



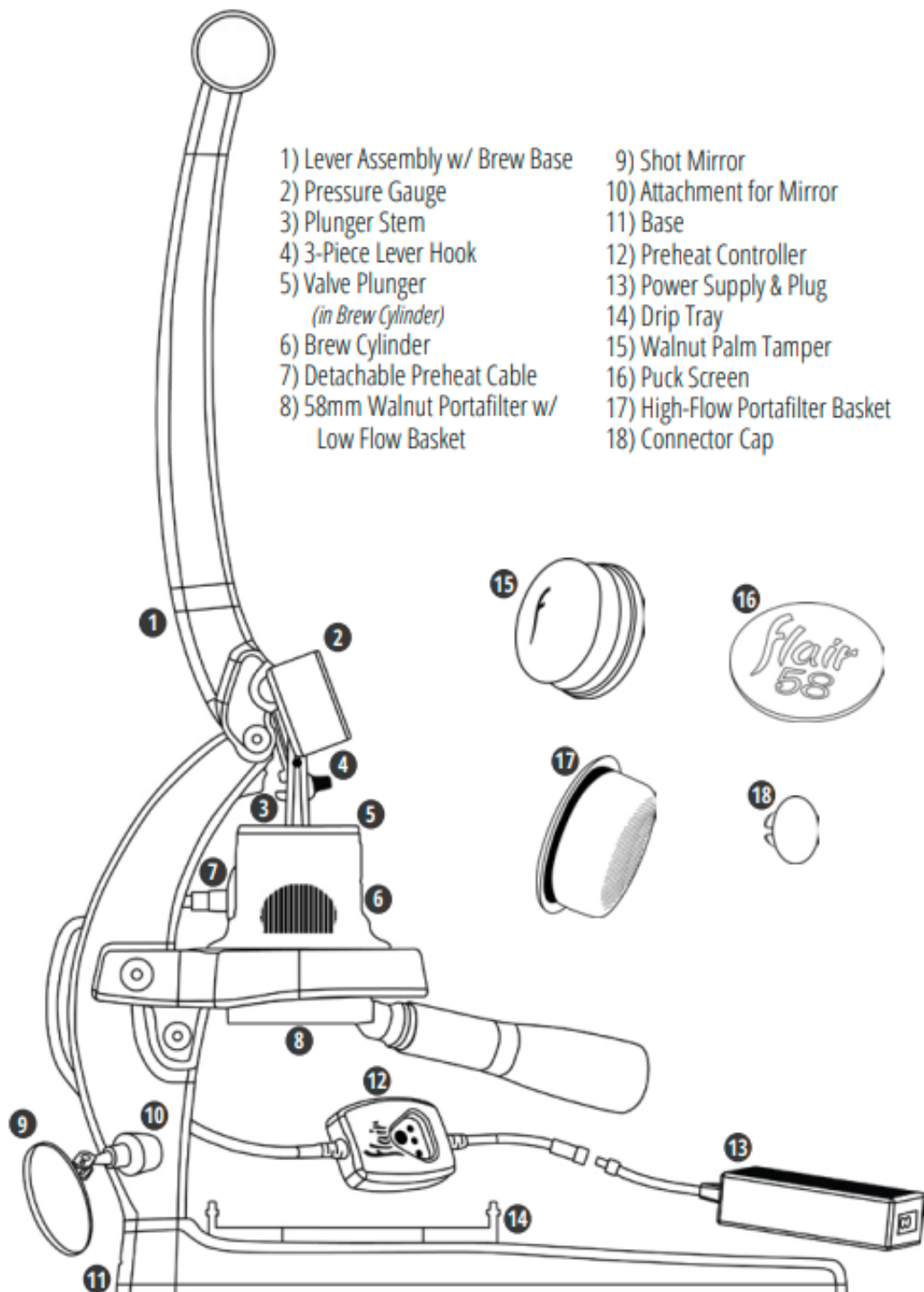
Flair58 Плюс

Инструкции за употреба

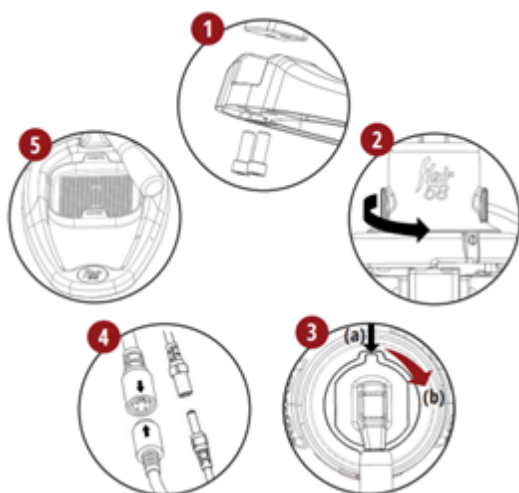
Преди да пригответе първото си еспreso, следвайте стъпките в инструкциите.

Не забравяйте, че за оптимални резултати е необходимо равномерно смилане с помощта на качествена мелачка (напр. Royal Grinder).

Инструкции за употреба



1. Състав на кафемашината Flair58



1. Сглобете плътно тялото на лоста и лоста заедно.
2. Отстранете Preheat сар и поставете цилиндъра за приготвяне върху основата за приготвяне. Завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да го заключите.
3. Подравнете (a) езичетата на държача на буталото с жлебовете на буталото. Завъртете (b) държача на буталото, за да го закрепите. Натиснете надолу, за да уплътните буталото. Манометърът трябва да е обърнат към предната част на устройството.
4. Свържете всички кабели за системата за предварително подгряване - подравнете, както е показано от стрелките
5. Поставете Drip tray директно под основата за приготвяне.

2. Použitie predhrievacieho systému (iba model 58 електрически)

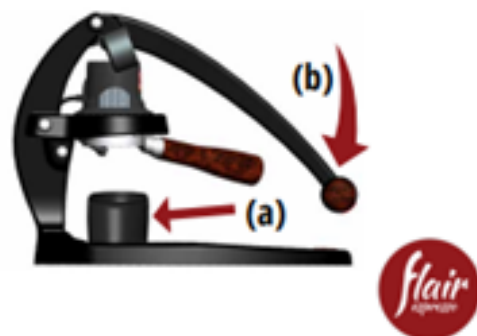
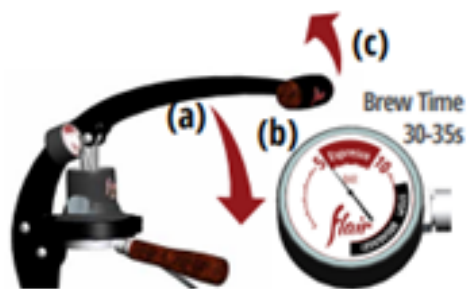
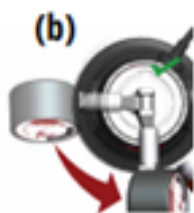
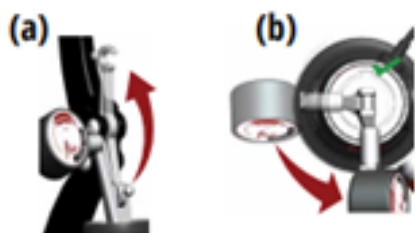
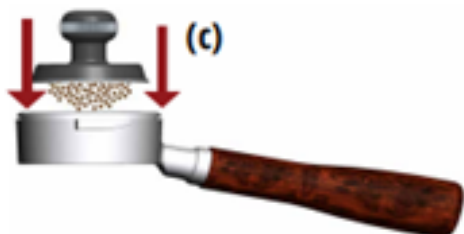
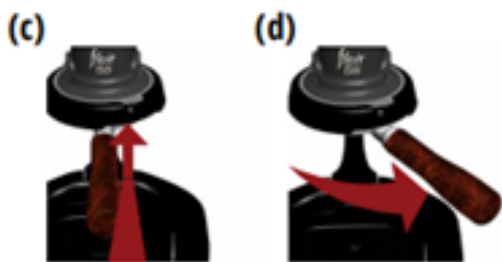
Flair 58 може да загрее предварително готварския цилиндър до три температури: ниска, средна или висока. За подробности относно употребата вижте таблицата по-долу.

TURN ON - Press & hold button (3 sec) - LEFT light will BLINK - then...		
LOW ~85° C (185° F) Wait A Few Minutes (for preheat to complete) Left Light Turns SOLID (when Low Temp is reached)	MEDIUM ~90° C (194° F) Push Button AGAIN (CENTER light will BLINK) Wait A Few Minutes (for preheat to complete) LEFT & CENTER Lights Turns SOLID (Med Temp is reached)	HIGH ~95° C (203° F) Push Button 2 TIMES (RIGHT light will BLINK) Wait A Few Minutes (for preheat to complete) ALL Lights SOLID (when High Temp is reached)
TURN OFF - Press & hold button (3 sec) - ALL lights OFF		

***ЗАБЕЛЕЖКА:** Когато използвате без електрическо предварително загряване, затворете дъното на цилиндъра за варене с Preheat cap и го напълнете с вряща вода за 45 секунди. Излейте водата и след това повторете, ако е необходимо. Отстранете капачката и поставете цилиндъра за варене върху основата за варене.

3. Приготвяне на кафе





1. Пригответе Flair

(a) Включете системата за предварително загряване и задайте желаната температура на предварително загряване. (b) Повдигнете лоста във вертикално положение (c). Поставете Portafilter за предварително загряване, като го подравните с основата за приготвяне и (d) завъртете дръжката Portafilter.

2. Подгответе портафилтъра

(a) Сварете вода. (b) Смелете 18-20 грама прясно изпечено кафе с помощта на качествена кафемелачка. (c) Извадете портафилтъра, добавете кафето и натиснете с помощта на трампера. Поставете портафилтъра.

3. Подгответе главата за приготвяне на кафе

(a) Отключете и повдигнете куката на лоста докрай нагоре (b), след това завъртете държача на буталото обратно на часовниковата стрелка, докато двете издатини се подравнят с отворите в буталото, и извадете държача, като го повдигнете внимателно (c). Налейте вода в цилиндъра.

Поставете обратно стеблото и го закрепете в обратен ред на отстраняването. (d) Прикрепете лоста към държача на буталото, като поставите куката на лоста.

4. Пригответе си еспreso

(a) Бавно спуснете лоста, за да създадете налягане в системата и да започнете варенето (b). Варенето трябва да отнеме 30 - 35 секунди при налягане от 6-10 BAR (c) Когато се достигне желаното тегло/обем или лостът е напълно спуснат, повдигнете го обратно в първоначалното му положение.

5. Почистете системата

(a) Поставете празна чаша върху Drip tray, за да съберете останалата вода. (b) Изстискайте останалата вода, като спуснете лоста докрай



Използване на манометър

Можете да постигнете перфектното еспресо с кафемашината Flair 58, като комбинирате правилното смилане, правилното налягане и правилното време за приготвяне.

Всичко започва с правилното смилане и достатъчно количество кафе, което създава съпротивление за постигане на желаното налягане и време за приготвяне. „Флейристите“, които са усвоили техниката, ще приготвят еспресо с налягане между 6 и 9 БАРА за 30-45 секунди. Вашият Flair 58 е оборудван с манометър, за да се гарантира, че еспресото ви винаги е според вашите спецификации. Използвайте следната таблица, за да ви помогне с настройките.



PRESSURE				
BREW TIME	1-5 BAR	6-9 BAR	10-12 BAR	>12 BAR
	More Than 45 Seconds	More Pressure	Grind More Coarse	Grind More Coarse
	30-45 Seconds	Grind More Fine	Espresso Made Right	Grind More Coarse
	Less Than 30 Seconds	Grind More Fine	Grind More Fine	Less Pressure
				DANGER! STOP & DISCARD GROUNDS

Почистване и поддръжка

Когато се използва правилно, вашият Flair 58 ще изисква минимално почистване. Винаги се уверявайте, че системата за предварително нагряване на вашия Flair 58 е изключена и че главата ви за приготвяне е охладена, преди да я почистите. Никога не потапяйте и не мийте цялата глава за приготвяне във вода.



1. Извадете буталото, като издърпате стеблото, докато цилиндърът за варене е монтиран на основата.
2. Използвайте влажна кърпа, за да избършете вътрешността и долната част на главата. Избършете и буталото.
3. За по-щателно почистване, изплакнете със студена вода преди да избършете.

Не почиствайте никакви части на кафемашината Flair в съдомиялна машина.

Видео уроци

За повече информация как да извлечете максимума от вашия Flair58, включително видео демонстрации и често задавани въпроси, посетете: www.flairespresso.com/learn/tutorials

Гаранция и начин на употреба на продукта

За продуктите се предоставя стандартният законово определен гаранционен срок. Тази гаранция не може да се прехвърля и не е възможна компенсация в брой. Гаранцията не покрива продукти, които са били използвани по начин, различен от посочения в това ръководство за употреба.

Гаранцията също така не покрива:

- Повреди, произтичащи от неправилна употреба, пренебрегване на грижите и всяка друга употреба за цели, които δεν са посочени в това ръководство.
- Повреди на външния вид, повреди, причинени от корозия или постепенно износване.

Всякакви интервенции или ремонти от неоторизирани лица водят до анулиране на гаранцията на продукта.

Продавач и вносител: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.