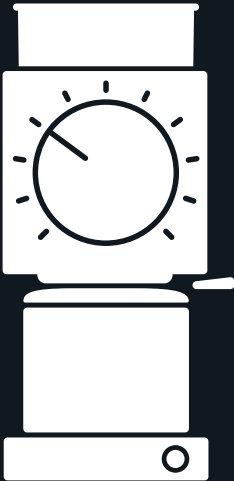


FELLOW®

تعرف على  
مطحنة تحضير

القهوة  
ODE™

دليل المعرفة



مرحبًا،

يُقال أن أشياءً جيدةً تحدث لأولئك الذين يقومون بطحن القهوة.

ومع ذلك، فهناك أشياء جيدة تحدث أيضاً لأولئك الذين يستلقون ويسترخون، ويدعوني أعتني بفنجان قهوتهم في الصباح. سواء كنت تستخدم طريقة التحضير بأداة بريزمو من فيلو Prismo، أو الترشيح، أو أداة الكبس الفرنسي (فرنش بريس) حدد طريقة التحضير التي تفضلها- ويمكنني تنفيذها.

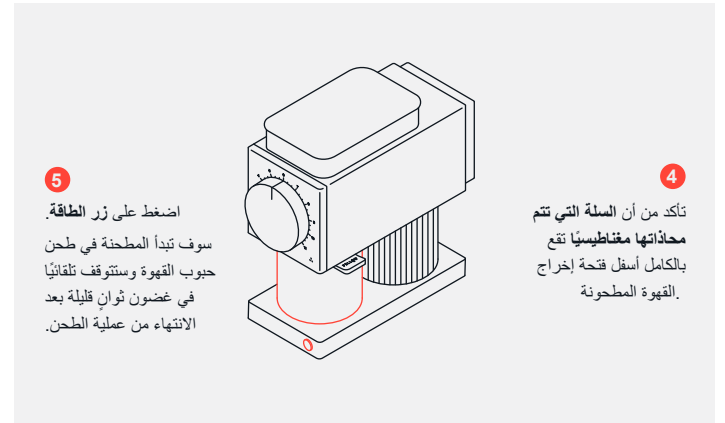
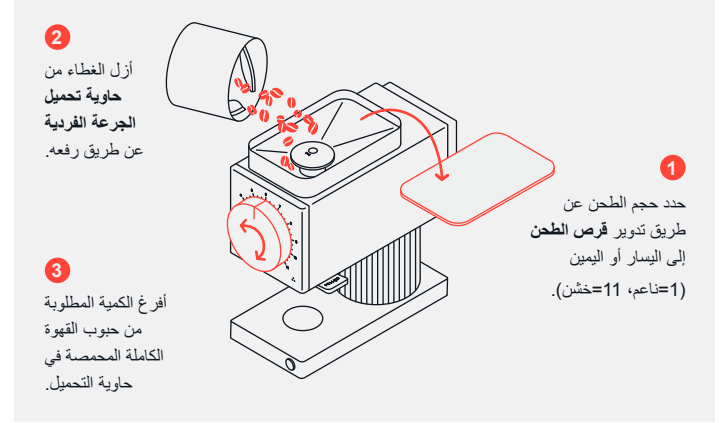
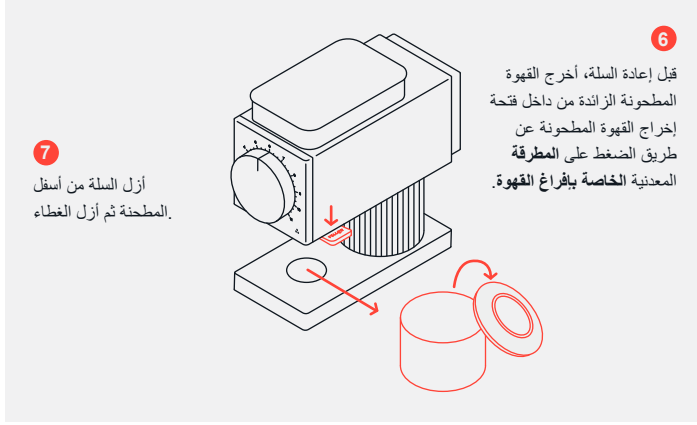
نظراً لما أتميز به من أناقة وهدهوء، يصفني أصدقاؤني بمطحنة القهوة السحرية. لذا، لا يمكنك الاستغناء عني. أنا أتميز بالعديد من ميزات تحضير القهوة في جميع وظائفها، ويمثل سطح الطاولة مسرح عملي. دعني أعمل... أو زودني بكيس حبوب قهوة.

انهض واطحن، عزيزي!  
مع كامل الحب، مطحنة Ode



# دليل البدء السريع

يُرجى قراءة دليل السلامة بالكامل قبل تشغيل المطحنة واستخدامها.

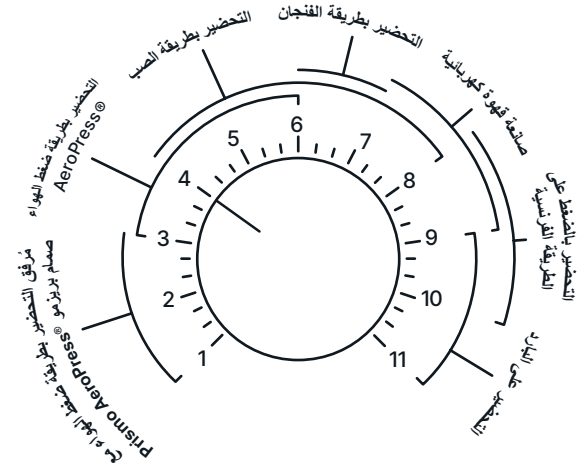


## إعدادات الطحن

### ضبط إعدادات الطحن

قم بتدوير قرص الطحن ببطء إلى اليسار أو اليمين حتى محاذاته مع موضع الرقم المطلوب على مقياس الخشونة. يُنتج تدوير القرص إلى اليمين (في اتجاه عقارب الساعة) حجم جزيئات أكثر خشونة، بينما يُنتج تدوير القرص إلى اليسار (في اتجاه عكس عقارب الساعة) حجم جزيئات أكثر نعومة. يمكن استخدام الإعدادات الموضحة في الجدول أدناه كإرشاد عام.

ملاحظة: قد تبقى حبوب القهوة المطحونة جزئيًا بين التروس بعد إيقاف تشغيل المطحنة. قبل إجراء تعديلات الطحن، يُرجى تشغيل المطحنة لإزالة أي بقايا من حبوب القهوة.



## نصائح بشأن القهوة

لا شيء أفضل من الطازج! نوصي بطحن حبوب البن الكاملة مباشرة قبل التحضير. ضع في اعتبارك أن الصفات قد تختلف حسب مستوى التحميص، لذلك نوصي بتجربة إعداد الطحن بين أنواع البن المختلفة لتحضير فنجانك المثالي.



إذا كنت لا تستخدم المطحنة كثيرًا (كل يوم إلى يومين)، فإننا ننصحك بإزالة القهوة المطحونة القديمة التي قد تظل في فتحة إخراج القهوة المطحونة قبل الاستخدام. إذا كانت هناك بقايا قهوة قديمة داخل المطحنة، فقد تؤثر على طعم القهوة في التحضير التالي. لتنظيف فتحة إخراج القهوة المطحونة، قم بطحن كمية صغيرة مسبقًا (7 جم/0.25 أونصة) وتخلص منها.



عند الصب، إذا توقف تدفق المشروب قبل الانتهاء، فحاول مرة أخرى باستخدام طحن أكثر خشونة.



يمكنك العثور على المزيد من المعلومات على: [Fellowproducts.com/odemanual](https://fellowproducts.com/odemanual)

- 1-3 مُرقق التحضير بطريقة ضغط الهواء مع صمام بريزمو® Prismo AeroPress
- 3-6 التحضير بطريقة ضغط الهواء AeroPress® | 4-8 التحضير بطريقة الصب
- 6-7 التحضير بطريقة الفجان | 7-9 صناعة قهوة كهربائية | 8-10 التحضير بالضغط على الطريقة الفرنسية | 9-11 التحضير على البارد



[www.fellowproducts.com](http://www.fellowproducts.com) | [@fellowproducts](https://twitter.com/fellowproducts)

789-00031 A