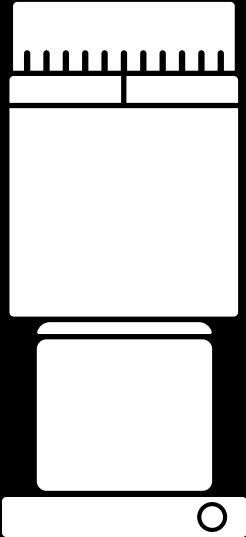


FELLOW®

تعرّف على

OPUS™

دليل التعرّف على الماكينة



# القطع المناسبة كلها

حجم مناسب تماماً لإبقاء حبوب البن طازجة إلى أقصى حد. أليس لديك مكيال؟ اقلب الغطاء عند حجيرات كيل 20 و40 غراماً أو املا الغطاء بالكامل لسعة 100 غرام.

أ وعاء تعبئة  
مقدار واحد

أدر الحلقة لتحديد حجم الطحن من الناعم (1) إلى الخشن (11). إجمالي 41 إعداداً.

ب حلقة تعديل  
درجة الطحن

بفضل الشكل الهندسي الفريد للمطحنة للمطحنة وتصميمها الاستثنائي لتعديل درجة الطحن، تطحن شفرات Opus الست بدقة لتحضير الإسبريسو و القهوة المقطرة.

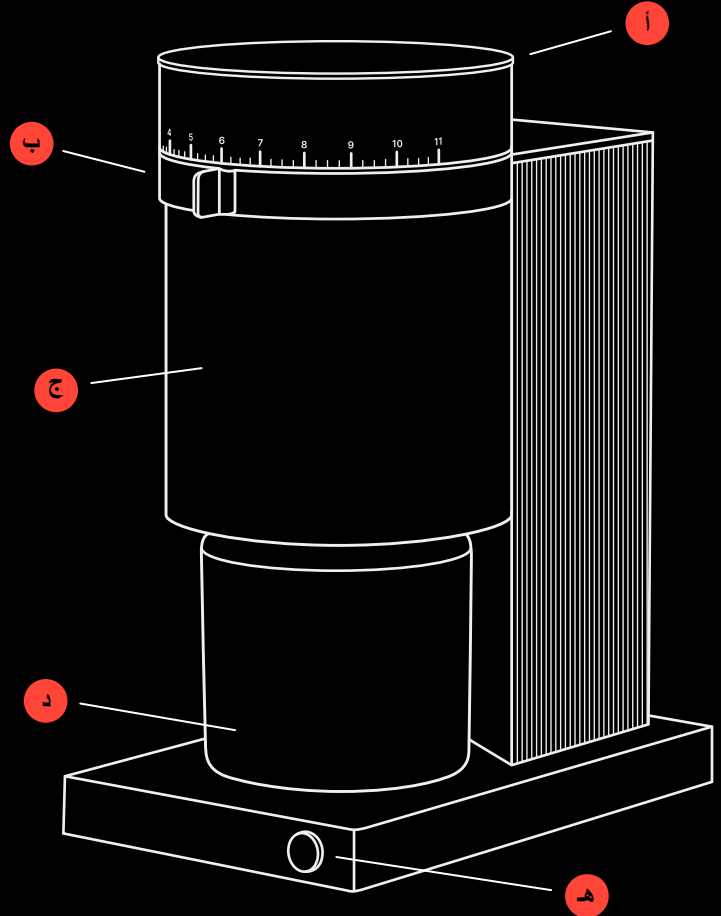
ج حلقتا طحن بتصميم  
مخروطي من الفولاذ  
المقاوم للصدأ مقياس  
40 مم

يستقر البن المطحون تحت... مجرى الطحن لضمان سقوط الحبوب المطحونة بشكل مرتّب ونظيف.

د وعاء مغناطيسي  
القهوة لتجميع

اضغط لمدة قليلة للطحن لمدة 30 ثانية، أو اضغط مرتين للطحن لمدة 60 ثانية، أو اضغط 3 مرات للطحن لمدة 90 ثانية. اضغط لمدة مطولة مرة واحدة للطحن لمدة دقيقتين كاملتين. عند الانتهاء ستقوم Opus بالتوقف تلقائياً.

هـ زر التشغيل مع توقف  
تلقائي بحسب الوقت

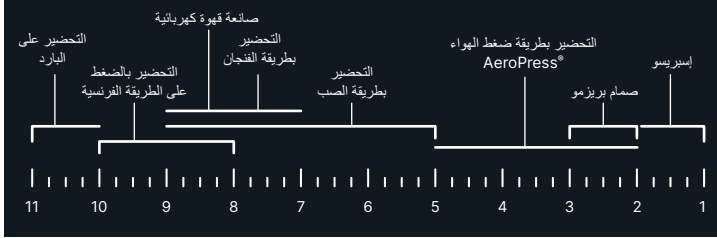


# معى، استمتع براحة البال

ألدك أدنى شك فى إمكانية الاستفاده منى لأقصى حد؟

الأمر أشبه باقتناء 41 جهازاً! تضمّ الماكينة إعدادات طحن Opus مع لكل نوع من أنواع القهوة التي تنوق إلى ارتشافها - بدءاً من أجود مشروبات الإسبريسو وصولاً إلى ألذ أنواع القهوة المحضرة على البارد... وكل ما ترغب في تدوّقه. إنها سهلة الاستخدام، وسهلة التنظيف، حتى أنّ شكلها يمكنك Opus جَدَاب. مع ماكينة

## إعدادات الطحن



بالنسبة إلى الحبوب ذات التحميص الداكن، اختر رقماً أعلى ضمن نطاق الطحن الموصى به.

## توصيات خاصة بالحصص

### القهوة-مقابل-الماء

- 1:2 ← إسبريسو
- 1:2.5 ← مرقق التحضير بطريقة الأيروبريس مع صمام Fellow بريزمو من AeroPress®
- 1:8 ← التحضير على البارد
- 1:14 ← التحضير على طريقة الفرش بريس
- 1:15 ← AeroPress®
- 1:16 ← التحضير بطريقة الصب

### دليل جرعات القهوة

- 18 غراماً ← كوب إسبريسو
- 20 غراماً ← مرقق التحضير بطريقة الأيروبريس مع صمام بريزمو من AeroPress®
- 25 غراماً ← AeroPress®
- 20 غراماً ← التحضير بطريقة الصب كوب واحد
- 40 غراماً ← التحضير بطريقة الصب كوبين
- 60 غراماً ← التحضير بالضغط على الطريقة الفرنسية لثلاث اكواب
- 80 غراماً ← التحضير على البارد
- 100 غرام ← تحضير 12 كوب قهوة

طحن البين بدقّة لتحضير أنواع القهوة كافة—بدءاً من كوب إسبريسو صغير وصولاً إلى مكينة تحضير سعة 12 فنجان 12 فنجاناً.



الحد من الفوضى باستخدام تقنيتنا المضادة للكهرباء الساكنة ووعاء مغناطيسي لتجميع القهوة.



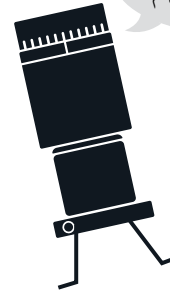
الطحن بسرعة وهدهود. الاستمتاع بارتشاف . قهوة اللذ مع ضوضاء أخفّ



التأكد من الحصول على كل البين المطحون بفضل خاصية احتفاظ منخفض للطحن.



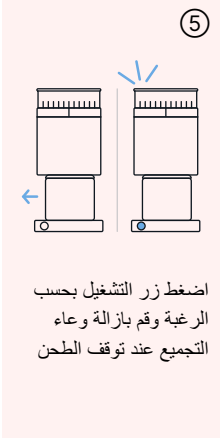
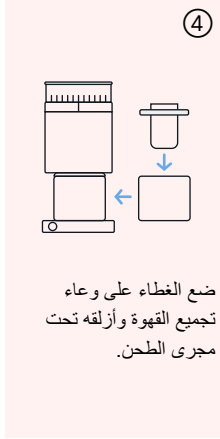
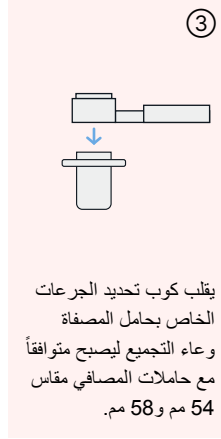
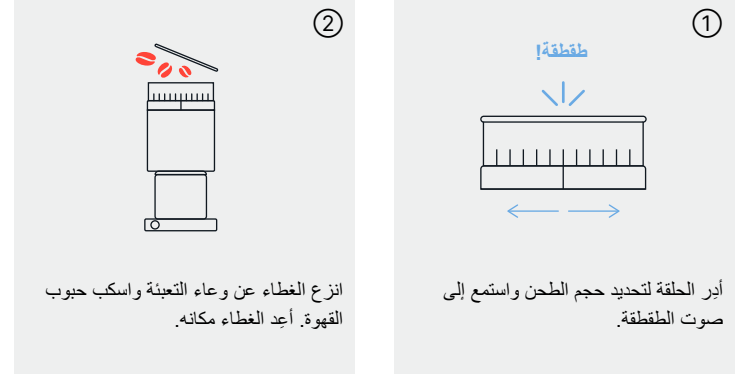
التنظيف والمعايرة بسهولة. لا حاجة لاستخدام معدات



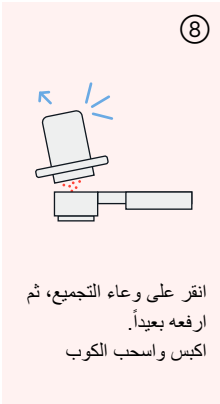
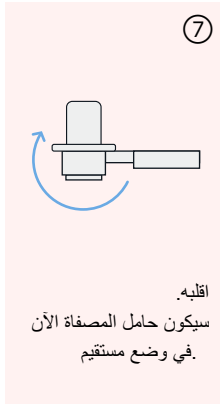
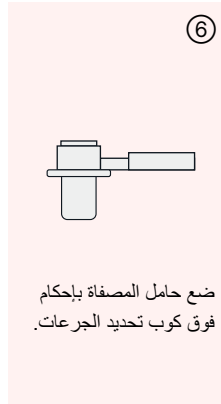
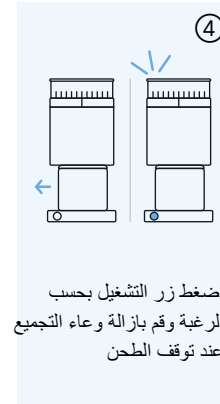
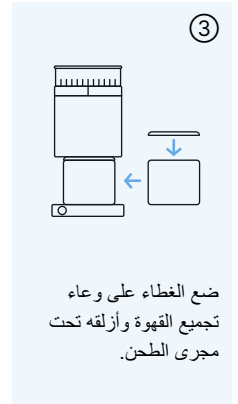
لا يمكن اعتباري أبداً محدودة المهام.

# دليلك للطحن


## الإسبريسو



## القهوة



**DO NOT PRINT THIS PAGE. INFORMATION ONLY.**

<b>FELLOW®</b>		SENIOR PRINT & PACKAGING DESIGNER Nancy Spellman 560 Alabama St. nancy@fellowproducts.com San Francisco, CA 94110		<b>02.23.23</b>	
		<b>FILE NAME:</b> 789-00021_B.indd <b>DESCRIPTION:</b> Opus - GTKYG - GCC			
		<b>TRIM:</b> 4.5" x 6" <b>SKU:</b> 1221MB-GCC <b>MODEL:</b> APAAAE		<b>SUBSTRATE:</b> Wood free 80gsm	
<b>NOTES:</b> 8 pages, saddle stitched		<b>REV:</b> <b>B</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- If electronic art supplied does not match this print, contact Fellow.</li><li>- This laser proof shows representative color only. Refer to the current edition of the Pantone® Formula Guide for color standards.</li><li>- Fonts provided are for output of this artwork only.</li></ul>		