

LèPRESSO



LePresso

باريستا بنظام التقطير المزدوج  
ماكينة إسبريسو

SKU: LP15DCM

# إجراءات الحماية المهمة

قبل تشغيل الجهاز الكهربائي، تأكد من الالتزام بالاحتياطات الأساسية التالية:

١. اقرأ جميع التعليمات المقدمة بعناية.

٢. تأكد من أن جهد مأخذ الحائط متوافق مع الجهد المقدر المحدد على ملصق تصنيف الجهاز.

٣. يتميز هذا الجهاز بقابس مؤرض. تأكد من أن مقبس الحائط في منزلك مؤرض بشكل صحيح.

٤. لتجنب خطر نشوب حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة، لا تغمر سلك الطاقة أو القابس أو الجهاز نفسه في الماء أو أي سائل آخر.

٥. قم دائمًا بفصل الجهاز من مقبس الحائط عندما لا يكون قيد الاستخدام وقبل التنظيف.

٦. اترك الجهاز حتى يبرد تمامًا قبل فصل أي أجزاء أو بدء عملية التنظيف.

٧. إذا كان الجهاز يحتوي على سلك أو قابس تالف، أو إذا تعطل أو تعرض للتلف بأي شكل من الأشكال، فقم بإعادته على الفور إلى أقرب مركز خدمة معتمد لإجراء تقييم أو إصلاح أو إصلاحات كهربائية أو التعديل الميكانيكي.

٨. قد يؤدي استخدام الملحقات غير المصرح بها والتي لا توصي بها الشركة المصنعة للجهاز إلى نشوب حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة الأشخاص.

٩. عند وضع الجهاز على سطح ما، تأكد من عدم وضع سلك الطاقة على حافة الطاولة أو المنضدة.

١٠. احرص على التأكد من عدم ملامسة سلك الطاقة للسطح الساخن للجهاز.

١١. لا تضع ماكينة صنع القهوة على أو بالقرب من سطح ساخن أو لهب مفتوح لمنع أي ضرر محتمل.

١٢. لفصل الجهاز، قم أولاً بإيقاف تشغيل أي عناصر تحكم، ثم قم بإزالة القابس بعناية من مأخذ الحائط. أمسك القابس دائماً وتجنب سحب الحبل.

١٣. استخدم الجهاز فقط للغرض المقصود منه وقم بتخزينه في مكان جاف.

١٤. عند تشغيل الجهاز بالقرب من الأطفال، يلزم الإشراف الدقيق.

١٥. كن يقظاً لتجنب الحروق بالبخار.

١٦. امتنع عن لمس الأسطح الساخنة للجهاز واستخدم المقابض أو المقابض المتوفرة.

١٧. لا تقم بتشغيل ماكينة صنع القهوة بدون ماء.

١٨. تجنب إزالة القمع المعدني أو فتح الجهاز أثناء عملية التخمير أو أثناء إطلاق البخار.

١٩. قم بتوصيل القابس بمأخذ الحائط فقط عندما يكون جاهزاً للاستخدام، وتأكد من إيقاف تشغيل جميع المفاتيح قبل فصله.

٢٠. يجب على الأطفال الذين يبلغون من العمر ٨ سنوات أو أكبر والأفراد ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، استخدام الجهاز فقط تحت إشراف أو اتباع تعليمات واضحة حول الاستخدام الآمن للأجهزة، مع فهم كامل للمخاطر المرتبطة بها. لا ينبغي إجراء الصيانة والتنظيف من قبل هؤلاء المستخدمين إلا إذا تجاوزوا سن ١٨ عامًا وتحت الإشراف.

٢١. راقب الأطفال لمنع اللعب بالجهاز.

٢٢. يجب أن تحافظ بيئة التشغيل والتخزين على درجة حرارة أعلى من ٠ درجة مئوية.

٢٣. تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام في البيئات المنزلية والبيئات المشابهة مثل:  
- مناطق مطبخ الموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛  
- بيوت المزارع؛  
- من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات والبيئات السكنية الأخرى؛  
- بيئات المبيت والإفطار.

٢٤. هذا الجهاز غير مناسب للاستخدام الخارجي.

٢٥. احتفظ بهذه التعليمات للرجوع إليها مستقبلاً.

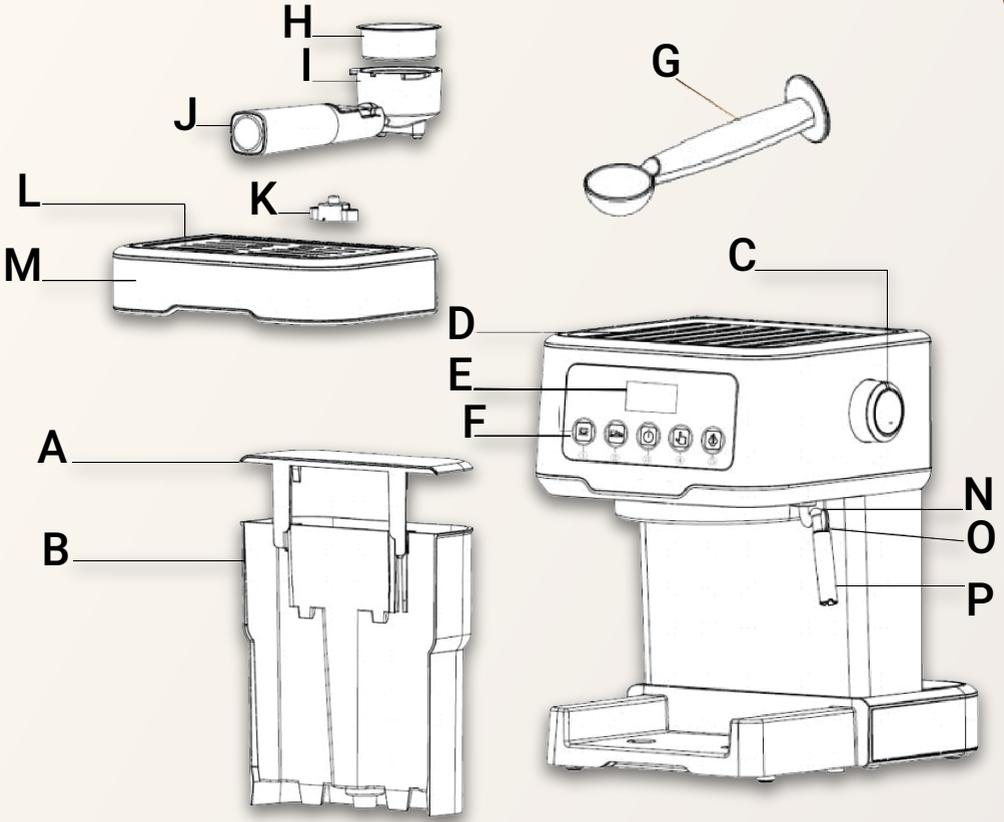
٢٦. إذا لم يتم استخدام ماكينة صنع القهوة لفترة طويلة، قم بتنشيط الطاقة واترك البخار ينطلق لمدة ٣ دقائق قبل مغادرة الجهاز لضمان تحرير كل الضغط.

٢٧. إذا تم إيقاف تشغيل الجهاز أثناء إطلاق البخار، فقد تتسبب الحرارة المتبقية في استمرار انبعاث البخار لفترة قصيرة. سيتوقف انبعاث البخار على الفور بمجرد إيقاف تشغيل مقبض البخار.

## مخطط المنتج

تعرف على مكونات ماكينة صنع القهوة الخاصة بك:

- |                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| A. غطاء خزان الماء       | G. ملعقة قياس              |
| B. خزان الماء            | H. شبكة فولاذية            |
| C. مقبض التحكم في البخار | I. قمع معدني               |
| D. الغطاء العلوي         | J. مقبض القمع              |
| E. أنبوب نكسي            | K. غطاء الطواف             |
| F. لوحة التحكم           | L. رف الكوب القابل للإزالة |
| ① زر القهوة للكوب الواحد | M. صينية التنقيط           |
| ② زر القهوة للكوبين      | N. مقبض موصل البخار        |
| ③ زر التشغيل             | O. عصا البخار              |
| ④ زر القهوة اليدوي       | P. فوهة الرغوة             |
| ⑤ زر البخار              |                            |



## قبل الاستخدام الأول

للحصول على النكهة المثالية لمشروبك الأول، يوصى بشطف ماكينة صنع القهوة بالماء الدافئ باتباع الخطوات التالية:

1. املأ خزان المياه بالمياه العذبة، بحيث لا تتجاوز مستوى "الحد الأقصى" المشار إليه. أعد تركيب غطاء خزان المياه بشكل آمن بعد ملئه.

لاحظ أن الجهاز يشتمل على خزان مياه قابل للفصل لتنظيف مريح.

٢. أدخل الشبكة الفولاذية في القمع المعدني، مما يضمن المحاذاة الصحيحة مع أنبوب القمع وأحدوده. ثم أدخل القمع في ماكينة صنع القهوة من وضع "INSERT" وقم بتثبيته عن طريق لفة عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفله في وضع "LOCK".

٣. ضع الجهاز على رف الأكواب القابل للإزالة، وتأكد من أن مقبض التحكم في البخار في وضع إيقاف التشغيل.

٤. قم بتوصيل الجهاز واضغط على زر الطاقة. سيضيء مؤشر الطاقة باللون الأبيض، وتومض مؤشرات زر كوب واحد وكوبين والقهوة اليدوية والبخار، للإشارة إلى بدء التسخين المسبق. بمجرد أن تظل جميع المؤشرات مضاءة بشكل مستمر، تكون عملية التسخين قد اكتملت.

**ملحوظة:** إذا كان التسخين المسبق لا يزال جاريًا، فإن الضغط على زر القهوة سعة كوب واحد أو كوبين أو زر القهوة اليدوي لن يؤدي إلى تشغيل المضخة، ولن يؤدي الضغط على زر البخار إلى توليد البخار.

٥. بمجرد انتهاء التسخين المسبق، يؤدي الضغط على زر القهوة اليدوي إلى تنشيط المضخة، وتوزيع الماء لمدة ٣٠ ثانية تقريبًا. تخلص من هذا الماء قبل الشروع في تحضير القهوة.

**ملحوظة:** قد ينتج عن الضخ الأول المياه ضوضاء بسبب طرد الهواء من النظام. يجب أن تهدأ هذه الضوضاء بعد حوالي ٢٠ ثانية.

## عملية التسخين المسبق

للحصول على أفضل جودة للإسبريسو، يوصي بالتسخين المسبق للجهاز لضمان عدم فقدان نكهة القهوة بسبب المكونات الباردة:

١. املاً خزان المياه بالكمية المطلوبة من الماء، مع الحرص على عدم تجاوز مستوى "الحد الأقصى"، ثم قم بتأمين غطاء خزان المياه.

٢. ضع الشبكة الفولاذية داخل القمع المعدني، مع محاذاة الأنبوب الموجود على القمع مع الأخدود المقابل في الجهاز. ثم أدخل القمع من وضع "INSERT" وأغلقه في مكانه.

٣. ضع الجهاز على رف الأكواب، مع التأكد من بقاء مقبض التحكم في البخار مغلقاً.

٤. قم بتوصيل الجهاز بالطاقة واضغط على زر الطاقة: سيضيء مؤشر الطاقة (أبيض)، وستبدأ أزرار القهوة في الوميض، للإشارة إلى مرحلة التسخين المسبق.

٥. بعد استقرار مؤشرات التسخين المسبق، اضغط على زر القهوة اليدوي لبدء تدفق الماء، ثم اضغط على زر القهوة مرة أخرى لإيقاف المضخة. هذا يهيئ النظام بالماء.

٦. تشير إضاءة مؤشر زر القهوة إلى اكتمال عملية التسخين المسبق.

## صنع الإسبريسو

١. للبدء، قم بإزالة القمع عن طريق إدارته في اتجاه عقارب الساعة. املأ الشبكة الفولاذية بالبن المطحون باستخدام ملعقة قياس، مع الأخذ في الاعتبار عادةً ما تكون هذه الملعقة كافية لفنجان من قهوة الإسبريسو الفاخرة. ثم قم بضغط مسحوق القهوة بقوة باستخدام المكبس.

٢. ضع الشبكة الفولاذية داخل القمع المعدني، مع التأكد من محاذاة أنبوب القمع مع الأذود الموجود داخل الجهاز. بعد ذلك، أدخل القمع في الجهاز من وضع "INSERT" و قم بقلبه عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى وضع "LOCK".

٣. ضع كوبًا على رف الأكواب القابل للإزالة الموجود.

٤. بمجرد الانتهاء من مرحلة التسخين المسبق، يمكنك البدء في عملية التحضير بالضغط على زر القهوة المكون من كوب واحد أو كوبين. يتم ضبط وقت التخمير على ١٥ ثانية لكوب واحد و٢٥ ثانية لجزء مكون من كوبين. إذا كنت ترغب في كمية أكبر، اضغط على زر القهوة اليدوي مرة واحدة، ثم مرة أخرى لإيقاف عملية التخمير. الحد الأقصى لوقت التخمير اليدوي هو ٩٠ ثانية، وبعد ذلك سيتم إيقاف تشغيل الوحدة تلقائيًا إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء آخر خلال ٩٠ ثانية.

٥. عندما ينطفئ مؤشر زر القهوة، مما يشير إلى نهاية دورة التخمير، انتظر لحظة قبل الضغط على الزر مرة أخرى إذا كنت ترغب في المزيد من القهوة. سوف تستمر القهوة في التدفق.

٦. ابدأ عملية التخمير بالضغط على زر القهوة. إذا كنت ترغب في إيقاف عملية التخمير عندما يكون لديك الكمية المطلوبة من القهوة أو إذا بدأ لون القهوة في الشحوب، فما عليك سوى الضغط على زر القهوة مرة أخرى. في حالة انطفاء مؤشر زر القهوة، توقف مؤقتًا للحظة قبل الضغط عليه مرة أخرى لاستئناف عملية التخمير.

٧. لضبط وقت التخمير، اضغط مع الاستمرار على زر الكوب الواحد لمدة ٣ ثوانٍ حتى يومض، للإشارة إلى أنك قمت بإدخال الإعداد

وضع. اضغط على زر الكوب الواحد مرة أخرى لبدء توزيع القهوة. عندما تصل إلى المدة المطلوبة، اضغط على زر الكوب مرة أخرى لحفظ الإعداد في ذاكرة صانع القهوة. يتم ضبط وقت التخمير الافتراضي لكوب واحد على ٤٥ ثانية ولكن يمكن مضاعفته إذا رغبت في ذلك. على العكس من ذلك، بالنسبة لكوبين، يتم تحديد المدة على ٩٠ ثانية ولكن يمكن تخفيضها إلى النصف إذا قمت بتعيينها مسبقًا لكوب واحد.

**تحذير:** لا تترك ماكينة صنع القهوة دون مراقبة أبدًا أثناء تحضير القهوة، حيث قد يكون التدخل اليدوي ضروريًا.

٨. عند الانتهاء من تحضير قهوتك، قم بإزالة القمع المعدني عن طريق إدارته في اتجاه عقارب الساعة، وتخلص من بقايا القهوة المستخدمة، ونظف القمع باستخدام عصا الضغط. اترك جميع الأجزاء لتبرد تمامًا قبل شطفها بالماء الجاري.

## تحضير الكابتشينو/الحليب الرغوي

لتحضير الكابتشينو، ضعي على كوب الإسبريسو الحليب الرغوي.  
طريقة:

١. قم بإعداد قهوة الإسبريسو كما هو مفصل في قسم "تحضير الإسبريسو"، مع التأكد من إيقاف تشغيل مقبض التحكم في البخار.

٢. للحصول على رغوة الحليب، اضغط على زر البخار. سينطفئ مؤشر زر القهوة، وعليك الانتظار حتى يضيء مؤشر زر البخار.

**ملحوظة:** سيتم تشغيل وإيقاف مؤشر زر البخار للحفاظ على درجة الحرارة المطلوبة.

٣. لكل كابتشينو، املاً إيريقيًا بحوالي ١٠٠ مل من الحليب، ويفضل الحليب كامل الدسم في درجة حرارة الشلابة، وليس ساخنًا.

**ملاحظة:** يُنصح بأن يكون قطر الإبريق  $7.0 \pm 0.5$  مم على الأقل. بالإضافة إلى ذلك، ضعي في اعتبارك أن حجم الحليب يتضاعف، لذا تأكدي من أن ارتفاع الإبريق كافٍ.

٤. أدر مقبض التحكم بالبخار تدريجيًا في عكس اتجاه عقارب الساعة لتحرير البخار من فوهة تكوين الرغوة.

**ملاحظة:** لا يُنصح بالتشغيل السريع لزر التحكم في البخار بسبب خطر تراكم البخار الزائد، مما قد يزيد من خطر وقوع حوادث متعلقة بالضغط.

٥. أدخل فوهة تكوين الرغوة في الحليب بمقدار سنتيمترين تقريبًا. قم بتكوين رغوة من الحليب عن طريق تحريك الوعاء بحركة دائرية.

٦. بمجرد الوصول إلى قوام الرغوة المطلوب، قم بتحويل مقبض التحكم بالبخار إلى وضع إيقاف التشغيل.

**ملحوظة:** قم بتنظيف مخرج البخار على الفور باستخدام إسفنجة مبللة بعد الاستخدام لتجنب تراكم بقايا الحليب. توهي الحذر لأن مخرج البخار قد يكون ساخنًا.

٧. اسكب الحليب المزبد في قهوة الإسبريسو المحضرة لتحضير الكابتشينو. أضيفي الحلاوة إذا رغبت في ذلك، ويمكن رشها بمسحوق الكاكاو للتزيين.

٨. لإيقاف تشغيل الجهاز، اضغط على زر الطاقة. سيتم إطفاء جميع المؤشرات.

**ملحوظة:** إذا كنت تنوي تحضير القهوة مباشرة بعد تبخير الحليب، فسيصدر مؤشر القهوة إنذارًا. لتبريد الوحدة، أدر مقبض التحكم بالبخار إلى وضع التشغيل لتحرير الماء الساخن. سيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا إذا لم يتم استخدامه لمدة ٢٥ دقيقة.

## وظيفة إيقاف التشغيل التلقائي

سيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا إذا لم يتم استخدامه لمدة ٢٥ دقيقة.

## التنظيف والصيانة

١. قم بإيقاف تشغيل ماكينة صنع القهوة وانتظر حتى تبرد تمامًا قبل البدء في التنظيف.

٢. قم بمسح هيكل ماكينة صنع القهوة بانتظام باستخدام إسفنج رطبة ونظف خزان المياه وصينية التنقيط ورف الأكواب. جفف جميع الأجزاء جيدًا بعد التنظيف.

**ملاحظة:** تجنب استخدام الكحول أو المنظفات ذات الأساس المذيب ولا تغمر ماكينة صنع القهوة في الماء.

٣. قم بإزالة بقايا القهوة من القمع المعدني عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة. نظف القمع بمنظف مناسب ثم اشطفه جيدًا بالماء. تأكد من تجفيف جميع المكونات جيدًا بعد الغسيل.

٤. يجب تنظيف وتجفيف رف الأكواب بعد كل استخدام.

٥. تمت برمجة الجهاز للإشارة إلى تذكير لإزالة الترسبات بعد كل ٥٠ دورة استخدام، بما في ذلك وظائف تخمير القهوة والبخار. ستومض المؤشرات خمس مرات بشكل متزامن بمجرد انتهاء عملية التسخين المسبق. لإلغاء تذكير إزالة الترسبات وإعادة ضبط عدد الدورات، اضغط مع الاستمرار على زر القهوة اليدوية وزر القهوة المكون من كوبين لمدة ثلاث ثوانٍ حتى تومض المؤشرات ثلاث مرات.

## تنظيف الرواسب المعدنية

١. لضمان الكفاءة والنكهة المثلى لآلة صنع القهوة الخاصة بك، يوصى بإزالة الرواسب المعدنية من الأنابيب الداخلية كل شهرين إلى ثلاثة أشهر.

٢. قم بملء خزان المياه بكل من الماء ومزيل الترسبات حتى المستوى الأقصى، مع الحفاظ على نسبة الماء إلى مزيل الترسبات بنسبة ٤:١. اتبع التعليمات المقدمة مع مزيل الترسبات الخاص بك. في حالة عدم توفر مزيل الترسبات في المنزل، يمكن استخدام محلول حمض الستريك من الصيدليات أو الصيدليات، مخلوطًا بنسبة جزء واحد من حمض الستريك إلى ثلاثة أجزاء من الماء.

٣. وفقًا لبرنامج التسخين المسبق، ضع القمع المعدني في الماكينة دون أي قهوة ثم ضع الإبريق بشكل مناسب. تابع عملية التخمير وفقًا لتوجيهات قسم "التسخين المسبق" في دليلك.

٤. للبدء، اضغط على زر الطاقة. سوف يضيء مؤشر الطاقة. ثم اضغط على زر القهوة. تأكد من أن مقبض التحكم بالبخار في وضع إيقاف التشغيل. عندما يبدأ تدفق الماء، اضغط على زر القهوة مرة أخرى لإيقاف تدفق الماء، وبدء مرحلة التسخين المسبق لآلة صنع القهوة.

٥. بمجرد أن يضيء مؤشر زر القهوة، للإشارة إلى اكتمال التسخين المسبق، اضغط على زر القهوة لتحضير حوالي ٢٠ أونصة من القهوة. اضغط على زر القهوة مرة أخرى لإيقاف الضخ.

٦. اضغط على زر البخار. سينطفئ مؤشر زر القهوة. انتظر حتى يضيء مؤشر زر البخار قبل إدارة مقبض التحكم بالبخار إلى وضع التشغيل لتوليد البخار. عند الانتهاء، قم بإعادة مقبض التحكم بالبخار إلى وضع إيقاف التشغيل لإيقاف إنتاج البخار.

اضغط على زر التشغيل لإيقاف تشغيل ماكينة صنع القهوة على الفور، واترك محلول إزالة الترسبات بالداخل لمدة ١٥ دقيقة على الأقل.

٧. اضغط على زر الطاقة مرة أخرى لإعادة تشغيل الجهاز. انتظر حتى يضيء مؤشر زر القهوة، للإشارة إلى الاستعداد، ثم اضغط على زر القهوة لبدء عملية التحضير. استمر في هذه العملية حتى لا يتبقى مزيل الترسبات.

٨. بعد تخمير ماء الصنبور إلى المستوى الأقصى، كرر الخطوات من ٤ إلى ٦ حتى ثلاث مرات، أو حتى يصبح خزان المياه فارغاً، لضمان إزالة جميع بقايا مزيل الترسبات.

# استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الإصلاح	الأسباب	الأعراض
استخدم مزيل الترسبات الذي اقترحه الشركة المصنعة.	قد يؤدي مزيل الترسبات من النوع غير الموصى به إلى تآكل المكونات المعدنية للخران.	الأجزاء المعدنية الموجودة في الخزان مصابة بالصدأ.
قم بإفراغ صينية التنقيط. في حالة حدوث أعطال، اطلب الخدمة من مركز إصلاح معتمد.	وجود ماء زائد في صينية التنقيط أو وجود خلل في ماكينة صنع القهوة.	تسرب الماء من الجزء السفلي من ماكينة صنع القهوة.
قم بإزالة أي بقايا قهوة من حافة الفلتر.	بقايا مسحوق القهوة على حافة الفلتر.	تسرب المياه من الجانب الخارجي للفلتر.
اتبع تعليمات التنظيف المحددة للاستخدام الأولي، وكرر ذلك عدة مرات إذا لزم الأمر.	عدم كفاية تنظيف الرواسب المعدنية.	طعم حمضي (يشبه الخل) في قهوة الإسبريسو.
استخدم القهوة الطازجة أو قم بتخزينها في مكان بارد وجاف. بعد فتح العبوة، أغلقها بإحكام واحفظها في الثلاجة.	تخزين طويل الأمد في ظروف رطبة ودافئة.	مسحوق القهوة يصبح سيئاً.
تأكد من توصيل سلك الطاقة بشكل صحيح. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بمركز خدمة معتمد.	لم يتم تشغيل مصدر الطاقة بشكل صحيح.	تتوقف ماكينة صنع القهوة عن العمل.
انتظر مؤشر البخار قبل تكوين الرغوة. استخدم حاوية طويلة وضيقة. اختاري الحليب كامل الدسم أو نصف دسم.	يتم تفعيل وظيفة البخار قبل أن يضيء المؤشر، أو أن يكون حجم الوعاء غير مناسب، أو يتم استخدام الحليب خالي الدسم.	البخار لا يزيد.

**هام:** إذا لم تتمكن من تحديد سبب الخلل، فلا تحاول تفكيك الجهاز. وبدلاً من ذلك، قم باستشارة أحد مراكز الخدمة المؤهلة.

## التخلص

يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية غير المفروزة. من المهم فصل هذه النفايات للمعالجة وإعادة التدوير بشكل صحيح، وفقاً لأنظمة إدارة النفايات المحلية.



## الضمان

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>

## تواصل معنا

إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات بشأن سياسة الشحن والإرجاع

الخاصة بنا، يرجى الاتصال بنا على: [info@lepresso.com](mailto:info@lepresso.com)

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

انستغرام: [lepresso\\_official](#)