

KENWOOD

CM020 series
CM060 series

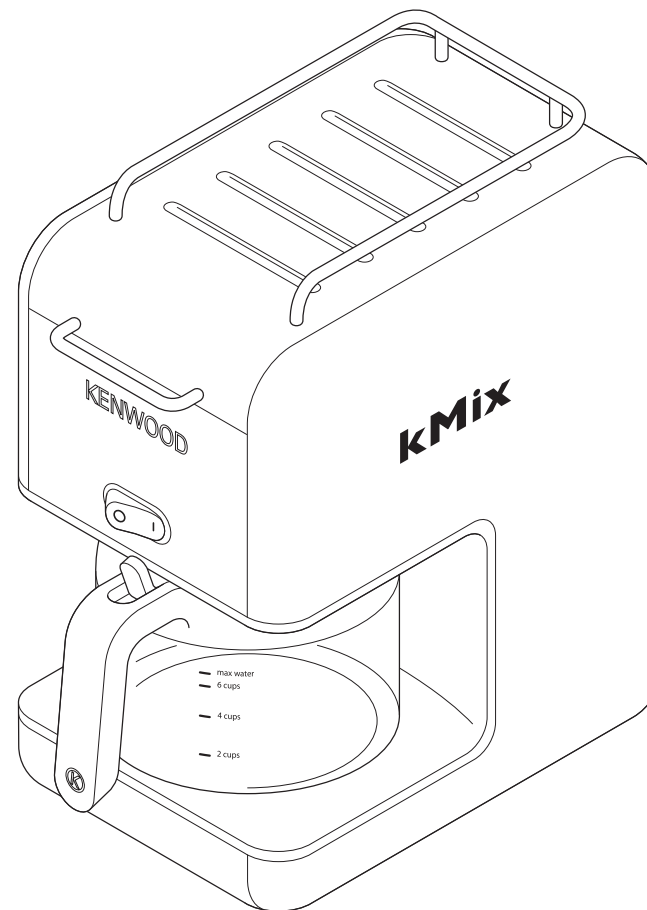
instructions

English

2 - 6

عربي

١٠ - ٧



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

19118/5



الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن: استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلني بالتاجر الذي اشتريته منه الجهاز.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

- عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية.
- لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

- استخدمني ماء بارد. ننصحك باستخدام ماء مرشح حيث يعمل ذلك على خفض الترسبات الجيرية ويطيل العمر التشغيلي لجهاز تحضير القهوة. يحذر استخدام ماء دافئ أو فوار.
- ٣ تأكدني من توجيه حامل المرشح في موضعه الصحيح.
- ٤ ركبي أي من المرشح الدائم أو المرشح الورقي في حامل المرشح. أضيفي البن باستخدام ملعقة المزودة (حوالي ١ ملعقة واحدة (٧ غرام) لكل فنجان للحصول على أفضل مذاق).
- ٥ أغلقي الغطاء العلوي وضعي الدورق على سطح التسخين. ملاحظة: يجب تركيب الغطاء العلوي على الدورق لتشغيل صمام منع التقيط.
- ٦ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وشغليه.
- ٧ لا تزيل الدورق إلا عند الانتهاء من دورة تحضير القهوة. عندما يصبح الدورق فارغاً، أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي.
- يعمل سطح التسخين على الحفاظ على سخونة القهوة ولكن كلما تم تناول القهوة سريعاً كلما كان المذاق أفضل.
- في حالة عدم استخدام الجهاز لفترة من الوقت مرري سعة خزان كامل من الماء (بدون بن) خلال الجهاز لتنظيفه.

العناية والتنظيف

- أوقف تشغيل الجهاز دائماً وافصله عن مصدر التيار الكهربائي واتركه حتى يبرد قبل التنظيف.
- لا تغسلي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق.
- الدورق والغطاء العلوي وحامل المرشح وحامل المرشح الدائم غسيل ثم التجفيف جيداً.
- جسم الجهاز مسح بقطعة من القماش رطبة، ثم التجفيف. لا تستخدمني مواد كاشطة - سوف تؤدي إلى خدش السطحين المعدني والبلاستيك.
- لإزالة الترسبات الجيرية
- ١ اشترى منتج مناسب لإزالة الترسبات الجيرية.
- ٢ استخدمني المنتج لإزالة الترسبات الجيرية الموجودة في الجهاز.
- ٣ بعد الانتهاء من عملية إزالة الترسبات الجيرية، مرري ماء بكامل سعة الخزان مرتين على الأقل (بدون بن) خلال جهاز تحضير القهوة لتنظيفه.
- ٤ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها.

- يمكن للأطفال الذين تتراوح أعمارهم من ٨ سنوات وما فوق استخدام وتنظيف وصيانة الجهاز وفقاً لتعليمات الاستخدام، شريطة أن يتم الإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم ومنحهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز وإدراكهم للمخاطر المنطوية على استخدامه.
- الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة وممن ليست لديهم معرفة باستخدام الجهاز يجب الإشراف عليهم أو منحهم التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز، كما يجب الاحتفاظ بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال ممن هم دون ٨ سنوات من العمر.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

دليل الرسم التوضيحي

- ① صينية تدفئة الفانجان
- ② مقبض الغطاء العلوي
- ③ مرشحات ورقية
- ④ مرشح دائم (في حالة تزويده)
- ⑤ حامل المرشح
- ⑥ صمام منع التنقيط
- ⑦ خزان الماء (سعة ٧٥٠ مل)
- ⑧ زر التشغيل/الإيقاف (On/Off) مزود بمؤشر
- ⑨ سطح التسخين
- ⑩ الدورق
- ⑪ ملقعة القياس

لتحضير القهوة

- ١ ارفعي الغطاء العلوي باستخدام المقبض ② الموجود في مقدمة جهاز تحضير القهوة.
- ٢ عبئي الخزان بالكمية المطلوبة من الماء. يجب أن يكون مستوى الماء بين علامتي ٢ و ٦ فناجين. لا تعبئي كمية من الماء أكثر من مستوى السعة القصوى (MAX).

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.

تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بالأرضي.

- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- ١ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".
- ٢ مرري ماء بمقدار كامل سعة الخزان مرتين (بدون بن) خلال جهاز تحضير القهوة لتنظيفه. راجعي قسم "لتحضير القهوة".

لسلامتك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات.
- انتبهي للبخار، يحذر رفع الغطاء العلوي للخران أثناء دورة تحضير القهوة.
- يحذر لمس سطح التسخين أو المنطقة المحيطة.
- ارفعي الغطاء العلوي دائماً باستخدام المقبض الموجود في المقدمة ②.
- لا تلمسي الأجزاء الساخنة بما في ذلك صينية تدفئة الفنجان ①.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر استخدام جهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر غمر جسم الجهاز في الماء أو السماح ببلل للسلك أو القابس - فقد تصابين بصدمة كهربائية.
- افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي:
 - قبل تعبئة الجهاز بالماء
 - قبل التنظيف.
 - بعد الاستخدام.
- يحذر ترك الجهاز مهملاً.
- لا تسمحي للسلك الكهربائي بلامسة الأجزاء الساخنة.
- تأكدي دائماً من وجود ماء في الخزان قبل تشغيل الجهاز.
- جهاز تحضير القهوة هذا مناسب للاستخدام فقط مع الدورق المزود.
- لا تتركِ الجهاز في وضع التشغيل مع وضع الدورق فارغاً على سطح التسخين.
- يحذر وضع الدورق داخل فرن الميكروويف.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات

خبرة تحضير القهوة من Kenwood

في Kenwood نشاطركم في تقديركم للقهوة ومن هذا المنطلق عملنا على ضمان إثراء تجربة استمتاعكم بالقهوة من خلال استخدام هذا الجهاز للترشيح وذلك للاستمتاع بالقهوة المرشحة. للأسف ليست كل أجهزة تحضير القهوة قادرة على تحضير القهوة بالطريقة التي صممت من أجلها. ففي واقع الأمر تحولت عملية تحضير فنجان من القهوة إلى عملية فنية بتناغم يجمع بين المكونات الصحيحة واستخدام الجهاز الصحيح لتحضير فنجان من القهوة.

مرشح القهوة هو أحد الطرق العديدة التي يمكنك من خلالها الاستمتاع بفنجان من القهوة، وفيما يلي بعض من التوصيات لإرشادك حول كيفية تقديم فنجان من القهوة بخبرة فائقة لنفسك ولعائلتك ولأصدقائك.

الماء - يمثل ٩٨ إلى ٩٩٪ من محتويات فنجان القهوة لذا من الضروري التأكد من استخدام ماء عذب مرشح. ننصحك باستخدام مرشح مياه لخفض الترسيبات الجيرية وإطالة العمر التشغيلي لجهاز تحضير القهوة.

البن - يعمل هذا الجهاز على تحضير أفضل فنجان من القهوة من مسحوق البن المتوسط لتحضير فنجان من القهوة يجمع بين الرائحة المميزة والمذاق الرائع. تأكد من شرائك للبن أنه مناسباً للاستخدام مع مرشح القهوة. وفي حالة تحضيرك للبن بنفسك تأكد من طحن الحبوب إلى درجة الخشونة المتوسطة التي تناسب الاستخدام في مرشح القهوة. كلما كانت حبيبات البن صغيرة جداً يمر الماء خلال مرشح القهوة ببطء شديد مما ينتج عنه "فرط استخلاص المذاق" ويصبح مذاق القهوة الناتجة مرراً. أما إذا كانت حبيبات القهوة كبيرة جداً يمر الماء خلال مرشح القهوة بسرعة مما ينتج عنه "ضعف استخلاص المذاق" ويصبح مذاق القهوة الناتجة ضعيفاً ومائياً.

المقادير - لتحضير فنجان متوازن تماماً من القهوة نوصي باستخدام ٧ غرام أو ملعقة كبيرة من مسحوق البن لكل فنجان من القهوة. مذاق القهوة الطازجة أفضل لذلك نوصي بتناول القهوة في غضون ٣٠ دقيقة من تحضيرها حيث كلما طالت المدة كلما بدء مذاق القهوة في التغير.

الصيانة - استخدمي المرشحات الورقية أو المرشح الدائم فأي من النوعين مناسب لتحضير قهوة رائعة. ننصحك بشطف المرشح الدائم بالماء بعد كل مرة استخدام حيث قد تؤدي بقايا المنظفات إلى إفساد مذاق القهوة المحضرة. تخلصي من مسحوق البن المستخدم فور الانتهاء من تحضير القهوة لمنع تنقيط أية نكهات غير مرغوبة على القهوة التي تم تحضيرها من مسحوق البن المستخدم. حافظي على نظافة جهاز تحضير القهوة وخاصة رأس اندفاع الماء حيث يعمل ذلك على إطالة العمر التشغيلي للجهاز وتقديم مشروب ممتاز.

نتمنى لكم الاستمتاع بالقهوة المحضرة من خلال جهاز Kenwood.