

# Encore™

طاحونة القهوة ذات الغلاف المخروطي  
الشكل

كُتَيْب التشغيل



BARATZA®

# المقدمة

نشكرك على شراؤك مطحة القهوة المخروطة الشكل, فقد أصبح الآن صنع قهوة ذات جودة عالية أسهل من الماضي. إليك فيما يلي التفاصيل التي تجعل طاحونة إنكور أفضل من غيرها من الطاحونات من ذات الفئة

## الغلاف المخروطي الشكل

تم صنعه في أوروبا. يستطيع الغلاف المخروطي الذي يبلغ سمكه 40 ملم من طحن أي نوع من القهوة. ينتج هذا الغلاف المخروطي الشكل طحن مستمر يكون ذات جودة عالية لصنع اكسبرسو وأيضا أي طريقة تخمير تختارها. إن الحديد المصنوع منه الغلاف قوي ويبقى بقوته هذه لعدة سنوات



## تثبيت الطاحونة

إن نطاق الطحن ودقة الأنظمة حقًا بالامر المدهش. لدى الإنكور 40 نظامًا دقيقًا يُمكن الطحن من أكسبرسو وحتى الوعاء الفرنسي, وذلك بمجرد تحويل بسيط في القافز.

## المحرك القوي

التقليدي والذي يوجد AC قويّ ينتج أكثر من أربعة مرات إنتاجه مع كفاءة مضعفة لمحرك الـ DC لدى إنكور محرك في أغلب الطاحونات من هذه الفئة. يلف المحرك بأقل من ربع السرعة, مما يجعل صوته أهدأ وأقل اهتزازًا. إن هذا المحرك فريد جدًا, وهو مصنوع ليحمّل لف الحمل الكثير. بالإضافة إلى ذلك يحتوي هذا المحرك على جهاز السلامة الحرارية الذي يعمل على حماية المحرك من شدة الحرارة ويُعيد التشغيل تلقائيًا بعد أن يبرد المحرك.

# جدول المحتويات

2	المقدمة
4	جدول المحتويات
6	تعريف الأجزاء
7	معلومات للسلامة
9	الخطوات
10	نثبيت إحكام الطاحونة
11	عملية التحويل اليدوي
12	زر النبض الأمامي
13	العناية والتنظيف

13	إزالة قافز القهوة
13	إزالة حلقة الغلاف
14	تنظيف العلب السفلية والقافز والغلاف.
14	إرجاع حلقة الغلاف
15	إرجاع قافز القهوة
16	تخليص الطاحونة المسدودة
16	التنظيف الاوتوماتيكي
17	الخدمات والضمان

# تعريف الأجزاء

## Encore™



غطاء القافز

قافز القهوة ذات الحبات الكبيرة

مؤشر نظام الطحن

ميزان ضبط الطحن

مفتاح الذبذبة

عُلبَة القهوة

مفتاح التشغيل/الغلق

قاعدة الحبوب الموزونة

غلاف المخروطي المركزي

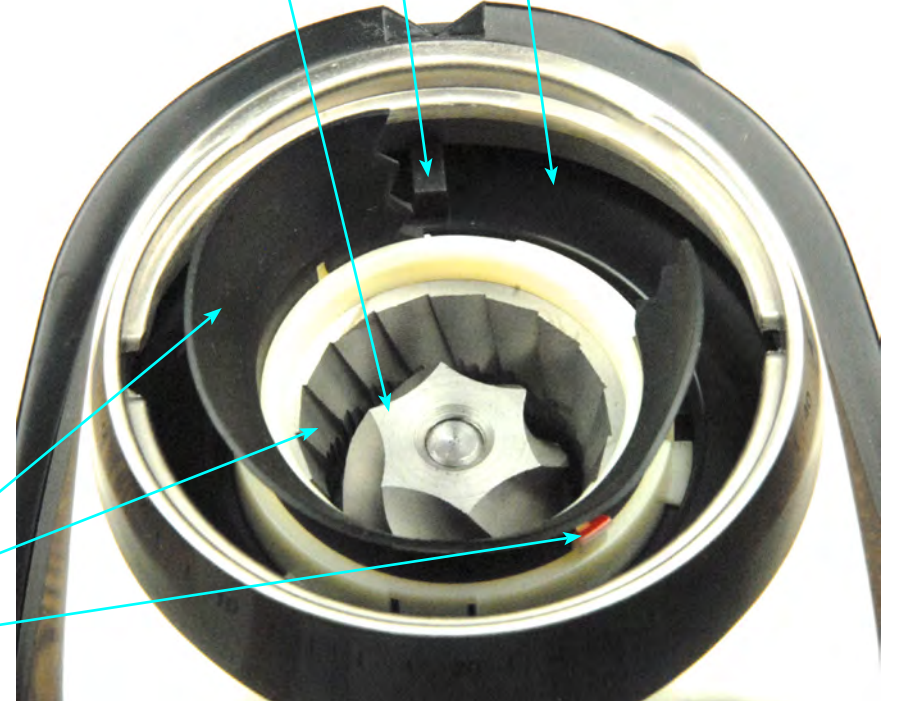
شريط تركيب الطاحونة

حلقة تركيب الطاحونة

ختم السليكون (بارز)

غلاف الحلقة القابل للإزالة

شريط الرفع ومحازاة الغلاف



# معلومات للسلامة

الرجاء الإطلاع على المعلومات التالية بحذر, فهي تحتوي على معلومات سلامة هامة لهذا الجهاز والرجاء الحفاظ على هذه التعليمات للجوء إليها في المستقبل.

- ▶ استخدم فقط مع التار المتردد والفولت الحالي (إما 110 فولت أو 220-240 فولت). أنظر المعلومات على قاعدة الطاحونة لتحديد التيار الحالي.
- ▶ بإمكانك تنظيف الطاحونة باستخدام قطعة من القماش الناشف أو المبلل قليلا
- ▶ لا تستهزم الطاحونة لطحن أي شئ لغير الغرض المخصص لها (أي لطحن حبيبات الفول الكبيرة المحمص), وهي تصلح للاستخدام المنزلي أو التجاري.
- ▶ لن تقبل شركة براتزا أي مسؤولية ضرر أو إصابة إذا تم استخدام الطاحونة لغير الغرض المخصص لها أو إذا تم تشغيلها أو إصلاحها بشكل غير صحيح, فستكون كل إدعاءات الضمان باطلة.
- ▶ قم بفك أجزاء الطاحونة فقط كما هو موضع في فقرة العناية والتنظيف في هذا الكتيب. إذا لم تتمكن من إصلاح عطل ما, قم بزيارة الموقع [www.baratza.com](http://www.baratza.com) وأذهب إلى صفحة الإصلاحات.
- ▶ لا تقم بتشغيل الطاحونة بسلك أو قابس مدمر, أو إذا كان بها عطل.
- ▶ لا تترك الطاحونة تعمل بلا مراقبة.
- ▶ أغلق الطاحونة وأنزع السلك من القابس عندما لا تكون تعمل وأيضا قبل التنظيف.
- ▶ ولكي تفصل الجهاز, قم بنزع السلك عن القابس, ولا تشد السلك.



- ▶ أبقى الطاحونة بعيدًا عن متناول الأطفال أو الأفراد ذوي أمراض نفسية, إلا إذا كان هناك رقيب.
- ▶ لا تقم بتغطية الطاحونة أو السلك أو القابس في الماء أو غيرها من السوائل.

**تحذير: دائمًا** قد ينزل السلك قبل تنظيف الطاحونة.



# الخطوات

## قبل أن تستخدم الطاحونة لأول مرة

قبل أن تستخدم مطحنة إنكور لأول مرة عليك أن تغسل قافز القهوة جيداً وعلبة القهوة السفلية بماء دافئ وصابون. انظر قسم العناية والتنظيف للحصول على تعليمات عن كيفية إزالة هذه الأجزاء وإعادة تثبيتها. قد يكون هناك القليل من الصدأ على الغلاف عندما استلمت الطاحونة, وهذا بالأمر الطبيعي وسيختفي هذا الصدأ بعد طحن القليل من القهوة. ولكي تقوم بإزالة هذا الصدأ, قم بطحن حوالي ربع رطل من القهوة ثم تخلص منها.

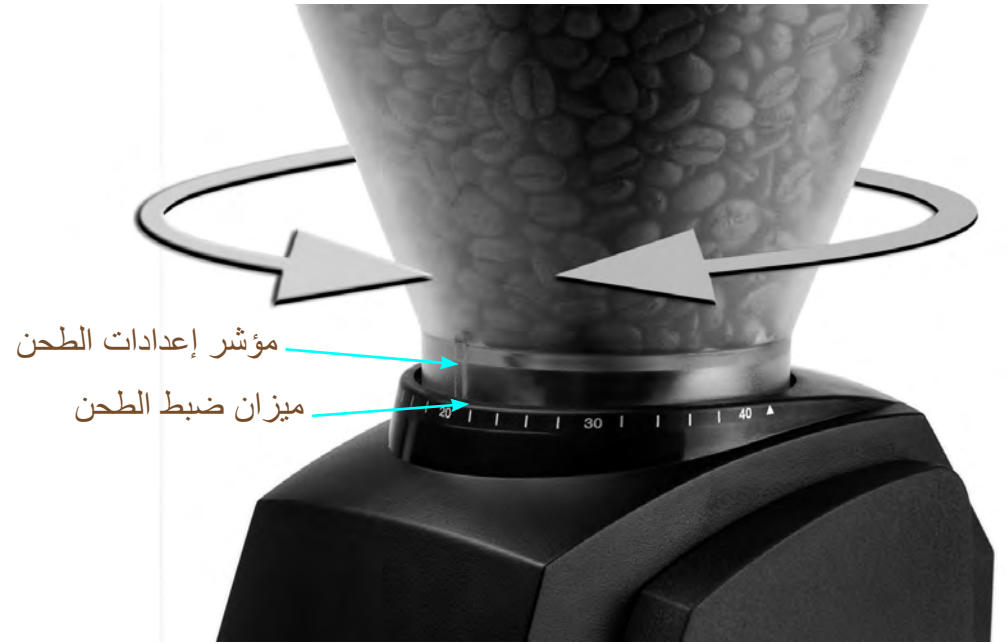
## الخطوة الأولى

ضع طاحونة إنكور على سطح مستو وقم بتوصيل السلك بالفولت المناسب, ثم قم بنزع الغطاء من على القافز عن طريق رفعه, ثم ضع القدر المرغوب من حبوب القهوة الكاملة في القافز وصولاً إلى 8 أوقية, ثم ضع الغطاء وتأكد أن علبة القهوة السفلية داخلة بالكامل.

## نثببب إءكام الطاحونة

قء بلف قافز القهوة برفق فب أءءاء  
عقارب الساعة أو عكس عقارب  
الساعة, وذلك لمحازاة المؤشر الذي  
على قافز القهوة مع رقم الوضع  
المرغوب على ميزان الطحن (الرقم  
الصغير يعني ءم ءبوب صءبر), ثم  
أءءار الطحن المرغوب لعملية الأءنبر  
التي تستخدمها.

إذا قمت بلف القافز إلى اليسار (عكس  
اءءاء عقارب الساعة) سبببء ءذا ءم  
ءبوب ءببر, وناءية اليسار (فب اءءاء



.عقارب الساعة) سبببء ءم ءبوب صءبر.

ببمكن اسءءءام المواصع الموضءة فب الءءول الأالب كإرشاءاء عامة. سبببءف ءم الطحن الءببببب بءسب الوضع,  
وءذا بءسب عدة عوامل, ءشمل: ءرءة الأءمببص (ءفبف بالمقابل مع الغامق) والطرؤءة والرطوبة ونوع الءبوب  
والزببء وءبره. مع الاسءءءام سءقوم بءءببء الوضع المناسب لمذاقك ونوع الأءمبببب والءبوب التي ءفضلبها

اسبرسو  
2-6

التنقيط والصب  
المخمر 13-14

تغطيس كامل  
ايروبريس 8-11

V60 13-14

السيفون 14

الشيميكس 21-20

وعاء الضغط 30-32

### ملحوظة:

قد يتبقى أجزاء من حبوب القهوة في المساحة بين الغلاف, وذلك بعد أن يتم إغلاق الطاحونة. عند إجراء أي تعديل في الطحن, لا بد أن تكون الطاحونة تعمل.

## عملية التحويل اليدوي

بإمكانك لف محرك التشغيل/الغلق في اتجاه عقارب الساعة او عكسها وذلك من أي وضع وبدون إتلاف المكيينة. تتوقف كم القهوة التي تحتاجها على نوع القهوة وخشونة الطحن وطريقة التخمير والمذاق الشخصي.



## زر النبض الأمامي

لكي تحصل على مدة طحن قصيرة, ستجد أن الإنكور مصممة بزر نبض أمامي, يُمكن أن يُستخدم هذا الزر للطحن مباشرة في علبة تخمير اكسبرسو. قم بإزالة العلبة السفلية وضع سلة الأكسبرسو بداخل الطاحونة مباشرة تحت زر النبض (انظر الصورة), ثم أضغط على زر النبض مطولا للطحن, سيتوقف الطحن مباشرة بعد أن ترفع يدك من على الزر.

من الهام أن تكون سلة الإكسبرسو تحت شلال التفريغ بحيث تتمكن حبوب القهوة من الأنزلاق بحرية في السلة. إذا كانت السلة معلقة عاليًا بجانب شلال التفريغ, ستراجع القهوة وستعيق الطاحونة عن العمل.



# العناية والتنظيف

## إزالة قافز القهوة

قد بإزالة كل الحبوب من القافز وبعد ذلك اضغط على زر النبض الأمامي للتخلص من أية بقايا للقهوة في الطاحونة. قد بإزالة السلك من القابس, وأزل القافز عن طريق لفه في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يتوقف وبعد ذلك أرفع قافز القهوة من تعشيق الطاحونة

## إزالة حلقة الغلاف

قم برفع ختم السليكون من على قمة حلقة الغلاف, ثم أزل حلقة الغلاف برفعه من على الطاحونة عن طريق رفع الشريط. إذا لم يخرج الغلاف تأكيد أن حلقة ضبط الطاحونة ملفوفة بالكامل في عكس اتجاه الساعة



## تنظيف العلب السفلية والقافز والغلاف.

قم بغسل العلب والقافز وغطاء القافز في ماء دافئ به القليل من الصابون ثم اشطف ونشف.

إذا كانت الطاحونة تُستخدم بصفة يومية, لا بد من تنظيف الغلاف (سواء أكان فولاذي أو من السيراميك) على الأقل مرة كل عدة أشهر, وذلك باستخدام اقراص (انظر التنظيف الأوتوماتيكي أسف) أو باستخدام فرشاة شديدة. يُمكن الغسيل الجيد الطاحونة من تقديم طحن جيد, ويعمل التنظيف أيضاً على إزالة البعض من زيوت القهوة, وهذه بإمكانها أن تضعف وتفسد طعم القهوة.

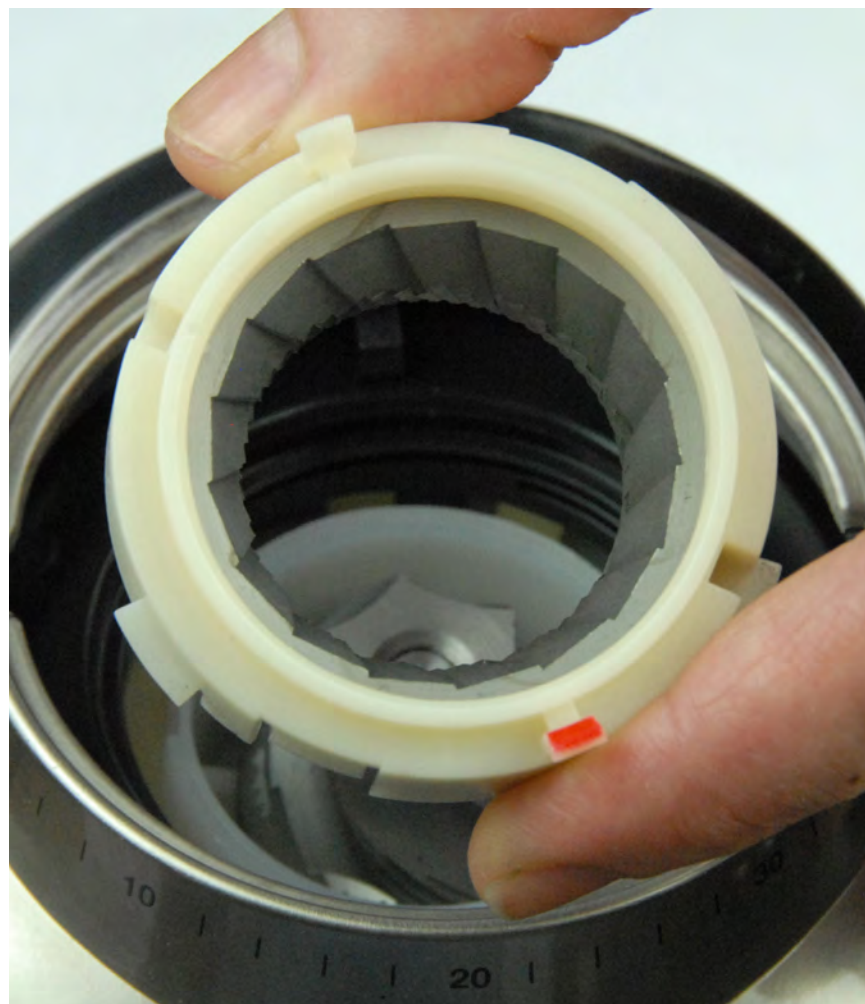
## احذر

لا تضع قافز الحبوب وغطاء القافز وعلبة القهوة وحامل النقالة في غسالة الأواني, لكن أغسله يدوياً فقط, ولا تغمر. تعشيق الطاحونة في الماء ولا تغسل الغلاف بالماء.

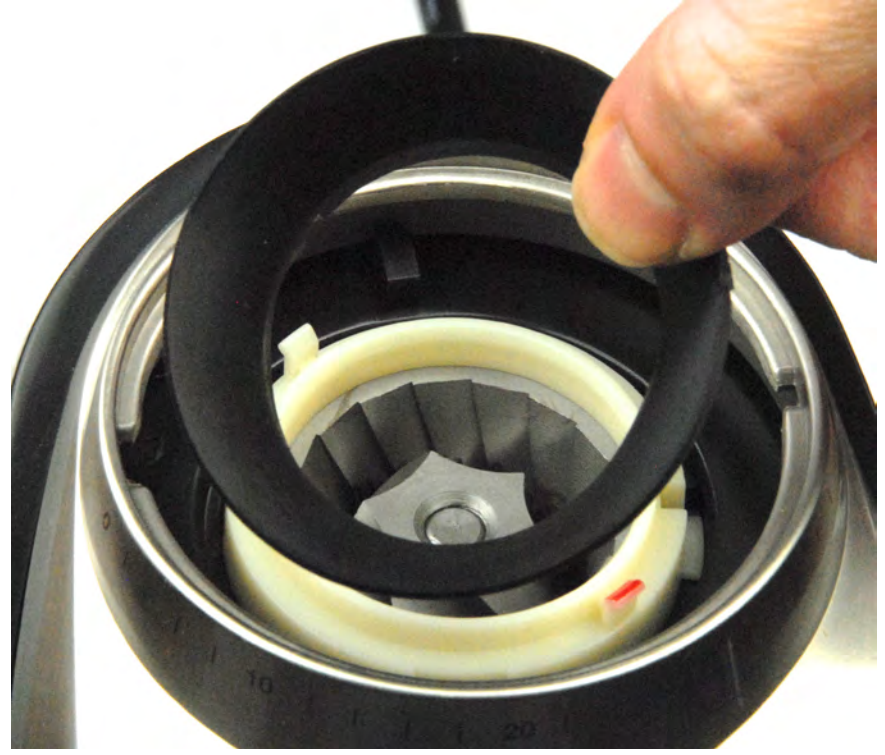
## إرجاع خلة الغلاف

تأكد أن حلقة الضبط السوداء ملفوفة في عكس اتجاه الساعة إلى أبعد حد, قم بإرجاع الغلاف بتبطين الشريط الأحمر على الغلاف بالقطعة المثلثة الشكل على حلقة الضبط السوداء, ثم قم بالهز والضغط بشدة على غلاف الحلقة للتأكد من أنها مثبتة بقوة.

وبعد إرجاع الغلاف قم بإرجاع ختم السليكون بتبطين



الفتحتين في ختم السليكون بالشريطين الصغيرين على قمة  
حلقة الغلاف, وبعد ذلك قم بإنزال الختم على حلقة الغلاف



## إرجاع قافز القهوة

ولكي تقوم بإرجاع قافز القهوة, قم بتبطين الشريطين  
الصغيرين على قاعدة القافز بالفتحتين المختصتين على  
قمة تعشيق الطاحونة وبعد ذلك أدخل القافز في الطاحونة,  
بعد إدخال القافز في مكانه, قم بلفه في اتجاه عقارب  
الساعة.



## تخليص الطاحونة المسدودة

إذا كانت القهوة لا تخرج بصورة طبيعية, قد يكون بها ما يعيقها من حبوب القهوة. قد يحدث هذا الأمر إذا كان يُسمح لعلبة القهوة أو مصفاة البورتا أن يمتلئا حتى القمة وإذا أصبحت القهوة السُّفلية متراكمة في الشلال وممرات الطحن.

قد يحدث هذا أيضاً مع تراكم حبوب القهوة مع مرور الوقت. عليك التوجه إلى قسم حل المشكلات على موقع [www.Baratza.com](http://www.Baratza.com) للحصول على دعم تخليص الطاحونة.

## التنظيف الاوتوماتيكي

مُكن تحقيق النظافة الكاملة والسريعة والسهلة, وذلك عن طريق دورة كاملة (tm) من التنظيف الحيوي التحليلي للطاحونة. وقد تم تصميم التنظيف بواسطة دورة كاملة من الاقراص لطرد حبوب القهوة ولامتصاص وإذابة الروائح وزيوت القهوة. قم بإزالة كل الحبوب من القافر وقم بتشغيل الطاحونة لإزالة أية حبوب قد توجد بالداخل, ثم اصف كم الجريندز في قافر الطاحونة الفارغ.

اضبط إعدادات الطاحونة على 10, ثم أدخل العلبة واضغط على زر التشغيل START قم بطحن كل الاقراص بداخل العلبة ثم اضغط على زر الإيقاف STOP. بعد الإنتهاء, ننصح بأن تقوم الطاحونة بطحن فقط 30 جرام من القهوة وذلك لإزالة أية اقراص قد ترسبت. تخلص من القهوة/الاقراص. للمزيد من المعلومات عن دورات التنظيف الكاملة بالاقراص, قم بزيارة [www.urnex.com](http://www.urnex.com)





# الخدمات والضمان

## معلومات عن الضمان في الولايات المتحدة وكندا.

مدة الضمان المحدودة الخاصة بطواحن براتزا هي عام واحد. ويغطي هذا الضمان كل العيوب في المواد وفي الصناعة (قطع الغيار والعمالة) ويتضمن أيضاً نقل بري بلا مقابل من وإلى أماكننا في الولايات المتحدة وكندا. لكن لا يسري هذا الضمان على سوء الاستخدام وعدم النظافة والكسر وعدم الضبط الصحيح وتركيب اجزاء غريبة (مثل احجار ومسامير وغيرها) في مكان الحبوب أو استخدامها في غير الغرض المخصص لها وهو لطحن حبوب القهوة الكاملة المحمصة. إذا حدث أن فسدت الطاحونة في خلال عام واحد, قم بمراسلتنا على [Support@Baratza.com](mailto:Support@Baratza.com) أو على 425-641-1245, وللمزيد من الضمان أو المساعدة أو للوصول على معلومات عن المشكلات المتكررة, اذهب إلى [www.baratza.com](http://www.baratza.com)

## معلومات عن الضمان الدولي

معلومات عن الضمان الدولي

يقوم بائع التجزئة الذي قمت بشراء الطاحونة منه بتقديم الضمان والمساعدة والخدمات في كل الدول خارج كندا والولايات المتحدة. ولكي تجد بائع بالتجزئة قريباً منك, قم بزيارة <http://www.baratza.com/retailers/> .international

## دليل على الشراء وتسجيل المنتج:

يُمكنك بتسجيل الطاحونة خاصتك على الموقع التالي [www.baratza.com](http://www.baratza.com) يُمكننا التسجيل من أن نقوم بالاتصال بك في حال التنوية عن سلامة المنتج وأيضاً لأن نقوم بمساعدتك في الأمتثال لقانون سلامة المنتجات الاستهلاكية. تجد الرقم التسلسلي على قاعدة الطاحونة. الرجاء الاحتفاظ بإيصال المنتجات الذي يُظهر تاريخ الشراء.

للإصلاح أو للاستفسار, راسلنا على [support@baratza.com](mailto:support@baratza.com)

للاجزاء وللحصول على معلومات, يُمكنك الذهاب إلى [www.baratza.com](http://www.baratza.com)



Baratza 2013 ©

120th Avenue SE 3923

Bellevue, WA 98006, USA

[www.baratza.com](http://www.baratza.com)

ليل مراجعة التاريخ 5/2014