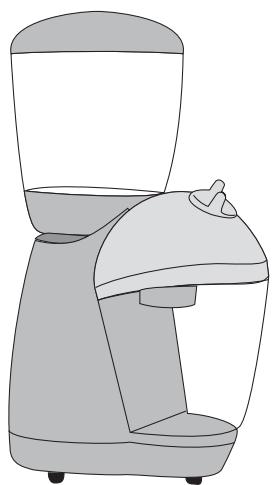


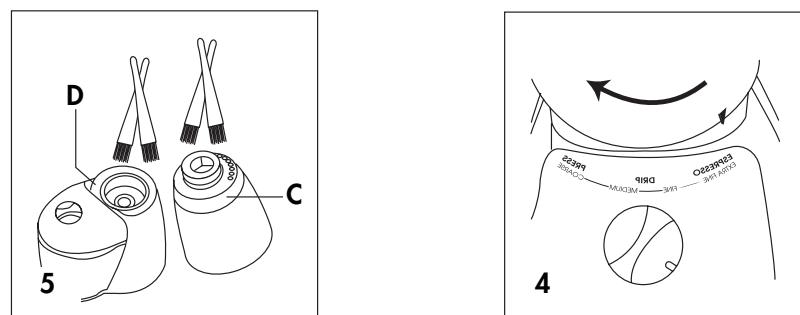
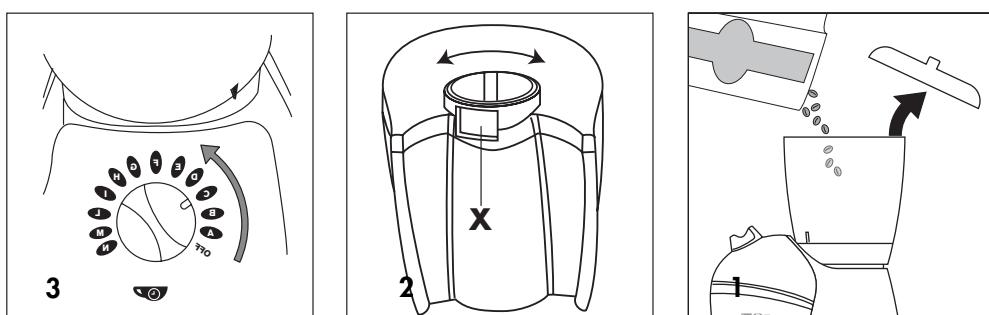
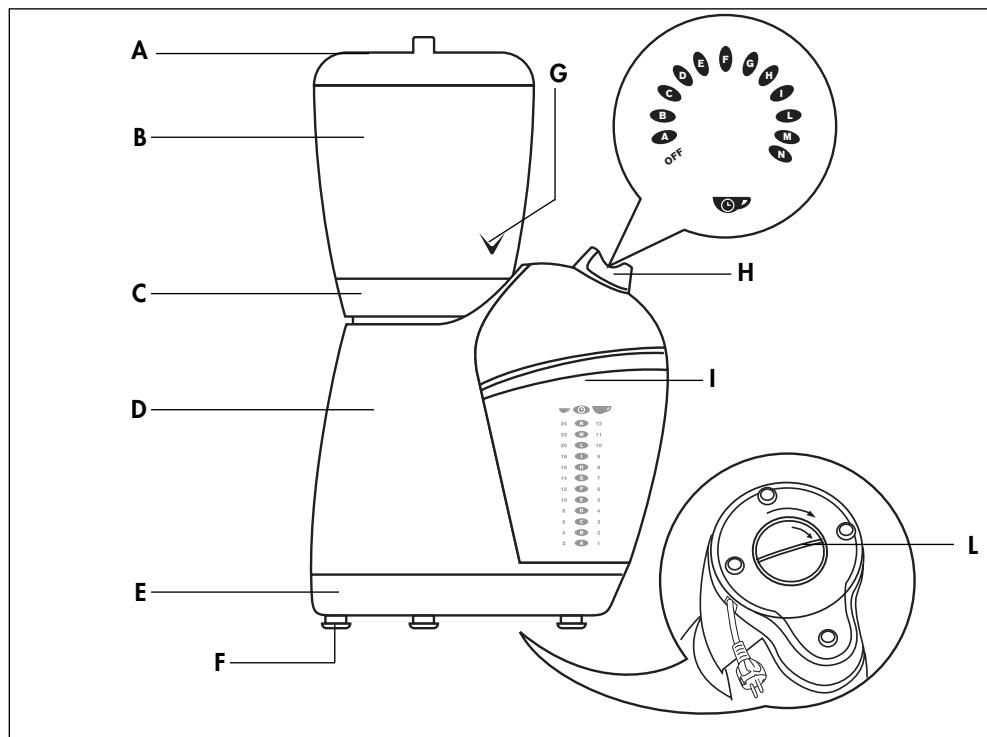
مِطحَّةُ الْقَهْوَةِ أَوْ طَاحُونَةُ الْبَنِ



إِرْشَادَاتٌ لِلِّإِسْتِعْمَالِ



277DL/12.03



في الإستعمال الأول:

- يجب قراءة التعليمات بانتظام لأنه مهم من أجل الاستعمال الصحيح والكفالة أو الضمان وصيانة الجهاز.
- A. غطاء لحاوي حبوب البن أو القهوة
B. حاوي حبوب القهوة أو البن
C. قاعدة لحاوي حبوب البن
D. جسم المحرك
E. قاعدة للجهاز
F. أقدام من المطاط
- يجب المحافظة على كثيب التعليمات أو الإرشادات للتداول أو المراجعة المسقبليّة.

قواعد مهمة للضمان أو للسلامة

- قبل إدخال مأخذ الجهاز بالمأخذ الكهربائي، الطحن يجب التأكد من أن يكون التوئر الشبكي الكهربائي مطابق لما هو مكتوب على لوحة الميزات الخاصة.
- قطعة لا صفاء أو لا نقاء درجة نعومة G.
- تطهيف الجهاز بواسطة خرقة أو قطعة من القماش الناشف أو القليل الرطوبة.

كيف يمكن تشغيل الجهاز

- في حالة تواجد عطب أو تلف في الجهاز أو في حالة فساد عمله يجب إطفاء أو إيقاف الجهاز ورفع غطاء الحاوي وضع الكمية المرغوبة من حبوب البن في الحاوي مثل الصورة رقم 1
- يجب التوجّه لمراكز الصيانة التقنية الحاصل على ترخيص من الشركة المنتجة أو المصنعة، وإغلاق الغطاء.
- يجب قلع أو سحب الحاوي الخاص بالبن المطحون، في القسم العلوي من هذا الحاوي يوجد مقبض يجب تدويره إلا أن يفتح مدخل الحاوي بشكل كامل كما في الإشارة X وفي الصورة رقم 2 ، و بذلك يسمح للبن المطحون بالدخول والتجمع.
- سحب الكمية المطلوبة من سلك الجهاز وإدخال مأخذ الجهاز بالمأخذ الكهربائي.
- من أجل تشغيل طحانة البن، يجب تدوير المقبض H بالإتجاه الممثل بعدد الفنجين المرغوبة، التي من أجلها يُطحن البن مثل الصورة رقم 3 . بعد مضي الوقت اللازم للطحن المثالي للبن، يجب إرجاع المقبض في وضعية OFF وإيقاف الجهاز.

ملاحظة: يجب إستعمال الإتجاه الممثل في المقبض كمثال مذكور، وذلك لأن الكمية تختلف على حسب الذوق و نوع و درجة تحميص حبوب البن، وكذلك على حسب درجة نعومة الطحن المختارة.

- عند الإنتهاء من عملية طحن البن، يجب قلع أو سحب حاوي القهوة أو البن المطحون و تدوير المقبض المتواجد على الحاوي بحيث يحكم إغلاقه، وبذلك يمكننا إستعماله للمحافظة على البن المطحون.
- **ملاحظة:** يجب التأكد دائمًا من أن يكون حاوي البن مفتوحا!

- عدم لمسه أو العبث به. من أجل إصلاح الجهاز يجب التوجه لمراكز الصيانة التقنية الحاصل على ترخيص من الشركة المنتجة أو المصنعة، وطلب إستخدام قطع الغيار الأصلية.
- إن عدم مراعاة الإرشادات المدونة أعلاه قد يعرض للخطر أو للخلل بضمان الجهاز.
- يجب أن يستخدم هذا الجهاز للإستعمال الذي صُنع من أجله.

- إن الشركة المُصنعة أو المنتجة لا تتحمل أية مسؤولية في حالة تلف أو أعطال ناتجة عن إستعمالات خاطئة و غير مناسبة و غير معقولة، ففي هذه الحالة، يسقط حق الكفالة أو الضمانة.
- يجب عدم تشغيل الجهاز إذا كان هناك خلل في سلك الكهربائي.

- يجب عدم نقل مأخذ الجهاز من المأخذ الكهربائي بالأيدي المبللة أو عن طريق السحب من سلك الجهاز.
- ليس بإمكان الأطفال أن يتعرّفوا على الأخطار المتعلقة بإستعمال الأجهزة الكهربائية ؛ فلا يجب ترك الأطفال بجانب الجهاز بدون مراقبة.
- يجب عدم غمر الجهاز بالماء.

- **ملاحظة:** يجب نزع مأخذ الجهاز من المأخذ الكهربائي قبل تنظيفه.
- يجب أن لا يتدلى أو يتارجح سلك الجهاز الكهربائي من على حرف المنضدة أو من حافة مستوى آخر، و لا تجعله يلامس أي سطح ساخن.

التنظيف

نصائح من أجل الاستعمال

- قبل إجراء عملية الطحن، يجب تدوير حاوي حبوب البن بحيث يمكن اختيار نوع البن المرغوب كما في الصورة رقم 4: توجد ثنائية 8/ وضعيات مختلفة:
- إن الصورة المطبوعة على حاوي البن المطحون توضح عدد الفناجين التي تتطابق أو توافق إتجاه المؤشر على مقبض التشغيل، إن صورة الفنجان الكبير تدل على عدد الفناجين للبن الصدقى، أما الفنجان الصغير فيشير على عدد الفناجين للبن السريع أو الإسبريس.
- يجب دائما إحكام غلق خطاء حاوي حبوب البن من أجل المحافظة على طعم ونكهة حبوب القهوة.
- يجب طحن مباشرة فقط الكمية المطلوبة من البن.
- يجب عدم الإفراط في تعينة حاوي حبوب القهوة. حسب الدلالات أو الإرشادات العامة يجب أن تعتبر ملعقة طعام كبيرة مليئة بحبوب القهوة لكل فنجان، مثل أربعة ملائع من حبوب القهوة لأربعة فناجين قهوة.
- و من الطبيعي أن تكون الكميات المثالية لحبوب البن محددة على حسب الذوق الشخصي، وسيمكن تمييزها مع مرور الزمن.
- يجب أن تمضي دقيقة على الأقل بين استخدام آخر للجهاز، كي تتجنب إلا كثار في تسخينه.
- لضمان النوعية الجيدة بما يتعلق بنضارة البن، يجب تنظيف الجهاز دائما بعد كل استعمال، وخاصة عندما يطحن البن بعد طحن مواد غذائية أخرى مثل السكر.
- و على كل ينصح بعدم طحن البذار أو الحبوب الزيتية مثل الفستق أو الحبوب القاسية مثل الرز.