

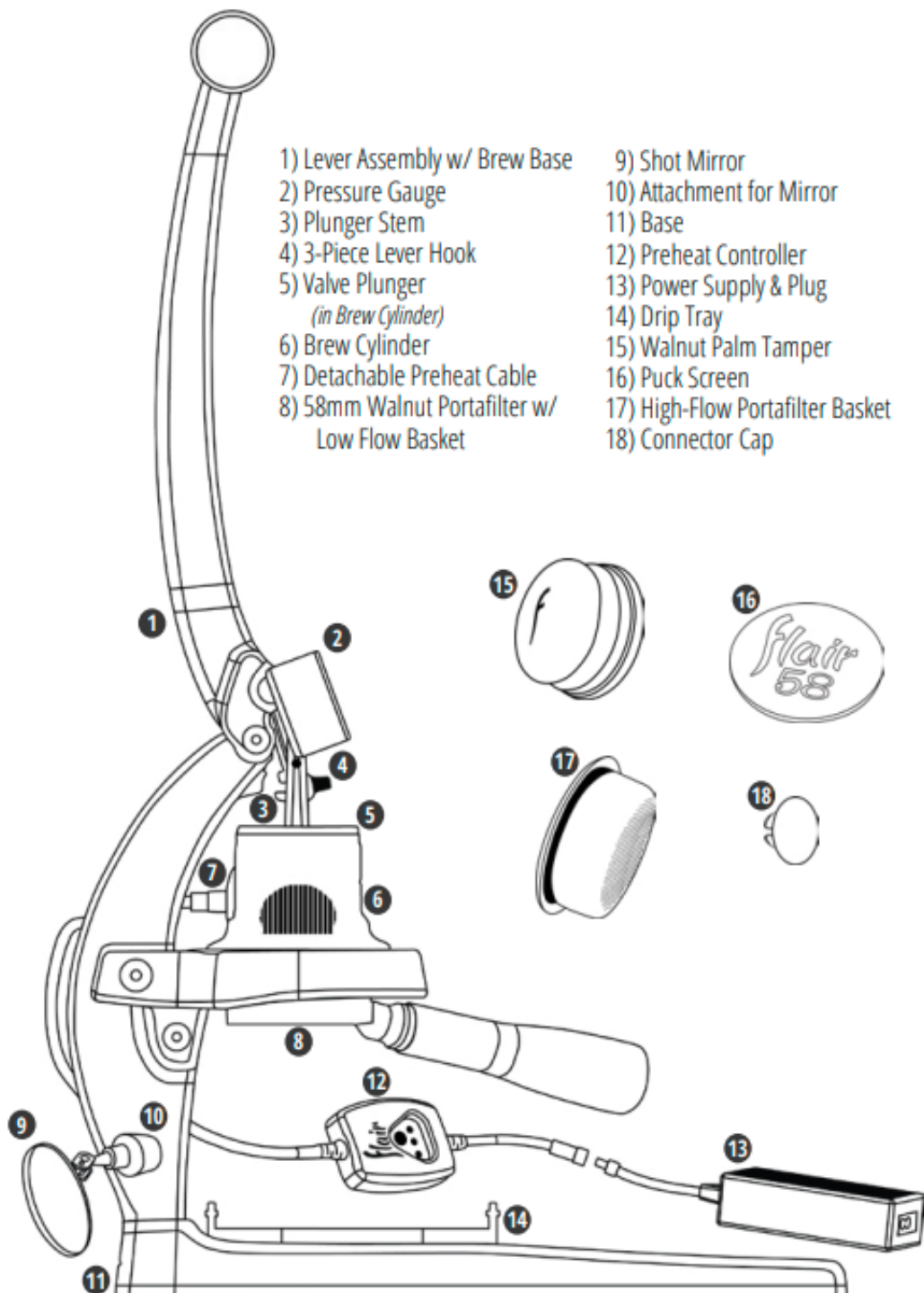


Flair58 Plus

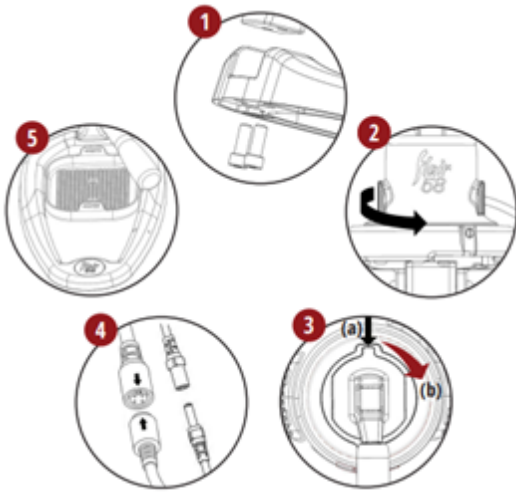
Οδηγίες χρήσης

Πριν φτιάξετε τον πρώτο σας εσπρέσο, ακολουθήστε τα βήματα στις οδηγίες.
Να θυμάστε ότι για βέλτιστα αποτελέσματα, απαιτείται ομοιόμορφη άλεση χρησιμοποιώντας έναν ποιοτικό μύλο (π.χ. Royal Grinder).

Οδηγίες χρήσης



1. Σύνθεση της μηχανής καφέ Flair58



1. Συναρμολογήστε σφιχτά το σώμα του μοχλού και τον μοχλό.
2. Αφαιρέστε το Preheat cap και τοποθετήστε τον κύλινδρο παρασκευής στη βάση παρασκευής. Γυρίστε τον αριστερόστροφα για να τον ασφαλίσετε.
3. Ευθυγραμμίστε (α) τις γλωττίδες στη βάση του εμβόλου με τις αυλακώσεις στο έμβολο. Γυρίστε (β) τη βάση του εμβόλου για να την ασφαλίσετε. Πιέστε προς τα κάτω για να σφραγίσετε το έμβολο. Το μανόμετρο πρέπει να είναι στραμμένο προς το μπροστινό μέρος της μονάδας.
4. Συνδέστε όλα τα καλώδια για το σύστημα προθέρμανσης - ευθυγραμμίστε τα όπως υποδεικνύεται από τα βέλη
5. Τοποθετήστε το Drip tray ακριβώς κάτω από τη βάση παρασκευής.

2. Použitie predhrievacieho system (iba model 58 electric)

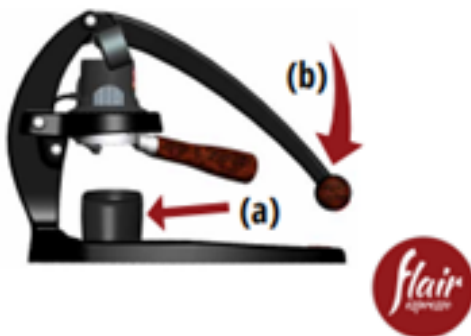
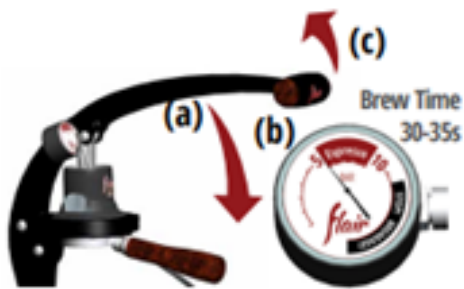
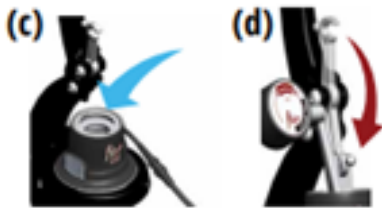
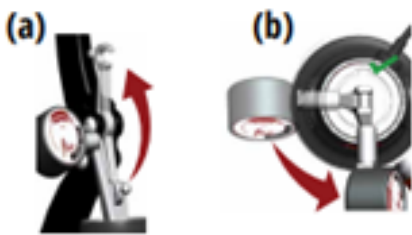
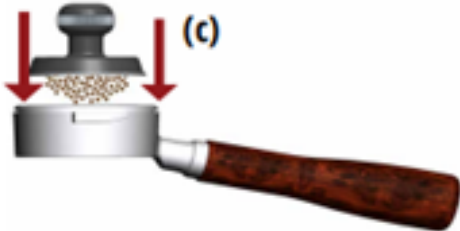
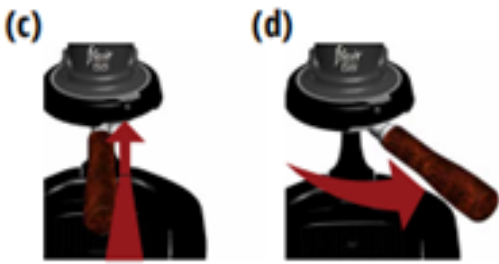
Το Flair 58 μπορεί να προθερμάνει τον κύλινδρο μαγειρέματος σε τρεις θερμοκρασίες: χαμηλή, μέτρια ή υψηλή. Για λεπτομέρειες σχετικά με τη χρήση, ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

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

*ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν χρησιμοποιείτε χωρίς ηλεκτρική προθέρμανση, κλείστε το κάτω μέρος του κυλίνδρου παρασκευής με το Preheat cap και γεμίστε με βραστό νερό για 45 δευτερόλεπτα. Ρίξτε το νερό και επαναλάβετε τη διαδικασία όποτε χρειάζεται. Αφαιρέστε το καπάκι και τοποθετήστε τον κύλινδρο παρασκευής στη βάση παρασκευής.

3. Προετοιμασία καφέ





1. Προετοιμασία Flair

(α) Ενεργοποιήστε το σύστημα προθέρμανσης και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία προθέρμανσης (β) Σηκώστε τον μοχλό στην κατακόρυφη θέση (γ). Τοποθετήστε το Portafilter για προθέρμανση ευθυγραμμίζοντάς το με τη βάση παρασκευής και (δ) περιστρέφοντας τη λαβή Portafilter.

2. Προετοιμάστε το Portafilter

(α) Βράστε νερό (β) Αλέστε 18-20 γραμμάρια φρεσκοκαβουρδισμένου καφέ χρησιμοποιώντας έναν ποιοτικό μύλο καφέ (γ) Αφαιρέστε το φίλτρο, προσθέστε τον καφέ και πιέστε προς τα κάτω χρησιμοποιώντας το κουμπί tamper. Τοποθετήστε το φίλτρο.

3. Προετοιμάστε την κεφαλή παρασκευής

(α) Ξεκλειδώστε και σηκώστε το γάντζο του μοχλού μέχρι το τέρμα (β), στη συνέχεια περιστρέψτε τη βάση του εμβόλου αριστερόστροφα μέχρι οι δύο προεξοχές να ευθυγραμμιστούν με τις οπές στο έμβολο και αφαιρέστε τη βάση σηκώνοντάς την απαλά (γ). Ρίξτε νερό στον κύλινδρο.

Επανατοποθετήστε το στέλεχος και ασφαλίστε το με την αντίστροφη σειρά από την αφαίρεση (δ) Συνδέστε τον μοχλό στη βάση του εμβόλου εισάγοντας το γάντζο του μοχλού.

4. Ετοιμάστε τον εσπρέσο σας

(α) Χαμηλώστε αργά τον μοχλό για να ασκήσετε πίεση στο σύστημα και να ξεκινήσετε την παρασκευή (β). Η παρασκευή θα πρέπει να διαρκεί 30 - 35 δευτερόλεπτα σε πίεση 6-10 BAR (γ) Όταν επιτευχθεί το επιθυμητό βάρος/όγκος ή όταν ο μοχλός κατέβει πλήρως, σηκώστε τον μοχλό πίσω στην αρχική του θέση.

5. Καθαρίστε το σύστημα

(α) Τοποθετήστε ένα άδειο φλιτζάνι στο Drip tray



Χρησιμοποιώντας ένα μανόμετρο

Μπορείτε να πετύχετε τον τέλειο εσπρέσο χρησιμοποιώντας την καφετιέρα Flair 58 συνδυάζοντας τη σωστή άλεση, τη σωστή πίεση και τον σωστό χρόνο παρασκευής.

Όλα ξεκινούν με τη σωστή άλεση και την επαρκή ποσότητα καφέ, η οποία δημιουργεί αντίσταση στην επίτευξη της επιθυμητής πίεσης και του χρόνου παρασκευής. Οι «φλαιρίστες» που έχουν κατακτήσει την τεχνική θα ετοιμάσουν έναν εσπρέσο σε πίεση μεταξύ 6 και 9 BAR σε 30-45 δευτερόλεπτα. Ο Flair 58 σας είναι εξοπλισμένος με ένα μανόμετρο για να διασφαλίσετε ότι ο εσπρέσο σας είναι πάντα σύμφωνα με τις προδιαγραφές σας. Χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα για να σας βοηθήσει με τις ρυθμίσεις.



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

Καθαρισμός και συντήρηση

Όταν χρησιμοποιείται σωστά, η Flair 58 σας θα απαιτεί ελάχιστο καθαρίσμα. Βεβαιωθείτε πάντα ότι το σύστημα προθέρμανσης της Flair 58 σας είναι απενεργοποιημένο και ότι η κεφαλή παρασκευής σας έχει κρυώσει πριν από τον καθαρισμό. Ποτέ μην βυθίζετε ή πλένετε ολόκληρη την κεφαλή παρασκευής σε νερό.



1. Αφαιρέστε το έμβολο τραβώντας προς τα έξω το στέλεχος ενώ ο κύλινδρος παρασκευής είναι εγκατεστημένος στη βάση.
2. Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να σκουπίσετε το εσωτερικό και το κάτω μέρος της κεφαλής. Σκουπίστε επίσης το έμβολο.
3. Για πιο σχολαστικό καθάρισμα, ξεπλύνετε με κρύο νερό πριν το σκούπισμα.

Μην καθαρίζετε κανένα μέρος της καφετιέρας Flair στο πλυντήριο πιάτων.

Εκπαιδευτικά βίντεο

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πώς να αξιοποιήσετε στο έπακρο το Flair58 σας, συμπεριλαμβανομένων βίντεο επιδείξεων και συχνών ερωτήσεων, επισκεφθείτε τη διεύθυνση: www.flairespresso.com/learn/tutorials

Εγγύηση και τρόπος χρήσης του προϊόντος

Τα προϊόντα καλύπτονται από την τυπική νόμιμη περίοδο εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση είναι μη μεταβιβάσιμη και δεν είναι δυνατή η χρηματική αποζημίωση. Η εγγύηση δεν καλύπτει προϊόντα που χρησιμοποιήθηκαν με τρόπο διαφορετικό από αυτόν που ορίζεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

Η εγγύηση επίσης δεν καλύπτει:

- Ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση, αμέλεια φροντίδας ή οποιαδήποτε άλλη χρήση για σκοπούς που δεν αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ζημιές στην εξωτερική εμφάνιση, ζημιές που προκαλούνται από διάβρωση ή σταδιακή φθορά.

Οποιοδήποτε παρεμβάσεις ή επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα έχουν ως αποτέλεσμα την ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.

Πωλητής και εισαγωγέας: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.