

أنفيم

شركة أنفيم عبر ب فيررو، 5/33  
- 20141 - ميلانو - إيطاليا

ت/ +39028465054 فاكس:  
- +39028464401

بريد الكتروني: [info@anfim.it](mailto:info@anfim.it)

كتيب التعليمات

موديل

SP-11

أداء خاص

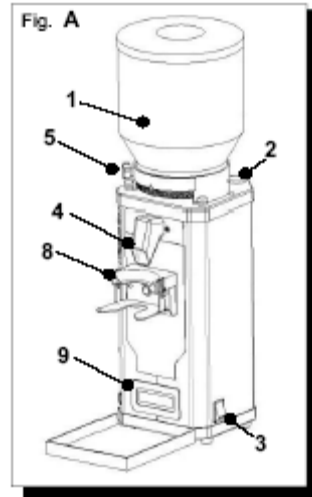
مطحنة بن



البائع المخول

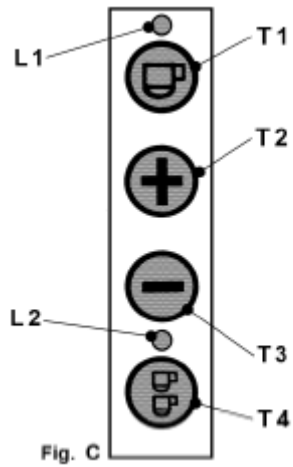
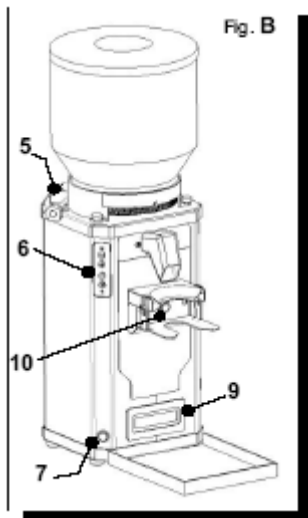
SP-II

الشكل أ



موديل  
SP-II  
أداء خاص

الشكل ب



الشكل ج



التخلص من الجهاز  
هذا الجهاز مثل جميع المنتجات الكهربائية، يجب التخلص منه  
بشكل منفصل من فضلات البلدية المفروزة في نقاط تجميع  
محددة تحدد بواسطة المجلس المحلي.

### 1. تعليمات عامة

أقرأ كتيب التعليمات هذا بعناية قبل استخدام مطحنة البن.  
يجب تركيب مطحنة البن بواسطة شخص مؤهل.  
الشركة لن تتحمل مسؤولية عن التغييرات التي تتم بواسطة المستخدم للجهاز وعن التلف الغير مقصود  
الذي ينشأ من التركيب و/أو الاستخدام المختلف عما ذكر في هذه التعليمات.  
يحتفظ المنتج بحقه بالتغيير في خصائص المعدة المقدمة في هذه التعليمات بدون إشعار.

#### 1.1 الاستعمال الصحيح:

تم تطوير و تنفيذ مطحنة البن مع آلية الجرعة لطحن و عمل جرعة البن.

#### 1.2 الاستعمال الغير صحيح:

أي نوع من الاستعمال مختلف عن الموضح في الفقرة 1.1 يعتبر غير صحيح وبذلك غير مخول،  
يرفض الصانع جميع المسؤوليات عن التلفيات التي تنشأ من الاستعمال الغير صحيح لمطحنة البن  
الموضحة في كتيب التعليمات هذا.

#### 1.3 مقاييس السلامة

لا تستعمل مطحنة البن بدون تثبيت حاوية حبوب البن إلى الإطار باستعمال الكتيب المقدم.

أفضل دائماً مطحنة البن من مصدر الطاقة قبل التنظيف.

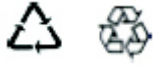
لا تغمر مطحنة البن في الماء و/أو سوائل أخرى.

يجب عدم استعمال الجهاز بواسطة (يشمل الأطفال) أشخاص ذو انخفاض الحسية الجسدية أو  
القدرات الذهنية، أو نقص في الخبرة و المعرفة، إلا إذا قدم لهم مراقبة أو تعليمات.

- يراقب الأطفال لعدم اللعب بالجهاز .
- يمكن استعمال هذا الجهاز بواسطة أطفال بعمر 8 سنوات أو أكثر إذا كانوا تحت المراقبة أو أعطوا تعليمات تخص استعمال هذا الجهاز بطريقة آمنة و تفهموا المخاطر المتعلقة به.
- يجب عدم عمل التنظيف و صيانة المستخدم بواسطة الأطفال إلا إذا كانوا أكبر من 8 و تحت المراقبة.
- أحفظ الجهاز و الكبل بعيد عن متناول الأطفال الذين عمرهم أقل من 8 سنوات.
- يمكن استعمال الجهاز بواسطة أشخاص لديهم نقص في الحس الجسدي أو القدرات العقلية و نقص في الخبرة و المعرفة إذا زدوا بمراقبة أو تعليمات تختص باستعمال الجهاز بطريقة آمنة و تفهم المخاطر المتعلقة به.
- يجب على الأطفال عدم اللعب بالجهاز .

## 2. النقل

### 2.1 العبوة



تورد مطحنة البن أنفي في عبوة خاصة من الورق المقوى، كل عبوة تحتوي على:



مطحنة البن، كتيب التعليمات - دليل مطابقة.

### 2.2 مناولة الجهاز:

لا تحتاج مطحنة البن إلى أدوات خاصة في التشغيل حيث يمكن مناولتها يدوياً.

### 2.3 التخزين:

يجب تخزين مطحنة البن في مكان جاف، محمية بواسطة عبوتها الأصلية.

يجب أن تكون درجة حرارة التخزين تتراوح بين -10°م إلى +40°م

## 3.0 وصف الجهاز

### 3.1 وصف الجهاز:

تم تطوير مطحنة البن و تنفذ للتطابق مع البيئة الحديثة لمحل القهوة لجعل الحياة سهلة و مناسبة للباريسنا لطن و عمل جرعات القهوة إلى الفلتر المتنقل بغرض تحضير كوب من القهوة.

### وصف مطحنة البن:

لوح الغلاف تغطيس بودرة.  
مطحنة حديد صلب أو مطلي تيتانيوم.  
أقراص، قادوس لحبوب البن.  
أنبوب تفريغ لتوصيل حبوب البن المطحونة إلى الفلتر المتنقل، مصدر التغذية بالطاقة مطابق مع المقاييس 2006/95/EEC وحدة تحكم لبرمجة جرعة القهوة.

1. قادوس حبوب القهوة.
2. منولق القادوس.
3. مفتاح تشغيل/ توقف مضيء.
4. أنبوب التفريغ.
5. ضبط الطحن.
6. لوحة باللمس
7. مفتاح مود باريسنا
8. فلتر متنقل
9. شاشة
10. منشط مفتاح الفلتر المتنقل.

### 3.2 التوقف الطارئ

بالتطابق و الامتثال لبند السلامة المشار إليه في المقاييس EN418، مطحنة البن لم تجهز بتوقف الطوارئ بسبب أن هذه المهمة مزودة بواسطة مفتاح تشغيل/ توقف المضيء. (3).

### 3.3 جدول المواصفات

النوع	SP-II 220-240V	SP-II 110V
الارتفاع	620مم	620مم
العرض	220مم	220مم
العمق	370مم	370مم
الطاقة	720 وات	720 وات
مستوى الضجيج	< 70 ديسبل (أ)	< 70 ديسبل (أ)
قطر الأنصال	75مم - اس بي - تيت. أنفم	75مم - اس بي - تيت. أنفم
الوزن	17 كجم	17 كجم

#### 4. تركيب الجهاز

##### 4.1 تركيب الجهاز

يجب أن توضع مطحنة البن على سطح صلب مستو و جاف.

##### 4.2 توصيل الجهاز مع مصدر الطاقة الرئيسي:

إصدار فاز واحد 220 فولت (240ف و 110 ف حسب الطلب)

تورد مطحنة البن مع كبل كهربائي و فيش مصبوب و يجب توصيله فقط بواسطة كهربائي مؤهل إلى مقبس الطاقة (حد أقصى 15 أ) الذي يطابق البيانات المطبوعة على لوحة رقم التسلسل للمطحنة الواقعة إما على الجانب الخلفي أو على اللوحة في قاع المطحنة.



#### تحذير

يجب أن تتطابق التركيبات الكهربائية التي سوف توصل مطحنة البن بها مع القانون الساري. يرفض الصانع جميع المسؤوليات عن التلفيات و الإصابات الشخصية التي يمكن أن تحدث بسبب التركيب الغير صحيح و/أو تركيبات الطاقة الكهربائية الغير مطابقة مع مقاييس السلامة المحلية.

## 5. استعمال الجهاز

### 5.1 تركيبات الاستعمال

أ) أملاً القادوس بحبوب البن الطازجة (أقصى سعة حوالي 2 كجم).

ب) أفتح باب القادوس المنزلق (2).

ج) أدر مفتاح التشغيل/ التوقف (3) على وضع التشغيل، سوف يضيء وتكون الآن مطحنة البن جاهزة للتشغيل، سوف تظهر الشاشة "جرعة واحد كوب أو جرعة 2 كوب" بموجب آخر اختيار.

### د) جرعات البن المطحون.

- لاختيار الجرعة لكوب واحد أضغط T1 و L1 سوف تضيء شاشة التحكم (الشكل ج).
- لاختيار الجرعة لعدد 2 واحد أضغط T4 و L2 سوف تضيء (الشكل ج) - أدخل بوريتا فلتر و أضغط ضد مفتاح التنشيط (10) لبدء دورة المطحنة. إذا توقفت دورة المطحنة، سوف تومض الشاشة L1 أو L2، أعد إدخال بوريتا فلتر خلال حوالي 5 ثواني لتستمر الدورة. يمكن أيضاً تشغيل المطحنة بواسطة لوحة اللمس لبدء الدورة. لتغيير مود المستخدم، أدخل إلى مود البرمجة و أضبط زمن التأخير من 05.0 إلى 00.00 ثانية.
- في هذه الحالة أدخل بوريتا فلتر أولاً ثم المس T1 و T4 على التوالي لطحن البن من 1 - 2 كوب، سوف تطحن المطحنة جرعة كاملة لا يوجد احتمال انقطاع.

SP-II 110V	SP-II 220-240V	الضبط الافتراضي
2.5 ثانية	2.50 ثانية	زمن الجرعة لكوب واحد 7جم
4.5 ثانية	4.50 ثانية	زمن الجرعة لعدد 2 كوب 14جم

### 5.2 قائمة المستخدم/ مود البرمجة - تغيير زمن الطحن

- أضغط و أمسك T1 أو T4 لمدة حوالي 5 ثوان (الشكل ج) حتى تومض ليد L1 أو L2
- اختار T1 أو T2 لتغيير زمن الطحن - سوف تومض ليد.
- لزيادة أو تخفيض الزمن 1 ثانية أضغط T2 أو T3 على التوالي. سوف يظهر الزمن المضبوط على الشاشة.

- أضغط T1 أو T4 مرة أخرى لتغيير زمن الطحن 1/10 ثانية، لزيادة أو تخفيض الزمن 1/10 ثانية، أضغط T2 أو T3 على التوالي، سوف يظهر الزمن المضبوط على الشاشة.
- لحفظ الزمن المضبوط و الخروج، أضغط T1 أو T4 على التوالي. سوف تتوقف ليد 1 و 2 عن الوميض، سوف تضيء ليد للجرعة المختارة، المطحنة جاهزة للاستعمال و سوف تظهر الشاشة 1 كوبي أو 2 كوب، سوف تتوقف ليد 1 و 2 عن الوميض، ليد للجرعة المختارة سوف تضيء . للخروج من مود البرمجة، أضغط T1 أو T2 مرتين.

المطحنة جاهزة للاستعمال و سوف تظهر الشاشة 1 أو 2 كوب.  
 بواسطة الضغط على مود باريستا المفتاح 7 (الشكل ب)، يمكن تشغيل المطحنة يدوياً، يمكن استخدام نفس المهمة للجرعة اليدوية أو لتشغيل المطحنة في حالة تعطل التحكم الإلكتروني.

### 5.3 مهمات خاصة/ قائمة الضبط و الصيانة:

يحتفظ بقائمة الإعداد و الصيانة لشركاء أنفيم المخولين و/أو وكلاء الخدمة فقط:

- التحقق من عدد محاولات الطحن 1 و 2 كوب؟
- تغيير لغة القائمة.
- لضبط و إعادة ضبط العداد لاستبدال أفراس الطحن (رسالة إنذار).
- إعادة ضبط العداد لعدد 1 و 2 كوب (لا يمكن إعادة ضبط تاريخ العداد)

**للتحقق من عدد المحاولات لعدد 1 و 2 كوب، اتبع التالي:**

- أضغط T1 حوالي 10 ثوان حتى تظهر الشاشة عدد المحاولات لعدد 1 كوب. أضغط T1 مرة أخرى لتوضيح عدد المحاولات لعدد 2 كوب. أضغط T1 مرة أخرى للخروج و العودة إلى مود التشغيل.

**لتغيير اللغة، اتبع التالي:**

- أدر مفتاح تشغيل/ توقف أثناء مسك مفاتيح T1 و T4 مدة 5 ثوان. أضغط مرة أخرى T1 (تخطى تعديل التباين). سوف تظهر الشاشة الآن



خيارات اللغة للاختيار.

أضغط T1 و T3 للاختيار ثم أضغط T4 للتخزين و الخروج.

**لضبط و إعادة ضبط رسالة التحذير و عداد رسائل التحذير لاستبدال أقراص الطحن، اتبع التالي:**

- أدر مفتاح التشغيل/ التوقف على وضع التشغيل أثناء مسك المفاتيح T1 و T4 لمدة حوالي 5 ثوان، أضغط مرة أخرى T1 (تخطى تعديل التباين)، أضغط مرة أخرى T1 (لتخطي اختيار اللغة) حتى تظهر الشاشة "عمر أقراص الدورة".
- لضبط عدد المحاولات، أضغط T2 للزيادة و T3 لتخفيض العدد. يجب ضبط كل رقم بشكل منفصل بواسطة الضغط على T1.
- للحفاظ و الخروج أضغط T4 . تكون المطحنة جاهزة للتشغيل مرة أخرى.

الرجاء ملاحظة أن الضبط الافتراضي لطول عمر أقراص المطحنة يكون:

- 100.000 كوب لأقراص طحن أنفيم الأصلية المصنعة من الحديد.
- 400.000 كوب لأقراص طحن أنفيم الأصلية المطلية بالتيتانيوم.
- لإعادة تنضيد رسالة التحذير، أوقف المطحنة ثم أضغط T2 و T3. أثناء الاحتفاظ بالضغط عليهم، شغل المطحنة ثم أنتظر ظهور "الرجاء أنتظر إعادة تنضيد العداد" على الشاشة.
- حرر T2 و T3. تم تنضيد رسالة التحذير و عودة المطحنة إلى مود التشغيل مرة أخرى.

**لإعادة تنضيد كلا العدادين لعدد 1 و 2 كوب اتبع التالي:**

تشغيل المطحنة.

- أضغط T1 مدة حوالي 10 ثوان حتى تظهر الشاشة عدد 1 كوب، أضغط T2 و T3 باستمرار حتى تظهر الشاشة "الرجاء انتظار إعادة ضبط". تم الآن إعادة ضبط كلا العدادين 1 و 2 تعود المطحنة إلى مود التشغيل.

#### 5.4 ضبط إعدادات الطحن

تم عمل المعايير الأساسية في المصنع، لضبط إعدادات المطحنة أثناء التشغيل، اتبع التالي:

للضبط بدون خطوات:

- أدر العجلة السوداء (5، الشكل أ/ب) باتجاه عقارب الساعة لضبط إعدادات المطحنة أكثر نعومة. أدر العجلة السوداء (5، الشكل أ/ب) عكس اتجاه عقارب الساعة لضبط إعدادات المطحنة أكثر خشونة.

الرجاء ملاحظة أنه يجب ضبط إعدادات الطحن:

- أكثر نعومة في حالة رطوبة منخفضة.
- خشن في حالة رطوبة عالية.

### 5.5 نوقف الطوارئ:

في الحالات الطارئة أدر مفتاح التشغيل/ القفل على وضع القفل (3، الشكل أ) و سوف تتوقف مطحنة البن فوراً.

## 6. الصيانة:

### 6.1 مقاييس السلامة:



**تحذير: أفصل مطحنة البن من مصدر الطاقة الرئيسي قبل أداء أي عمليات صيانة:**

- لا تدخل الأصابع أو أي أجسام في ثقب الدخول للأنصال أو في مخرج مطحنة البن.
- لا تضع مطحنة البن في القادوس.
- لا تغمر مطحنة البن في الماء أو أي سوائل أخرى (مذيبات، منظفات، ... الخ).

في أي حالة أرجع دائماً إلى مركز خدمة العملاء في أنفيم عندما تكون المكيبة خارج الاستعمال (في الخارج، ساعات تشغيل عادية/ عندما تكون مقفلة خلال الإجازات، .... الخ). دائماً أوقف مفتاح التشغيل/ التوقف المضيء (3).

### 6.2 تنظيف الجهاز



تحذير:

تنظيف عادي مرة في الأسبوع يساعد في الحفاظ على رائحة فريدة و مذاق لجهازك اكسبرسو و لتجنب تراكم الزيوت و غبار البن في القادوس و على المطحنة.

### تعليمات النظافة:

- أ) أفضل مطحنة البن من مصدر الطاقة الرئيسي.
- ب) نظف القادوس الفارغ بفوطة ناعمة جافة (من الداخل/ الخارج).
- ت) نظف أنبوب التفريغ (4 الشكل أ) بفرشة ناعمة و أمسح أي حبيبات مطحونة داخل الأنبوب.
- ث) أمسح بوردرة البن أو أوساخ أخرى من غلاف الطحن بواسطة استعمال فوطة ناعمة جافة.
- ج) أوصل مطحنة البن إلى مصدر الطاقة الرئيسي.

### 6.3 جدول التفتيش

- يوصى بفحص المطحنة على الأقل مرة كل ستة أشهر للتأكد من أدائها بأفضل طريقة ممكنة و تأكيد الطحن التام و استمرار الجرعات.
- اتصل بأقرب مركز خدمة أنفيم معتمد لمزيد من المعلومات.
- أ) أفحص إعدادات المطحنة و أضبط 2-3 يوم عند الضرورة.
  - ب) أطلب من أقرب مركز خدمة أنفيم معتمد لفحص أقراص الطحن من البلي و استبدلهم بعد طحن 600-800 كجم (أقراص أنفيم الحديد).
  - ت) أطلب من أقرب مركز خدمة أنفيم معتمد لفحص البلي و التمزق المنتظم و استبدال الأجزاء المبلية عند الحاجة.

### 8. الخدمة:

#### 8.1 تعليمات طلب الخدمة:

يجب أن تؤدي جميع التدخلات الفنية بواسطة موظف مؤهل من أنفيم أو أحد مراكز الخدمة المعتمدين.

تصريح مطابقة

الموقع أدناه شركة أنفيم عبر ب فيررو، 5/33 - 20141 - ميلانو - إيطاليا يصرح تحت  
مسئوليته الخاصة أن  
مطحنة البن مع نظام الجرعات  
موديل SP II



رقم التسلسل:

هي مطابقة للمقاييس التالية

ENISO 12100 , ICE 6033-2-64, IEC 60335-1

بموجب ما تم تقديمه بواسطة توجيهات 2006/42/CEE

ميلانو، 2016/07/28

#### 4. تركيب الجهاز

##### 4.1 تركيب الجهاز

يجب وضع مطحنة البن على سطح مستو، ثابت، و جاف.

##### 4.2 توصيل الجهاز بمصدر الطاقة الرئيسي

###### إصدار فاز مفرد 220 فولت

تغذى مطحنة البن بكبل كهربائي مع فيش نوع معتمد، العملية الوحيدة المطلوبة هي التوصيل إلى مقبس كهربائي بمقاس امتصاص مطحنة البن (بمعدل 15 أمبير حد أقصى).

###### إصدار 3 فاز 380 فولت

تغذى مطحنة البن بكبل كهربائي بدون فيش: يجب على فني التركيب أن يوصل أطراف الكبل إلى أطراف لوحة كهربائية بمقاسات لامتناس مطحنة البن (بمعدل 15 أمبير حد أقصى).

**تحذير:** يجب أن تطابق التركيبات الكهربائية التي ستوصل إليها مطحنة البن القانون الساري: يرفض المنتج جميع المسؤولية للتلفيات و إصابات الأشخاص و الأشياء التي تنشأ من توصيل مطحنة البن إلى تركيبات كهربائية غير مطابقة للمقاييس.

#### 5. استعمال الجهاز

##### 5.1 تعليمات الاستعمال

أ- أملأ القدوس بحبيبات البن الطازجة (أقصى سعة للقادوس حوالي 2 كجم).

ب- أفتح الباب.

ج- أدر مفتاح التشغيل/ التوقف العام إلى وضع التشغيل، سوف تضيء إشارة وجود الفولت الرئيسي.

د- أطحن كمية صغيرة من البن حتى تصل إلى أفضل حبيبات.

تم ضبط النصل في المصنع، على كل حال يمكنك الحصول على طحن للحبيبات المطلوبة بالطريقة التالية:

1. أرخي الحلقة المرقمة بواسطة دفع المسمار المطلي كروم الواقع على الجهة اليسرى من الجهاز.

2. أدر حلقة الضبط باتجاه عقارب الساعة للحصول على حبيبات أكثر نعومة، عكس عقارب الساعة للحصول على حبيبات أكثر خشونة. تأكد أن أفضل الحبيبات للبن المطحون تعتمد على نوع القهوة و المعدات و كذلك على الجو، إذا كان الهواء جاف، أضبط حبيبات أكثر نعومة بينما إذا كان رطب حبيبات أكثر خشونة.

3. حرر مسمار التوقف.

هـ- فور الحصول على أفضل طحن أدر مفتاح التشغيل/ التوقف العام على وضع التشغيل لتجعلها تعمل.

و- أدر المطحنة على وضع التوقف بواسطة الضغط مرة أخرى على زر التشغيل/ التوقف.

بغرض الحصول على أفضل أداء من الضروري فحص حبيبات البن و الجرعة بانتظام. بواسطة اتباع التعليمات المذكورة في الفقرة 6.3 من هذا الكتيب.

## 5.2 تعليمات التوقف الطارئ

في حالة الطوارئ، إذا ضغطت على مفتاح تشغيل/ توقف سوف تتوقف مطحنة البن فوراً.

## 6. الصيانة

### 6.1 مقاييس السلامة:

أفضل مطحنة البن من مصدر الطاقة الرئيسي قبل أداء أي عمليات صيانة، لا تدخل الأصابع أو أجسام أخرى في ثقب دخول الأنصال أو في مخرج مطحنة البن. لا تضع البن المطحون في القادوس.

لا تغمر مطحنة البن في الماء/ أو سوائل أخرى (مذيبات، منظفات ... الخ). على كل حال، أرجع دائماً مركز خدمات العملاء بشركة أنفيم.

## 6.2 تنظيف الجهاز

**تحذير:** أفضل مطحنة البن من مصدر الطاقة الرئيسي قبل التنظيف.

لا تغمر مطحنة البن في الماء و/أو سوائل أخرى.

التنظيف الثابت و المنتظم يمنع تراكم الشحم الموجود في البن ليزنخ، و يسبب تعديل في الرائحة و المذاق للقهوة.

تعليمات التنظيف:

- 1) أفضل مطحنة البن من مصدر الطاقة الرئيسي.
- 2) نظف القادوس (الفارغ) من الداخل و الخارج بفوطة مبللة.
- 3) أمسحه بفوطة ناعمة و نظيفة.
- 4) نظف جسم مطحنة البن بفوطة ناعمة مبللة خفيف و أمسحه بفوطة نظيفة و جافة.
- 5) أوصل مطحنة البن مع مصدر الطاقة الرئيسي.

## 6.2 جدولة التفتيش و الفحص:

1. أضبط الطحن بشكل مستمر بواسطة أتباع التعليمات المشار إليها في النقطة "د" من الفقرة 5.1
2. دع مركز خدمات العملاء لشركة أنفيم فحص حالات البلي للأنصال بانتظام.
3. دع مركز خدمات العملاء لشركة أنفيم استبدال الأنصال بعد المعالجة 500-700 كجم من حبيبات البن.

## 7. الخدمات

### 7.1 تعليمات طلب الخدمة

يجب عمل جميع التدخلات التقنية بواسطة موظف مخول من شركة أنفيم.

يجب إرسال طلب الخدمة إلى شركة أنفيم بالهاتف أو الفاكس على الأرقام التالية

شركة أنفيم عبر ب فيررو، 5/33 - 20141 ميلانو - إيطاليا

ت/ +39028465054 فاكس: +39028464401 - بريد الكتروني: info@anfim.it

أو إلى بائع مخول

## تصريح مطابقة

الموقع أدناه شركة أنفيم عبر ب فيررو، 5/33 - 20141 - ميلانو - إيطاليا يصرح تحت  
مسئوليته الخاصة أن  
مطحنة البن موديل C-DR



رقم التسلسل:

هي مطابقة للمقاييس التالية

EN55014-1:2006 + A1 2009+A22011, EN55014-  
A2:2015, EN 61000-3-2:2014, EN61000-3-3:2013, EN ISO  
12100:IEC60335-2-64, IEC 60335-1

بموجب ما تم تقديمه بواسطة توجيهات 2006/42/CEE

ميلانو، 2016/07/28

شركة أنفيم

التخلص من الجهاز:

هذا الجهاز مثل جميع الأجهزة الكهربائية، في نهاية عمره، يجب  
التخلص منه بشكل منفصل من فضلات البلدية المفروزة، في نقطة  
تجميع محددة. تحدد بواسطة المجلس المحلي.

