



الشكل ١٢

٢.١ الإسبريسو

تحضير كوب واحد من القهوة:

في وضع الاستعداد، ثبّت فلتر الكوب الواحد في حامل القهوة واملأه بحوالي ١٤ غرامًا من مسحوق القهوة. استخدم مكبس القهوة لضغط مسحوق القهوة بقوة ٥. ١٢ كجم. وجّه حامل القهوة نحو حامله، ثم أدّره عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته. ضع كوب القهوة على صينية التنقيط واضغط على زرّ "الكوب الواحد". عندما يومض زرّ "الكوب الواحد"، ستبدأ الآلة بتحضير كوب واحد من القهوة. بمجرد إضافة الكمية المحددة من القهوة، ستتوقف الآلة تلقائيًا وتعود إلى وضع الاستعداد.

تحضير كوبين من القهوة:

في وضع الاستعداد، ثبّت فلتر الكوب المزدوج في فلتر القهوة واملأه بحوالي ١٩ غرامًا من مسحوق القهوة. اضغط على مسحوق القهوة بقوة ٥.١٢ كجم باستخدام مكبس القهوة. ثبت فلتر القهوة مع حامله، ثم أدر فلتر القهوة عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته. ضع أكواب القهوة على صينية التنقيط واضغط على زر "الكوب المزدوج". عندما يومض زر "الكوب المزدوج"، ستبدأ الآلة بتحضير كوبين من القهوة. بمجرد تحضير الكمية المحددة، ستتوقف الآلة تلقائيًا وتدخل في وضع الاستعداد.

٢.٢ أمريكيانو

تحضير كوب واحد من أمريكيانو:

في وضع الاستعداد، ثبّت فلتر الكوب الواحد في فلتر القهوة واملأه بحوالي ١٤ غرامًا من مسحوق القهوة. استخدم مكبس القهوة لضغط مسحوق القهوة بقوة ٥.١٢ كجم. وجه فلتر القهوة نحو حامله، ثم أدره عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته. ضع كوب القهوة على صينية التنقيط واضغط على المؤشر المناسب. عندما يومض 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 تلقائيًا وتعود إلى وضع الاستعداد.

لتحضير كوبين من أمريكيانو:

في وضع الاستعداد، ثبّت فلتر الكوب المزدوج في فلتر القهوة واملأه بحوالي ١٩ غرامًا من مسحوق القهوة. استخدم مكبس القهوة لضغط مسحوق القهوة بقوة ٥.١٢ كجم. وجه فلتر القهوة نحو حامله، ثم أدره عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته. ضع أكواب القهوة على صينية التنقيط واضغط على زر الكوب المزدوج (قهوة). عندما يومض 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 تلقائيًا وتعود إلى وضع الاستعداد.

٣. وظيفة البخار

في وضع الاستعداد، أدر المقبض إلى وضع البخار (١). سيومض المؤشر المقابل (٢) للإشارة إلى أن الجهاز يستعد لإنتاج البخار. بعد اكتمال عملية التبخير، أدر المقبض إلى وضع الإيقاف (٣). 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 (٤). سيومض المؤشر (٥)، مشيرًا إلى أن الجهاز يُنتج الماء الساخن. بعد اكتمال إنتاج الماء الساخن، أدر المقبض إلى وضع الإيقاف (٦). سيخرج الجهاز من وضع إنتاج الماء الساخن ويعود إلى وضع الاستعداد.

ملاحظات:

- a.** تولّد وظيفة البخار بخارًا عالي الحرارة. يُرجى توخي الحذر لتجنب الحروق أو السخونة.
- b.** للحصول على رغوة مثالية، شغّل وظيفة البخار أولًا لمدة ٣-٥ ثوانٍ. ثم أدر المقبض إلى الوضع (٧)، ومدّ أنبوب البخار إلى الحليب، وأدر المقبض إلى وضع البخار للرغوة.
- c.** بعد التبخير أو الرغوة، تأكد من إعادة المقبض إلى وضع الإيقاف (٨).

ضبط درجة الحرارة

تتميز هذه الماكينة بتقنية PID المتطورة 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 ٩٠ و ٩٦ درجة مئوية بزيادات قدرها درجتان مثويتان، مما يتيح لك تخصيص نكهة القهوة حسب تفضيلاتك.

a. درجات الحرارة العالية (٩٢-٩٤ درجة مئوية) تُنتج نكهة أقوى وأقل حموضة.
b. درجات الحرارة المنخفضة (٩٠-٩٢ درجة مئوية) تُنتج مذاقًا أكثر اعتدالًا وإشراقًا.
لضبط درجة الحرارة، اضغط ببساطة على زر درجة الحرارة أثناء وجود الماكينة في وضع الاستعداد. مع كل ضغطة، يمكنك التنقل بين الخيارات المتاحة (٩٠، ٩٢، ٩٤، ٩٦ درجة مئوية)، مع زيادة كل ضغطة بمقدار درجتين مثويتين عن الإعداد الافتراضي ٩٢ 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 ± ٥ ، درجة مئوية طوال عملية التخمير للحصول على نتائج موثوقة ومتسقة.

تخصيص إعدادات الطحن

(١) ضبط كمية طحن القهوة لكوب واحد
عند إضاءة مؤشر زر طحن الكوب الواحد، تكون وحدة طحن الكوب الواحد نشطة. استخدم زري "+" 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 لكوبين
عند إضاءة مؤشر زر طحن الكوبين، تكون وحدة طحن الكوبين نشطة. استخدم زري "+" 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
لإستعادة كمية طحن الكوب الواحد إلى إعدادات المصنع، اضغط مع الاستمرار

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

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 تقريبًا حتى تسمع صوت صفير ويومض ضوء الزر بسرعة. ستبدأ الآلة بتوزيع القهوة. حرّر الزر عند الوصول إلى الحجم المطلوب، وستسمع صوت صفير تأكيد. يتراوح نطاق الحجم المخصص بين ٣٠ و ٢٠٠ مل (القيم الأقل من ٣٠ مل تُضبط افتراضيًا على ٣٠ مل؛ والقيم الأعلى من ٢٠٠ مل تُضبط افتراضيًا على ٢٠٠ 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 تقريبًا حتى تسمع صوت صفير ويومض ضوء الزر بسرعة. ستبدأ الآلة بتوزيع القهوة. حرّر الزر عند الوصول إلى الحجم المطلوب، وستسمع صوت صفير تأكيد. يتراوح نطاق الحجم المخصص بين ٣٠ و ٢٠٠ مل (القيم الأقل من ٣٠ مل تُضبط افتراضيًا على ٣٠ مل؛ والقيم الأعلى من ٢٠٠ مل تُضبط افتراضيًا على ٢٠٠ مل). ستحفظ الآلة الإعداد وتعود إلى وضع الاستعداد.

(٣) 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 وزر درجة الحرارة في آن واحد. سيومض زر القهوة أحادية الكوب ثلاث مرات متتالية، متبوعًا بصفارتين، للإشارة إلى إعادة ضبط مستوى الصوت إلى الإعداد الافتراضي. بعد ذلك، تعود الآلة إلى وضع الاستعداد.

(٤) إعادة ضبط مستوى صوت القهوة المزدوجة

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

تذكير بنقص المياه

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

ملاحظات:

- قد يظهر التذكير أيضًا إذا كان مسحوق القهوة ناعمًا جدًا بحيث لا يُمكن 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 تلقائيًا في وضع الاستعداد.

إيقاف التشغيل التلقائي

في حال بقاء الجهاز في وضع الاستعداد دون تشغيل لمدة ٣٠ دقيقة، فسيتم

إيقاف تشغيله تلقائيًا لتوفير الطاقة.

استعادة إعدادات المصنع

في وضع الاستعداد، اضغط باستمرار على زري () و () لـ () لاستعادة إعدادات المصنع. ستسمع صفارتين، وستومض جميع المؤشرات مرتين. سيعود الجهاز بعد ذلك إلى وضع الاستعداد.

تعليمات إزالة الترسبات الكلسية

يتميز هذا المنتج بنظام تذكير تلقائي لإزالة الترسبات الكلسية. بعد استخدام ٥ لترًا من الماء، سيضيئ مؤشر إزالة الترسبات الكلسية () للإشارة إلى ضرورة إزالة الترسبات الكلسية وبقاء الجهاز قيد التشغيل. بعد استخدام ٣٠ لترًا من الماء، سيبقى مؤشر إزالة الترسبات الكلسية ثابتًا، وينطفئ مؤشر الاستخلاص والبخار () للإشارة إلى ضرورة إزالة الترسبات الكلسية لاستئناف تشغيل الجهاز. للحصول على أفضل أداء، يُنصح بإزالة الترسبات الكلسية من الجهاز كل ٤-٦ أشهر.

يمكن استخدام عوامل إزالة الترسبات الكلسية التالية:

a. أقراص إزالة الترسبات الكلسية لآلات القهوة

b. سائل إزالة الترسبات الكلسية

c. خل أبيض وماء دافئ

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

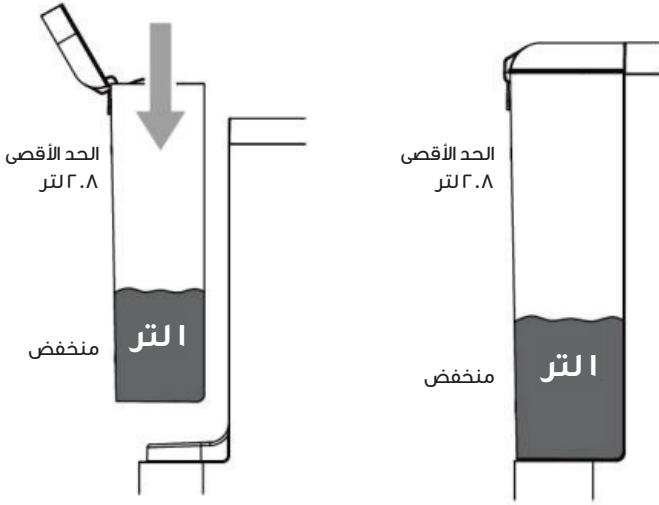
a. املاً خزان المياه بلتر واحد من الماء، ثم أضف أقراص إزالة الترسبات الكلسية، وانتظر حتى تذوب الأقراص.

b. أضف نصف كوب من سائل إزالة الترسبات الكلسية إلى خزان المياه، ثم أضف لترًا واحدًا من الماء الدافئ لخلط المحلول جيدًا.

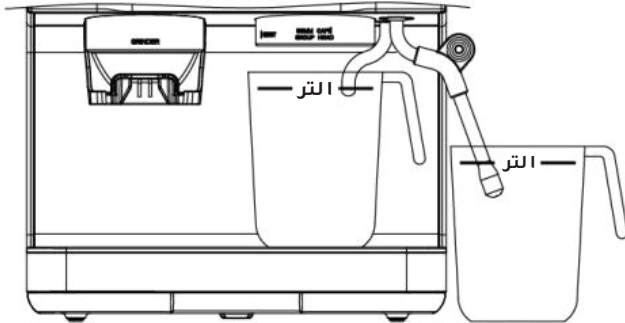
c. أضف مغرفة ونصف من الخل الأبيض إلى خزان المياه، ثم أضف لترًا واحدًا من الماء الدافئ لخلط المحلول جيدًا.

أدخل خزان الماء في مكانه.

ضع وعاءَ سعة لتر واحد أسفل رأس التخمير، ووعاءَ 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 ١: بدء دورة إزالة الترسبات

١. اضغط مع الاستمرار على مؤشر الكوب المزدوج والكوب الفردي في آن واحد لمدة ٣ ثوانٍ لبدء عملية إزالة الترسبات. سيؤكد صوت صفير بدء العملية.
٢. أدر المقبض إلى وضع (١) . سيومض مؤشر (☺) بسرعة، وستطفأ الأزرار. ستبدأ المضخة بالعمل، وسيتدفق الماء الساخن عبر أنابيب الماء الساخن والبخار. ستصدر المضخة أصواتًا متفاوتة خلال دورة الدقيقتين، والتي ستتكرر مرتين.
٣. بعد إكمال الدورتين، سيومض مؤشر إزالة الترسبات (☺) مشيرًا إلى اكتمال عملية إزالة الترسبات.
٤. أدر المقبض إلى وضع الاستعداد (○) لإعادة الجهاز إلى وضع الاستعداد.

الخطوة ٢: الاستعداد للتنظيف

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

التنظيف والصيانة

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

١. تنظيف الوحدة بالكامل

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

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

٢.٣ لتنظيف فلتر القهوة، أدركه باتجاه عقارب الساعة لإزالته، ثم تخلص من بقايا القهوة. استخدم منظفًا لتنظيف فلتر القهوة والمرشحات المعدنية، ولكن تأكد من شطفها جيدًا بالماء النظيف.

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

٢. تنظيف المطحنة

٢.١ قد تتسبب حبوب القهوة وعوامل أخرى في انسداد مخرج المسحوق في بعض الأحيان. للحفاظ على الأداء الأمثل، نظّف المطحنة عند ملاحظة أيٍّ من الحالات التالية:

٢.٢ نظّف مخرج المسحوق والمطحنة مرة واحدة على الأقل كل أسبوعين.

٢.٣ إذا انخفضت كمية البن المطحون، نظّف ممر المسحوق وعجلة الطحن.

٢.٤ بعد طحن مسحوق البن الناعم، نظّف قناة المسحوق على الفور.

٢.٥ الماكينة مزودة بنظام مضاد للكهرباء الساكنة لمنع تناثر 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 يتسرب أي مسحوق من مخرج المسحوق.

٢.٦ أدر علبة المسحوق عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالتها.

٢.٧ أدر مقبض الطحن إلى وضع الفتحة لإزالة شفرة الطحن. استخدم فرشاة التنظيف المرفقة لتنظيف الشفرة وإزالة أي مسحوق قهوة متبقٍ من التروس. **ملاحظة:** لا تشطف عجلة الطحن بالماء مباشرةً.

٢.٨ استخدم الفرشاة لتنظيف كل من حجرة الطحن ونفق المسحوق.

٢.٩ لا تعيد 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 متبقٍ في حجرة الطحن. كرر عملية التنظيف إذا لزم الأمر.

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

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا يوجد مؤشر طاقة	قابس الطاقة غير موصول أو زر التشغيل/الإيقاف غير مضغوط.	تأكد من توصيل قابس الطاقة والضغط على زر التشغيل/الإيقاف.
تسرب ماء في قاعدة الماكينة	خزان الماء/صينية التنقيط غير مثبتة بشكل صحيح أو صينية التنقيط ممتلئة.	أعد تركيب خزان المياه/صينية تجميع التنقيط وتأكد من تفرغه. إذا استمرت المشكلة، فلا تفكّك الجهاز - اتصل بمركز خدمة معتمد.
أصوات طقطقة/هسهسة أثناء التشغيل	التشغيل العادي ناتج عن صمام التحكم في الضغط.	لا حاجة لأي إجراء - هذا طبيعي.
تدفق القهوة ضعيف أو منخفض	كمية زائدة من البن المطحون، طحن ناعم جدًا.	استخدم كمية القهوة الموصي بها، واضبط خشونة الطحن، وتجنب الإفراط في الدك.
لا توجد كريمة قهوة	قهوة مد عوكة أكثر من اللازم.	استخدم حبوب قهوة طازجة واضبط إعدادات الطحن للحصول على استخلاص أنعم.
لا يوجد بخار	حبوب بن قديمة/قديمة، طحن البن خشن جدًا.	نظف فوهة البخار باستخدام دبوس التنظيف المرفق.
رمز الخطأ E1	فوهة البخار مسدودة.	اتصل بمركز خدمة معتمد.
رمز الخطأ E2	عطل في الاتصال.	اتصل بمركز خدمة معتمد.
رمز الخطأ E3	عطل في مستشعر درجة حرارة التخمير (NTC) للتخمير.	اتصل بمركز خدمة معتمد.

رمز الخطأ E٤	عطل في مستشعر درجة حرارة البخار (NTC) للبخار.	أعد تركيب قمع حبوب القهوة بشكل صحيح.
رمز الخطأ E٥	قادوس البن غير مثبت أو غير مثبت بشكل صحيح.	انتظر ٦ دقائق حتى تتم إعادة ضبط الجهاز.
رمز الخطأ E٦	إعداد الطحن ناعم جدًا أو وجود جسم غريب في حجرة الطحن.	اضبط مستوى الطحن على درجة خشونة أعلى أو أزل أي عوائق.
رمز الخطأ E٨ / EV	ذراع البخار/الماء الساخن غير في وضع المحايد أثناء التسخين المسبق.	أعد الذراع إلى الوضع المحايد.
رمز الخطأ E٩	يلزم إزالة الترسبات الكلسية (تم الوصول إلى حد استهلاك الماء ٣٠ لترًا).	نفذ عملية إزالة الترسبات الكلسية بالكامل.
مشاكل أخرى	سبب غير معروف.	لا تفكّ الجهاز - اتصل بمركز خدمة معتمد.



الطراز	LPCFFSCM..٩٨
الجهد المقدر	٢٢٠-٢٤٠ فولت
التردد المقدر	٦٠ هرتز
الطاقة المقدر	٢٩٥ واط (غلاية مزدوجة)
ضغط المضخة	٢٠ بار
سعة خزان المياه	٢.٨ لتر
سعة قمع حبوب البن	٢٣ غرام
كمية مسحوق القهوة	١٢ غرام (مفرد)، ١٨ غرام (مزدوج)
سلك الطاقة	قابس بريطاني ثلاثي الأطراف
حجم المنتج	٣٥٠ x ٣٦٥ x ٤٢٥ مم
وزن المنتج	١١ كجم

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 اشترت منه المنتج. سيضمن البائع إعادة تدوير المنتج بطريقة آمنة بيئيًا.



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 مباشرة 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](#)