



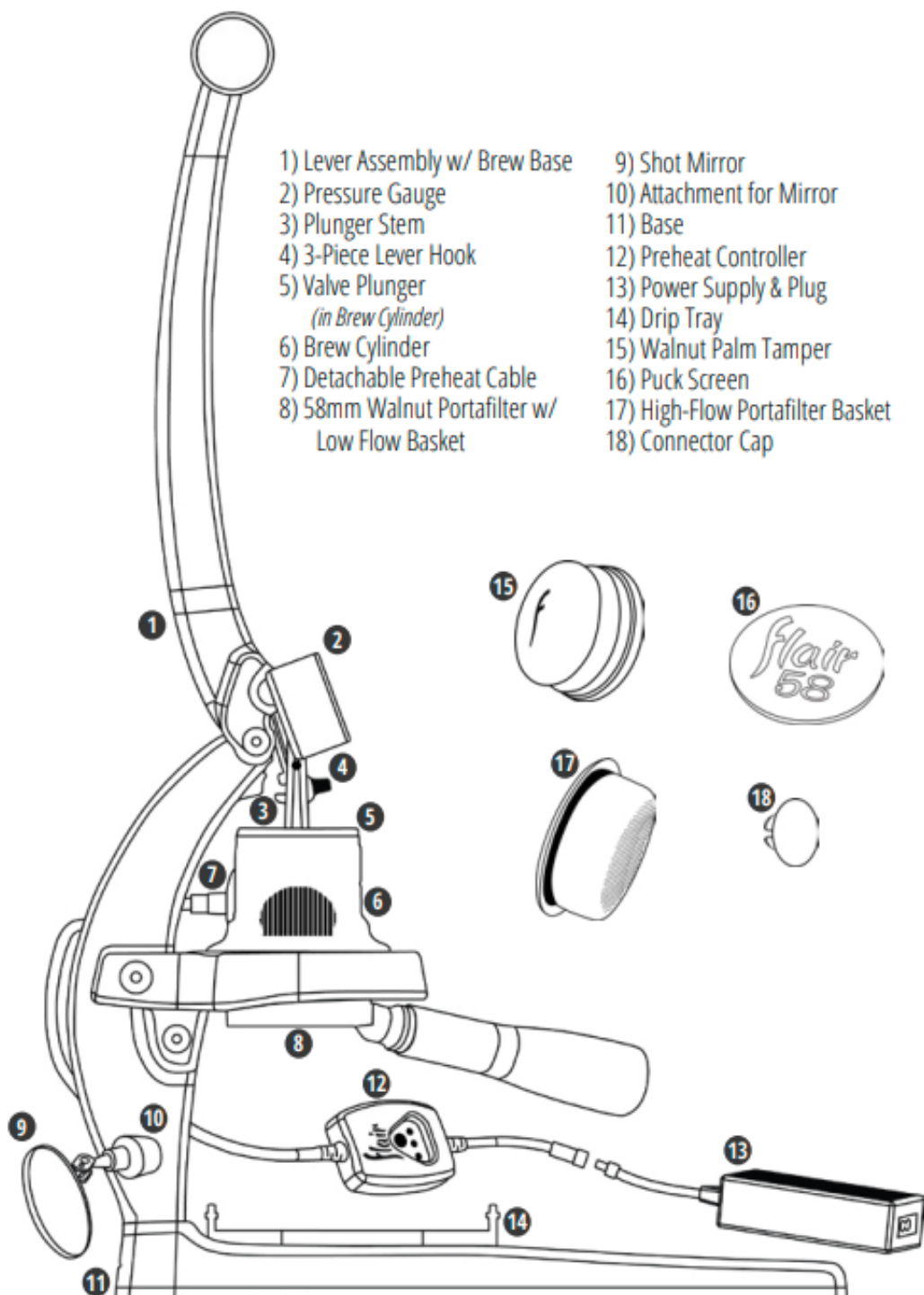
Flair58 Plus

Naudojimo instrukcija

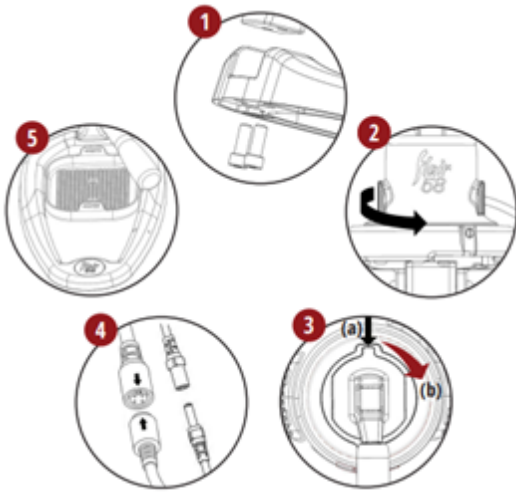
Prieš ruošdami pirmąją espresso kavą, atlikite instrukcijose nurodytus veiksmus.

Atminkite, kad norint gauti optimalius rezultatus, reikia vienodai sumalti kavą, naudojant kokybišką malūnėlį (pvz., „Royal Grinder“).

Naudojimo instrukcijos



1. „Flair58“ kavos aparato sudėtis



1. Tvirtai surinkite svirties korpusą ir svirtį.
2. Nuimkite Preheat cap ir uždėkite virimo cilindą ant virimo pagrindo. Pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kad užfiksuotumėte.
3. Sulygiuokite (a) stūmoklio laikiklio skirtukus su stūmoklio grioveliais. Pasukite (b) stūmoklio laikiklį, kad pritvirtintumėte. Paspauskite žemyn, kad stūmoklis užsandarėtų. Manometras turi būti nukreiptas į įrenginio priekį.
4. Prijunkite visus išankstinio pašildymo sistemos laidus – sulygiuokite, kaip nurodyta rodyklėmis
5. Padėkite Drip tray tiesiai po virimo pagrindu.

2. Použitie predhrievacieho systému (iba model 58 electric)

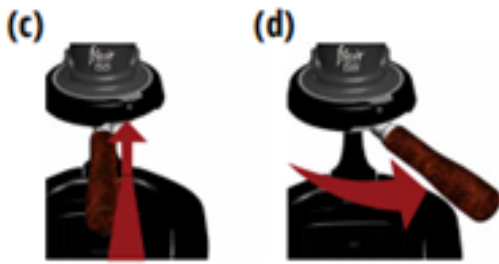
Flair 58 gali įkaitinti virimo cilindą iki trijų temperatūrų: žemos, vidutinės arba aukštos. Išsamesnės informacijos apie naudojimą rasite toliau pateiktoje lentelėje.

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>		

*PASTABA: Naudojant be elektrinio išankstinio pašildymo, uždarykite virimo cilindro dugną Preheat cap ir 45 sekundes pripildykite verdančio vandens. Išpilkite vandenį ir, jei reikia, pakartokite. Nuimkite dangtelį ir uždėkite virimo cilindą ant virimo pagrindo.

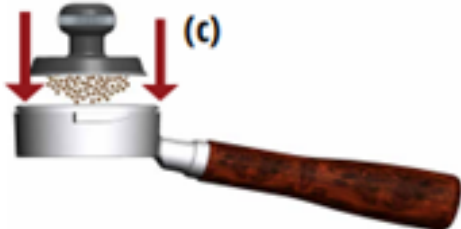
3. Kavos ruošimas





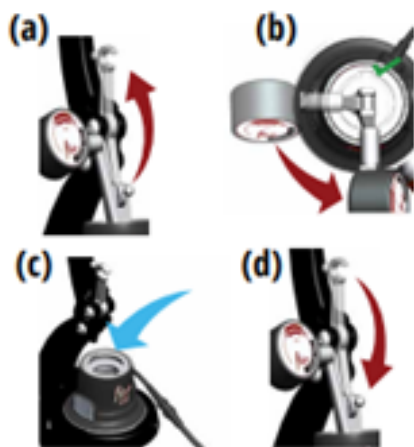
1. Paruoškite nuotaiką

(a) Įjunkite išankstinio pašildymo sistemą ir nustatykite norimą išankstinio pašildymo temperatūrą. (b) Pakelkite svirtį į vertikalią padėtį. (c) Įstatykite Portafilter išankstiniam pašildymui, sulygiuodami jį su virimo pagrindu ir (d) pasukdami Portafilter rankenėlę.



2. Paruoškite portafiltrą

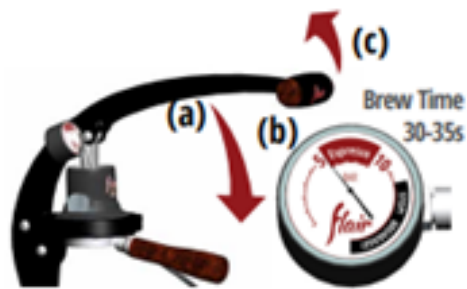
(a) Užvirinkite vandenį. (b) Sumalkite 18–20 gramų šviežiai skrudintos kavos naudodami kokybišką kavamalę. (c) Išimkite portafiltrą, suberkite kavą ir paspauskite grūstuvu. Įstatykite portafiltrą.



3. Paruoškite virimo galvutę

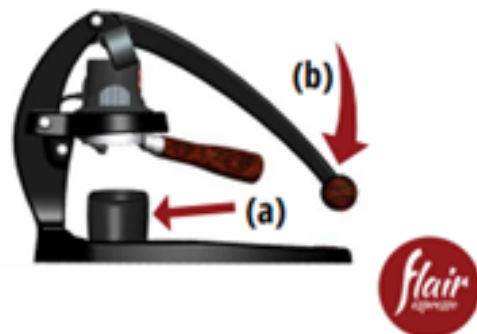
(a) Atlaisvinkite ir pakelkite svirties kabli iki galo (b), tada pasukite stūmoklio laikiklį prieš laikrodžio rodyklę, kol abu iškyšos sutaps su stūmoklio skylėmis, ir švelniai pakeldami išimkite laikiklį (c). Į cilindrą įpilkite vandens.

Įstatykite kotą atgal ir pritvirtinkite jį atvirkštine išėmimo tvarka (d). Pritvirtinkite svirtį prie stūmoklio laikiklio, įkišdami svirties kabliuką.



4. Paruoškite espresso kavą

(a) Lėtai nuleiskite svirtį, kad sistemoje padidėtų slėgis ir pradėtumėte ruošti kavą. (b) Ruošimas turėtų trukti 30–35 sekundes, esant 6–10 BAR slėgiui. (c) Kai pasiekiamas norimas svoris / tūris arba svirtis visiškai nuleidžiama, pakelkite svirtį atgal į pradinę padėtį.



5. Išvalykite sistemą

(a) Padėkite tuščią puodelį ant Drip tray, kad surinktumėte likusį vandenį. (b) Išspauskite likusį vandenį nuleisdami svirtį iki galo, kad ištekėtų likęs skystis. (c) Norėdami nuimti Portafilter valymui, tiesiog pakelkite svirtį atgal į vertikalią padėtį ir pasukite

Naudojant slėgio matuoklį

Naudodami Flair 58 kavos aparatą, galite paruošti tobulą espresso kavą, pasirinkdami tinkamą malimą, tinkamą slėgį ir tinkamą plikymo laiką.

Viskas prasideda nuo tinkamo malimo ir pakankamo kavos kiekio, kuris sukuria pasipriešinimą norimam slėgiui ir plikymo laikui pasiekti. Šią techniką įvaldę „fleiristai“ paruoš espresso, kurio slėgis yra nuo 6 iki 9 barų, per 30–45 sekundes. Jūsų Flair 58 turi slėgio matuoklį, kuris padeda užtikrinti, kad jūsų espresso visada atitiktų jūsų reikalavimus. Nustatymams atlikti naudokitės šia lentele.



	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
	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

Valymas ir priežiūra

Tinkamai naudojant, jūsų Flair 58 reikės minimaliai valyti. Prieš valydami visada įsitikinkite, kad jūsų Flair 58 išankstinio pašildymo sistema yra išjungta, o virimo galvutė atvėso. Niekada nemerkitė ir neplaukite viso virimo galvutės vandenyje.



1. Ištraukite stūmoklį, patraukdami kotelį, kol virimo cilindras yra sumontuotas ant pagrindo.
2. Drėgna šluoste nuvalykite galvutės vidų ir apačią. Taip pat nuvalykite stūmoklį.
3. Norint kruopščiau išvalyti, prieš valymą nuplaukite šaltu vandeniu.

Neplaukite jokių Flair kavos aparato dalių indaplovėje.

Vaizdo pamokos

Daugiau informacijos, kaip išnaudoti visas „Flair58“ galimybes, įskaitant vaizdo įrašų demonstracijas ir DUK, rasite apsilankę adresu: www.flairespresso.com/learn/tutorials

Garantija ir produkto naudojimo būdas

Produktams suteikiamas standartinis įstatymų nustatytas garantinis laikotarpis. Ši garantija yra neperleidžiama, o piniginė kompensacija grynaisiais pinigais negalima. Garantija netaikoma produktams, kurie buvo naudojami ne taip, kaip nurodyta šioje naudojimo instrukcijoje.

Garantija taip pat netaikoma:

- Pažeidimams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo, priežiūros aplaidumo ar bet kokio kito naudojimo tikslais, kurie nenurodyti šiame vadove.
- Išorinės išvaizdos pažeidimams, pažeidimams dėl korozijos ar laipsniško nusidėvėjimo.

Bet kokios pašalinių asmenų atliekamos intervencijos ar remontas panaikina produkto garantiją.

Pardavėjas ir importuotojas: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.